



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ
СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2003/12/Add.3
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 3

Главы 1-4 стандарта ЕЭК ООН на говяжьих (*bovine*) туши и отрубы

Примечание секретариата: В настоящем документе содержатся главы 1-4 второго издания стандарта ЕЭК ООН на говяжьих (*bovine*) туши и отрубы, который секретариат подготовит для публикации осенью 2003 года. Делегациям предлагается ознакомиться с текстом и сообщить о любых исправлениях секретариату до 31 октября 2003 года.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА ГОВЯЖЬИ (*BOVINE*) ТУШИ И ОТРУБЫ

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 des 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.

В нижеследующей таблице приведен 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).

Вид/сорт мяса	Код, используемый в системе кодирования мяса ЕЭК ООН (см. главу 4)	Подробности публикации/принятия
Говядина (<i>bovine</i>)	1	Принят в 2000 году. Второе издание с внесенной в него редакторской правкой и корректурой, опубликованное в 2003 году
Телятина (<i>bovine</i>)	2	Планируется разработка
Свинина (<i>porcine</i>)	3	Принят в 1998 году
Баранина (<i>ovine</i>)	4	Принят в 2002 году
Козлятина (<i>caprine</i>)	5	Планируется разработка
Другие виды мяса млекопитающих и обработанные мясные продукты	6	Планируется разработка
Курятина (<i>gallus domesticus</i>)	7	Ведется разработка, которую планируется завершить к 2004 году
Индюшати́на (<i>meleagris gallopavo domesticus</i>)	8	Планируется разработка
Другие виды продуктов из 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:

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 опубликовала первое издание настоящего стандарта и предоставила фотографии для этой публикации.

1.3 Сфера охвата

1.3.1 В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) говяжьих (*bovine*) туш и отрубов, 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 говяжьих туш и отрубов 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 правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус*, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.4 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.

1.4.2 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.

1.5 История принятия и публикации

1.5.1 По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества утвердила текст первого издания настоящего стандарта на своей пятьдесят шестой сессии (документ TRADE/WP.7/2000/11). Первое издание этого стандарта было опубликовано AUS-MEAT по просьбе ЕЭК ООН.

1.5.2 В настоящем втором издании (одобренном Специализированной секцией в мае 2003 года - см. TRADE/WP.7/GE.11/12) в текст был внесен ряд редакционных изменений. Теперь стандарт изложен в виде пяти глав, включая ранее имевшиеся главы по общим требованиям, требованиям, предъявляемым в отношении говядины, и описанию туш и отрубов, с тем чтобы привести его в соответствие с другими стандартами. Эта корректировка потребовала также изменения порядка следования полей данных в кодах на говядину и небольших изменений в описаниях туш и отрубов.

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 металла¹).

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 ушибов².

¹ По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

² Не допускаются ушибы, оказывающие физическое воздействие на любой продукт.

2.2.8 Без следов ожогов, вызванных замораживанием³.

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

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 говядины (bovine) в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 1.

3.3 Продукт/отруб

Коды для отрубов с 0000 до 9999, включаемые в поле данных 2, определены в главе 5.

³ 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).

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном замороженном или глубокозамороженном виде. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

Код охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже -1,5°C и не выше +7°C
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -12°C
3	Глубокозамороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -18°C
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 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 крупного рогатого скота, 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, указанным в пункте 3.12.

Пример: Система МАКПТ•СЕК (см. также раздел 4.3) включает универсальные понятия, касающиеся отслеживания происхождения продукции путем использования многоотраслевых стандартов для идентификации товаров, услуг и местонахождения и передачи соответствующей информации. Организации могут использовать их в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей снабженческой цепочки для наблюдения за продвижением мясных продуктов от фирм до розничной торговой сети и для отслеживания происхождения продукции. Информация об использовании системы МАКПТ•СЕК содержится в руководстве "Отслеживание происхождения говядины", за которым можно обратиться в МАКПТ или национальные организации МАКПТ.

3.5.2 Категории говядины

Код категории говядины (поле данных 3)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Некастрированный самец	Наличие признаков пола, возраст - старше 24 месяцев
2	Молодой некастрированный самец	Возраст - менее 24 месяцев
3	Бычок-кастрат	Молодой кастрированный самец
4	Телка	Нетель
5	Бычок-кастрат и/или телка	Молодой кастрированный самец или нетель
6	Корова	Взрослая корова
7	Молодое животное	6-12 месяцев
8	Не указывается	
9	Прочие	

3.5.3 Системы производства и откорма

Код системы производства и откорма (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Интенсивные системы	Методы производства, включающие применение ограниченных режимов выпаса, стойлового содержания и кормления животных, направленных на достижение их быстрого роста. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
2	Экстенсивные системы	Методы производства, включающие относительно неограниченный доступ к естественному корму, фуражу, на протяжении большей части жизни животных. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
3	Органические системы	Методы производства, соответствующие международно признанным стандартам или национальным стандартам, если они являются более строгими. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
4-8	Коды не используются	
9	Прочие системы	

3.5.4 Системы убоя

Код системы убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная (на французский язык следует переводить как classique)	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
3	Халалная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5.5 Система послеубойной обработки

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

В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включены в конкретную систему кодирования говядины.

