



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

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

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят вторая сессия
Женева, 6-9 ноября 2006 года
Пункт 6 b) предварительной повестки дня

**ТЕКСТЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ В КАЧЕСТВЕ
ПЕРЕСМОТРЕННЫХ СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН
СВИНИНА - ТУШИ И ОТРУБЫ***

Записка секретариата

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо на своей пятнадцатой сессии согласовала ряд редакционных поправок к исходному утвержденному тексту^{**}. Настоящий стандарт в настоящее время разбит на пять глав с целью согласования его с другими стандартами на мясо. Данное согласование также предусматривает изменение порядка полей данных в кодах свинины и незначительные поправки в описаниях туш и отрубов.

Специализированная секция представит пересмотренный Стандарт ЕЭК ООН на свинину - туши и отрубы - Рабочей группе для утверждения. Затем секретариат подготовит новую версию публикации стандартов.

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

** Настоящий документ ранее распространялся под условными обозначениями ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/4/Rev.1 (Главы 1-4), ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Rev.1 (Глава 5, часть I) и ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1/Rev.1 (Глава 5, часть II и приложения).

СОДЕРЖАНИЕ

	<u>Стр.</u>
1. ВВЕДЕНИЕ	4
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	4
1.2 Сфера охвата	5
1.3 Область применения	5
1.4 История принятия и публикации	6
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	6
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	7
3.1 Дополнительные требования	7
3.2 Вид	8
3.3 Продукт/отруб	8
3.4 Охлаждение и заморозка	8
3.5 Происхождение продукции	9
3.5.1 Отслеживание	9
3.5.2 Категория свинины	9
3.5.3 Система выращивания	10
3.5.4 Система откорма	10
3.5.5 Способы убоя	11
3.5.6 Технология послеубойной обработки	12
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	13
3.6.1 Определение кодов	13
3.6.2 Обрезка	13
3.7 Система классификации свинины.....	15
3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира	15
3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов	16
3.10 Упаковка, хранение и транспортировка	16
3.10.1 Описание и положения	16
3.10.2 Значения кодов	17

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	<u>Стр.</u>
3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках	17
3.11.1 Обязательная информация	17
3.11.2 Прочие сведения о продукции	18
3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия	19
4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К СВИНИНЕ	20
4.1 Определение кода	20
4.2 Пример	21
5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ	22
5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов	22
5.2 Диаграмма костей свиной полутуши	24
5.3 График последовательности производства стандартных основных свиных отрубов	24
5.4 Свиные отрубы	24
5.4.1 Туша.....	24
5.4.2 Окорок	27
5.4.3 Окорок бескостный	30
5.4.4 Средняя часть и корейка	32
5.4.5 Обваленная средняя часть и эскалопная часть	37
5.4.6 Лопатка	40
5.4.7 Обваленная лопатка	42
ПРИЛОЖЕНИЕ I: АДРЕСА	47
ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ ССКТУ ООН	48
1. Цель системы ССКТУ ООН	48
2. Использование системы ССКТУ ООН в цепочке поставок	49

СТАНДАРТ ЕЭК ООН СВИНИНА – 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: www.unecce.org/trade/agr.

Приложение II содержит описание системы ГС1 со специальным прикладным идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

Виды	Код вида
Мясо крупного рогатого скота (Говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (Телятина)	11
Мясо свиней (Свинина)	30
Баранина	40
Козлятина	50

Виды	Код вида
Лама	60
Альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

1.2 Сфера охвата

- 1) В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) свиных (porkine) туш и отрубов, 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 свиных (porkine) туш и отрубов 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) Впервые настоящий стандарт был опубликован в 1998 году. Настоящее второе издание приводит настоящий стандарт в соответствие с другими стандартами ЕЭК ООН на мясо и было одобрено Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества на ее шестьдесят второй сессии в 2006 году.
- 2) В настоящем втором издании (одобренном Специализированной секцией на пятнадцатой сессии в мае 2006 года - см. ECE/TRADE/C/WP.7/2006/14) в первоначально принятый текст был внесен ряд редакционных изменений. В данный момент стандарт состоит из пяти глав, что обеспечивает его согласование с другими стандартами. Это согласование потребовало также изменения порядка следования полей данных в кодах на свинину и небольших изменений в описаниях туш и отрубов.
- 3) 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)¹
- 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 замораживанием²

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 свинины ЕЭК ООН (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

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

¹ По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

² Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое полностью или частично указывают изменения таких аспектов, как первоначальный цвет (обычно цвет становится бледнее) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

3.2 Вид

Для свинины в поле данных 1, как это определено в 1.1.(2), используется код 30.

3.3 Продукт/отруб

Перечисленные в настоящем документе свиные отрубы имеют только рекомендательный характер. В случае необходимости по мере обновления настоящего документа будут предусматриваться соответствующие добавления или исключения, касающиеся различных мясных отрубов. Многие из этих отрубов поступают в международную торговлю под более чем одним торговым названием. Цель использования Системы стандартных кодов продуктов и услуг Организации Объединенных Наций (ССКПУ ООН) (см. приложение II) заключается в обеспечении согласования в рамках системы кодирования, что в свою очередь упростит использование настоящего документа.

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. В зависимости от используемого метода замораживания допустимый вес продукта согласовывается между покупателем и продавцом. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую температуру внутри продукта следующим образом:

Код охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Температура внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$ в течение всего времени охлаждения после убоя
2	Замороженный	Температура внутри продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания
3	Глубокомороженный	Температура внутри продукта не превышает -18°C в течение всего времени после замораживания
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для определения происхождения продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации свиней, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. В случае использования процедуры отслеживания происхождения продукции, она должна утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.12.

3.5.2 Категория свинины

Код категории свинины (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается
1	Боров/кастрированный хряк	Кастрированный самец
2	Свинка	Неопоросившаяся самка
3	Боров/кастрированный хряк и/или свинка	Самец/самка
4	Поросенок-сосунок	Молодой поросенок весом менее 15 кг (вес горячепарной туши с головой)
5	Хряк	Половозрелый некастрированный самец
6	Свиноматка	Опоросившаяся самка
7	Молодая свинья	Молодая свинья весом менее 35 кг (вес горячепарной туши с головой)
8	Код не используется	
9	Прочие	

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять 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 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система конкретно не указывается
1	Выращивание в помещениях	Методы выращивания, которые основываются на содержании в помещениях
2	Выращивание вне помещений	Методы выращивания, которые основываются на выращивании вне помещений в течение определенного периода времени
3	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера.

В отсутствие таких положений система откорма должна согласовываться между покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Конкретно не указывается
01	Традиционная
02-09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, ИЖП и СР
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГИО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГИО
16	Без РМ и ГИО
17-29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГИО
33	Без ИЖП, СР и ГИО
34-49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и ГИО
52-59	Коды не используются
60	Без ГИО
61-98	Коды не используются
99	Прочие

Определения указываемых ниже терминов должны соответствовать нормам, действующим в стране-импортере:

Без РМ - без рыбной муки

Без ИЖП - без ингредиентов животного происхождения

Без СР - без стимуляторов роста

Без ГИО - без продуктов, полученных из генетически измененных организмов.

3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять способ убоя. В любом случае способы убоя должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений способ убоя должен согласовываться между покупателем и продавцом.

Код способа убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Способ убоя конкретно определяется путем его согласования между покупателем и продавцом
2-9	Коды не используются	

3.5.6 Технология послеубойной обработки

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

ПРИМЕЧАНИЕ 1: Удаление спинного мозга: Требования, применяющиеся на отдельных рынках, содержат конкретные положения об удалении спинного мозга, нервной и лимфатической тканей, когда это применимо. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши и/или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

ПРИМЕЧАНИЕ 2: В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включаются в систему кодирования свинины.

- *Снятие шкуры*
- *Режимы охлаждения*

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

3.6.1 Толщина жира

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубей с частично или полностью снятой кожей. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Толщина жира 0 - <0,5 см
3	Максимальная толщина жира 0,5 - < 1,2 см
4-8	Код не используется
9	Прочие категории

ПРИМЕЧАНИЕ 1: Место, в котором производится измерение толщины жира, подлежит согласованию между покупателем и продавцом (например, реберный свиной бок). Информацию о расчете процента постного мяса см. в разделе 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 (внутримышечной) 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.



Рис. 1

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания лежащего на поверхности жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление или 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 (т.н. выравнивание; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки³, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

³ Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: в случае удаления (снятия) поверхностной оболочки ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань") на постную часть должно приходиться по меньшей мере 90% поверхности отруба, а глубина оставшегося "чешуйчатого" жира не должна превышать 3 мм (0,125 дюйма).

3.7 Система классификации свинины по качеству

Код системы качества свинины (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Классификации качества, основывающиеся на официальной системе качества страны-экспортера
2	Фирменные стандарты	Классификации качества, основывающиеся на системах качества продавца
3	Отраслевые стандарты	Системы классификации, основывающиеся на системе классификации, применяющейся в данной отрасли
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие системы классификации, выбираемые по согласованию между покупателем и продавцом

ПРИМЕЧАНИЕ: Требования любой системы должны соответствовать требованиям страны-экспортера или превышать их.

3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH

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

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

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти весовые диапазоны предназначены не для определения веса порций, а, скорее, для калибровки продаваемых отрубов по весу.

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
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в модифицированной атмосфере
- Упакованные прочими способами

Отрубы - замороженные/глубокомороженые

- Индивидуально упакованные
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или вощеных 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. Необходимо обращать внимание 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 Код упаковки

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 - расфасованные навалом (в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы - упакованные в модифицированной атмосфере
7	Упаковка слоями с помощью пластмассовых или воощенных 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 страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, подлежащая указанию 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.

Маркировочная информация	Туши, полутуши и четвертины	Мясо в упаковке или упакованное
Санитарный штамп	X	X
Номер бойни или партии	X	X
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны		X
Условия хранения: см. раздел 3.4 Охлаждение и заморозка		X
Надлежащая идентификация упаковщика, перерабатывающего предприятия или розничного торговца		X ⁴
Количество (количество штук)		X ⁴
Вес нетто		X ⁴

3.11.2 Дополнительная информация

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны на товарных ярлыках согласно законодательству страны-импортера, а также по запросу покупателя или по решению перерабатывающего предприятия. В случае указания такие сведения о продукции должны 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
- способы убоя и технология послеубойной обработки
- дальнейшая обработка
- характеристики животных, систем выращивания и откорма

⁴ Эта информация может также указываться в сопроводительных документах.

- дата убоя
- дата переработки/упаковки
- предельный срок хранения
- качество/сортность/классификация
- рН постного мяса и цвет постного мяса/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 свинины или партии (идентификация свинины/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 свинины/партии (идентификация свинины/партии)
4	Оценка соответствия качеству и торговому стандарту
5	Оценка соответствия качеству и идентификации свинины/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации свинины/партии
7	Оценка соответствия качеству, торговому стандарту и идентификации свинины/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. КОДЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ СВИНИНЫ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к свинине 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 ГС1 с конкретным идентификатором для применения кода ЕЭК ООН.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид	3.2	00-99
2	Продукт/отруб	3.3/5	0000 – 9999
3	Поле не используется		00 – 99
4	Охлаждение и заморозка	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	00 – 99
8	Способ убоя	3.5.5	0 – 9

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 – 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 – 9
11	Качество	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 упакованного в вакууме свиного окорока с ножкой (разновидность 1) с конкретным диапазоном изменения веса, имеющего толщину жира менее 0,5 см и приготовленного из борова/кастрированного хряка, выращенного в помещениях в соответствии с традиционной системой откорма, забитого и обработанного в соответствии с конкретными требованиями, при этом применялась система классификации, основывающаяся на стандартах качества компании.

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН на свинину:
30401300111011122150

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Свинина	30
2	Продукт/отруб	Свиной окорок с ножкой - S1	4013
3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение и заморозка	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Боров/кастрированный хряк	1
6	Система выращивания	В помещениях	1
7	Система откорма	Традиционная	01
8	Способ убоя	В соответствии с конкретными требованиями	1
9	Технология послеубойной обработки	В соответствии с конкретными требованиями	1
10	Толщина жира	0 - < 0,5 см	2
11	Качество	Компания	2
12	Диапазон изменения веса	Конкретный	1
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	5
14	Оценка соответствия	Не указывается	0

5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс продуктов

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский
4000	Full carcass			Цельная туша
4001	Carcass side			Полутуша
4002	Carcass side – Block ready (3–Way)			Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная)
4003	Carcass side – Block ready (3–Way-Special trim)			Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная специальной разделки)
4004	Carcass side – Block ready (4–Way-Special trim)			Полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная специальной разделки)
4005 – 4008	Forequarter			Передняя четвертина
4009 – 4010	Hindquarter			Задняя четвертина
4011	Roasting pig, Full			Целиковый поросенок для жарения
4012	Roasting pig, Split			Разрубленный по хребту поросенок для жарения
4013 – 4015	Leg long cut			Окорочный отруб длинный
4016 – 4018	Leg short cut			Окорочный отруб короткий
4029 – 4032	Shoulder - square cut			Лопаточная часть - квадратный отруб
4044	Shoulder outside			Наружная часть лопатки
4045	Shoulder outside (3–Way)			Наружная часть лопатки (3-составная)
4045 – 4048	Shoulder inside			Внутренняя часть лопатки
4046 – 4051	Shoulder lower half (Alternative: Shoulder-Picnic)			Нижняя часть лопатки (альтернативное название: пикниковая лопатка)
4059 – 4062	Shoulder upper half (Alternative: Butt or Collar Butt)			Верхняя часть лопатки (альтернативное название: край или шейный край)
4069 – 4072	Middle			Средняя часть
4079 – 4082	Belly			Грудинка
4098 – 4101	Loin – Centre cut			Корейка - центральный отруб
4102 – 4105	Semiboneless Loin – Centre cut			Полубваленная корейка - центральный отруб
4104 – 4107	Loin – Long			Корейка длинная
4108 – 4111	Loin – Long (Blade removed)			Корейка длинная (с удалением лопаточной кости)
4112	Loin (French)			Корейка (французской разделки)
4113	Loin – Long (4–Way)			Корейка длинная (4-составная)
4130	Sirloin (rump)			Оковалок (кострец)
4159	Loin riblets			Реберная часть корейки
4160	Belly ribs (Alternative: Spare ribs)			Ребра грудинки (альтернативное название: ребра без поверхностного мяса)
4161	Back ribs (Alternative: Loin ribs)			Ребра корейки (альтернативное название: реберная часть корейки)

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский
4162	Full rib plate			Полная реберная пластина
4163	St. Louis style ribs			Ребра разделки "сен-луи"
4164	Short ribs			Реберный край
4164 – 4166	Shoulder ribs			Лопаточные ребра
4170	Hock shoulder			Плечо
4172	Hock leg (Alternative: Ossobucco)			Рулька (альтернативное название: "оссобукко")
4175	Fore feet (Trotter)			Передняя ножка
4176	Hind feet (Trotter)			Задняя ножка
4180	Shoulder (Pectoralis)			Лопатка (Pectoralis)
4181	Shoulder (Teres major)			Лопатка (Teres major)
4182	Shoulder (Serratus ventralis)			Лопатка (Serratus ventralis)
4183	Shoulder (Cushion)			Лопатка (Cushion)
4200	Leg long cut			Окорочный отруб длинный
4240	Shoulder upper half (Boneless) (Alternative: Butt or Collar Butt)			Верхняя часть лопатки (без костей) (альтернативное название: край или шейный край)
4241	Shoulder inside (Boneless)			Внутренняя часть лопатки (обваленная)
4245	Collar Butt – Special Trim (Alternative: Butt or Collar Butt – Special trim)			Шейный край (особой разделки) (альтернативное название: край или шейный край (особой разделки))
4280	Tenderloin			Вырезка
4290	Inside			Внутренняя часть окорока
4300	Outside (Alternative: Outside trimmed or Silverside)			Наружная часть окорока (альтернативное название: наружная часть окорока зачищенная или "сильверсайд")
4301	Outside eye			Наружная длинная мышца
4305	Sirloin (rump) boneless			Оковалок (кострец) обваленный
4310	Knuckle (tip)			Затылок оковалка (верхушка)
4311	3 – Way Leg (Inside, outside and knuckle)			3-составной окорок (внутренняя и наружная части и затылок оковалка)
4312	4 – Way Leg (Inside, outside, rump and knuckle)			4-составной окорок (внутренняя и наружная части, кострец, затылок оковалка)
4313	5 – Way Leg (Inside, knuckle, rump, outside eye and flap)			5-составной окорок (внутренняя часть, затылок оковалка, кострец, длинная мышца и наружная мякоть)
4314	6 – Way Leg			6-составной окорок
4319 – 4322	Middle			Средняя часть
4329 – 4332	Belly			Грудина
4333	Belly (Flank on)			Грудина (пошинка)
4335	Shoulder-Picnic and Belly			Пикниковая лопатка и грудина
4340 – 4343	Loin			Эскалопная часть
4350	Jowl			Щековина

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский
4360	Eye of Shortloin			Филейная покромка
4361	Eye of Loin			Филейная вырезка
4470	Trimmings			Обрезь
7680	Shoulder fat			Жировая обрезь
7685	Back fat			Хребтовый шпик

5.2 Диаграмма костей свиной полутуши

[Рисунок]

5.3 График последовательности производства стандартных основных свиных отрубов

[Рисунок]

5.4 Свиные отрубы

5.4.1 ТУША

ЦЕЛЬНАЯ ТУША 4000

Цельная туша включает все скелетные кости и все части ткани животного; при ее разделке удаляются почки и другие внутренние органы, а также практически весь нутряной жир. На внешней части туши не должно быть каких-либо уродливых порезов и, если иное не оговорено, туша не должна освободиться от шкурки. Поврежденные ножки должны быть отсечены на уровне скакательного или верхнего коленного сустава (в зависимости от обстоятельств). Не допускаются туши с кровоподтеками в лопаточном отделе (в результате неправильного надреза сонной артерии). Плеччатый отдел диафрагмы должен быть удален вплоть до постной части, хотя постная часть (и окружающая ее пленка) могут быть оставлены, если они трудно отделимы от туши. Голова, щековины и ножки оставляются, если не оговорено иное. Хвост удаляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- удаление головы
- удаление головы и щековин
- удаление головы; оставление щековин
- удаление ножки передней
- удаление ножки задней

- удаление хвоста
- удаление диафрагмы
- удаление подложки диафрагмы
- удаление пашинного жира, прилегающего к ножке
- удаление почек, почечной лоханки, сердца и околопочечного жира

ПОЛУТУША 4001

Полутушу получают из *целой туши* (продукт 4000). Туша разделяется на примерно равные полутуши путем продольной разрубки (распиловки) по позвоночнику так, чтобы не повредить основные мышцы поясничной и лопаточной частей и чтобы по всему хребту просматривалась канавка спинного мозга. Щековина и задняя ножка оставляются, если не оговорено иное. Хвост удаляется, голова и передняя ножка удаляются, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- сохранение головы
- удаление щековины
- удаление ножки передней
- удаление ножки задней

ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (3-СОСТАВНАЯ) 4002

Полутуша для приготовления мясных блоков имеет те же характеристики, что и *полутуша* (продукт 4001). Туша разделяется на три части приблизительно перпендикулярно ее продольной линии. Получаются следующие отрубы: окорочный, длинный отруб (продукт 4013), отделяемый разрубом по позвоночнику, проходящим между шестым и седьмым поясничными позвонками; задняя ножка (продукт 4176), отделяемая путем разруба, проходящего между плюсневой и предплюневой костью; средний отруб (продукт 4069), отделяемый от передней четвертины по указанному ребру; передняя четвертина (продукт 4008), отделяемая по указанному ребру; передняя ножка (продукт 4175), отделяемая разрубом, проходящим по запястью. Щековина (продукт 4350) удаляется.

ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (3-СОСТАВНАЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ) 4003

Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная специальной разделки) имеет те же характеристики, что и *полутуша* (продукт 4001). Тушу разделяют на три части. Отрубы состоят из окорочного отруба короткого (продукт 4016) с сохранением передней ножки. Остающаяся часть туловища полутуши разделяется на длинную корейку (продукт 4104) и пикниковую лопатку и грудину (продукт 4335).

Длинная корейка/пикниковая лопатка и грудина разделяются путем разруба, начинающегося с передней части на указанном расстоянии от позвоночника через соединение лопатки и плечевой кости и параллельно до кромки спинного хребта по всей длине корейки до конца пашины, включая продолговатую мышцу пашины.

