



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо

Двадцать пятая сессия

Женева, 29–31 августа 2016 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

Предложения в отношении новых стандартов

Предлагаемый новый стандарт на побочные продукты убоя и переработки скота

Резюме

Нижеследующий проект предложения о новом стандарте ЕЭК ООН на кровь и продукты её переработки был подготовлен Российской Федерацией. Этот документ призван послужить основой для начала обсуждений в целях разработки нового стандарта кровь и продукты её переработки.



Стандарт ЕЭК ООН на кровь и продукты её переработки

1. Введение

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

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, представители 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 ЕЭК ООН. Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо. Он входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать. В нижеследующей таблице приведен перечень видов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки, а также указаны их коды, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

Дополнительную информацию см. на вебсайте ЕЭК ООН: <http://www.unece.org/trade/agr>.

Приложение I содержит описание системы кодирования со специальным прикладным идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

<i>Вид мяса</i>	<i>Код вида</i>
	<i>(см. поле данных 1)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для крови и продуктов её переработки, поступающих в продажу в качестве пригод-

ных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор вариантов обработки, упаковки и расфасовки и оценки соответствия на основе добросовестной практики торговли кровью и продуктами её переработки, предназначенными для продажи на международном рынке. Для осуществления международных поставок крови и продуктов её переработки 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. Такие положения отнесены 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 продукции после отгрузки и внесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и предоставление указаний 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

Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.

Для обеспечения соответствия продукции этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определенным покупателем.

1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей XXX сессии (см. ECE/TRADE/C/WP.7/XXX).

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

Источником происхождения всех видов крови и продуктов её переработки должны являться животные, убой которых производится на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля. Крови и продукты её переработки должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины, пластика и металла)

¹ По требованию покупателя кровь и продукты её переработки могут подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

- без неприятного запаха и вкуса
- кровь – без сгустков

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 крови и продуктов её переработки ЕЭК ООН (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

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

3.2 Вид

Для крови и продуктов её переработки в поле данных 1, как определено в 1.1, используется код вида.

3.3 Продукт

Четырёхзначный код продукта в поле данных 2 определен в разделе 5.

3.4 Охлаждение, замораживание и сушка

Кровь и продукты её переработки могут поставляться в охлажденном, замороженном, глубоко замороженном, консервированном или сухом виде. В зависимости от используемого метода покупатель и продавец могут устанавливать допуски по весу. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную температуру в толще продукта следующим образом:

Код для охлаждения и заморозки (поле данных 4)

<i>Код</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже -1,5°C и не выше +4°C
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -12°C
3	Глубокозамороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -18°C
4	Сухой	Температура без ограничений

<i>Код для охлаждения и заморозки (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
5	Консервированный	Продукт, консервированный поваренной солью
6-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для получения данных о происхождении продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации крови и продуктов её переработки на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры удостоверения соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.10.

3.5.2 Категории мяса

<i>Код категории мяса (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Говядина	
2	Телятина	
3	Свинина	
4	Баранина	
5	Ягнятина	
6	Козлятина	
7	Оленина	
8	Конина	
9	Прочие категории	

3.5.3 Система выращивания

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

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	Система не указывается.
1	Главным образом в помещениях	Методы выращивания, которые опираются на содержание в помещениях.
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, которые опираются на ограниченный доступ к свободному выпасу.
3	Пастбищный выпас	Методы выращивания, которые опираются на доступ к свободному выпасу.
4	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания.
5-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом.

3.5.4 Система откорма

Покупатель может специфицировать систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких норм система откорма должна согласовываться между покупателем и продавцом.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Кормление зерном	Зерно является преобладающим компонентом кормового рациона.
2	Кормление фуражом	Фураж является преобладающим компонентом кормового режима с некоторыми добавками зерна.
3	Кормление исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом кормового рациона.
4	Кормление молоком	Система откорма опирается на материнское молоко.
5	Рецептированное кормление	Система откорма, которая опирается на молоко или заменители молока.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
6-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом.

3.5.5 Способы 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.

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
3	Халяльная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой способ убоя скота должен быть согласован между продавцом и покупателем.

3.5.6 Технология послеубойной обработки

<i>Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Дефибринирование	Дефибринирование крови с помощью специального оборудования
2	Стабилизация	Стабилизация поваренной солью или лимоннокислым натрием
3	Выделение плазмы и сыворотки крови	Выделение плазмы и сыворотки с помощью специального оборудования
4	Сушка	Сушка на специальном оборудовании

<i>Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
5	Указывается конкретно	Технология послеубойной обработки крови и продуктов её переработки, согласованная между покупателем и продавцом
6 – 9	Коды не используются	

ПРИМЕЧАНИЕ: Требования, применяющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регулирующие удаление представляющих опасность веществ.

3.6 Цвет крови и продуктов её переработки

<i>Код цвета крови и продуктов её переработки (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон
2 – 9	Коды не используются	

Конкретные требования в отношении цвета в случае необходимости должны согласовываться между покупателем и продавцом и не охватываться системой кодирования.

3.7 Диапазоны массы крови и продуктов её переработки

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

3.8 Упаковка, хранение и транспортировка

3.8.1 Описание и положения

Расфасовка является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Упаковка представляет собой вторичную упаковку, содержащую расфасованные продукты. Во время хранения и транспортировки кровь и продукты её переработки должны быть упакованы в соответствии со следующими минимальными требованиями:

- Охлажденные в упаковке для защиты продуктов
- Замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов
- Сухие в упаковке для защиты продуктов
- Консервированные в упаковке для защиты продуктов
- Индивидуально упакованные (ИУ)
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию крови и продуктов её переработки (т.е. охлажденному, замороженному или глубокозамороженному, консервированному, сухому) и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)* (ECE/TRANS/165).