- *Электростимуляция* - если указывается этот метод, конкретные параметры системы должны быть согласованы в договорных условиях.

- *Метод подвески туш* - если он отличается от традиционного метода подвески за ахиллово сухожилие, необходимо конкретно указать требуемый метод.
- *Режимы охлаждения* - если должна применяться определенная процедура охлаждения, ее необходимо конкретно указать.
- *Процессы созревания* - необходимо указать любые конкретные требования.
- *Прочие требования* - необходимо конкретно указать.
- Не указывается.

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:

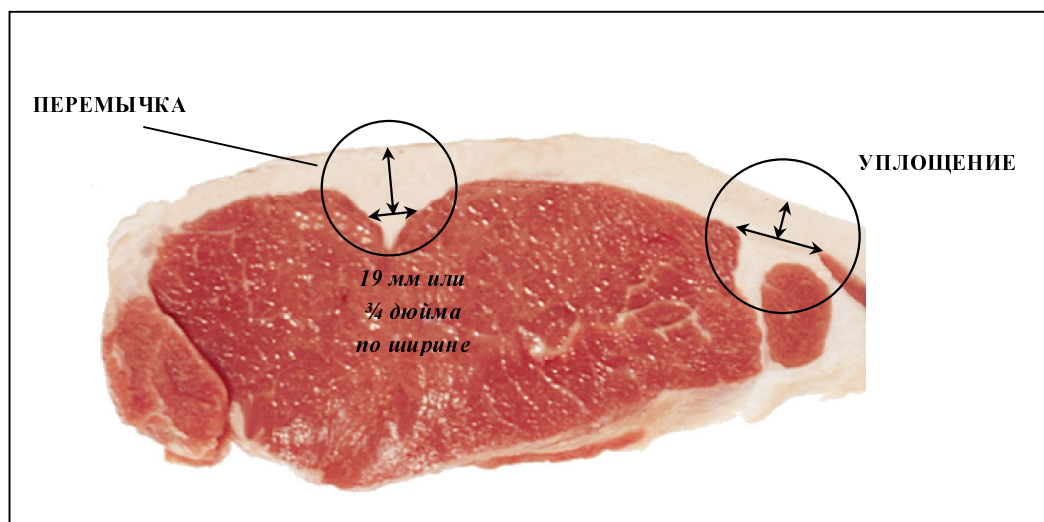
Код толщины жира (поле данных 12)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Практически без жира (75% постного мяса с удалением подкожного жира)
4	Максимальная толщина жира 3 мм или как указано
5	Максимальная толщина жира 6 мм или как указано
6	Максимальная толщина жира 13 мм или как указано
7	Максимальная толщина жира 25 мм или как указано
8	Оговорен химический состав нежирной части мяса
9	Прочие категории

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.



Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на краях 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 перемычкой; 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 отрубов⁴ или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки⁵, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

3.7 Мраморность

Мраморность, или межмышечная жировая прослойка, является одним из критериев, обычно используемых при определении качества мяса. В настоящее время применительно к данному стандарту используются системы USDA и AUS-MEAT.

Система USDA основана на фотографической шкале. Различная степень мраморности определяется по шестибальной системе в порядке увеличения содержания мраморности, которая определяется соответственно как "легкая, небольшая, умеренная, средняя, слегка избыточная и умеренно избыточная".

Система AUS-MEAT основана на фотографической семибальной шкале чипов (от 0 до 6) в порядке увеличения содержания мраморности.

Пользователи обеих систем выбирают соответствующую фотографию, отвечающую их требованиям, хотя рекомендуется использовать всю систему. Система Aus-Meat приводится в порядке примера в приложении 1 к настоящей публикации, а более подробную информацию можно получить непосредственно в USDA или AUS-MEAT (см. адреса в приложении 2).

⁴ 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.

⁵ 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 мраморности (поле данных 14)	Описание
0	Не указывается
1	Чип AUS-MEAT 0
2	Чип AUS-MEAT 1
3	Чип AUS-MEAT 2
4	Чип AUS-MEAT 3
5	Чип AUS-MEAT 4
6	Чип AUS-MEAT 5
7	Чип AUS-MEAT 6
8	Чип AUS-MEAT 7
9	Прочие

3.8 Цвет и показатель рН мяса и жира

3.8.1 Введение

Нормальная постная говядина имеет характерный красный цвет. Мясо с показателем рН⁶ более 6,0 считается темным, твердым и сухим (ТТС) мясом. Показатель рН⁶ измеряется в длинной мышце спины (*longissimus dorsi*) в соответствии со стандартом 2917:1974 ИСО "Мясо и мясные продукты". В договорных соглашениях могут устанавливаться любые другие методы или условия, касающиеся рН. Цвет мяса может оцениваться органолептическим методом в свежем поперечном срезе плотной мышцы с использованием справочника цветов. Цветовая гамма для чрезмерно темного (ТТВ) или чрезмерно светлого (телятина) мяса и репрезентативный мускул определяются в договорном соглашении.

