



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2003/4  
24 February 2003

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо  
Двенадцатая сессия, 6-9 мая 2003 года, Женева

Пункт 4 b) предварительной повестки дня

**Главы 1-4 предлагаемого проекта стандарта ЕЭК ООН  
на бараньи туши и отрубы**

**Примечание секретариата:** В настоящем документе содержится предлагаемый проект стандарта ЕЭК ООН на бараньи туши и отрубы. Его текст был пересмотрен в целях устранения дублирования и учета общих требований к документу по баранине, с тем чтобы данный текст было легче читать и применять. Для того чтобы привести настоящий стандарт в соответствие со стандартом на говядину, может потребоваться внесение некоторых дополнительных изменений редакционного характера.

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА БАРАНЬИ ТУШИ И ОТРУБЫ

### 1. ВВЕДЕНИЕ

#### 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясо

1.1.1 Целью настоящего стандарта является упрощение торговли путем выработки рекомендаций относительно международной терминологии для бараньих туш и отрубов, поступающих в торговлю в качестве пригодных для пищевых целей. Эта терминология используется для описания продуктов из баранины, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей обмена информацией и ведения электронной торговли. Настоящий документ будет обновляться на регулярной основе, и представителям мясной промышленности, которые считают, что в него необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться по следующему адресу:

Agricultural Standards Unit  
**UNECE Trade Division**  
Palais des Nations, CH-1211 Geneva 10, SWITZERLAND  
Тел.: (41) 22 917 2450, Факс: (41) 22 917 0629  
Электронная почта: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

1.1.2 Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Она входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разрабатывать.

В нижеследующей таблице приводится обзор видов/сортов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки. В таблице также содержатся коды видов мяса, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

<b>Вид/сорт мяса</b>	<b>Код, используемый в системе кодирования мяса ЕЭК ООН (см. главу 4)</b>	<b>Подробности публикации/ принятия</b>
Говядина	1	Принят в 2000 году. Второе издание с внесенной в него редакторской правкой и корректурой, опубликованное в 2003 году
Телятина	2	Планируется разработка
Свинина	3	Принят в 1998 году
Баранина	4	Принят в 2002 году. Настоящий текст является первым изданием
Козлятина	5	Планируется разработка
Другие виды мяса млекопитающих и обработанные мясные продукты	6	Планируется разработка
Курятина	7	Ведется разработка, которую планируется завершить к 2004 году
Индюшатаина	8	Планируется разработка
Другие виды продуктов из домашней птицы	9	Планируется разработка

1.1.3 В соответствии с рекомендацией Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества утвердила данный текст на своей пятьдесят восьмой сессии (см. TRADE/WP.7/2002/9).

## 1.2 Выражение признательности

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо ЕЭК ООН хотела бы отметить вклад следующих делегаций в подготовку настоящей публикации:

Австралии	МАКПТ
Австрии	Нидерландов
Аргентины	Новой Зеландии
Боливии	Парагвая
Бразилии	Польши
Венгрии	Российской Федерации
Германии	Словакии
Греции	Соединенного Королевства
Европейского союза	Соединенных Штатов Америки
Испании	Уругвая
Италии	Финляндии
Канады	Франции
Китая	Швейцарии
Литвы	Японии

Специализированная секция ЕЭК ООН хотела бы выразить признательность за особый вклад организации AUS-MEAT, которая предоставила фотографии для настоящей публикации.

## 1.3 Сфера охвата и область применения

1.3.1 Настоящий стандарт предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке. Контрагенты обязаны поставлять товары, соответствующие всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.

1.3.2 В контексте оценки соответствия товаров этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем.

В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов для лучшего понимания соответствующих положений стандарта с целью обеспечения его широкого применения в международной торговле.

1.3.3 Признается, что для осуществления трансграничных поставок баранины должны быть также соблюдены многие другие требования, связанные со стандартами на пищевые продукты или с 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.

1.3.4 В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отправки 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.

## **2. Состояние мяса**

2.1 Источником происхождения всех видов мяса и мясопродуктов должны являться животные, убой которых производится на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и инспекции.

2.2 Туши/отрубы должны быть:

2.2.1 Цельными, с учетом товарного вида.

2.2.2 Без видимых кровяных сгустков или костной пыли.

2.2.3 Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла<sup>1</sup>).