ОТДЕЛЕННАЯ ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (4-СОСТАВНАЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ) 4004

Полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная специальной разделки). Туша разделяется на четыре части. Включает длинный окорочный отруб (продукт 4016) с задней ножкой. Остающуюся часть полутуши разделяют как длинную корейку (продукт 4104). Остаточная четверть, расположенная над корейкой, удаляется вдоль естественного шва в месте передней четвертины. Брюшная часть, внешняя часть окорока (продукт 4045) и длинная грудинка (продукт 4333) отделяются прямым отрубом вдоль указанного ребра.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4005-4008

Одно ребро 4005; 2 ребра 4006; 3 ребра 4007; 4 ребра 4008

Переднюю четвертину получают из *отделенной полутуши* (продукт 4001) посредством прямого разруба через позвонки на уровне указанного ребра с продолжением по контуру ребра до брюшной части. Ножка, щековина и шейные/грудные позвонки, а также ребра/межреберная мышечная ткань оставляются, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- удаление передней ножки
- удаление щековины
- удаление шейных/грудных позвонков
- удаление ребер/межреберной мышечной ткани

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4009-4010

9 ребер 4009; 8 ребер 4010

Задняя четвертина получается из *отделенной полутуши* (продукт 4001) посредством прямой разрубki через позвонки на уровне указанного ребра с продолжением по контуру ребра до брюшной части. Покупатель и продавец могут согласовать иные характеристики разделки. Диафрагма и задняя ножка удаляются.

Оговаривается:

- удаление диафрагмы
- удаление задней ножки

ЦЕЛИКОВЫЙ ПОРОСЕНОК ДЛЯ ЖАРЕНИЯ 4011

Целиковый поросенок для жарения поставляется с головой и может включать внутренний жир и мембранную часть диафрагмы. Могут указываться и другие требования.

Оговаривается:

- приблизительный вес

РАЗРУБЛЕННЫЙ ПО ХРЕБТУ ПОРОСЕНОК ДЛЯ ЖАРЕНИЯ 4012

Разрубленный по хребту поросенок для жарения - это поросенок для жарения с головой и, возможно, внутренним жиром и мембранной частью диафрагмы. Могут указываться и другие требования.

Оговаривается:

- приблизительный вес

5.4.2 ОКОРОК

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 4013

(Вариант 1)

Окорочный отруб длинный: вариант 1 получается из *отделенной полутуши* (продукт 4001) посредством прямой разрубki через позвоночник примерно перпендикулярно линии, параллельной ему, между 6-м и 7-м поясничными позвонками и

далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом. Ножка удаляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- оставление ножки

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 4014

(Вариант 2)

Окорочный отруб длинный: вариант 2 имеет тот же вид, что и *вариант 1*, за тем исключением, что хвостовые (каудальные) позвонки, боковая мышца (прямая брюшная мышца), кожные наросты и обнажившиеся лимфатические железы удаляются. Кожа и жир, обволакивающие полуперепончатую мышцу, должны быть ровными и хорошо обработанными, так чтобы внутренний край был отрезан по изгибу по крайней мере посередине между коленным суставом и задним окончанием седалищной кости. Кожа, закрывающая срединную (внутреннюю) часть четырехглавой мышцы, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется близко к постной части. Ножка удаляется по предплюсневому суставу, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- оставление ножки

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 4015

(Вариант 3)

Окорочный отруб длинный: вариант 3 имеет тот же вид, что и *вариант 2*, за тем исключением, что боковые мышцы (прямая брюшная мышца, косая внутренняя брюшная мышца, косая внешняя брюшная мышца), позвонки, подвздошная кость вместе с обволакивающими ее постным мясом и жиром, постное мясо и жир, обволакивающие четырехглавую мышцу (передняя подушка), поясничная мышца и подвздошная мышца удаляются. Сустав бедренной кости обнажается. Задняя ножка удаляется по предплюсневому суставу. Верхняя часть вырезки удаляется, а шкурка оставляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- удаление шкурки
- оставление задней ножки
- удаление верхней части вырезки

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ 4016
(Вариант 1)

Окорочный отруб короткий: вариант 1 получается из *отделенной полутуши* (продукт 4001) посредством прямой разрубки через точку перед четырехглавой мышцей приблизительно перпендикулярно линии, параллельной костям голяшки и проходящей через точку, расположенную в 25-88 мм к голове от задней оконечности подвздошной кости. Задняя ножка оставляется. Продавцом и покупателем могут быть согласованы и другие варианты разделки.

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ 4017
(Вариант 2)

Окорочный отруб короткий: вариант 2 имеет тот же вид, что и *вариант 1*, за тем исключением, что ножка удаляется на уровне скакательного сустава или слегка перед ним. Хвостовые (каудальные) позвонки, боковая мышца (прямая брюшная мышца), кожные наросты и обнажившиеся лимфатические железы удаляются. Кожа и жир, обволакивающие полуперепончатую мышцу, должны быть ровными и хорошо обработанными, так чтобы внутренний край был отрезан по изгибу по крайней мере посередине между коленным суставом и задним окончанием седалищной кости. Кожа, закрывающая срединную (внутреннюю) часть четырехглавой мышцы, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется в районе постной части. Огузок частично удаляется, при этом седалищная кость не затрагивается.

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ 4018
(Вариант 3)

Окорочный отруб короткий (вариант 3) имеет тот же вид, что и *вариант 2*, за тем исключением, что подвздошная мышца, позвонки, седалищная кость и обволакивающие их постное мясо и жир удаляются, (обнажая головку бедренной кости). Ножка удаляется в скакательном суставе или слегка перед ним путем разрубки посередине между скакательным и коленным суставами или в каком-то другом обозначенном месте.

Оговаривается:

- удаление шкурки

5.4.3 **ОКОРОК БЕСКОСТНЫЙ**

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 4200

Окорочный отруб длинный (бескостный) получается из *отделенной полутуши* (продукт 4001) посредством прямой разрубки через позвоночник примерно перпендикулярно линии, параллельной ему, между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом. Все кости и хрящи удаляются. Пашина и относящийся к ней шпик удаляются. Кости удаляются вырезанием или "туннельным" методом. Шкурка удаляется.

Оговаривается:

- оставление шкурки
- "туннельный" метод удаления костей (без разрезания)
- вырезание костей

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА* 4300

Наружная часть окорока состоит из наружных мышц окорока (двуглавая мышца бедра и мышца глазка бедра (semitendinosus). Внутренняя часть рульки может быть оставлена; однако flexor digitorum superficialis и относящийся к ней жир должны быть удалены. Удаляется вся наружная шкурка.

* *В торговле могут использоваться названия **наружная часть окорока зачищенная** или **"сильверсайд"**.*

НАРУЖНАЯ ДЛИННАЯ МЫШЦА 4301

Наружная длинная мышца снимается с внешней части окорока. Она состоит только из мышцы глазка бедра.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА 4290

Внутренняя часть окорока состоит из semimembranosus и прилегающих к ней мышц внутренней части окорока, которые снимаются с *наружной части окорока* и *затылка оковалка (верхушка)* окорока по естественному стыку. Все кости, хрящи и тяжелая соединительная ткань должны удаляться.

ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА (ВЕРХУШКА) 4310

Затылок оковалка (верхушка) получается из брюшной части обваленного окорока посредством его отделения по стыкам между затылком оковалка и внутренней частью окорока, а также между затылком оковалка и наружной частью окорока. В затылок оковалка входят следующие мышцы: rectus femoris, vastus medialis, intermedius и lateralis. Оставляется также и горбушка (tensor fascia latae).

Оговаривается:

- удаление горбушки (tensor fascia latae)

3-СОСТАВНОЙ ОКОРОК 4311

(Внутренняя часть - 4290, наружная часть - 4300 и затылок оковалка - 4310)

3-составной окорок получают из короткого окорочного отруба. Он состоит из внутренней части, внешней части и затылка оковалка (верхушки), которые отделяются друг от друга по естественным стыкам.

4-СОСТАВНОЙ ОКОРОК 4312

(Внутренняя часть - 4290, наружная часть - 4300, костец - 4130 и затылок оковалка - 4310)

4-составной окорок получают из длинного окорочного отруба. Он состоит из внутренней части окорока, зачищенной наружной части, внутренней части рульки (пятки) и затылка оковалка (верхушки), которые отделяются друг от друга по естественным стыкам.

5-СОСТАВНОЙ ОКОРОК 4313

(Внутренняя часть - 4290, затылок оковалка - 4310, костец - 4130, длиннейшая мышца - 4301 и наружная мякоть)

5-составной окорок получают из длинного окорочного отруба. Он состоит из окорочного филе, зачищенной наружной части, внутренней части рульки (пятки), внутренней части и затылка оковалка (верхушки). Все основные мышцы отделяются друг от друга по естественным стыкам.

6-СОСТАВНОЙ ОКОРОК 4314

6-составной окорок получают из длинного окорочного отруба. Он состоит из внутреннего окорочного филе, зачищенной наружной части (тонкой), внутренней рульки

(пятки), внутренней части и затылка оковалка (верхушки). Все основные мышцы отделяются друг от друга по естественным стыкам.

РУЛЬКА* 4172

Рулька получается из *окорока* (продукт 4013) в результате отсечения задней ножки по предплюсневому суставу и отделения ноги в коленном суставе. Шкурка оставляется.

Оговаривается:

- удаление шкурки
- наsekание

* *В торговле может использоваться название свинина "оссобукко".*

НОЖКА ЗАДНЯЯ 4176

Ножка задняя отсекается от *рульки* по предплюсневому суставу. Шкурка оставляется.

Оговаривается:

- удаление шкурки

5.4.4 СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ И КОРЕЙКА

СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ 4069-4072

13 ребер 4069, 12 ребер 4070, 11 ребер 4071, 10 ребер 4072

Средняя часть получается из *отделенной полутуши* (продукт 4001) путем отсечения *окорочной части* (продукт 4013) и *передней четвертины* (продукт 4005) в определенных местах. Диафрагма и вырезка отделяются.

Оговаривается:

- удаление шкурки
- оставление диафрагмы
- оставление или удаление лопатки
- оставление вырезки

ГРУДИНА 4079-4082

13 ребер 4079 12 ребер 4080 11 ребер 4081 10 ребер 4082

Грудина (необваленная) получается из *средней части* (продукт 4069) путем удаления корейки (продукт 4104). Шкурка оставляется. Практически весь околопочечный жир удаляется. Передний (лопаточный) и задний (окорочный) края грудины должны быть относительно прямыми и параллельными. Грудина должна быть с одного края не более, чем на 5 см длиннее, чем с другого. По толщине бочок (прямая брюшная мышца) должен составлять не менее 25% от ширины грудины с заднего края. Жир на внутренней стороне грудины, непосредственно прилегающий к бочку, срезается до толщины в 2 см от постной части. Грудина не должна содержать разросшейся, мягкой, пористой, темной ткани или рыхлой ткани молочных желез.

Оговаривается:

- требуемое число ребер
- удаление шкурки
- оставление диафрагмы
- ширина грудины

КОРЕЙКА ДЛИННАЯ 4104-4107

13 ребер 4104, 12 ребер 4102, 11 ребер 4106, 10 ребер 4107

Вариант 1

Корейка длинная представляет собой остающуюся спинную часть полутуши после удаления окорочного отруба короткого (продукт 4016) и пикниковой лопатки и грудины (продукт 4335).

Поясничный жир (внутренней поверхностью покрывающий вырезку) срезается практически полностью. Вырезка оставляется.

Вариант 2

Лопатка, относящийся к ней хрящ, а также покрывающие их мышечная ткань (полностью) и шпик удаляются.

Вариант 3

Лопаточная часть удаляется с оставлением не более восьми ребер; длиннейшая мышца спины должна быть не менее чем вдвое шире остистой мышцы.

Оговаривается:

- шкурка удаляется
- уровень обрезки жира

ДЛИННАЯ КОРЕЙКА (БЕЗ ЛОПАТКИ) 4108-4111

13 ребер 4108, 12 ребер 4109, 11 ребер 4110, 10 ребер 4111

Вариант 1

Длинную корейку (без лопатки) получают из корейки длинной (продукт 4140). Шкурка удаляется. Затем удаляется лопаточная кость. Соединительные кости и ребра остаются.

Вариант 2

Лопатка, относящийся к ней хрящ, а также покрывающие их мышечная ткань (полностью) и шпик удаляются.

Вариант 3

Лопаточная часть удаляется с оставлением не более восьми ребер; длиннейшая мышца спины должна быть не менее чем вдвое шире остистой мышцы.

КОРЕЙКА (ФРАНЦУЗСКОЙ РАЗДЕЛКИ) 4112

Корейка (*французской разделки*) получается из *средней части* путем отделения *окорочного (короткого отруба)* наружной лопаточной части и *грудины*. Лопатка и наружная лопаточная часть удаляются по естественному стыку. *Грудина* удаляется прямым отрубом от точки, расположенной в сторону брюшины от шейных костей с переднего края, до точки, расположенной в сторону брюшины от вырезки на заднем краю. Поясничный жир срезается практически полностью. Вырезка остается.

КОРЕЙКА ДЛИННАЯ (4-СОСТАВНАЯ) 4113

Длинную корейку (4-составную корейку) получают из корейки длинной (продукт 4108). Корейка состоит из четырех частей: корейки центрального отруба (продукт 4101), отделяемой по указанному ребру, вырезки (продукт 4280), оковалка (костреца) (продукт 4130), внутренней лопаточной части (продукт 4045), отделяемой по указанному ребру.

Оговаривается:

- линия отруба корейки и лопатки

КОРЕЙКА - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ 4098-4101

13 ребер 4098, 12 ребер 4099, 11 ребер 4100, 10 ребер 4101

Корейка - центральный отруб получается из средней части (продукт 4069) путем отсечения от грудины на оговоренном расстоянии от длинного мускула спины в сторону брюшной части параллельно позвоночнику (измеряется по передней части). Шкурка, лопатка и относящийся к ней хрящ удаляются, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- линия отруба по брюшному краю (длина в хвостовой части)
- оставление диафрагмы
- оставление вырезки
- удаление хребта

ПОЛУОБВАЛЕННАЯ КОРЕЙКА - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ 4102-4105

13 ребер 4102, 12 ребер 4103, 11 ребер 4104, 10 ребер 4105

Полуобваленную корейку (центральный отруб) получают из корейки (центральный отруб) путем удаления спинного хребта; однако соединительные кости и ребра остаются.

