



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2003/12/Add.1
23 July 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

ДОКЛАД О РАБОТЕ ДВЕНАДЦАТОЙ СЕССИИ

Добавление 1

**Главы 1-4 проекта стандарта ЕЭК ООН
на куриные тушки и их части**

Примечание секретариата: В настоящем документе содержатся главы 1-4 проекта стандарта ЕЭК ООН на куриное мясо для окончательного обсуждения на совещании докладчиков в Москве 15-17 сентября 2003 года. На этом совещании Председатель примет решение о том, может ли этот стандарт быть рекомендован для принятия Рабочей группой.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА КУРИНЫЕ (GALLUS DOMESTICUS) ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясо

1.1.1 Цель стандартов ЕЭК ООН на мясо заключается в упрощении торговли путем представления рекомендаций по международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология используется для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться, и 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 по адресу:

Agricultural Standards Unit
UNECE Trade Development and Timber Division
Palais de Nations, CH - 1211 Geneva 10, SWITZERLAND
Тел.: (41) 22 917 2450, Факс: (41) 22 917 0629
Электронная почта: 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 разработать.

Ниже в таблице дается обзор видов сортов мяса, стандарты на которые разработаны или находятся на различных этапах разработки. В таблице также указаны коды видов мяса, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

Вид/сорт мяса	Код, используемый в системе кодирования мяса ЕЭК ООН (см. главу 4)	Данные о публикации/принятии
Говядина (bovine)	1	Принят в 2000 году. Второе издание с редакционными поправками и исправлениями, опубликованное в 2003 году
Телятина (bovine)	2	Планируется разработка
Свинина (porcine)	3	Принят в 1998 году
Баранина (ovine)	4	Принят в 2002 году
Козлятина (caprine)	5	Планируется разработка
Мясо других млекопитающих и обработанные мясные продукты	6	Планируется разработка
Курятина (gallus domesticus)	7	Ведется разработка, которую планируется завершить к 2004 году
Индюшати́на (meleagris gallopavo domesticus)	8	Планируется разработка
Другие продукты из мяса домашней птицы	9	Планируется разработка

1.2 Выражение признательности

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

<p>Австралии АКПТ Бразилии Боливии Бразилии Венгрии Германии Греции Европейского союза МАКПТ</p>	<p>Новой Зеландии Польши Российской Федерации Соединенного Королевства Соединенных Штатов Уругвая Франции Швейцарии</p>
--	---

Специализированная секция ЕЭК ООН хотела бы отметить особый вклад делегации Соединенных Штатов в подготовку первого варианта проекта настоящего стандарта и фотографий.

1.3 Сфера охвата

1.3.1 Настоящий стандарт охватывает продукты, полученные из одомашненного вида *Gallus domesticus*. В нем рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) куриных тушек и их частей (или отрубов)¹, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Он 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.

1.3.2 Признается, что для осуществления трансграничных поставок куриных тушек и их частей 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, 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 правительством 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.

1.4 Область применения

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

¹ Данный стандарт также содержит положение о продуктах с добавляемыми ингредиентами, которые называют "продуктами из курятины" в законодательстве и системах ветеринарного контроля некоторых регионов.

1.4.2 В контексте оценки соответствия товаров этим подробным требованиям покупатель могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В описание стандартов включены фотографии тушек и их отдельных товарных частей/отрубов для лучшего понимания его положений в целях обеспечения его широкого применения в международной торговле.

1.5 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на [своей пятьдесят девятой сессии (документ...)].

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОСТОЯНИЮ МЯСА

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

2.2 Тушки и составляющие их единицы мясной продукции должны быть:

2.2.1 Без каких-либо посторонних веществ (например, стекла, резины, металла²).

2.2.2 Без посторонних запахов.

2.2.3 Без фекалий.

2.2.4 Без видимых кровяных сгустков.

2.2.5 Без внутренностей, трахеи, пищевода, взрослых репродуктивных органов и легких³.

2.2.6 Практически без оперения и кровоподтеков⁴.

2.2.7 Без ожогов, вызванных замораживанием.

2.2.8 Без изменений цвета желчи.

² По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

³ Если такие органы не являются частью указанного продукта.

⁴ Допускаются лишь при условии уведомления продавцом и в соответствии с национальным законодательством и выбранной категорией качества или сортом.

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 куриного мяса ЕЭК ООН (см. главу 4). Система кодирования упаковки куриного мяса ЕЭК ООН описана в главе 6.