2.2.4 Без неприятного запаха.

2.2.5 Без заметных пятен крови.

2.2.6 Без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны.

2.2.7 Без ушибов<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

<sup>2</sup> Не допускаются ушибы, оказывающие физическое воздействие на любой продукт.

2.2.8 Без следов ожогов, вызванных замораживанием<sup>3</sup>.

2.3 Разрубка, зачистка и обвалка отрубов осуществляются с достаточной осторожностью с целью сохранения целостности и товарного вида и избежания прирезок нежирной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы сепарируются по естественным линиям сращения. В отрубе должно содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и поверхностные лимфатические узлы.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ**

В нижеследующих подразделах определяются требования покупателя вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках системы кодирования ЕЭК ООН на баранины туши и отрубы. Положения 3.1, 3.2 и 3.3 являются обязательными, а другие – факультативными.

#### **3.1 Вид/сорт**

Для баранины в поле данных 1, как определено в 1.1.2, используется код 4.

#### **3.2 Отруб**

Коды для отрубов с 0000 до 9999, включаемые в поле данных 7, определены в главе 5.

**[Почему речь идет о поле данных 7, в то время как для стандарта на говядину это поле 2 (имеются и другие отличия); не следует ли согласовать нумерацию?]**

#### **3.3 Охлаждение и заморозка**

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном виде. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть

---

<sup>3</sup> 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), вкус (продукт становится безвкусным), запах (продукт приобретает прогорклый запах) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

<b>Код для охлаждения и заморозки (поле данных 11)</b>	<b>Категория</b>	<b>Описание</b>
<b>1</b>	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$
<b>2</b>	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-12^{\circ}\text{C}$
<b>3</b>	Глубокозамороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-18^{\circ}\text{C}$
<b>4</b>	Прочие	

### **3.4 Происхождение и производство продукции**

**[Следует ли нам включать положение о наличии системы отслеживания применительно к этим требованиям, как и в стандарте на говядину? Как представляется, в стандарте на баранину можно установить отдельный код для отслеживания в отличие от стандарта на говядину, где таковой не требуется, если конкретно указан один из элементов системы производства.]**

Установлены нижеследующие категории, позволяющие покупателю и продавцу получить данные о производстве. Эти положения являются факультативными, однако покупатель для целей проверки может требовать от продавца предоставления доказательств (см. пункт 3.5) применения той или иной процедуры документирования.

#### **3.4.1 Системы происхождения и отслеживания**

Понятие "происхождение" означает страну происхождения продукции.

Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации овец и баранов, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Для обеспечения связи между идентификационными номерами они должны применяться и регистрироваться

надлежащим образом. В случае использования процедур отслеживания происхождения продукции они должны утверждаться органом по оценке соответствия, указываемым в Общих требованиях.

<b>Код отслеживания происхождения (поле данных 12)</b>	<b>Категория</b>	<b>Описание</b>
0	Не указывается	Происхождение или отслеживание происхождения конкретно не оговаривается.
1	Происхождение указывается конкретно	Требуется указать происхождение.
2	Отслеживание происхождения оговаривается конкретно	Требуется отслеживание происхождения.
3	Происхождение и отслеживание происхождения оговариваются конкретно	Требуется указать происхождение и отслеживание происхождения.

#### 3.4.2 Категория баранины

Стандарт предусматривает классификацию баранины по следующим категориям:

<b>Код категории баранины (поле данных 2)</b>	<b>Категория</b>	<b>Описание</b>
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается.
1	МОЛОДОЙ ЯГНЕНОК	Молодой ягненок в возрасте до 6 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца.
2	ЯГНЕНОК	Ягненок в возрасте до 12 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца.
3	БАРАНЧИК ИЛИ ЯРКА	Молодой баран или овца, имеющие один, но не более двух постоянных резцов.
4	ЯРОЧКА ИЛИ ВАЛУШОК	Овца или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца.
5	ОВЦЕМАТКА	Овца, имеющая один или более постоянных резцов.
6	ВАЛУХ	Кастрированный баран, имеющий один или более постоянных резцов.
7	БАРАН	Взрослый некастрированный или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца.
8	Прочие категории	На основе критериев классификации отдельных стран могут быть определены другие категории баранины.