ОКОВАЛОК (КОСТРЕЦ) 4130

Оковалок (кострец) получают из окорочного отруба длинного (продукт 4013). Оковалок отделяют от окорока на указанном измеренном расстоянии от вертлужной впадины. Если не указано иное, может оставаться часть вырезки

Оговаривается:

- удаление шкурки
- линия отсечения от длинного окорочного отруба (продукт 4140)

РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ КОРЕЙКИ 4159

Реберную часть корейки получают из поперечных отростков поясничных позвонков с относящимся к ним костным мясом любого участка необваленной корейки после удаления вырезки и длинного поясничного мускула. *Реберная часть корейки* должна включать не менее четырех поперечных отростков (пластинчатые/пальчиковые кости), образовывать цельный кусок с соединенной с ними постной мышечной тканью и включать не более двух реберных костей. Этот отруб должен быть практически освобожден от подкожного шпика.

РЕБРА ГРУДИНКИ* 4160

Ребра грудинки получаются из костистой части *грудины* в результате удаления ребер, реберного хряща и межреберной мышечной ткани и включают не менее восьми ребер.

Оговаривается:

- требуемое количество ребер
- оставление диафрагмы
- ширина отруба ребер грудинки
- удаление грудины

* *В торговле может использоваться название **Ребра без поверхностного мяса**.*

РЕБРА КОРЕЙКИ* 4161

Ребра корейки получаются из костистой части *корейки* в результате удаления всех костей и хряща; этот отруб состоит не менее чем из восьми ребер и соединяющей их межреберной мышечной ткани. *Отруб ребер корейки* должен быть цельным, причем тела грудных позвонков подлежат удалению с тем исключением, что между окончаниями ребер могут быть оставлены небольшие фрагменты позвонков.

Оговаривается:

- требуемое количество ребер
- оставление диафрагмы
- ширина отруба ребер корейки
- удаление брюшины с внутренней поверхности ребер и межреберной мышечной ткани

* *В торговле может использоваться название **Реберная часть корейки**.*

ПОЛНАЯ РЕБЕРНАЯ ПЛАСТИНА 4162

Полная реберная пластина получается из *средней части* в результате полного отделения всей реберной пластины целиком с относящейся к ребрам межреберной мышечной тканью. Диафрагма удаляется.

Оговаривается:

- требуемое число ребер
- оставление диафрагмы
- удаление реберного хряща

РЕБРА РАЗДЕЛКИ СЕН-ЛУИ 4163

Ребра "разделки Сен-Луи" получают из *ребер грудинки* в результате удаления грудной кости и брюшной части реберного хряща. Оставляют по меньшей мере 8 ребер.

РЕБЕРНЫЙ КРАЙ 4164

Реберный край отделяется от спинной части *грудинки* прямым разрубом по всей длине грудинки. Ребра будут иметь ширину примерно 120 мм.

5.4.5 ОБВАЛЕННАЯ СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ И ЭСКАЛОПНАЯ ЧАСТЬ

СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ 4319 - 4322

13 ребер 4319, 12 ребер 4320, 11 ребер 4321, 10 ребер 4322

Средняя часть получается из *полутуши* (продукт 4001) посредством отделения *окорочного отруба* (продукт 4013) на уровне оговоренного поясничного позвонка и *передней четвертины* (продукт 4005) на уровне оговоренного ребра или грудного позвонка. Диафрагма и вырезка отделяются. Все кости и хрящи удаляются.

Оговаривается:

- удаление шкурки
- оставление диафрагмы
- удаление реберных костей пластиной/поодиночке

ЭСКАЛОПНАЯ ЧАСТЬ 4340 - 4343

13 ребер 4340, 12 ребер 4341, 11 ребер 4342, 10 ребер 4343

Эскалопная часть получается из *средней части* (продукт 4319) путем отсечения *обваленной грудины* (продукт 4329) на оговоренном расстоянии от брюшного края длинного мускула спины параллельно позвоночнику (отмеряется по переднему краю).

Оговаривается:

- оставление шкурки
- нижняя линия отруба (длина хвоста)

ФИЛЕЙНАЯ ВЫРЕЗКА 4361

Филейная вырезка получается из *эскалонной части* (продукт 4340) и представляет собой фрагмент длинного мускула спины (M. longissimus dorsi), отделяемый по естественной линии стыка. Межреберная мышечная ткань и соединенные с нею мышцы удаляются.

Оговаривается:

- полная зачистка от жира
- удаление мышечной пленки
- оставление multifidus dorsi

ФИЛЕЙНАЯ ПОКРОМКА 4360

Филейная покромка получается из *эскалонной части* (продукт 4340) и представляет собой часть длинного мускула спины (M. longissimus dorsi), расположенную от 10 грудного позвонка до пояснично-крестцового позвонка; она тщательно отделяется по естественной линии стыка. Межреберная мышечная ткань и соединенные с ней мышцы удаляются.

Оговаривается:

- полная зачистка от жира
- удаление мышечной пленки
- оставление multifidus dorsi

ОБВАЛЕННЫЙ ОКОВАЛОК (КОСТРЕЦ) 4305

Обваленный оковалок (кострец) получают из оковалка (костреца) на кости (продукт 4130) путем удаления вех костей, хрящей, подкожного жира и остающейся части вырезки.

ВЫРЕЗКА 4280

Вырезка состоит из *главной поясничной мышцы* и *подвздошной мышцы*, которые проходят вдоль вентральной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца удаляется (psoas minor). Вырезка должна быть практически свободна от подкожного жира.

Оговаривается:

- оставление малой поясничной мышцы (psoas minor)
- удаление подвздошной мышцы

ГРУДИНА БЕСКОСТНАЯ 4329 - 4332

13 ребер 4329, 12 ребер 4330, 11 ребер 4331, 10 ребер 4332

Грудина бескостная получается из *грудины (необваленной)* посредством удаления ребер.

Вариант 1

Ребра удаляются из отруба грудины по отдельности, а прочно соединенные с брюшной частью реберные хрящи, диафрагма и межреберная мышечная ткань оставляются.

Вариант 2

Ребра отделяются от грудины одним куском вместе с реберными хрящами, диафрагмой и межреберной мышечной тканью. Грудина не должна содержать подрезов и "снежков" (проступающих участков жира) размером в 50 см² и более.

Вариант 3

Аналогичен варианту 2 за тем исключением, что расположенные в линию соски отсекаются прямым отрезом.

Оговаривается:

- требуемое количество ребер
- удаление шкурки
- оставление диафрагмы
- ширина грудины

ГРУДИНА (ПАШИНКА) 4333

Грудина (пашинка) представляет собой остающуюся основную часть после удаления пикниковой лопатки (продукт 4046) и пикниковой лопатки и грудинки (продукт 4335) вдоль указанного ребра.