3.1 Дополнительные требования

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

3.2 Вид/сорт

Для мяса кур (*gallus domesticus*) в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 7.

3.3 Продукт/часть

Четырехзначный код продукта, включаемый в поле данных 2, определен в главе 5.

3.4 Кости

Товарный вид куриных тушек и частей в плане наличия костей может быть следующим:

Код наличия костей (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	С костями	Продукт со всеми костями
2	Частично бескостная	Из продукта удалена некоторая часть костей
3	Бескостная	Из продукта удалены все кости
4-9	Коды не используются	

3.5 Кожа

Куриные тушки и их части поступают для реализации в торговую сеть при наличии кожи (с кожей) или при отсутствии кожи (без кожи). Цвет кожи куриных тушек и их частей - "желтый" и "белый". Наличие или отсутствие кожи классифицируется следующим образом:

Код наличия кожи (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	С кожей, цвет не указывается	Продукт с беловатой или желтоватой кожей; без согласия покупателя не разрешается помещать продукты с белой кожей и продукты с желтой кожей в одну и ту же партию продуктов
2	С кожей, белого цвета	Продукт с беловатой кожей (рис. 1)
3	С кожей, желтого цвета	Продукт с желтоватой кожей (рис. 2)
4	Без кожи	Продукт с полностью снятой кожей (рис. 3)

Рис. 1. Цельная птица с белой кожей

Рис. 2. Цельная птица с желтой кожей

Рис. 3. Цельная птица с полностью снятой кожей

3.6 Категория качества

Категория качества тушек или их частей может быть определена следующим образом:

Код качества (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	Должны быть соблюдены минимальные условия, предусмотренные в графе 2
1	Категория качества № 1	Качество продукта соответствует самому высокому уровню ⁵
2	Категория качества № 2	Качество продукта соответствует второму уровню ⁵
3-8	Код не используется	
9	Прочие категории	

3.7 Охлаждение и заморозка⁶

Куриные тушки и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в контейнере, охлажденными с сухим льдом в контейнере, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро)⁷ глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро)⁷ глубокозамороженными с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться во

⁵ Если применяется категория качества, она должна соответствовать нормативным положениям страны-импортера, например:

- регламент Европейского союза № 1538/1991 (сводный вариант), статья 6; можно ознакомиться на сайте <http://europa.eu.int/eur-lex>
- действующие в США виды, стандарты и категории курятины AMS 70.200 и последующие издания, доступ на сайте <http://www.ams.usda.gov/poultry/standards>

Если таких нормативных положений нет, определение категории качества должно быть согласовано между покупателем и продавцом.

⁶ Делегация Польши зарезервировала свою позицию по данному подразделу, с тем чтобы провести консультации со своими экспертами.

⁷ Сроки и температурный режим индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Например: согласно положениям регламента Европейского союза скорость охлаждения до требуемой температуры должна достигать как минимум 5 мм в час.

всех регионах. Покупатель и продавец устанавливают допуски по весу продукта в зависимости от применяемого метода охлаждения и заморозки. Поставщик должен обеспечить соответствующий диапазон температур на протяжении всех этапов доставки для поддержания единообразного внутреннего температурного режима продукта следующим образом:

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный продукт	Продукт хранится при температуре не ниже -2°C или не выше +4°C на всех этапах процесса послеубойного охлаждения.
2	Охлажденный продукт со льдом	Продукт хранится при температуре не ниже -2°C или не выше +4°C на всех этапах процесса послеубойного охлаждения и упаковывается в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед).
3	Охлажденный продукт с сухим льдом (CO ₂)	Продукт хранится при температуре не ниже -2°C или не выше +4°C на всех этапах процесса послеубойного охлаждения и упаковывается в контейнер с сухим льдом (CO ₂).
4	Легкозамороженный продукт ⁸	Продукт хранится при температуре не ниже -12°C или не выше -2°C на всех этапах после замораживания.
5	Замороженный продукт	Продукт хранится при температуре не выше -12°C на всех этапах после замораживания.
6	Глубокозамороженный продукт	Продукт хранится при температуре не выше -18°C на всех этапах после замораживания.
7	Индивидуально (быстро ⁷) глубокозамороженный продукт без ледяной глазури	Продукт индивидуально замораживается до упаковки и хранится при температуре не выше -18°C на всех этапах после замораживания.
8	Индивидуально (быстро ⁷) глубокозамороженный продукт с ледяной глазурью	Продукт индивидуально замораживается до упаковки и хранится при температуре не выше -18°C на всех этапах после замораживания. Способ нанесения ледяной глазури и термины, используемые при маркировке, должны быть согласованы между покупателем и продавцом. Используемый метод и любое увеличение веса за счет ледяной глазури должны быть указаны на товарной этикетке.
9	Прочие категории	

⁸ Данный способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

3.8 Происхождение продукции [на французский язык следует переводить как "Historique des étapes de production"]

3.8.1 Отслеживание

Для определения происхождения и производства продукции в соответствии с требованием покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всех этапах производства. Установленные данные о происхождении продукции должны совпадать с указанной покупателем информацией. В случае использования процедуры отслеживания происхождения продукции они должны утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.11.