3.4.3 Системы производства

<b>Код системы производства (поле данных 3)</b>	<b>Категория</b>	<b>Описание</b>
<b>0</b>	Не указывается	Система конкретно не указывается.
<b>1</b>	Откорм скота главным образом в помещениях	Методы производства, которые основываются на стойловом содержании скота. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
<b>2</b>	Ограниченный откорм скота вне помещений	Методы производства, которые основываются на ограниченном доступе к свободному выпасу скота. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
<b>3</b>	Пастбищный откорм скота	Методы производства, которые основываются на доступе к свободному выпасу скота. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
<b>4</b>	Органические системы	Методы производства, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического производства. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
<b>5</b>	Прочие категории	Могут использоваться для описания любой другой системы производства, согласованной между покупателем и продавцом.

3.4.4 Системы откорма

<b>Код системы производства (поле данных 4)</b>	<b>Категория</b>	<b>Описание</b>
<b>0</b>	Не указывается	Система откорма конкретно не указывается.
<b>1</b>	Кормление молоком	Системы откорма, которые основываются на кормлении молоком. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
<b>2</b>	Кормление зерном	Системы откорма, которые основываются на кормлении зерном. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.

Код системы производства (поле данных 4)	Категория	Описание
3	Кормление фуражом	Системы откорма, которые основываются на кормлении фуражом. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
4	Прочие категории	Любые другие системы откорма.

#### 3.4.5 Системы убоя

Код системы убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система убоя конкретно не указывается.
1	Кошерная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
2	Халалная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
3	Прочие	Продавец/покупатель должен конкретно указать любые другие методы убоя скота.

#### 3.4.6 Послеубойная обработка

Коды послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система послеубойной обработки конкретно не указывается.
1	Указывается конкретно	Система послеубойной обработки скота конкретно определяется путем ее согласования между покупателем и продавцом.

**ПРИМЕЧАНИЕ 1:** Удаление спинного мозга: требования, применяющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регламентирующие удаление спинного мозга, нервных и лимфатических тканей. Положения, касающиеся удаления спинного мозга, будут определять, на какой стадии необходимо удалять спинной мозг из туши и/или отруба. При необходимости спинной мозг удаляют полностью.

**ПРИМЕЧАНИЕ 2:** Приводящийся ниже перечень требований в отношении послеубойной обработки содержит описание нескольких общих процессов, которые могут согласовываться между покупателем и продавцом. Эти требования не включаются в систему кодирования баранины:

- спецификация разделки;
- электростимуляция;
- метод подвески туш;
- растяжка туши за шею;
- режимы охлаждения;
- процесс созревания.

### **3.5 Сертификация третьей стороной**

3.5.1 Помимо подробных описаний продукта, настоящий стандарт предусматривает для покупателей возможность выбирать на добровольной основе при заключении каждого контракта орган по оценке соответствия. Секретариат ЕЭК ООН разместит подробную информацию о признанных органах по оценке соответствия на своем вебсайте [www.unecse.org/agr/meat/conformity/conformity.htm](http://www.unecse.org/agr/meat/conformity/conformity.htm)

3.5.2 Органы по оценке соответствия, добровольно выбранные покупателями, будут применять и/или определять критерии сбыта и оказывать содействие в разрешении споров в отношении претензий по соблюдению положений контракта.

3.5.3 Каждый из органов по оценке соответствия, добровольный выбор которого зафиксирован в контракте, несет полную ответственность в качестве третьей стороны за оценку соблюдения изложенных в настоящем документе стандартов, используя при этом действующую методологию таких органов. Кроме того, добровольно выбранные органы могут определять характеристики для установления товарных критериев покупателем на основе специфических для данного органа стандартов и методологии и согласно содержащимся в настоящем документе дополнительным перечням товарных требований, касающихся вкуса, процента выхода продукции, а также других соответствующих характеристик продукта, определяющих его качество/ценность.

3.5.4 Если разрешение споров считается торговыми партнерами важной процедурой и регулируется в рамках договорных обязательств участников сделки, то покупатели могут сначала добровольно выбрать орган по оценке соответствия, который будет нести окончательную ответственность за определение соответствия продукта контракту на

основе содержащихся в настоящем документе стандартов, включая любые дополнительные требования, изложенные в контракте.

3.5.5 Для разрешения спора в отношении соблюдения контракта орган может быть на добровольной основе уполномочен привести оценку соответствия в месте происхождения продукта, перед его транспортировкой или сугубо "по мере необходимости". Когда против поставщика выдвигается претензия, стороны обязаны соглашаться с выводами органа по оценке соответствия, добровольно избранного ими в качестве третьей стороны, если такой орган был назначен ими при заключении контракта.

3.5.6 Покупатель, добровольно избравший орган для определения соблюдения контракта, получает также доступ к дополнительным услугам или процедурам, осуществляемым данным конкретным органом, таким, как услуги по классификации и сертификации туш, услуги по сертификации систем контроля качества и т.д.

3.5.7 В некоторых странах к поставщикам могут предъявляться требования о сертификации продукции или систем управления в соответствии с национальными законами и правилами. Такие механизмы оценки соответствия должны оговариваться покупателем в договоре как обеспечивающие право органа на проведение оценки соответствия, результаты которой имеют обязательную силу для сторон.

3.5.8 Значения кодов

<b>Коды сертификации (поле данных 5)</b>	<b>Категория</b>
0	Не указывается
1	Указывается конкретно

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

3.6.1 Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

<b>Код толщины жира (поле данных 10)</b>	<b>Категория</b>
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
2	Зачищенные, оголенные отрубы

<b>Код толщины жира (поле данных 10)</b>	<b>Категория</b>
<b>3</b>	Максимальная толщина жира - 0-3 мм или как указано
<b>4</b>	Максимальная толщина жира - 3-6 мм или как указано
<b>5</b>	Максимальная толщина жира - 6-9 мм или как указано
<b>6</b>	Максимальная толщина жира - 9-12 мм или как указано
<b>7</b>	Максимальная толщина жира - 12-15 мм или как указано
<b>8</b>	15 мм и более или как указано
<b>9</b>	Прочие категории

**[ПРОВЕРИТЬ СООТВЕТСТВИЕ ТЕКСТА ПО БАРАНИНЕ, ОСОБЕННО  
ФОТОГРАФИИ И РИСУНКИ**

*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 (межмышечной) 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.
- Средняя толщина жира. Оценивается путем визуального определения и снятия нескольких замеров толщины жира только на тех участках, где явно присутствует поверхностный жир. Средняя толщина жира определяется путем расчета средней толщины на этих участках.

[НОВЫЙ рис. 1 специально для баранины]

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания облегающего поверхностного жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление и любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения.

Когда мышца имеет естественное углубление, учитывается только жир, расположенный над той частью углубления, которая по ширине превышает 19 мм, или 3/4 дюйма (и называется перемышкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется уплощением; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов<sup>4</sup> или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки<sup>5</sup>, то для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами, используется метод перемышки.]

### **3.7 Системы классификации баранины [Нужен ли подобный раздел для говядины?]**

Система кодирования дает возможность покупателям оговорить систему классификации.

---

<sup>4</sup> Зачищенные/оголенные отрубы: термин "зачищенный" подразумевает отделение поверхностного жира и мышц по линиям естественного сращения таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 1,0 дюйма (2,5 см) линии самого длинного среза и/или 0,125 дюйма (3 мм) по глубине в любой точке. Термин "оголенный" подразумевает удаление всего поверхностного жира таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 1,0 дюйма (2,5 см) по линии любого разреза и/или 0,125 дюйма (3 мм) по глубине в любой точке.

<sup>5</sup> Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: когда поверхностная оболочка ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань") должна быть удалена (снята) таким образом, чтобы на постную часть приходилось по меньшей мере 90% поверхности отруба, а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 0,125 дюйма (3 мм) по глубине.

Код системы классификации баранины (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система классификации конкретно не указывается
1	Система классификации туш AUS-MEAT	Дополнительную информацию о системах классификации отдельных стран можно получить, обратившись в надлежащий орган по стандартизации в соответствующей стране или в Agricultural Standards Unit <b>UNECE Trade Division</b> Palais des Nations, CH - 1211 Geneva 10, SWITZERLAND электронная почта: agrstandards@unece.org
2	Система классификации мясных туш в Новой Зеландии	
3	Система классификации туш EUROP	
4	Система классификации USDA LAMB	
5	Прочие конкретно указанные категории	

### 3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира

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

### 3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов

Код диапазона веса (поле данных 13)	Категория	Описание
0	Не указывается	Диапазон изменения веса не указывается
1	Указывается конкретно	Необходимо указать конкретный диапазон изменения веса

### 3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

#### 3.10.1 Описание и положения

Расфасовка (или предварительная упаковка) 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 мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

### **Туши и четвертины**

- Охлажденные в упаковке или без нее
- Замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов

### **Отрубы - Охлажденные**

- ИУ (индивидуально упакованные)
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме (УВ)
- Упакованные в измененной атмосфере (УИА)
- Упакованные прочими способами

### **Замороженные/глубокозамороженные**

- ИУ (индивидуально упакованные)
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отправки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому, и в частности термическому, состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в измененной атмосфере, замороженному или глубокозамороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положения *Соглашения о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)*.

#### *3.10.2 Коды*

<b>Код для упаковки (поле данных 14)</b>	<b>Категория</b>
<b>0</b>	Не указывается
<b>1</b>	Туши, полутуши и четвертины - без упаковки
<b>2</b>	Туши, полутуши и четвертины - с упаковкой
<b>3</b>	Отрубы - ИУ (индивидуально упакованные)

<b>Код для упаковки (поле данных 14)</b>	<b>Категория</b>
<b>4</b>	Отрубы - расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
<b>5</b>	Отрубы - упакованные в вакууме (УВ)
<b>6</b>	Отрубы - упакованные в измененной атмосфере (УИА)
<b>7</b>	Отрубы - упакованные прочими способами

### **3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках**

3.11.1 Без ущерба для национальных требований страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, подлежащая сообщению на товарных этикетках (она помечена знаком "х"), которыми будут снабжаться нерасфасованные туши, четверти и отрубы, а также расфасованная или упакованная мясная продукция.

<b>Информация</b>	<b>Нерасфасованные туши, четверти и отрубы</b>	<b>Расфасованное или упакованное мясо</b>
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	X
Дата убоя	X	
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны		X
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное		X
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X <sup>6</sup>
Количество (число единиц)		X <sup>1</sup>
Вес нетто		X <sup>1</sup>

<sup>6</sup> Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

3.11.2 Некоторые другие данные о производстве, переработке и качестве, возможно, также необходимо будет указывать на товарной этикетке или других прилагаемых товарных документах, в том числе следующие:

- ◆ рН, цвет мяса и жира
- ◆ системы производства и переработки
- ◆ классификация/сортность
- ◆ процедуры убоя
- ◆ характеристики породы, систем производства и откорма

#### 4. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ БАРАНИНЫ

##### 4.1 Код ЕЭК ООН для бараньих туш и отрубов

Код ЕЭК ООН для баранины содержит 15 полей и 20 знаков и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3. В приводимой ниже таблице показано, как различные поля данных сводятся воедино, а также приводится диапазон значений их кодов.

**[Данная таблица должна быть по возможности приведена в соответствие с таблицей по говядине.]**

Поле данных	Описание поля данных	Диапазон значений кода	Используемый диапазон
1 (указывается в обязательном порядке)	Вид/сорт баранины (см. 3.1)	0 – 9	4
2	Категория баранины (см. 3.4.2)	0 – 9	0 – 8
3	Системы производства (см. 3.4.3)	0 – 9	0 – 5
4	Система откорма (см. 3.4.4)	0 – 9	0 – 4
5	Сертификация третьей стороны (см. 3.5)	0 – 9	0 – 1
6	Система классификации баранины (см. 3.7)	0 – 9	0 – 5

Поле данных	Описание поля данных	Диапазон значений кода	Используемый диапазон
7 (указывается в обязательном порядке)	Отруб (см. главу 5)	0000 – 9999	0000 – 9999
8	Системы убоя (см. 3.4.5)	0 – 9	0 – 3
9	Послеубойная обработка (см. 3.4.6)	0 – 9	0 – 1
10	Наружный жир (см. 3.6)	0 – 9	0 – 9
11 (указывается в обязательном порядке)	Охлаждение и заморозка (см. 3.3)	0 – 9	1 – 4
12	Системы происхождения и отслеживания (см. 3.4.1)	0 – 9	0 – 3
13	Диапазон изменения веса (см. 3.9)	0 – 9	0 – 1
14	Упаковка (см. 3.10)	0 – 9	0 – 7
15	Резервное	000 – 999	Отсутствует

#### 4.2 Пример использования системы кодирования баранины ЕЭК ООН

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакууме передка бараньей туши, сертифицированного третьей стороной, с максимальной толщиной жира в пределах 3-6 мм и диапазоном изменения веса, определенным применительно к ягненку, выращенному на пастбище, откармливаемому фуражом и имеющему конкретно установленное происхождение.

