



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2003/12/Add.4
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 4

**Проект пересмотренного стандарта ЕЭК ООН
на свиные (*porcine*) туши и отрубы**

Примечание секретариата: В настоящем документе содержится проект пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на свиные (*porcine*) туши и отрубы, который будет обсуждаться на совещании докладчиков в Санкт-Петербурге (22-24 сентября 2003 года).

I. 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 предназначена 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: agrstandarts@unece.org

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

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

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 (пересмотр в 2003 году)

Вид/сорт мяса	Код, используемый в системе кодирования мяса ЕЭК ООН (см. главу 4)	Подробности публикации/принятия
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 ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо 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 хотела бы отметить особый вклад делегации Соединенных Штатов Америки в подготовку первого варианта настоящего стандарта и фотографий.

1.3 Сфера охвата

1.3.1 В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) туш и/или соответствующих мясных отрубов домашних свиней моложе 10 месяцев, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Вес цельной туши с головой должен составлять не менее 50 кг. Данный стандарт предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

1.3.2 Признается, что для осуществления трансграничных поставок свиных 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 Алиментарииус*, 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 Принятие и публикация

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

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ В ОТНОШЕНИИ СОСТОЯНИЯ МЯСА

2.1 Источником происхождения всех видов мяса и мясопродуктов должны являться животные, убой которых производится на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии 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.

2.2.8 Без следов ожогов, вызванных замораживанием³.

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

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

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 становится бледнее), вкус (продукт становится безвкусным), запах (продукт приобретает прогорклый запах) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

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 различные требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках системы кодирования ЕЭК ООН на свиные (porcine) туши и отрубы:

3.1 Дополнительные требования

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

3.2 Вид

Данный вид определяется как свинина и означает продукцию, полученную из домашних свиней. Для свинины в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 3.

3.3 Продукт/отруб

Четырехзначные коды для продуктов с 0000 до 9999 определены в главе (?).
(поле данных 2)

3.4 Категории свинины (поле данных 3)

Стандарт предусматривает классификацию свинины по семи категориям:

- не указывается
- свинка - молодая самка моложе 10 месяцев
- боров - кастрированный самец моложе 10 месяцев
- хрячок - некастрированный самец моложе 10 месяцев
- хряк - половозрелый самец-производитель
- свиноматка - опоросившаяся половозрелая самка
- прочие.

<i>Категория</i>	
0	Не указывается
1	Боров и/или свинка - молодняк свиней моложе 10 месяцев
2	Свинка - молодая самка моложе 10 месяцев
3	Боров - кастрированный самец моложе 10 месяцев
4	Хрячок - некастрированный самец моложе 10 месяцев
5	Хряк - половозрелый самец-производитель
6	Свиноматка - опоросившаяся половозрелая самка
9	Прочие

3.5 Охлаждение и заморозка (поле данных 4)

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:

	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$
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
9	Прочие	

3.6 Оценка соответствия (поле данных 5)

0	Не указывается
1	Конкретно указывается сорт/классификация
2	Конкретно указывается сертификация третьей стороной
3	Конкретно указываются происхождение и производство продукции
4	Конкретно указываются сорт/классификация и сертификация третьей стороной
5	Конкретно указываются сорт/классификация и происхождение и производство продукции
6	Конкретно указываются сертификация третьей стороной и происхождение и производство продукции
7	Конкретно указываются сорт/классификация, сертификация третьей стороной и происхождение и производство продукции
9	Прочие

3.7 Производство (поле данных 6)

(Весь этот раздел подлежит пересмотру, поскольку одновременно могут использоваться несколько систем, например, интенсивная и органическая или другие сочетания - пункт повестки дня весенней сессии 2002 года?)

0	Не указывается
1	<i>Интенсивные системы</i> представляют собой методы производства, включающие в себя применение ограниченных режимов выпаса, стойлового содержания и кормления животных, направленных на достижение их быстрого роста. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
2	<i>Экстенсивные системы/системы содержания вне помещения</i> представляют собой методы производства, предусматривающие применение относительно неограниченных режимов содержания. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
3	<i>Органические системы</i> представляют собой методы производства, соответствующие международно признанным стандартам или национальным стандартам, если они являются более строгими. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
4	<i>Системы животноводства</i> , определяющие конкретные режимы ухода за животными, например, такие, как использование гормональных стимуляторов роста (ГСР), которые соответствуют международно признанным стандартам или национальным стандартам, если они являются более строгими.
9	<i>Другие системы</i> должны быть описаны продавцом.