3.8.2 Категории куриного мяса

Покупатель может определить требование о том, чтобы продукт был изготовлен из следующих категорий куриного мяса:

Код категории (поле данных 3)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Очень молодые цыплята	Возраст менее 4 недель
2	Молодые цыплята	Возраст менее 12 недель, киль грудной кости хрящевидный (неокостеневший)
3	Петухи	Возраст менее 12 недель, киль грудной кости менее хрящевидный (частично окостеневший), чем у молодых цыплят
4	Каплуны 1	Хирургически кастрированные цыплята в возрасте менее 4 месяцев
5	Каплуны 2	Хирургически кастрированные цыплята в возрасте более 140 дней
6	Куры-несушки	В возрасте более 10 месяцев
7	Племенные куры и петухи	В возрасте более 10 месяцев
8	Коды не используются	
9	Прочие категории	

3.8.3 Системы производства

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

Ниже приводится ряд обычно используемых в торговле систем с их кратким описанием.

Код системы производства (поле данных 6)	Категория ⁹	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная (в птичниках)	Цыплята выращиваются в обогреваемых и либо в оборудованных вентиляцией, либо в открытых птичниках
2	Неограниченный выгул	Цыплята выращиваются в обогреваемых и либо в оборудованных вентиляцией, либо в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе
3	Выгоны/выращивание на выгонах	Цыплята выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
4	Органическая система	Цыплята выращиваются и содержатся в соответствии с органической системой, которая утверждена покупателем, продавцом или страной (сертификационным органом/учреждением)
5-8	Коды не используются	
9	Прочие категории	

⁹ Для того чтобы на маркировке мог быть указан метод выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера, например: регламент Европейского союза (ЕЕС) № 1538/1991 для всех категорий, за исключением органической системы, в отношении которой применяется регламент (ЕС) № 1804/1999 (можно ознакомиться на сайте <http://europa.eu.int/eur-lex>).

3.8.4 Системы откорма¹⁰

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких норм применяются положения страны-экспортера.

Ниже приводится ряд обычно используемых в торговле систем с их кратким описанием.

Код системы откорма (поле данных 7)	Код систем(ы) откорма (поле данных 7)							
	Система не указывается	Традиционная	Без рыбной муки	Без ИЖП	Без АСР	Без ГМО	Органическая?	Прочие
00	Не указывается							
01		Традиционная						
02-09								Коды не используются
10			Без рыбной муки					
11			Без рыбной муки	Без ИЖП				
12			Без рыбной муки	Без ИЖП	Без АСР			
13			Без рыбной муки	Без ИЖП	Без АСР	Без ГМО		
14			Без рыбной муки	Без ИЖП	Без АСР	Без ГМО	Органическая	
15			Без рыбной муки		Без АСР			
16			Без рыбной муки		Без АСР	Без ГМО		
17			Без		Без		Органическая	

¹⁰ Делегация Франции зарезервировала свою позицию по данному подразделу, с тем чтобы провести консультации со своими экспертами.

Код системы откорма (поле данных 7)	Код систем(ы) откорма (поле данных 7)							
	Система не указывается	Традиционная	Без рыбной муки	Без ИЖП	Без АСР	Без ГМО	Органическая?	Прочие
			рыбной муки		АСР			
18			Без рыбной муки			Без ГМО		
19			Без рыбной муки			Без ГМО	Органическая	
20-29								Коды не используются
30				Без ИЖП				
31				Без ИЖП	Без АСР			
32				Без ИЖП		Без ГМО		
33				Без ИЖП			Органическая	
34				Без ИЖП	Без АСР	Без ГМО		
35				Без ИЖП	Без АСР		Органическая	
36				Без ИЖП	Без АСР	Без ГМО	Органическая	
37				Без ИЖП		Без ГМО	Органическая	
38-49								Коды не используются
50					Без АСР			
51					Без АСР	Без ГМО		
52					Без АСР		Органическая	
53					Без АСР	Без ГМО	Органическая	
54-59								Коды не используются
60						Без ГМО		

Код системы откорма (поле данных 7)	Код систем(ы) откорма (поле данных 7)							
	Система не указывается	Традиционная	Без рыбной муки	Без ИЖП	Без АСР	Без ГМО	Органическая?	Прочие
61						Без ГМО	Органическая	
62-69								Коды не используются
70							Органическая	
71-78								Коды не используются
99								Прочие системы откорма

Без ИЖП - без ингредиентов животного происхождения.