Оговаривается:

- удаление шкурки
- удаление края грудинки
- удаление пашинки
- удаление ребер пашинки (продукт 4160)

ПИКНИКОВАЯ ЛОПАТКА И ГРУДИНКА 4335

Пикниковая лопатка и грудинка готовятся из полутуши. Пикниковая лопатка и грудинка отделяются путем разреза, начинающегося с переднего конца на оговоренном расстоянии от хребта, через соединение лопаточной и плечевой костей параллельно краю лопатки по всей длине корейки до кончика, включая удлиненные мышцы боковины.

ХРЕБТОВЫЙ ШПИК 7685

Хребтовый шпик получается из шпиковой прослойки задней части после отделения филея. *Хребтовый шпик* должен быть довольно толстым, причем толщина должна быть везде относительно одинаковой. Все края должны быть примерно прямоугольными.

5.4.6 ЛОПАТКА

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ - КВАДРАТНЫЙ ОТРУБ 4029 - 4032

1 ребро 4029, 2 ребра 4030, 3 ребра 4031, 4 ребра 4032

Лопаточная часть - квадратный отруб получается из *полутуши* (продукт 4001) посредством прямой разрубки, производимой приблизительно перпендикулярно продольной линии *полутуши* на уровне оговоренного ребра. Голова, щековина и грудной лоскут удаляются прямым отсечением, производимым приблизительно параллельно поясничному краю не более чем в 25 мм перед самым глубоким местом изгиба ушной впадины. Ножка и грудной лоскут удаляются.

Оговаривается:

- количество ребер
- удаление шкурки
- оставление ножки
- удаление шейных костей, ребер, грудинных костей и связанных с ними хрящей.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ 4044

Наружная часть лопатки получается из *лопаточной части - квадратный отруб* (продукт 4029) и состоит из лопатки, плечевой кости и костей предплечья вместе с относящейся к ним мышечной тканью. *Наружная часть лопатки* отделяется от лопаточной части (квадратный отруб) разрубкой от точки, расположенной (ближе к середине) под передней конечностью, по линии, проходящей по *pectorals superficiales*, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и *lattissimus dorsi*, естественному

стыку между зубчатой брюшной мышцей и подлопаточной мышцей, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и срединной частью лопатки до точки, находящейся в направлении спины сразу за лопаточным хрящом. Все края должны быть обрезаны по естественному изгибу основных мышц и лопатки. На заднем краю не должна быть видна трехглавая мышца плеча. Шкурка и ножка оставляются.

Оговаривается:

- удаление ножки;
- сохранение грудного лоскута;
- удаление шкурки;
- удаление ребер

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (3-составная) 4045

Наружная часть лопатки (3-составная) готовится из средней четвертины (продукт 4005), отделенной от полутуши для приготовления мясных блоков (4-составной) (продукт 4004), из которой удалены позвонки и прилегающее мясо шеи и передней четвертины. Лопаточные ребра (продукт 4164) удаляются. Остающаяся часть - наружная часть лопатки (продукт 4044) разрубается на две части путем отделения (от головы к хвосту) через соединение лопаточной и плечевой костей.

НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ* 4046-4051

6 ребер 4046, 5 ребер 4047, 4 ребра 4048, 3 ребра 4049, 2 ребра 4050, 1 ребро 4051

Нижняя часть лопатки получается из лопаточной части (*квадратный отруб*) (продукт 4029). *Нижняя часть лопатки* отделяется от верхней части прямым отрубом, производимым в сторону спины от плечевого сустава приблизительно перпендикулярно линии отделения плечевой части от поясничной. Шейные кости, ребра, грудные кости, относящиеся к ним хрящи и грудной лоскут (по основному рубцу) удаляются. Шпик и шкурка срезаются до постного мяса на спинном краю.

Оговаривается:

- удаление ножки;
- удаление шкурки;

* *В торговле может использоваться название **пикниковая лопатка**.*

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ* 4059-4062

4 ребра 4059, 3 ребра 4060, 2 ребра 4061, 1 ребро 4062

Верхняя часть лопатки получается из *лопаточной части - квадратного отруба* (продукт 4029). *Верхняя часть лопатки* отделяется от нижней части прямым отрубом, производимым приблизительно перпендикулярно поясничному и лопаточному краю. Шпик и шкурка срезаются до постного мяса на спинном краю. Все кости и хрящи, кроме лопатки и относящегося к ней хряща, удаляются. Шкурка остается, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- удаление шкурки.

* *В торговле может использоваться название **край** или **шейный край**.*

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ 4045-4048

одно ребро 4045, два ребра 4046, три ребра 4047, четыре ребра 4048

Наружная часть лопатки готовится из *длинной корейки (с удалением лопаточной кости)* (продукт 4108) и представляет собой переднюю четверть корейки, отделенную по указанному ребру.

Оговаривается:

- количество ребер;
- удаление грудного лоскута и расстояние от позвонка;
- удаление жира.

5.4.7 ОБВАЛЕННАЯ ЛОПАТКА

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ* (БЕСКОСТНАЯ)* 4240

Верхняя часть лопатки (бескостная) получается из *верхней части лопатки* (необваленной) (продукт 4059) путем удаления всех костей, хрящей и шкурки. Шейный край - это спинная часть, остающаяся после удаления нижней части лопатки.

Оговаривается:

- расстояние от длинного мускула спины.

* В торговле может использоваться название **край** или **шейный край**.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (БЕСКОСТНАЯ) 4241

Внутренняя часть лопатки (бескостная) получается из *внутренней части лопатки* (продукт 4045) путем удаления всех костей, хрящей и подкожного жира.

ШЕЙНЫЙ КРАЙ (особая разделка)* 4245

Шейный край или край (особая разделка) получается из *верхней половины лопатки* (необваленной) (продукт 4059) посредством удаления ребер, грудных и шейных позвонков и *нижней половины лопатки*. *Шейный край* - это спинная часть, остающаяся после удаления *нижней половины лопатки*. Все кости и хрящи удаляются. Шкурка с поверхности *шейного края* срезается. На внешней поверхности отруба параллельно спинному краю по всей длине *шейного края* оставляется полоска шпика. Оговариваются ширина и толщина оставляемой полоски шпика.

Оговаривается:

- параметры шпикового покрытия;
- высота срезки шпика;
- длина остающейся хвостовой части, измеряемая от длинного мускула спины.

* В торговле могут использоваться названия **край** или **шейный край (особая разделка)**.

Лопатка (Pectoralis) 4180

Лопатка, pectoralis, состоит из мышц *pectoralis profundus* и *pectoralis superficialis* из грудной части свиной лопатки. Она обнажается в ходе отделения внутренней части от наружной части лопатки, а также расположена на срединной части нижней половины лопатки.

Лопатка (Teres Major) 4181

Лопатка, teres major, удаляется из срединной части *наружной части лопатки*. Она расположена в направлении брюшной части за лопаточной костью. Она удаляется путем разреза вдоль естественного соединения от прилегающих мышц.

Лопатка (Serratus Ventralis) 4182

Лопатка, serratus ventralis состоит из мышцы *serratus ventralis* от *верхней части лопатки* и *внутренней части лопатки*. Она отделяется от прилегающих мышц путем разреза по естественным соединениям.