3.8 Системы откорма (поле данных 7)

Покупатель может определить систему откорма. В любом случае откорм должен вестись в соответствии с требованиями, действующими в стране-импортере. Если никаких норм не существует, применяются нормы, действующие в стране-экспортере.

Ниже приводится ряд обычно применяемых вариантов откорма с кратким описанием.

Код системы откорма	Код систем(ы) откорма							
	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 рыбной муки		Без АСР		Органическая	
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 АСР	Без ГМО		
33				Без ИЖП	Без АСР		Органическая	

Код системы откорма	Код систем(ы) откорма							
	Система не указывается	Традиционная	Без рыбной муки	Без ИЖП****	Без АСР	Без ГМО	Органическая?	Прочие
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		
61						Без ГМО	Органическая	
62-69								Коды не используются
70							Органическая	
71-98								Коды не используются
99								Прочие системы откорма

**** Без ИЖП - без ингредиентов животного происхождения (? млекопитающих)

Без АСР - без антибиотиков-стимуляторов роста

Без ГМО - без продуктов, полученных из генетически модифицированных организмов

Определения вышеуказанных терминов должны соответствовать нормам, действующим в стране-импортере.

3.9 Системы убоя (поле данных 8)

0	Не указывается
1	Указывается конкретно

3.10 Послеубойная обработка (поле данных 9)

0	Не указывается
1	Указывается конкретно

3.11 Диапазон веса мясных отрубов (поле данных 11)

Настоящий стандарт и система кодирования предусматривают указание веса туши с головой, в результате разделки которой получают отрубы.

Весовой диапазон	
0	Не указывается
1	вес туши 50 кг и < 60 кг
2	вес туши 60 кг и < 70 кг
3	вес туши 70 кг и < 80 кг
4	вес туши 80 и < 90 кг
5	вес туши 90 кг и < 100 кг
9	прочие категории

3.12 Положения, касающиеся наружного жира (поле данных 12)

Наружный жир измеряется в соответствии с положениями, содержащимися в Общих требованиях. Настоящий стандарт предусматривает следующие категории толщины наружного жира в целях кодирования свиных отрубов, поступающих в международную торговлю:

0	Не указывается
1	Зачищенные оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Зачищенные отрубы, обнажено 75% поверхности постной части мяса
3	Максимальная толщина жира 0 - < 5 мм или как указано
4	Максимальная толщина жира 0,5 - < 1 см или как указано
5	Максимальная толщина жира 1 - < 1,5 см или как указано
6	Максимальная толщина жира 1,5 - < 2 см или как указано
7	Максимальная толщина жира 2 - < 2,5 см или как указано
8	Толщина жира более 2,5 см или как указано
9	Прочие категории

3.13 Упаковка (поле данных 13)

0	Не указывается
1	Туши и четвертины – охлажденные в упаковке или без нее
2	Туши и четвертины – замороженные/ глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов
3	Отрубы – ИУ (индивидуально упакованы)
4	Отрубы – упакованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
5	Отрубы – упакованные в вакууме (УВ)
6	Отрубы – упакованные в измененной атмосфере (УИА)
9	Отрубы – упакованные прочими способами

3.14 Происхождение (для данного раздела нужны определения) (поле данных 14)**3.15 Положения, касающиеся цвета мяса (поле данных 15)**

При определении цвета свинины используется справочник "Определитель цветов свинины" (издание 5180/В министерства сельского хозяйства Канады), приложенный к настоящему стандарту, или аналогичный цветовой диапазон по приемлемой шкале. Диапазон цветов 2, 3 или 4, приводимый в справочнике - определителе цветов, является приемлемым. Длиннейшая мышца спины и среднегодичная мышца, указанные в описаниях отрубов, являются основными мышцами, которые используются при оценке цвета мяса. В стандарт не включены какие-либо конкретные требования к освещению (эквивалент дневного света). Дневной свет строго необходим при определении цвета мяса лишь в случае серьезных сомнений.