3.8.2 Значения кодов

Код ЕЭК ООН дает возможность покупателям указывать, желают ли они оговорить цвет постного мяса и жира. В этой системе зарезервированы коды для кодирования цвета с использованием системы AUS-MEAT (см. пример ниже). Возможен выбор иного цвета,

⁶ рН⁶ означает конечное значение рН.

если таковой оговорен условиями соглашения наряду с любыми требуемыми параметрами pH.

Код цвета и показателя pH (поле данных 15)	Описание
00	Не указывается
01	Указывается
02-08	Коды не используются
10-99	Указывается цвет постного мяса и жира во втором и третьем цифровых знаках с использованием системы AUS-MEAT (см. пример 3.5.8.3).

Система AUS-MEAT

В системе AUS-MEAT используется 8 чипов для обозначения цвета постного мяса (AUS-MEAT 1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 5, 6, 7) и 9 чипов для кодирования цвета жира (AUS-MEAT 1-9). Сочетание цветов постного мяса и жира может быть закодировано в виде двух цифровых знаков следующим образом:

		Чипы для цвета постного мяса									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Чипы для цвета жира	1a	10	11	12	...						19
	1b	20	21	22	...						29
	1c	30	31	32	...						39
	2	40	41	42	...						49
	3	50	51	52	...						59
	4	60	61	62	...						69
	5	70	71	72	...						79
	6	80	81	82	...						89
7	90	91	92	...						99	

Следует отметить, что данная таблица носит лишь ориентировочный характер для коммерческого использования, и необходимо проводить оценку рабочих параметров.

3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов

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

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

Отрубы - 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 глубоко замороженному) 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 Значения кодов

Код для упаковки (поле данных 13)	Категория
0	Не указывается
1	Туши, полутуши и четвертины - без упаковки
2	Туши, полутуши и четвертины - с упаковкой
3	Отрубы - ИУ (индивидуально упакованные)
4	Отрубы - расфасованные навалом (в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме (УВ)
6	Отрубы - упакованные в измененной атмосфере (УИА)
7	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.

Информация	Нерасфасованные туши, четверти и отрубы	Расфасованное или упакованное мясо
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	X
Дата убоа	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 ⁷
Количество (число единиц)		X ⁷
Вес нетто		X ⁷

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

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

3.12 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:

⁷ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

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 ГОВЯДИНЫ

4.1 Система кодирования говядины ЕЭК ООН

Код ЕЭК ООН для говядины содержит 15 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид/сорт	3.2	0 - 9
2	Продукт/отруб	3.3/5	0 - 9999
3	Категория	3.5.2	0 - 9
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 - 9
5	Оценка соответствия	3.12	0 - 9
6	Система производства и откорма	3.5.3	0 - 9
7	Поле не используется		00 - 99
8	Система убоя	3.5.4	0 - 9
9	Система послеубойной обработки	3.5.5	0 - 9
10	Поле не используется		0 - 9
11	Диапазон изменения веса	3.9	0 - 9
12	Наружный жир	3.6	0 - 9
13	Упаковка	3.10	0 - 9
14	Мраморность	3.7	0 - 9
15	Цвет - (мяса/жира)	3.8	00 - 99

4.2 Пример использования системы кодирования говядины ЕЭК ООН

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакуум передка говяжьей туши с максимальной толщиной жира 3 мм применительно к бычку-кастрату или телке, выращенным в соответствии с органической системой производства и забитым в соответствии с традиционной системой убоя.

Данному продукту присваивается следующий код системы кодирования говядины ЕЭК ООН: **11643510300100045000**

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид/сорт	Говядина	1
2	Продукт/отруб	Передок	1643
3	Категория	Бычок-кастрат или телка	5
4	Охлаждение и заморозка	Охлажденный продукт	1
5	Оценка соответствия	Не указывается	0
6	Система производства и откорма	Органическая	3
7	Поле не используется		00
8	Система убоя	Традиционная	1
9	Система послеубойной обработки	Не указывается	0
10	Поле не используется		0
11	Диапазон изменения веса	Не указывается	0
12	Наружный жир	Максимальная толщина жира 3 мм	4
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	5
14	Мраморность	Не указывается	0
15	Цвет - (мяса/жира)	Не указывается	00

4.3 СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ•СЕК

4.3.1 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

4.3.2 Использование кода ЕЭК ООН на говядину 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 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 МАКПТ/СЕК -128.

Пример 1:

(01) 91234567890121 (3102) 000076 (7002) 11643530104000105000
(15) 19990801 (10) 000831

(01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)

(3102) Вес нетто, кг

(7002) Код стандарта ЕЭК ООН

(15) Предельный срок хранения

(10) Номер партии

[штриховой код будет включен в окончательный документ]

Пример 2:

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

(01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)

(3102) Вес нетто, кг

(13) Дата убоя/упаковки

(21) Серийный номер

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

[Штриховой код будет включен в окончательный документ]

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 говяжьих 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]