3.8.2 Код упаковки

<i>Код упаковки (поле данных 13)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указывается
1	Охлажденные в упаковке для защиты продуктов
2	Замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов
3	Сухие в упаковке для защиты продуктов
4	Консервированные в упаковке для защиты продуктов
5	Индивидуально упакованные (ИУ)
6	Упакованные прочими способами
7-8	Коды не используются
9	Прочие

3.9 Информация, которая должна указываться на товарных единицах пищевых крови и продуктов её переработки или на прикрепляемых к ним ярлыках

3.9.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, подлежащая сообщению на товарных этикетках.

<i>Информация</i>	<i>Упакованный продукт</i>
Санитарная отметка	X
Номер бойни или номер партии	X
Дата убоя	X
Дата упаковки	X

<i>Информация</i>	<i>Упакованный продукт</i>
Наименование продукта	X
Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны ²	X
Информация о сроке годности согласно требованиям каждой страны	
Температура или метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное, сухое, консервированное	X
Условия хранения	X
Подробная информация об упаковщике, переработчике или розничном торговце	X
Количество (число единиц)	X
Вес нетто	X

3.9.2 Дополнительные сведения

Дополнительные сведения могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя или по решению переработчика. В случае указания такая информация о продукции должна подаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- Характеристики животных, систем выращивания и откорма
- Страна рождения
- Страна (страны) выращивания
- Страна убоя
- Страна (страны) упаковки
- Страна (страны) происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- Способы убоя и послеубойной обработки
- Системы выращивания и переработки
- Количество (число единиц)
- Дата убоя
- Номер бойни
- Условия хранения (помимо температуры)

3.10 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта, определяемых покупателем стандартов Индивидуальные оценки соответствия и их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

² Информация о сроке хранения указывается как "употребить до..." или "годен до..." в соответствии с требованиями каждой страны-импортера.

Оценка соответствия качества/сорта/классификации (Качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия и используемый стандарт качества должны быть определены, как это указано в 3.1

Оценка соответствия торгового стандарта (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, как это указано в 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.

<i>Оценка соответствия идентификации животных или партии (Идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены, как это указано в 3.1. Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/ классификации (Качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации животных/партии (Идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации животных/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. Система ЕЭК ООН для кодирования требований покупателя к крови и продуктам её переработки

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к крови и продуктам её переработки содержит 14 полей и 20 знаков (четыре знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в разделах 3 и 5.

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений</i>
1	Вид	3.2	00 - 99
2	Продукт	3.3/5	0 - 9999
3	Поле не используется	-	00 - 99
4	Охлаждение, замораживание, сушка, консервирование	3.4	0 - 9
5	Категория	3.5.2	0 - 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 - 9
7а	Система откорма	3.5.4	0 - 9
7б	Поле не используется	-	0 - 9
8	Способ убоя	3.5.5	0 - 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 - 9
10	Цвет	3.6	0 - 9
11	Поле не используется	-	0 - 9
12	Диапазон массы	3.7	0 - 9
13	Упаковка	3.8.2	0 - 9
14	Оценка соответствия	3.10	0 - 9

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание сухого и упакованного светлого пищевого альбумина, сертифицированного третьей стороной, и подвергнутого послеубойной обработке, согласованной между покупателем и продавцом, находящегося в диапазоне изменения веса/размера по весу и полученного от крупного рогатого скота, выращенного на пастбище с фуражным кормлением.

Данному продукту присваивается следующий код: **10610000113200710152**

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Раздел кода</i>
1	Вид	Продукт переработки крови	10
2	Продукт	Альбумин пищевой светлый	0000
3	<i>Поле не используется</i>	-	00
4	Охлаждение, замораживание, сушка, консервирование	Сухой продукт	1
5	Категория мяса	Говядина	1
6	Система выращивания	Пастбищная	3

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Раздел кода</i>
7a	Система откорма	Фуражная	2
7b	<i>Поле не используется</i>	-	0
8	Способ убоя	Не указан	0
9	Технология послеубойной обработки	Сушка	4
10	Цвет продукта	Оговоренная	1
11	<i>Поле не используется</i>	-	0
12	Диапазон массы	Указана масса	1
13	Упаковка	Сухой продукт в фольгированной упаковке	3
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия торговому стандарту	2

5. Описания крови и продуктов её переработки

Определение крови и продуктов её переработки:

- **кровь:** Продукт в виде крови животных для использования на пищевые цели.
- **дефибринированная кровь:** Цельная кровь, освобожденная от фибрина.
- **стабилизированная кровь:** Цельная кровь, обработанная с целью предотвращения ее свертывания.
- **сывортка крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием дефибринированной крови.
- **плазма крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием стабилизированной крови.
- **форменные элементы крови:** Продукт переработки крови, состоящий из эритроцитов, лейкоцитов и тромбоцитов.
- **фибрин:** Продукт переработки крови, полученный при дефибринировании крови.
- **светлый пищевой альбумин:** Растворимый порошкообразный продукт, получаемый высушиванием пищевой сыворотки или плазмы крови животных
- **черный альбумин:** Растворимый порошкообразный продукт, получаемый высушиванием крови или форменных элементов крови животных