Данному продукту присваивается следующий 20-значный код:  
42331049320041115000

Поле 1 Вид = 4 (баранина)

Поле 2 Категория = 2 (ягненок)

Поле 3 Методы производства = 3 (пастбищный откорм)

Поле 4 Система откорма = 3 (фураж)

- Поле 5 Сертификация третьей стороной = 1 (указывается конкретно)  
Поле 6 Национальная система классификации = 0 (не указывается)  
Поле 7 Розничный сортовой отруб = 4932 (передок бараньей туши)  
Поле 8 Система убоя = 0 (не указывается)  
Поле 9 Послеубойная обработка = 0 (не указывается)  
Поле 10 Наружный жир = 4 (максимальная толщина наружного жира 3-6 мм)  
Поле 11 Охлаждение и заморозка = 1 (охлажденный продукт)  
Поле 12 Системы происхождения и отслеживания происхождения = 1 (происхождение указывается конкретно)  
Поле 13 Диапазон изменения веса = 1 (указывается конкретно)  
Поле 14 Упаковка = 5 (отрубы - упакованные в вакууме)  
Поле 15 Резервные коды = 000

### **4.3 Система кодирования МАКПТ•СЕК**

#### *4.3.1 Цель использования системы МАКПТ•СЕК*

Эта система широко используется во всем мире для налаживания контактов между покупателями и продавцами и органами по оценке соответствия третьей стороны. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она применяется МАКПТ в сотрудничестве с национальными органами МАКПТ по кодированию, а также Советом по единообразным кодам (СЕК) в США и Канаде.

Эта система призвана содействовать преодолению трудностей, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Применение системы МАКПТ•СЕК повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

Она также используется в электронном обмене данными (ЭОД). Коды МАКПТ•СЕК могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли.

Подробную информацию по системе МАКПТ•СЕК можно получить по следующим адресам:

**EAN International**

145 rue Royale  
B-1000 Brussels  
Belgium

Тел.: +32-2-227 10 20

Факс: +32-2-227 10 21

Электронная почта: [info@ean.be](mailto:info@ean.be)

**Uniform Code Council (UCC)**

Princeton Pike Corporate Centre  
1009 Lenox Drive, suite 202  
Laurenceville  
New Jersey 08648

USA

Тел.: +1-609-620 0200

Факс: +1-609-620 1200

*4.3.2 Использование кода ЕЭК ООН на баранину на основе системы МАКПТ•СЕК*

В системе МАКПТ•СЕК используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и приниматься всеми компаниями в торговой цепочке, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

Код ЕЭК ООН, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор МАКПТ•СЕК (**7002**), содержащийся в стандарте СЕК/МАКПТ - 128.

**Пример 1:**

(01) 91234567890121 (3102) 000076 (7002) 42331049320041115000 (15) 19990801  
(10) 000831

(01) Глобальный номер торговой позиции (ГНТП)

(3102) Вес нетто, кг

(7002) Код стандарта ЕЭК ООН

(15) Предельный срок хранения

(10) Номер партии

[требуется новый штриховой код]

**Пример 2:**

**(01)** 99312345678917 **(3102)** 004770 **(13)** 000105 **(21)** 12345678

(01) Глобальный номер торговой позиции (ГНТП)

(3102) Вес нетто, кг

(13) Дата убоя/упаковки

(21) Серийный номер

Другие данные, например КОД ЕЭК ООН на баранину, режим охлаждения, сортность и толщину жира, могут быть увязаны с ГНТП через электронный обмен данными (сообщения ЭОД - МАКПТКОМ8).

[требуется новый штриховой код]

*4.3.3 Применение данной системы на практике*

***[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ]***

1) Заказы покупателя с использованием стандарта ЕЭК ООН для схемы кодирования бараньих туш и отрубов.

***[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 СЕК/МАКПТ-128.

***[рисунок]***

4) Покупатель получает заказанный товар со сканированным штриховым кодом СЕК/МАКПТ-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных системах.

***[рисунок]***

5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов МАКПТ•СЕК, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМ®).

*[рисунок]*

-----