**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ** **E**

**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/4/Rev.1
9 March 2006

RUSSIAN
Original: ENGLISH

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо
Пятнадцатая сессия
Брисбен (Австралия), 19-24 апреля 2006 года
Пункт 4 предварительной повестки дня

# ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА СВИНИНУ - ТУШИ И ОТРУБЫ
Главы 1-4

Представлено Соединенными Штатами Америки

| |
|---|
| Совещание обсудит предложения, внесенные Соединенными Штатами на четырнадцатой сессии Специализированной секции и включенные в документацию, упомянутую ниже. В случае достижения согласия поправки к стандарту будут сформулированы и представлены Рабочей группе на одобрение. Затем секретариат подготовит новый вариант стандарта. |

---

* Настоящий документ был представлен Отделом по торговле и лесоматериалам после истечения предельного срока представления официальной документации по причине ресурсных ограничений. Ранее он был распространен под условным обозначением TRADE/WP.7/GE.11/2005/4.

# СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА СВИНИНУ

# ТУШИ И ОТРУБЫ

## 1. ВВЕДЕНИЕ

### 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

**1)** Целью стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты является упрощение торговли с помощью разработки рекомендаций по международной терминологии, используемой в торговых отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, в большинстве случаев поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. 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, могут связаться с секретариатом ЕЭК ООН (см. адрес в приложении 1).

**2)** Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Данная часть входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

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

Для получения дальнейшей информации о публикациях посетите, пожалуйста, вебсайт ЕЭК ООН по следующему адресу: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

Приложение II содержит описание системы СЕК/МАКПТ с идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

| Вид мяса | Код видов мяса (поле данных 1) |
|---|---|
| Мясо крупного рогатого скота (говядина ) | 10 |
| Мясо крупного рогатого скота (телятина) | 11 |
| Мясо свиней (свинина) | 30 |
| Баранина | 40 |
| Козлятина | 50 |
| Лама | 60 |
| Альпака | 61 |
| Мясо кур | 70 |
| Мясо индейки | 71 |

## 1.2 Сфера охвата

**1)** В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) свиных туш и отрубов, подготовленных из домашних свиней, предназначенных для торговли и пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор в обработке, упаковке и расфасовке мяса, а также в определении соответствия, которые согласуются с надлежащей практикой торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

**2)** Признается, что для продажи свиных туш и отрубов должны быть соблюдены 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.

**3)** В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы, 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, руководство и кодексы практики Комиссии Кодекс Алиментариус, которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

### 1.3 Область применения

**1)** Поставщики обязаны предоставить продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.

**2)** Оценивая соответствие товаров этим договорным требованиям, покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции конкретным требованиям, определяемым покупателем. В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов, что способствует лучшему пониманию соответствующих положений стандарта и обеспечивает его широкое применение в международной торговле.

### 1.4 История принятия и публикации

**1)** Впервые настоящий стандарт был опубликован в 1998 году. Второе издание приводит настоящий стандарт в соответствие с другими стандартами ЕЭК ООН на мясо и было одобрено Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества на ее шестьдесят первой сессии в 2003 году.

**2)** История публикации - будет включена позднее.

**3)** Стандарты UNECE 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 домашней странице ЕЭК ООН: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

## 2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

**1)** Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.

**2)** Туши/отрубы должны быть:

- Цельными, с учетом товарного вида.
- Без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани.

- Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла[1]).
- Без неприятного запаха.
- Без обширного загрязнения кровью.
- Без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт.
- Без следов ожогов, вызванных замораживанием[2].

**3)** Разделку, обвалку и жиловку отрубов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы должны быть разделаны по естественным линиям сращения. В отрубе может содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

# 3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках системы кодирования свинины ЕЭК ООН (см. главу 4).

## 3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, для кода 9 используется "прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом, а также подтверждаться соответствующими документами.

---

[1] По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет наличия металлических частиц.

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

### 3.2 Вид

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

### 3.3 Продукт/отруб

Перечисленные в настоящем документе свиные отрубы имеют рекомендательный и необязательно исчерпывающий характер. В случае необходимости по мере обновления настоящего документа будут предусматриваться соответствующие добавления или исключения, касающиеся различных мясных отрубов. Многие из этих отрубов поступают в международную торговлю под более чем одним торговым названием. Цель использования Системы стандартных кодов продуктов и услуг Организации Объединенных Наций (ССКПУ ООН) заключается в обеспечении согласования в рамках системы кодирования, что в свою очередь упростит использование настоящего документа. Более подробное описание ССКПУ ООН содержится в главе 5.

### 3.4 Охлаждение и заморозка

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

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

## 3.5 Происхождение продукции

### ▪ 3.5.1 Отслеживание

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

### ▪ 3.5.2 Категория свинины

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

### ▪ 3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае выращивание должно соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений применяются нормы страны-экспортера.