Лопатка (Cushion) 4183

Лопатка cushion состоит из мышц *triceps brachii* от *нижней половины лопатки* и должна быть практически без жира. Сухожилия должны обрезаться с постной частью.

ЛОПАТОЧНЫЕ РЕБРА 4164-4166

Четыре ребра 4164, три ребра 4165, два ребра 4166

Лопаточные ребра получают из *наружной части лопатки* (продукт 4045) и должны содержать три уровня обрезей, включая:

Факультативные виды обрезей:

- *без обрезей* - *Pectoralis profundus* оставляется
- *маргинальная обрезь* - *Pectoralis profundus* обрезается с сохранением подлежащей мякоти
- *полная обрезка* - все постное мясо на прилегающей поверхности лопаточных ребер должно обрезаться

Оговаривается:

- грудная кость сохраняется

ЩЕКОВИНА 4350

Щековина отделяется от *лопаточной части* прямым отрубом, производимым приблизительно параллельно заднему краю. *Щековина* должна иметь относительно прямоугольную форму, так чтобы по крайней мере ее края сходились под прямым углом. Поверхность щековины тщательно зачищается от наружной железистой и рыхлой ткани, шкурки и следов кровоподтеков.

Оговаривается:

- удаление шкурки;
- минимальный размер отруба;
- удаление сухожилий (обнажившейся плотной (непрозрачной) соединительной ткани и окончаний ножных сухожилий).

РУЛЬКА 4170

Рулька получается из *передней четвертины* (продукт 4005) в результате отсечения передней ножки по запястному и скакательному суставам и отделения окорочной части от лопаточной по лучевой и плечевой костям. Шкурка оставляется.

Оговаривается:

- удаление шкурки.

НОЖКА ПЕРЕДНЯЯ 4176

Ножка передняя получается из *передней четвертины* (продукт 4005) путем ее отсечения от последней по запястному суставу. С передней ножки должны быть практически удалены щетина и ее корни. Шкурка оставляется.

Оговаривается:

- удаление шкурки.

ОБРЕЗЬ 4470

Обрезь получается из любого отруба туши. *Обрезь* не должна содержать костей, хрящей, шкурки, рыхлой ткани молочных желез и лимфатических узлов (включая предбедренные, подколенные, предлопаточные и прочие обнажившиеся лимфатические узлы).

Оговаривается:

- химическая чистота.

ЖИРОВАЯ ОБРЕЗЬ 7680

Лопаточный шпик - это подкожный жир, получаемый из *лопаточной части*.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

АДРЕСА

**Европейская экономическая
комиссия Организации
Объединенных Наций
(ЕЭК ООН)**

**United Nations
Economic Commission for
Europe (UNECE)**

Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH – 1211 Geneva 10
SWITZERLAND

Tel: +41 22 917 1366

Fax: +41 22 917 0629

E-mail: agristandards@unece.org

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

AUS-MEAT Ltd

9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIA

Tel: +61 7 33 61 92 00

Fax: +61 7 33 61 92 22

E-mail:

ausmeat@ausmeat.com.au

<http://www.ausmeat.com.au/>

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
BELGIUM

Tel: +32 2 788 7800

Fax: +32 2 788 7899

<http://www.gs1.org/contact/>

**Министерство сельского хозяйства
Соединенных Штатов (МСХСШ)
United States Department of Agriculture
(USDA)**

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
UNITED STATES

Tel: +1 202 720 5705

Fax: +1 202 720 3499

E-mail: Barry.Carpenter@usda.gov

<http://www.ams.usda.gov/>

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ СКТУООН

1. Цель системы СКТУООН

В то время как процесс глобализации торговли, особенно электронной торговли, набирает все большие обороты, описания и названия товаров и услуг еще не во всех случаях были унифицированы. Предприятиям крайне необходима классификация продуктов для понимания реалий рынка и складывающихся на нем тенденций. Кроме того, она необходима предприятиям для целенаправленной работы с покупателем, заключения договоров с поставщиками и оптимизации производства.

В 1999 году Программа развития Организации Объединенных Наций (ПРООН) и подразделения стандартных кодов товаров и услуг (СКТУ) компании "Дан и Брэдстрит" совместно приступили к разработке системы кодирования, конкретно ориентированной на потребности развивающихся стран. Новая система, известная под названием "Стандартные коды товаров и услуг Организации Объединенных Наций" (СКТУООН), представляет собой открытую, глобальную, многоотраслевую, стандартную классификацию товаров и услуг. Система СКТУООН объединяет в себе более раннюю методику классификации товаров и услуг, разработанную Межучрежденческим управлением по закупкам Программы развития Организации Объединенных Наций (ПРООН) для целей закупок в системе Организации Объединенных Наций, и более гибкую систему (СКТУ), предложенную компанией "Дан и Брэдстрит", которая доступна на *бесплатной основе* через Интернет и может использоваться всеми предприятиями..

В соответствии с новой системой каждому товару или услуге присваивается идентификационный цифровой код, состоящий из двух-восьми цифр. Компании, имеющие доступ к глобальной системе, могут вести поиск товаров и потенциальных поставщиков, сравнивать стоимость и расширять рынки сбыта своей продукции посредством электронной торговли. Путем ввода конкретного кода товара в механизм поиска по Интернету, покупатели могут находить потенциальных поставщиков, которые использовали соответствующий код на своих веб-страницах или в рекламных объявлениях в Интернете, знакомиться с информацией о ценах и спецификациях. По мере того, как все больше поставщиков и производителей будут осознавать важные маркетинговые преимущества общей системы классификации и использовать коды в своих стратегиях сбыта и закупок, воздействие СКТУООН на глобальную торговлю, как ожидается, будет быстро возрастать.

ПРООН зарегистрировала за собой права интеллектуальной собственности на СКТУООН, вести которую будут GS1 (ранее известная как EAN International-Uniform Code Council (EAN-UCC)). Дополнительную информацию о СКТУООН можно найти на вебсайте по адресу www.unspsc.org или в дополнительных информационных материалах, размещенных на вебсайте ПРООН по адресу <http://www.undp.org/>.

Разработка товарных кодов СКТУООН для свиных туш и отрубов позволяет создать единый коммуникационный механизм для автоматизации процесса закупок, обеспечивающий возможность использования непротиворечивых наименований и кодов всеми участниками глобального рынка. Она также позволяет повысить эффективность цепочки поставок благодаря избежанию ошибок, которые могут обходиться весьма дорого. Еще одним дополнительным преимуществом набора кодов СКТУООН является то, что в интересах ее глобального использования эта система была переведена на основные языки, на которых составляется торговая документация.

2. Применение системы в цепочке поставок

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

1) Заказчик направляет свой заказ, используя систему кодирования Стандарта ЕЭК ООН на свиные туши и отрубы.

[Рисунок]

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

[Рисунок]

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

[Рисунок]

4) Заказчик получает заказанные товары и сканирует штриховой код GS1-128, что позволяет автоматически актуализировать коммерческие, логистические и административные процессы.

[Рисунок]

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

[Рисунок]
