



---

**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 5 предварительной повестки дня

**Поправки к стандартам ЕЭК ООН**

**Яйца и продукты из яиц – предложения делегаций\***

В настоящем документе излагаются замечания и предложения делегаций Франции и Сербии в отношении Стандарта ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые в скорлупе и Стандарта ЕЭК ООН на продукты из яиц. Документ представляется для рассмотрения и принятия решения.

---

\* Настоящий документ представлен в указанную выше дату с целью включения в него самых последних замечаний делегаций.

GE.16-12335 (R) 080816 080816



\* 1 6 1 2 3 3 5 \*

Просьба отправить на вторичную переработку



## **Замечания делегации Франции**

Мы считаем, что положения Стандарта ЕЭК ООН на продукты из яиц, касающиеся содержания сухих веществ, не являются удовлетворительными. Результаты наших исследований говорят о том, что показатели содержания сухих веществ отличаются от упоминаемых в стандарте. Поэтому мы хотели бы просить изменить показатели содержания сухих веществ для яичного желтка в продуктах из яиц.

Согласно результатам анализа химического состава 35 проб (небольшое количество, но официально считается репрезентативной выборкой), средний показатель содержания сухих веществ в жидком продукте из целого яйца составил 23% (+ или -0,5), в белке – минимум 11%, но в желтке – минимум 43%.

Таким образом, по данным отрасли, показатель для продукта стандартного качества обычно составляет 43%, в то время как в стандарте ЕЭК ООН он установлен на уровне 40%. Из-за этого для получения показателя в 40%, установленного в международном стандарте, который является нормативным документом ввиду отсутствия более строгих правил, производители добавляют в желток воду или белок.

В целом мы заметили, что качество продуктов из яиц за период 2010–2015 годов ухудшилось, прежде всего в случае желтка, показатель по которому в наибольшей степени отличается от установленного в стандарте ЕЭК ООН.

## **Замечания делегации Сербии**

### **Стандарт ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые в скорлупе**

#### **Перечень предлагаемых исправлений:**

*Пункт 3:*

Код ЕЭК ООН: 80 и 81

Эти коды (80 и 81) используются для конины.

*Пункт 11*

Следует также определить максимальную температуру (+20 °С).

Сноска 2: Включить полную ссылку на стандарт ЕС.

*Пункт 39 а)*

«подвергаться ... дезинфекционной обработке с помощью специальных методов». Каких методов?

*Пункт 77*

Поле данных № 18

18 – Оценка соответствия требованиям качества и торговым описаниям, заменить на: Оценка соответствия оговоренному стандарту.

## Стандарт ЕЭК ООН на продукты из яиц

### Перечень предлагаемых исправлений:

#### *Пункт 3*

Код ЕЭК ООН: 90

Этот код (90) используется для пищевых мясных субпродуктов.

#### *Пункт 4*

«предназначены для использования в производстве продуктов питания, потребляемых человеком»

Предложение: продукты из яиц могут также использоваться для непосредственного потребления человеком.

#### *Пункт 30 d)*

«вкусом, цветом и запахом», поменять слова местами следующим образом: «цветом, запахом и вкусом».

#### *Пункт 47 a)*

Добавить: Концентрированный продукт из купажированного яйца

#### *Пункт 52*

(поле данных 15), изменить на: (поле данных 17)

#### *Пункт 54*

«посторонний вкус, запах или цвет», поменять слова местами следующим образом: «посторонний цвет, запах или вкус».

#### *Пункты 56–62*

Поля данных P1–P6 – где используются эти коды?

#### *Пункт 65*

Поля данных № 7, 8, 9, 10, 11

7 – Не подкислен

8 – Без термической обработки

9 – Без обработки ионизирующим излучением

10 – Без обработки УФ-излучением

11 – Не охлажден

или

Не указывается

Поле данных № 13

13 – Без добавок

или

Не указывается

Поле данных № 17

17 – Оценка качества в соответствии с оговоренным стандартом, заменить на:  
Оценка соответствия оговоренному стандарту.

*Пункт 66*

Методы анализа излагаются в приложении II

Методы отбора проб не описываются.

*Пункт 67*

Включить полную ссылку на Кодекс практики гигиены...

*Приложение I*

Что означают цифры: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8?

Необходимо описать процедуру измерения pH в сухих образцах (после восстановления).

Альфа-амилаза и критерии ее содержания не указываются (пропуск).

*Приложение II*

Название: Методы отбора проб не описываются.

A. Общие положения, изменить на: к тексту на русском языке не относится.

*Пункт 5*

Включить анализ на: белок, молочную кислоту и янтарную кислоту.

*Пункт 12*

Включить следующие продукты:

жидкий продукт из белка;

замороженный продукт из белка;

сухой продукт из белка.

Продукты в подпунктах g), h) и i) ранее не упоминались.

Метод 2: Испытание на альфа-амилазу в Приложении I не упоминается.

*Пункт 27*

Включить следующие продукты:

жидкий продукт из белка;

замороженный продукт из белка;

сухой продукт из белка.

Продукты в подпунктах g), h) и i) ранее не упоминались.

*Пункт 30*

Включить полную ссылку на АОХА.

Эталонные методы для белка и pH отсутствуют.