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

### ▪ 3.5.4 Система откорма

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

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

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

Без РМ - без рыбной муки
Без ИЖП - без ингредиентов животного происхождения
Без СР - без стимуляторов роста
Без ГИО - без продуктов, полученных из генетически измененных организмов.

- **3.5.5 Система убоя**

Покупатель может определять систему убоя. В любом случае системы убоя должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера.
В отсутствие таких положений система убоя должна согласовываться между покупателем и продавцом.

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

- **3.5.6 Технология послеубойной обработки**

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

**ПРИМЕЧАНИЕ** 1: Удаление спинного мозга: Требования отдельных рынков определяют специфические требования к удалению спинного мозга, нервной и лимфатической тканей. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши и/или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

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

- *Снятие шкуры*
- *Режимы охлаждения*

**b 3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубах**

- **3.6.1 Определение кодов**

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

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

**ПРИМЕЧАНИЕ 1:** Место, на котором производятся измерения толщины жира, подлежит согласованию между покупателем и продавцом (например, реберный свиной бок). Информацию о расчете процента постного мяса см. раздел 3.8.

- **3.6.2 Обрезка**

Обрезка наружного жира производится путем тщательного отделения по контуру поверхности находящихся под жиром мышц. Когда требуется осуществить полную зачистку внешних поверхностей, одной косой обрезки жировой кромки недостаточно. Согласно указаниям покупателя требования к толщине жира могут применяться в отношении поверхностного жира (подкожный и/или наружный жир в зависимости от вида продукта) и (внутримышечной) жировой прослойки. Для описания ограничений в отношении жировой обрезки применяются два определения:

- Максимальная толщина жира в любой отдельно взятой точке. Оценивается путем визуального определения участка отруба, имеющего наибольшую толщину жира, и измерения толщины жира в этой точке.

**Рис. 1**

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания лежащего на поверхности жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление или любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление или когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (т.н. выравнивание; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки[3], для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

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

### 3.7 Источник классификации свинины

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

**ПРИМЕЧАНИЕ 1:** Требования любой системы должны соответствовать требованиям страны-экспортера или превышать их.

### 3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH

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

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

### 3.9 Диапазоны веса туш и отрубов

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

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

### 3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

#### ▪ 3.10.1 Описание и положения

Расфасовка является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная упаковка содержит расфасованные продукты, прошедшие первичную упаковку. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

**Туши, отделенные полутуши и четвертины**

- Охлажденные, замороженные иди глубокозамороженные в упаковке или без нее

**Отрубы – охлажденные**

- ИУ (индивидуально упакованные)
- Упакованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме (УВ)
- Упакованные в модифицированной атмосфере (УМА)
- Упакованные прочими способами

**Отрубы - замороженные/глубокозамороженные**

- ИУ (индивидуально упакованные)
- Упакованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах)

- Упакованные в вакууме (УВ)
- 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 модифицированной атмосфере, замороженному или глубоко замороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Необходимо обращать внимание на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС).*

#### ▪ 3.10.2 Определение кодов

| Код упаковки (поле данных 13) | Категория |
|---|---|
| **0** | Не указывается |
| **1** | Туши, отделенные полутуши и четвертины - без упаковки |
| **2** | Туши, отделенные полутуши и четвертины - с упаковкой |
| **3** | Отрубы - ИУ (индивидуально упакованные) |
| **4** | Отрубы - упакованные навалом (в пластмассовых или вощенных картонных контейнерах) |
| **5** | Отрубы - упакованные в вакууме (УВ) |
| **6** | Отрубы - упакованные в модифицированной атмосфере (УМА) |
| **7** | **Упаковка слоями с помощью пластмассовых или вощеных картонных сепараторов** |
| **8** | **Коды не используются** |
| **9** | Прочие |

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

Все сведения, указываемые на маркировке, должны поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

#### ▪ 3.11.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований или требований страны-импортера:

- в случае полутуш и четвертин обязательная информация должна указываться на продукте (в штампе и/или на ярлыке);

- в случае упакованных отрубов обязательная информация должна указываться на контейнере для перевозки.

| Маркировочная информация | Туши, полутуши и четвертины | Мясо в упаковке или упакованное |
|---|---|---|
| Санитарный штамп | X | X |
| Номер забоя или партии | X | X |
| Дата упаковки | | X |
| Наименование продукта | | X |
| Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны | | X |
| Условия хранения: например, искусственное охлаждение 3.4 | | X |
| Надлежащая идентификация упаковщика, перерабатывающего предприятия или розничного торговца | | X[4] |
| Количество (количество штук) | | X [7] |
| Вес нетто | | X [7] |

- Санитарный штамп
- Наименование продукта
- Дата упаковки (только для упакованных продуктов)
- Условия хранения: мясо охлажденное, замороженное, глубокозамороженное
- Подробная информация об упаковщике, перерабатывающем предприятии или розничном торговце
- Вес нетто

### ▪ 3.11.2 Дополнительная информация

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны на маркировке согласно национальным требованиям или требованиям страны-импортера, а также по запросу покупателя или по решению перерабатывающего предприятия.