Без АСР - без антибиотиков-стимуляторов роста.

Без ГМО - без продуктов, полученных с помощью генетически модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.8.5 Системы убоя

Покупатель или продавец могут определять системы убоя, перечисленные ниже. Любые дополнительные требования в отношении системы убоя определяются так, как указано в разделе 3.1.

Код системы убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерная	Необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя
3	Халалная	Необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.8.6 Системы послеубойной обработки

Покупатель может определять системы послеубойной обработки птицы, как указано в таблице ниже. Любое добавление воды в результате применения той или иной процедуры должно быть отражено в соответствующей документации. Метод определения добавленного таким образом веса должен быть согласован между покупателем и продавцом с соблюдением соответствующих нормативных положений¹¹.

Код системы убоя (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлаждение погружением (без добавляемых ингредиентов)	После убоя продукт охлаждается путем погружения в проточную холодную воду
2	Охлаждение погружением (с добавлением ингредиентов)	После убоя продукт охлаждается путем погружения в проточную холодную воду, которая может содержать антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение	После убоя продукт охлаждается с помощью холодного воздуха
	Воздушное охлаждение с орошением	После убоя продукт охлаждается с помощью холодного воздуха, поступающего вместе со струей мелких водяных брызг
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Должны быть конкретно определены покупателем или продавцом

¹¹ Оговорка Франции с учетом необходимости проведения консультаций с экспертами и продолжающегося в Европейском союзе обсуждения вопроса о предельном допустимом содержании воды в замороженных цыплятах.

3.9 Добавляемые ингредиенты¹² (см. также сноску 1)

Покупатель или продавец могут указать в нижеследующем коде, что к продукту добавлены ингредиенты (например, специи, маринад и т.д.). Конкретный тип ингредиента/ингредиентов, количество и способ его/их добавления (например, впрыскивание, втирание, обваливание, разбрызгивание, макание/погружение, маринование, поливка и т.п.) могут быть определены, как указано в разделе 3.1.

Код добавляемых ингредиентов (поле данных 13)	Категория/Описание
0	Без добавляемых ингредиентов и воды
1	С добавляемыми ингредиентами
2-9	Коды не используются

3.10 Информация, которая должна указываться на товарных единицах куриного мяса или на прикрепляемых к ним ярлыках

Без ущерба для национальных требований страны-импортера в нижеследующей таблице приведена информация, которая должна указываться в маркировке (она помечена знаком "х"), наносимой на тару или упаковку куриных тушек и их частей и изготовленной из них продукции:

МАРКИРОВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	УПАКОВАННЫЕ КУРИНЫЕ ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ
Название продукта	X
Санитарная отметка/штамп о проверке	X
Срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны	X
Условия хранения: например "Хранить при температуре не выше XX°C"	X
Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе	X
Вес нетто в кг (и по усмотрению - в фунтах)	X
Ингредиенты	X

¹² Делегация Франции зарезервировала свою позицию по данному подразделу, с тем чтобы провести консультации со своими экспертами.

Некоторые сведения о продукции могут быть указаны в маркировке. Любая такая информация о продукте должна поддаваться проверке (см. также 3.8.1) и должна соответствовать нормативным требованиям страны-импортера. Можно привести нижеследующие примеры такой информации о продукте:

- ◆ вид/сорт
- ◆ системы производства и откорма
- ◆ дата обработки/упаковки
- ◆ страна происхождения
- ◆ качество/сорт/классификация
- ◆ системы убоя
- ◆ метод послеубойного охлаждения

3.11 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

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

Оценка соответствия качества/категории/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.