00	Не указывается
01-05	Указывается конкретно
09	Прочие категории

4. Система кодирования свинины

В приводимых ниже таблицах демонстрируется общее применение 20-значной системы кодирования ЕЭК ООН с 14 полями данных на основе схемы кодирования МАКПТ.СЕК для спецификации видов свинины. Более подробную информацию см. в приложении.

Поля данных и их применение

Структура данных ООН	Поле данных	Диапазон	Установленное значение кода	Существующая категория данных ООН по свинине	Код
Вид	1	0-9	3		
Отруб	2	0000-9999			
Категория	3	0 – 9	0 – 9		
Охлаждение и заморозка	4	0 – 9	1 – 5, 9		
Оценка соответствия	5	0 – 9	0 – 7, 9		
Система производства	6	0 – 9	0 - 1		
Система откорма	7	00 – 99			
Система убоя	8	0-9	0 – 1		
Послеубойная обработка	9	0 – 9	0 – 1		
Сортировка	10	0 – 9			
Весовой диапазон	11	0 – 9	0 – 5, 9		
Наружный жир	12	0-9	0-8		
Упаковка	13	0-9	0 – 6, 9		
Происхождение	14	0 – 9	?		
Цвет	15	00 – 99	00 – 05, 09		

5.1 Структура кодирования отрубов

Кодирование свинины

Четырехзначный код отруба

Составляется следующим образом:

1-й цифровой знак 2-й и 3-й цифровые знаки 4-й цифровой знак

Наличие костей и шкурки	Основной отруб	Описание	Способ или вариант отруба
-------------------------	----------------	----------	---------------------------

1-й цифровой знак

Наличие костей: *Не обваленный, обваленный, частично обваленный*

Наличие шкурки: *Со шкуркой, без шкурки, с частично снятой шкуркой*

Номер кода	
0	Не указывается
1	Не обваленный - со шкуркой
2	Не обваленный - без шкурки
3	Не обваленный, с частично снятой шкуркой
4	Обваленный - со шкуркой
5	Обваленный - без шкурки
6	Обваленный - с частично снятой шкуркой
7	Частично обваленный - со шкуркой
8	Частично обваленный - без шкурки
9	Частично обваленный - с частично снятой шкуркой

2-й и 3-й цифровые знаки

10 - Туша
11 – 29 Лопаточная часть
30 – 49 Корейка
50 – 59 Грудинка
60 – 79 Окорок с ножкой
80 – 99 Прочие части*

<p>Конкретные коды отрубов предстоит согласовать</p>
--

4-й цифровой знак

4-й цифровой знак в коде отруба позволяет идентифицировать различные варианты основного отруба. В описаниях отрубов в соответствующих случаях приводится информация о различных способах или вариантах разделки, которые имеют свои номера, например от 1 до 6 в случае корейки.

Эти номера вариантов или способов и составляют 4-й цифровой знак кода.

Таким образом, код для обваленной корейки без шкурки с восемью ребрами без пояснично-крестцовой части/горбушки составляется следующим образом:

Обваленный, без шкурки:	1-й цифровой знак - 5
Корейка:	2-й и 3-й цифровые знаки - 04
8 ребер без пояснично-крестцовой части/горбушки:	способ/вариант, 4-й цифровой знак - 3

Таким образом, четырехзначный код этого продукта является следующим:

5043

Аналогичная процедура составления четырехзначного кода используется и для других отрубов.

Замечания по стандарту кодирования свинины (08/05/02)

Использование четырехзначных кодов продукта 0000 – 9999

Первый цифровой знак - значения кодов 1 - 9 для описания наличия костей и шкурки (0 означает отруб не с основной части туши)

Второй и третий цифровые знаки - 01 - 99

Четвертый цифровой знак - значения кодов 1 - 9 для идентификации различных способов отруба

Первый цифровой знак

0 означает неосновную часть туши - соответственно:

0001 - 0199 Мышцы

0200 - 0399 Лимфатическая система

0400 - 0499 Скелет

0500 - 0999 Резервные коды

Второй и третий цифровые знаки

10 - Туша

11 - 29 Лопаточная часть

30 - 49 Корейка

50 - 59 Грудинка

60 - 79 Окорок с ножкой

80 - 99 Прочие виды отрубов*

* Голова, щековина, шкурка, жир, ножки, печень, сердце, селезенка, кишки и т.д.