[4] Эта информация может также указываться в сопроводительных документах.

**Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:**

- страна рождения
- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что домашнее животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- системы выращивания и откорма
- системы убоя и технология послеубойной обработки
- дальнейшая обработка
- характеристики породы
- дата убоя
- дата переработки
- предельный срок хранения
- качество/сортность/классификация
- pH постного мяса и цвет постного мяса/жира
- количество (количество единиц продукции)

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

Покупатель может просить третью сторону о проведении оценки соответствия продукта требованиям системы качества/сортности/классификации стандартам, определяемым покупателем, и/или положениям об идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия требованиям системы классификации качества/сортности (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны - авторитетного органа по оценке соответствия, а также используемый стандарт качества должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке

соответствия должно быть определено в соответствии с пунктом 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия.

Оценка соответствия идентификации свинины или партии (идентификация свинины/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

| Код оценки соответствия (поле данных 14) | Категория |
|---|---|
| 0 | Не указывается |
| 1 | Оценка соответствия требованиям системы качества/сортности/классификации (качества) |
| 2 | Оценка соответствия торговому стандарту |
| 3 | Оценка соответствия идентификации свинины/партии (идентификация свинины/партии) |
| 4 | Оценка соответствия качеству и торговому стандарту |
| 5 | Оценка соответствия качеству и идентификации свинины/партии |
| 6 | Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации свинины/партии |
| 7 | Оценка соответствия качеству, торговому стандарту и идентификации свинины/партии |
| 8 | Код не используется |
| 9 | Прочие категории |

# 4. КОДЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ СВИНИНЫ

## 4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к свинине содержит 14 полей и 20 знаков (два знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, указываемых в главе 3.

Приложение II содержит описание системы СЕК/МАКПТ с идентификатором для применения кодов ЕЭК/ООН.

| № | Название | Раздел | Диапазон значений кода |
|---|---|---|---|
| 1 | Вид | 3.2 | 00-99 |
| 2 | Продукт/отруб | 3.3/ 5 | 0000 – 9999 |
| 3a | | | |
| 3 | Поле не используется | | 00 – 99 |
| 4 | Охлаждение и заморозка | 3.4 | 0 – 9 |
| 5 | Категория | 3.5.2 | 0 – 9 |
| 6 | Система выращивания | 3.5.3 | 0 – 9 |
| 7 | Система откорма | 3.5.4 | 00 – 99 |
| 8 | Система убоя | 3.5.5 | 0 – 9 |
| 9 | Технология послеубойной обработки | 3.5.6 | 0 – 9 |
| 10 | Толщина жира | 3.6.1 | 0 – 9 |
| 11 | Системы классификации говядины | 3.7 | 0 – 9 |
| 12 | Диапазон веса | 3.9 | 0 – 9 |
| 13 | Упаковка | 3.10.2 | 0 – 9 |
| 14 | Оценка соответствия | 3.12 | 0 – 9 |

## 4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакууме свиного окорока с ножкой (разновидность 1) с конкретным диапазоном изменения веса, имеющего толщину жира менее 0,5 см и приготовленного из борова/кастрированного хряка, выращенного в помещениях в соответствии с традиционной системой откорма, забитого и обработанного в соответствии с конкретными требованиями, при этом применялась система классификации, основывающаяся на стандартах компаний.

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН на свинину:
**304013111011132150**

| № | Название | Требование | Значение кода |
|---|---|---|---|
| 1 | Вид | Свинина | 30 |
| 2 | Продукт/отруб | Свиной окорок с ножкой - S1 | Набор кодов ССКПУ ООН |
| 3 | Поле не используется | - | - |
| 4 | Охлаждение и заморозка | Охлажденный продукт | 1 |
| 5 | Категория | Боров/кастрированный хряк | 1 |
| 6 | Система выращивания | В помещениях | 1 |
| 7 | Система откорма | Традиционная | 01 |

| № | Название | Требование | Значение кода |
|---|---|---|---|
| 8 | Способ убоя | В соответствии с конкретными требованиями | 1 |
| 9 | Технология послеубойной обработки | В соответствии с конкретными требованиями | 1 |
| 10 | Толщина жира | 0 - < 0,5 см | 3 |
| 11 | Системы классификации говядины | Компания | 2 |
| 12 | Диапазон изменения веса | Конкретный | 1 |
| 13 | Упаковка | Вакуумная упаковка | 5 |
| 14 | Оценка соответствия | Не указывается | 0 |

---