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 5)	Категория
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 КОДИРОВАНИЯ КУРИНОГО МЯСА

4.1 Система кодирования куриного мяса ЕЭК ООН

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид	3.2	0-9
2	Продукт/часть	3.3	0000-9999
3	Категория	3.8.2	0-9
4	Охлаждение и заморозка	3.7	0-9
5	Оценка соответствия	3.11	0-9
6	Система производства	3.8.3	0-9
7	Система откорма	3.8.4	00-99
8	Система убоя	3.8.5	0-9
9	Система послеубойной обработки	3.8.6	0-9
10	Категория качества	3.6	0-9
11	Наличие костей	3.4	0-9
12	Наличие кожи	3.5	0-9
13	Добавляемые ингредиенты	3.9	0-9
14	Резервное поле		0-9
15	Резервное поле		00-99

Пример:

Приводимый ниже пример содержит описание замороженного целого молодого цыпленка с потрохами.

Данному продукту присваивается следующий код системы кодирования куриного мяса ЕЭК ООН: **70101150000000100000**

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Куриное мясо	7
2	Продукт/часть	Тушка (с потрохами)	0101
3	Категория	Молодой цыпленок	1
4	Охлаждение и заморозка	Замороженный продукт	5
5	Оценка соответствия	Не указывается	0
6	Система производства	Не указывается	0
7	Система откорма	Не указывается	00
8	Система убоя	Не указывается	0
9	Система послеубойной обработки	Не указывается	0
10	Категория качества	Не указывается	0
11	Наличие костей	Куриное мясо с костями	1
12	Наличие кожи	Не указывается	0
13	Добавляемые ингредиенты	Не указывается	0
14	Резервное поле		0
15	Резервное поле		00

4.2 СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ•СЕК

4.2.1 Цель использования системы МАКПТ•СЕК

Данная 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

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

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 пониматься 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 символе штрихового кода СЕК/МАКПТ.

4.2.2 Примеры

Пример 1: [включить в окончательный документ]

Пример 2: [включить в окончательный документ]

4.2.3 *Применение в торговой цепочке*

5 ОПИСАНИЕ КУРИНЫХ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ

[поместить сюда]

6 ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Условия хранения до отправки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию куриных тушек и их частей (охлажденных или замороженных) и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положение Соглашения о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС).

6.1 Вес единицы продукции (без упаковки)

"Единицей продукции" является цельная птица, тушка в кусках или часть тушки в зависимости от описания продукта.

Покупатель и продавец могут согласовать вес отдельных продуктов следующим образом:

Код веса единицы продукции (поле данных P1)	Категория/описание
0000	Не указывается
0001	Указывается диапазон веса согласно разделу 3.1
0001-9998	Указывается четырехзначное значение веса единицы продукции в граммах (0000)
9999	Прочие

6.2 Первичная упаковка

Первичная упаковка находится в непосредственном контакте с продуктом и применяется для изоляции продукта внутри потребительских или оптовых единиц и при перевозке размещается внутри грузового контейнера. В первичной упаковке могут содержаться одна или несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
00	Не указывается	
1	Пластиковый мешок	Упаковка изготовлена из мягкой пластиковой пленки для изоляции продукта промышленными методами. Слой пластиковой пленки в коробке считается элементом грузового контейнера, а не внутренней упаковкой.
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или иного аналогичного материала, который облегает продукт путем вакуумного устранения воздуха с последующей термосваркой.
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или иного аналогичного материала, снабженный замыкающимся герметичным соединением, которое может неоднократно открываться и закрываться.
04	Пластиковый мешок для упаковки в измененной атмосфере	Мешок из пластика или иного аналогичного материала, который заполняется газом и заваривается для поддержания качества продукта.
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или иного аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных частей продукта.
06	Поддон	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на поддоне и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги в поддоне может размещаться влагопоглощающая прокладка.

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
07	Поддон для упаковки в измененной атмосфере	Неглубокий плоскостойкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещается в поддон на влагопоглощающую прокладку, после чего поддон с продуктом оборачивается пластиковой пленкой, внутрь вводится газ и упаковка заваривается для сохранения качества продукта.
08	Ящик	Контейнер из картона, пластика или иного жесткого влагонепроницаемого материала с плоским дном и закрывающейся крышкой.
09	Коробка	Картонный контейнер с продуктом, который размещается внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вошеную поверхность или 2) прокладываться пластиковой пленкой или другим полиэтиленовым мешком. Коробка пакуется промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка.
10	Оболочка	Гибкая пластиковая трубка, которая заполняется продуктом (обычно измельченным мясом или фаршем) и с обоих концов запечатывается металлическими или пластмассовыми пломбами.
98	Без упаковки	
99	Прочие категории	Продукт не упакован в потребительские или оптовые единицы (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой, как многоразовый пластиковый контейнер, вошенная коробка или бункер для перевозки навалом).

6.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься следующая потребительская маркировка:

Код потребительской маркировки (поле данных Р3)	Категория/описание
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковки нанесены потребительские этикетки. Они должны соответствовать требованиям страны назначения.
2	Без маркировки
3-9	Коды не используются

6.4 Вес-нетто первичной упаковки

Вес-нетто первичной упаковки равен суммарному весу содержащихся в ней единиц продукции, как указано в пункте 3.10.1. Вес указывается в килограммах четырехзначной цифрой с точностью до сотых долей (00,00)

Код веса первичной упаковки (поле данных Р4)	Категория/описание
0000	Не указывается
0001-9999	Указывается четырехзначное обозначение веса первичной упаковки (00,00) в килограммах

6.5 Вторичная упаковка (грузовой контейнер)

Грузовые контейнеры используются для защиты и идентификации продукта при перевозке. В грузовых контейнерах содержится несколько первичных упаковок. Грузовые контейнеры должны маркироваться в соответствии с требованиями страны назначения. Могут указываться следующие виды грузовых контейнеров:

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Коробка, не проложенная и не вощенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или иными коммерчески приемлемыми методами
2	Коробка, проложенная и не вощенная	Контейнер из гофрированного картона с внутренним слоем из пластиковой пленки. Запечатывается липкой лентой, скобами или иными коммерчески приемлемыми методами
3	Коробка, не проложенная и вощенная	Коробка из гофрированного картона, который для обеспечения влагонепроницаемости контейнера пропитан и/или покрыт воском. Запечатывается липкой лентой, скобами или иными коммерчески приемлемыми методами
4	Пластмассовый контейнер, многоразовый	Пластмассовый контейнер или "короб", который после поставки возвращается отправителю.
5	Бункер для перевозки навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который после поставки не возвращается отправителю; он может быть снабжен или не снабжен восковым покрытием или слоем пластиковой пленки
6	Бункер для перевозки навалом, многоразовый	Крупногабаритный пластиковый контейнер, который после поставки возвращается отправителю
7-8	Коды не используются	
9	Прочие категории	

6.6 Вес вторичной упаковки

Вес грузового контейнера указывается в килограммах пятизначной цифрой с точностью до десятых долей (0000,00 кг). Допуски в отношении веса грузового контейнера определяются покупателем и продавцом, как указано в разделе 3.1.

Код веса вторичной упаковки (поле данных Р6)	Категория/описание
00000	Не указано
00001-99999	Указывается пятизначное обозначение веса (0000,0) в килограммах

6.7 Указание кода страны¹³

При оформлении заказа покупатель может определить в качестве требования указание трехзначного кода страны Международной организации по стандартизации (ИСО). Трехзначный цифровой код страны ИСО 3166 для стран, признанных Организацией Объединенных Наций, можно узнать на сайте http://stiwww.epfl.ch/utile/iso_3166.html

Код страны может означать следующее: страну происхождения, страну назначения или язык, который предпочтительно использовать для маркировки. Использование кода страны назначения должно определяться в соответствии с разделом 3.1.

6.8 Формат кодирования тары и упаковок с куриным мясом

В таблице ниже показано общее применение формата кодирования для описания тары и упаковки видов куриного мяса:

¹³ Делегация Франции зарезервировала свою позицию по данному подразделу, с тем чтобы провести консультации со своими экспертами.

Поле данных	Описание	Раздел	Диапазон значений кода
P1	Вес единицы продукции	6.1	0000-9999
P2	Первичная упаковка	6.2	00-99
P3	Маркировка первичной упаковки	6.3	0-9
P4	Вес первичной упаковки	6.4	0000-9999
P5	Вторичная упаковка (грузовой контейнер)	6.5	0-9
P6	Вес вторичной упаковки	6.6	00000-99999
P7	Страна назначения	6.7	000-999

Пример:

Поле P1 Вес единицы продукции = 0000 (не указывается) (пластиковый мешок)

Поле P2 Первичная упаковка = 01 (пластиковый мешок)

Поле P3 Маркировка первичной упаковки = 1 (маркировано)

Поле P4 Вес первичной упаковки = 0114 (1,14 кг)

Поле P5 Вторичная упаковка = 2 (ящик с внутренней оберткой)

Поле P6 Вес вторичной упаковки = 01816 (181,6 кг)

Поле P7 Страна назначения = 380 (код страны ИСО для Италии)

20-значная стандартная система кодирования ЕЭК ООН:

0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	4	2	0	1	8	1	6	3	8	0
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
