



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2005/8  
8 February 2005

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  
Четырнадцатая сессия, 11-15 апреля 2005 года, Женева

Пункт 6 предварительной повестки дня

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО СТАНДАРТА ЕЭК ООН  
НА МЯСО ИНДЕЙКИ – ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ\***

**Главы 1-5**

**Примечание секретариата:** Делегация Соединенных Штатов подготовила проект текста нового стандарта ЕЭК ООН на мясо индейки. Настоящий документ содержит главы 1-5, и его следует рассматривать в совокупности с главой 6, содержащейся в документе 2005/9.

---

\* Настоящий документ был представлен делегацией Соединенных Штатов Америки после истечения официального срока представления документов.

## **ПРОЕКТ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА МЯСО ИНДЕЙКИ – ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ**

### **1. ВВЕДЕНИЕ**

#### **1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты**

(1) Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем предоставления рекомендаций по использованию международного языка в отношениях между продавцом и покупателем. Этот язык 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 представители 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 в секретариат ЕЭК ООН (адрес в приложении).

(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, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В приведенной ниже таблице содержится обзор видов мяса, стандарты на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки. В таблице также указаны коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

Для дальнейшей информации о деталях публикации посетите, пожалуйста, вебсайт ЕЭК ООН:

[www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm)

Приложение II содержит описание системы EAN/UCC, включающей идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.

<b>Виды мяса</b>	<b>Код, вида (см. поле 1)</b>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо индейки	70
Мясо индейки	71

## **1.2 Сфера охвата**

- (1) Настоящий стандарт рекомендует международный язык для сырых (необработанных) тушек индейки (*Meleagris gallopavo*) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые "полуфабрикаты из индейки" (*preparations*) будут регулироваться отдельным стандартом, который планируется разработать. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и подтверждения соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.
- (2) Признается, что для осуществления трансграничных поставок тушек индейки 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, такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.
- (3) В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отправки и предлагает руководство правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, этикетирования и представление указаний 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.

### **1.3 Область применения**

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

(2) В контексте оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым закупщиком. В стандарт включены фотографии тушек индейки и их отдельных товарных частей/продуктов разделки для лучшего понимания его положений в целях обеспечения широкого применения в международной торговле.

### **1.4 История принятия и публикации**

(1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей пятьдесят девятой сессии (документ TRADE/WP.7/2003/6).

(2) Стандарты ЕЭК ООН 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 страничке ЕЭК ООН:

[www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm)

## **2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

2.2 Тушки и их части/продукты разделки, должны быть:

2.2.1 без посторонних веществ (например, стекла, резины, металла)<sup>1</sup>,

2.2.2 без посторонних запахов,

2.2.3 без фекальных загрязнений,

2.2.4 без видимых кровяных сгустков,

---

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

- 2.2.5 без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких<sup>2</sup>,
- 2.2.6 практически без оперения и кровоподтеков<sup>3</sup>,
- 2.2.7 без холодильных ожогов<sup>4</sup>,
- 2.2.8 без пятен, обесцвеченных разлитой желчью<sup>3</sup>.

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

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые определяются покупателем, и коды для использования в рамках системы кодирования ЕЭК ООН мяса индейки (см. раздел 4). Система кодирования ЕЭК ООН упаковки мяса индейки описана в разделе 5.

#### **3.1 Дополнительные требования**

Дополнительные требования, определяемые покупателем, которые либо не учитываются кодом (например, при использовании кода 9 — «прочие»), либо вносят дополнительные уточнения в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

#### **3.2 Виды птицы**

Для мяса индейки в поле данных 1, как определено в 1.1.2, используется код 71.

#### **3.3 Вид продукта/часть**

##### **3.3.1 Код продукта**

Четырехзначный код продукта, включаемый в поле данных 2, определен в разделе 6.

---

<sup>2</sup> Если такие органы не являются частью указанного продукта.

<sup>3</sup> Допускаются лишь при условии уведомления продавцом и в соответствии с национальным законодательством и выбранным уровнем качества или сортом.

<sup>4</sup> Холодильный ожог, занимающий локальную или достаточно обширную площадь поверхности тушки, характеризуется обезвоживанием и частично или полностью измененным цветом окраски (обычно бледнее) и/или тактильными свойствами (сухость, губчатость).

### 3.3.2 Наличие костей

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

Код наличия костей (поле данных 3а)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	С костями	Продукт со всеми костями
2	Кости удалены частично (частично обваленный)	В продукте оставлена часть костей, а часть - удалена
3	Без костей (обваленный)	Из продукта удалены все кости
4–9	Коды не используются	

### 3.3.3 Наличие кожи

Тушки индейки и их части поступают для реализации в торговую сеть при наличии кожи (с кожей) или при отсутствии кожи (без кожи). