



---

## **Европейская экономическая комиссия**

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

**Специализированная секция по разработке  
стандартов на мясо**

**Двадцать четвертая сессия**

Женева, 28–30 сентября 2015 года

Пункт 4 а) предварительной повестки дня

**Предложения в отношении новых стандартов ЕЭК ООН**

### **Перечень примеров – мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу\***

Настоящий документ содержит перечень примеров продуктов из мяса птицы, подвергшегося технологической обработке (приложение), а также текст Стандарта ЕЭК ООН на мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, который был принят Рабочей группой в ноябре 2014 года. Специализированной секции предлагается рассмотреть перечень примеров и высказать по нему свои замечания.

---

\* Настоящий документ был представлен в указанные выше сроки с целью включения в него примеров продуктов из мяса птицы, подвергшегося технологической обработке.



## Стандарт ЕЭК ООН на мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу

### 1. Введение

#### 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций относительно международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо. Она входит в серию стандартов, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В приводимой ниже таблице указаны виды мяса, стандарты на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки, а также коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

С дополнительной информацией можно ознакомиться на веб-сайте ЕЭК ООН [www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr).

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса ЕЭК ООН (поле данных 1)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиней (свинина)	30
Мясо оленей (оленина)	20
Мясо овец (баранина)	40
Мясо коз (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индеек	71
Мясо уток	72
Мясо гусей	73
Мясо кроликов (крольчатина)	74

Виды мяса	Код вида мяса ЕЭК ООН (поле данных 1)
Мясо лошадей (конина)	80
Пищевые мясные субпродукты	90
Мясо розничной разделки	91

## 1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для подвергнутого технологической обработке мяса птицы, включая готовые к кулинарной обработке полуфабрикаты и готовые к употреблению в пищу изделия из мяса *Gallus domesticus* (кур), *Meleagris gallopavo* (индеек), *Anas Platyrhyncos* и *Cairina moschata* (уток) и *Anser u Branta* (гусей), которое готово к кулинарной обработке (ГКО) или готово к употреблению в пищу (ГУП) и поступает в продажу в качестве пригодного для употребления человеком. Мясо птицы, подвергнутое технологической обработке, включая готовые к кулинарной обработке полуфабрикаты и готовые к употреблению в пищу изделия, подразделяется на следующие категории:

### полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке:

- сырые полуфабрикаты, включая такие промежуточные виды обработки, как маринование, заправка пряностями, жидкое и сухое панирование, посол и т.д.;
- полуфабрикаты, подвергшиеся частичной кулинарной обработке – продукт, подвергшийся минимальной технологической обработке или частичной термической обработке (например, сверхбыстрому жарению);

### изделия, готовые к употреблению в пищу:

- изделия, подвергшиеся полной кулинарной обработке<sup>1</sup> – продукт, подвергшийся термической обработке ad coctem;
- изделия, полученные с помощью других процессов<sup>1</sup> (например, путем копчения, соления и вяления).

Стандарт предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок мяса птицы, подвергнутого технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, должны также соблюдаться соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах; подобные положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отправки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам

<sup>1</sup> Согласно требованиям, предъявляемым к безопасности пищевых продуктов.

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 Глоссарий<sup>2</sup>

**Печение:** метод тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов путем их длительного нагрева сухим теплом за счет конвекции, а не теплового излучения, как правило, в духовке, а также в горячей золе или на горячих камнях.

**Жидкая панировка:** полужидкая смесь из муки одной или нескольких зерновых культур с добавлением размельченного хлебного мякиша, используемая для предварительной подготовки различных пищевых продуктов. Многие виды жидкой панировки изготавливаются путем смешивания сухой муки с жидкостью, например с водой, молоком или яйцами; жидкая панировка может также изготавливаться путем вымачивания сухарной крошки в воде и ее растирания в мокром виде. Зачастую в смесь добавляется разрыхлитель, например пекарский порошок, с целью аэрирования и увеличения панировки в объеме при кулинарной обработке; кроме того, в этих целях, а также для придания вкуса в смесь могут добавляться дрожжи.

**Сухая панировка:** наносимое на пищевой продукт покрытие из сухой хлебной крошки или панировочных сухарей, а также заправленная пряностями сухая панировочная смесь. В английском языке термин «breading» также означает процесс нанесения на поверхность пищевого продукта хлебной панировки, т.е. панирование.

**Связующие вещества:** вещества, из которых в процессе технологической обработки получают однородную смесь для формирования консистенции мясного продукта.

**Оболочка:** обертка или форма, которая находится в непосредственном контакте с мясным полуфабрикатом/изделием и в которой происходит технологический процесс.

**Посолочная смесь:** кулинарная смесь для продуктов из мяса птицы в составе, помимо прочего, соли, пряностей, пряных трав, лука и мясных экстрактов в жидком бульоне. Неоднократно использовавшаяся посолочная смесь называется «старой смесью» и позволяет придавать продуктам уникальный вкус и аромат.

**Сушка:** метод консервирования пищевых продуктов путем удаления из них влаги.

**Видимые фекальные остатки, фекалии или фекальные загрязнения и секреты желудочно-кишечного тракта:** отходы жизнедеятельности, выделяемые из желудочно-кишечного тракта животного.

**Фарш (начинка):** пищевой продукт или смесь, используемые для заполнения полости в другом пищевом продукте.

<sup>2</sup> Требования страны-импортера имеют преимущественную силу над перечисляемыми ниже описаниями.

**Пищевой ингредиент:** один из пищевых компонентов, используемых для получения конечного пищевого продукта.

**Фрукты:** съедобные плоды, представляющие собой генеративные органы семенных растений, особенно плоды, состоящие из сладкой мякоти или семян.

**Жарение:** метод тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с использованием жира или масла.

**Пряные травы:** любые растения, используемые для придания продукту вкуса и аромата, а точнее листостебельные части растений (будь то в свежем или сушеном виде).

**Маринование:** процесс выдерживания пищевых продуктов в заправленной пряностями, как правило, кислой жидкости перед их тепловой кулинарной обработкой. Эта жидкость, называемая «маринадом», может содержать либо кислые, либо ферментативные ингредиенты. Для улучшения вкусовых качеств пищевых продуктов в состав маринада, помимо этих ингредиентов, зачастую входят масла, пряные травы и пряности. Процесс маринования обычно используется для придания вкуса пищевым продуктам и размягчения более жестких кусков мяса.

**Мясо механической сепарации (ММС) или мясо механической обвалки (ММО):** пастообразный мясной продукт, полученный путем принудительного пропускания мяса птицы под высоким давлением через сито или аналогичное устройство с целью отделения костей от съедобной мышечной ткани.

**Котлетное изделие:** приплюсненное, как правило, дискообразное порционное изделие из рубленого мяса или котлетной массы. Мясо прессуется и формируется, подвергается соответствующей тепловой кулинарной обработке и затем служит порционным кулинарным изделием.

**Предварительная обсыпка:** один из базовых элементов покрытия продукта. Предварительная обсыпка способствует созданию субстрата для формирования покрытия.

**Вспомогательные вещества:** вещества, которые не оказывают какого-либо технического или функционального эффекта на готовый пищевой продукт, но могут присутствовать в нем, поскольку они использовались в качестве ингредиентов в другом пищевом продукте, на который они оказали технический эффект.

**Запекание:** метод тепловой кулинарной обработки с использованием сухого тепла, будь то открытого огня, духовки или другого источника. При запекании используется не прямое рассеянное теплоизлучение (как в духовке); этот метод пригоден для медленного приготовления более крупных цельных кусков мяса.

**Копчение:** процесс придания пищевому продукту специфического вкуса, его тепловой кулинарной обработки или предохранения от порчи путем его выдерживания в коптильном дыму, образующемся в результате сжигания или тления растительных материалов. Существует несколько видов копчения, включая холодное и горячее копчение, а также копчение – запекание или копчение – печение.

**Пряности:** сушеные семена, плоды, корни, кора или растительные вещества, используемые прежде всего для придания вкуса или цвета пищевому продукту или для его предохранения от порчи.

**Тепловая обработка:** тепловая обработка пищевых продуктов путем их нагрева до заданной температуры с целью доведения до необходимой степени кулинарной готовности.

**Овощи:** как правило, травянистые растения (например, капуста, бобовые или картофель), которые выращиваются для получения их съедобных частей, употребляемых в пищу.

## 1.4 Область применения

Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, используя для обеспечения соответствия систему контроля качества.

Для оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. Для облегчения понимания положений стандарта в него включены фотографии отдельных продуктов из мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу.

## 1.5 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила Стандарт на мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, на своей семидесятой сессии в ноябре 2014 года.

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 веб-сайте ЕЭК ООН по адресу [www.unece.org/trade/agr/standards.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm).

## 2. Минимальные требования

Источником происхождения всех видов мяса должны являться здоровые животные, убой которых производится на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля.

Источником мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, должно быть мясо птицы:

- без посторонних веществ (например, стекла, резины, пластика, металла)<sup>3</sup> и без постороннего запаха;
- без видимых фекальных загрязнений и загрязнений секретами желудочно-кишечного тракта;

<sup>3</sup> По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

- обескровленное надлежащим образом;
- без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких<sup>4</sup>;
- практически без оперения и кровоподтеков<sup>5</sup>;
- без холодильных ожогов<sup>6</sup>;
- без пятен<sup>3</sup>;
- соответствующее правилам страны-импортера в отношении содержания химических остатков.

### 3. Требования, определяемые покупателем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые может определять покупатель, и коды, используемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования мяса птицы, подвергнувшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу (см. раздел 4). Система ЕЭК ООН для кодирования упаковки описана в разделе 3.8.

#### 3.1 Дополнительные требования

Определяемые покупателем дополнительные требования, которые либо не учитываются кодом (например, при использовании кода 9 – «Прочие»), либо вносят дополнительные уточнения в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

#### 3.2 Вид (продукты из мяса птицы)

Для продуктов, готовых к кулинарной обработке (ГКО), и продуктов, готовых к употреблению в пищу (ГУП), в поле данных 1, как определено в разделе 1.1, используются коды 70, 71, 72 или 73 или их комбинации.

#### 3.3 Продукт/часть продукта

##### 3.3.1 Код продукта/части продукта

Четырехзначный код продукта, указываемый в поле данных 2, определен в разделе 5 стандартов ЕЭК ООН на соответствующие виды мяса, в котором описываются тушки и их части.

<sup>4</sup> Если такие органы не являются частью указанного продукта.

<sup>5</sup> Допускаются лишь при условии уведомления продавцом и в соответствии с национальным законодательством и выбранным уровнем качества или сортом.

<sup>6</sup> Холодильный ожог представляет собой локальное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое указывает полное или частичное изменение первоначального цвета (обычно цвет становится бледнее) и/или тактильных свойств (сухость, губчатость).

### 3.3.2 Наличие костей

Товарный вид мяса птицы, подвергнутого технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, в плане наличия костей может быть следующим:

<i>Код наличия костей (поле данных 3a)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<b>0</b>	Не указывается	
<b>1</b>	Необваленное мясо	Продукт со всеми костями
<b>2</b>	Частично обваленное мясо	Продукт, из которого удалена часть костей, но не все кости
<b>3</b>	Обваленное мясо	Продукт, из которого удалены все кости
<b>4–9</b>	Коды не используются	

### 3.3.3 Наличие кожи

Мясо птицы, подвергнутое технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, может поступать в продажу с неудаленной кожей (с кожей) или с удаленной кожей (без кожи). Цвет кожи тушек и их частей может быть «желтым» и «белым». Товарный вид в плане наличия кожи может быть следующим:

<i>Код наличия кожи (поле данных 3b)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<b>0</b>	Не указывается	
<b>1</b>	С кожей, цвет не указывается	Продукт с кожей имеет беловатый или желтоватый цвет. Без согласования с покупателем не разрешается помещать в одну и ту же партию продукты с разным цветом кожи
<b>2</b>	С кожей, цвет белый	Продукт с кожей, имеющей беловатый цвет
<b>3</b>	С кожей, цвет желтый	Продукт с кожей, имеющей желтоватый цвет
<b>4</b>	Без кожи	Продукт с удаленной кожей
<b>5–9</b>	Коды не используются	

### 3.3.4 Вид мясного сырья

Покупатель может определять вид мясного сырья для использования в продуктах ГУП и ГКО.

<i>Коды вида мясного сырья</i>	<i>Категория/Описание</i>
00	Коды не используются
01	Целая тушка



<i>Коды вида мясного сырья</i>	<i>Категория/Описание</i>
02	Обваленное мясо частей тушки
03	Кусковое мясо птицы
04	Рубленое и формованное мясо
05	Смесь сырья с ММС
06	Смесь сырья без ММС
07	ММС
08	Обрезь
09	Коды не используются

### 3.4 История продукта

#### 3.4.1 Отслеживание истории продукта

Для представления, по требованию покупателя, сведений об истории/происхождении продукта должны иметься системы отслеживания. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод 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 разделе 3.7.

Требования покупателя, указанные в таблицах настоящего документа, подлежат согласованию до приобретения мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу.

#### 3.4.2 Дополнительные ингредиенты

Покупатель может определять конкретные добавки, пищевые ингредиенты, виды фарша (начинки) для использования в продуктах ГУП и ГКО. Характеристики этих продуктов должны отвечать требованиям законодательства страны-импортера и согласовываться между покупателем и продавцом. Ввиду наличия большого количества возможных вариантов покупатель и продавец должны объявлять о своем согласованном выборе.

<i>Коды дополнительных ингредиентов</i>	<i>Категория/Описание</i>
00	Коды не используются
01	Без каких-либо дополнительных пищевых ингредиентов
02–09	Коды не используются
10	Пищевые ингредиенты
11–19	Коды не используются
20	Фарш или начинка
21–29	Коды не используются

<i>Коды дополнительных ингредиентов</i>	<i>Категория/Описание</i>
30	Пищевой(ые) ингредиент(ы), фарш(и), начинка(и)
31–100	Коды не используются

### 3.4.3 Виды предварительной подготовки мяса

Покупатель может определять вид(ы) предварительной подготовки продуктов, включая маринование, предварительную обсыпку, жидкое и сухое панирование.

<i>Коды видов предварительной подготовки мяса</i>	<i>Категория/Описание</i>
00	Коды не используются
01	Без предварительной подготовки
02	Маринование
03	Предварительная обсыпка
04	Жидкое панирование
05	Сухое панирование
06	Предварительная обсыпка, жидкое и сухое панирование
07	Жидкое и сухое панирование
08–09	Коды не используются

### 3.4.4 Виды обработки

Покупатель может определять вид или сочетание различных видов обработки продукта.

<i>Коды тепловой обработки</i>	<i>Категория/Описание</i>
01	Печение
02–09	Коды не используются
10	Варка
11–19	Коды не используются
20	Мокрый посол
21–29	Коды не используются
30	Посол
31–39	Коды не используются
40	Жарение
41–49	Коды не используются
50	Запекание

<i>Коды тепловой обработки</i>	<i>Категория/Описание</i>
51–59	Коды не используются
60	Копчение
61–69	Коды не используются
70	Вяление
71–99	Коды не используются

### 3.4.5 Охлаждение и замораживание после технологической обработки

Мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, может быть охлажденным, охлажденным с добавлением льда в упаковке, охлажденным с добавлением сухого льда в упаковке, легкозамороженным, замороженным, глубокозамороженным, индивидуально (быстро<sup>7</sup>) глубокозамороженным без ледяной глазури или индивидуально (быстро<sup>5</sup>) глубоко замороженным с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться во всех регионах. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания. Поставщик обязан обеспечивать на всех этапах поставки такую температуру окружающей среды, которая бы гарантировала одинаковую внутреннюю температуру всех частей продукта в соответствии со следующими показателями:

<i>Код степени охлаждения и замораживания (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<b>0</b>	Не указывается	
<b>1</b>	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$
<b>2</b>	Мясо охлажденное с добавлением льда	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением льда (замороженная вода, а не сухой лед)
<b>3</b>	Мясо охлажденное с добавлением сухого льда ( $\text{CO}_2$ ) <sup>5</sup>	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением сухого льда ( $\text{CO}_2$ )

<sup>7</sup> Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

<i>Код степени охлаждения и замораживания (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
4	Мясо легкозамороженное <sup>8</sup>	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не ниже $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $-2,0\text{ }^{\circ}\text{C}$
5	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$
6	Мясо глубокозамороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
7	Индивидуально (быстро <sup>9</sup> ) глубокозамороженное мясо без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
8	Индивидуально (быстро <sup>7</sup> ) глубокозамороженное мясо с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Метод глазирования и терминология, используемая на этикетке, должны согласовываться покупателем и продавцом. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании продукта/на товарной этикетке
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного покупателем и продавцом

### 3.5 Уровень качества и замораживание после технологической обработки

Уровень качества должен соответствовать требованиям страны-импортера.

Полуфабрикаты/изделия из мяса птицы должны отвечать следующим органолептическим требованиям:

- внешний вид и цвет поверхности – мясные полуфабрикаты и изделия должны иметь незагрязненную поверхность, их обертка или оболочка должна быть без повреждений, если только они не разрезаны на порционные куски, их форма не должна быть нарушена, если данная форма

<sup>8</sup> Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

<sup>9</sup> Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Например, чтобы соответствовать нормативным документам ЕС (см. Dir 89/108/ЕЕС), скорость замораживания должна как минимум составлять 5 мм/ч.

напрямую не соответствует технологическому процессу; поверхность копченых продуктов должна быть равномерно прокоптившейся, без крупных пятен, которые образуются в результате соприкосновения продуктов во время копчения, и без следов загрязнения сажей;

- внешний вид и цвет разрезанного полуфабриката/изделия должны соответствовать использованным ингредиентам и процессам, в полуфабрикаты/изделии не должно содержаться хрящей и необработанных частей, а в случае полуфабриката/изделия с наполнителем, последний не должен самопроизвольно отделяться от связующей смеси; вода и жир не должны вытекать при разрезании полуфабриката/изделия;
- консистенция должна быть характерной для использованных ингредиентов, т.е. полуфабрикаты/изделия должны обладать способностью к нарезанию или намазыванию;
- аромат должен быть характерным для использованных ингредиентов, а копченые продукты должны иметь аромат копчености без каких-либо посторонних запахов;
- вкус должен быть характерным для использованных ингредиентов, а копченые продукты должны иметь вкус копчености без какого-либо постороннего привкуса.

После изготовления должно быть, как можно скорее, обеспечено такое хранение мясного полуфабриката/изделия, чтобы его внутренняя температура соответствовала требованиям, предъявляемым к этой группе продуктов.

### **3.6 Информация, которая должна указываться на упаковке или на ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу**

#### **3.6.1 Обязательная информация**

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров ниже приводится информация, которая подлежит указанию в маркировке, наносимой на упаковку мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу:

- наименование продукта;
- ингредиенты/состав;
- санитарная отметка/штамп о проверке;
- срок реализации/потребления в зависимости от требований каждой страны;
- условия хранения, например: «Хранить при температуре не выше XX °C»;
- надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе;
- масса нетто в килограммах (и факультативно – в фунтах);
- рекомендации по приготовлению.

### 3.6.2 Прочие сведения о продукции

В соответствии с требованиями законодательства страны-импортера по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки в маркировке могут указываться дополнительные сведения о продукции. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.4.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна происхождения: в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используется для указания того, что птица родилась, была выращена, забита, переработана/разделана и упакована в одной и той же стране; если свежий продукт поступил из других стран, то они подлежат перечислению
- дата переработки/упаковки
- качество/сорт/классификация
- продукт, готовый к кулинарной обработке, или продукт, готовый к употреблению в пищу.
- процентное содержание добавленной воды согласно требованиям страны-импортера.

### 3.7 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта требованиям качества/сортности/классификации, положениям указанного покупателем стандарта и/или положениям об идентификации птицы. Могут быть выбраны следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

**Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в разделе 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 удостоверяющего органа третьей стороны должно быть обозначено, как это указано в разделе 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должно быть заверено после указания названия удостоверяющего органа третьей стороны.

**Оценка соответствия идентификации партии конечного продукта (идентификация кур/партии):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

<i>Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/ классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации партии конечного продукта (идентификация партии конечного продукта)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации партии конечного продукта
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации партии конечного продукта
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации партии конечного продукта
8	Код не используется
9	Прочие

### 3.8 Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

Условия хранения перед отгрузкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию тушек кур и их частей (охлажденных или замороженных), и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)* ([www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html](http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html)).

#### 3.8.1 Масса единицы продукции

«Единицей продукции» является отдельный экземпляр конечного продукта.

Масса может также указываться в качестве диапазона массы. Определение диапазонов массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

Покупатель и продавец могут согласовать массу единицы продукции отдельных продуктов следующим образом:

<i>Код массы единицы продукции (поле данных P1)</i>	<i>Категория/описание</i>
0	Не указывается
1	Оговоренный диапазон массы
2	Оговоренная масса

<i>Код массы единицы продукции (поле данных P1)</i>	<i>Категория/описание</i>
<b>3–8</b>	Коды не используются
<b>9</b>	Прочие

### 3.8.2 Первичная упаковка

Первичная упаковка находится в непосредственном контакте с продуктом и применяется для формирования отдельных потребительских или оптовых единиц, которые при перевозке помещаются в транспортную тару. Первичная упаковка может содержать одну или несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

<i>Код первичной упаковки (поле данных P2)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<b>00</b>	Не указывается	
<b>01</b>	Пластиковый пакет	Упаковка из мягкой пластиковой пленки, используемая для упаковывания продукта промышленным способом. Слой пластиковой пленки в ящике считается частью транспортной тары, а не внутренней упаковкой
<b>02</b>	Пластиковый пакет, вакуумная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, облегающий продукт за счет удаления воздуха и последующей герметизации с помощью термосварки
<b>03</b>	Пластиковый пакет многоразового использования	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, снабженный замковым соединением для многоразового использования
<b>04</b>	Пластиковый пакет для упаковки в модифицированной газовой среде	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, наполненный газом и герметично закрытый для сохранения качества продукта
<b>05</b>	Блистерная порционная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
<b>06</b>	Лоточная упаковка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается в лотке, который затем запечатывается пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт может помещаться влагопоглощающая прокладка
<b>07</b>	Лоточная упаковка с модифицированной газовой средой	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещается в лоток на влагопоглощающую прокладку, после чего лоток с продуктом запечатывается пластиковой пленкой, внутрь вводится газ, а упаковка герметично запаивается для сохранения качества продукта



<i>Код первичной упаковки (поле данных P2)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<b>08</b>	Стаканчик/коробочка	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала
<b>09</b>	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вошеную поверхность или 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель должен также указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка
<b>10–97</b>	Коды не используются	
<b>98</b>	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, например в многоразовый пластиковый контейнер, коробку с прокладкой или бункер для перевозки навалом)
<b>99</b>	Прочие	

### 3.8.3 Потребительская маркировка

Потребительская маркировка на первичной упаковке может указываться следующим образом:

<i>Код потребительской маркировки (поле данных P3)</i>	<i>Категория/описание</i>
<b>0</b>	Не указывается
<b>1</b>	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки. Они должны соответствовать требованиям страны назначения
<b>2</b>	Без маркировки
<b>3–9</b>	Коды не используются

### 3.8.4 Масса первичной упаковки

Масса содержимого первичной упаковки представляет собой суммарную массу содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в разделе 3.8.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

<i>Код массы единицы продукции (поле данных P4)</i>	<i>Категория/описание</i>
0	Не указывается
1	Оговоренный диапазон массы
2	Оговоренная масса
3–8	Коды не используются
9	Прочие

### 3.8.5 Вторичная упаковка

Вторичная упаковка используется для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Вторичная упаковка должна маркироваться в соответствии с требованиями страны назначения. Могут указываться следующие виды вторичной упаковки.

<i>Код вторичной упаковки (поле данных P5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Коробка без прокладки, невошенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
2	Коробка с прокладкой, невошенная	Контейнер из гофрированного картона с внутренней пластиковой прокладкой. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
3	Коробка без прокладки, вошенная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для обеспечения водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
4	Контейнер многоразовый	Контейнер или «короб» из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковую прокладку и вошеное покрытие

<i>Код вторичной упаковки (поле данных P5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<b>6</b>	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
<b>7–8</b>	Коды не используются	
<b>9</b>	Прочие	

### 3.8.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки определяется в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в разделе 3.8.1.

<i>Код массы вторичной упаковки (поле данных P6)</i>	<i>Категория/описание</i>
<b>00000</b>	Не указывается
<b>00001–99999</b>	Указывается в виде пятизначного числа (0000,0) в килограммах

### 3.8.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом птицы, подвергшимся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу

В таблице ниже показано общее применение формата кодирования для описания тары и упаковки с мясом кур.

<i>Поле данных</i>	<i>Описание</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значения кода</i>
P1	Масса единицы продукции	3.8.1	0–9
P2	Первичная упаковка	3.8.2	00–99
P3	Потребительская маркировка первичной упаковки	3.8.3	0–9
P4	Масса первичной упаковки	3.8.4	0–9
P5	Вторичная упаковка	3.8.5	0–9
P6	Масса вторичной упаковки	3.8.6	00000–99999

## 4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к мясу птицы, подвергнутому технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу

### 4.1 Определение кода для целей отслеживания

Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к мясу птицы, подвергнутому технологической обработке, имеет девять полей и представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделе 3.

<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
Вид мяса	3.2	00–99
Вид мясного сырья	3.3.4	0–9
Наличие костей	3.3.2	0–9
Наличие кожи	3.3.3	0–9
Дополнительные ингредиенты	3.4.2	00–99
Виды предварительной обработки мяса	3.4.3	0–9
Виды обработки	3.4.4	00–99
Охлаждение и замораживание после технологической обработки	3.4.5	0–9
Оценка соответствия	3.7	0–9

### 4.2 Пример кода для целей отслеживания

В нижеследующем примере приводится описание куриных наггетсов. Куринные наггетсы высшего качества, причем оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту производится компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования мяса птицы, подвергнутого технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу.

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Значение кода</i>
1	Вид мяса	Мясо кур	70
2	Вид мясного сырья	Кусковое мясо птицы	3
3	Наличие костей	Обваленное мясо	3
4	Наличие кожи	Без кожи	4
5	Дополнительные ингредиенты	Мякотные ткани ребер	10

---

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Значение кода</i>
6	Виды предварительной обработки мяса	Предварительная обсыпка, жидкое и сухое панирование	6
7	Виды обработки	Жарение	40
8	Охлаждение и замораживание	Мясо глубокозамороженное	6
9	Оценка соответствия	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту	4

---

## Приложение

### Перечень примеров

Ниже приводятся примеры наиболее распространенных полуфабрикатов и изделий. Этот перечень не является исчерпывающим.

По просьбе Специализированной секции в него могут вноситься изменения и добавляться новые продукты.

### Перечень примеров

#### *Наггетсы*

«Наггетсы» – изделия из мяса механической сепарации, кожи и/или цельной мышечной ткани грудки, смешанных с пряностями и другими ингредиентами, формованные, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные.



#### *Котлетные куриные изделия в панировке*

«Котлетные куриные изделия в панировке» – изделия из мяса обваленной грудки и прилегающих мякотных тканей ребер и/или другого рубленого мяса кур или котлетной массы из мяса кур, смешанных с пряностями и другими ингредиентами, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные.

К этой категории изделий, в частности, относятся:

- бифштексы рубленые из мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
- готовые к кулинарной обработке фигурные изделия из рубленого мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
- изделия в виде шариков (или другой формы) из мяса кур с начинкой из рубленого мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
- котлетные куриные изделия (бифштексы рубленые) с начинкой из рубленого мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
- котлетные изделия из куриной грудки – изделия из рубленого мяса куриной грудки с начинкой из пряных трав, сыра, овощей, пряностей, фруктов или в сочетании с этими или другими согласованными ингредиентами;

- котлетные изделия из куриных окорочков – изделия из формованного мяса обваленных окорочков, с кожей или без нее, без костей, смешанного с пряностями и/или другими ингредиентами, жареные или печеные.



#### *Филе куриные в панировке*

«Филе куриные в панировке» – изделия из мяса филейной части обваленной куриной грудки с прилегающими мякотными тканями ребер или без них, смешанного с пряностями и другими ингредиентами, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные.

К этой категории изделий, в частности, относятся:

- кусочки куриного филе – кусочки мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
- филе куриные натуральные – мясо филейной части обваленных куриных грудок, приправленное пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля, запеченное или незапеченное, замороженное;
- филе куриные – мясо филейной части куриных грудок с начинкой из пряных трав, сыра, овощей, пряностей, фруктов или в сочетании с этими или другими согласованными ингредиентами.



#### *Крылья куриные в панировке*

«Крылья куриные в панировке» – локтевые и плечевые части куриных крыльев, приправленные смесью пряностей и других ингредиентов, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные.

К этой категории изделий, в частности, относятся:

- крылья куриные, натуральные с костями, в панировке, приправленные пряностями, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной печи, замороженные.



*Крылья куриные глазированные*

«Крылья куриные глазированные» – локтевые и плечевые части куриных крыльев в панировке или без панировки, слегка обжаренные, в том или ином соусе.

К этой категории изделий, в частности, относятся:

- крылья куриные, натуральные с костями, без панировки, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной печи, замороженные.



*Полоски куриные на гриле*

«Полоски куриные на гриле» – тонкие длинные кусочки грудки или другой части, с кожей или без кожи, без костей, приправленные смесью пряностей и других ингредиентов, прошедшие тепловую обработку в духовке и/или на гриле или в гриль-маркере.



К этой категории изделий, в частности, относятся:

- полоски из мяса кур, натуральные без костей, с панировкой или без панировки, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, запеченные, приготовленные на пару и замороженные.

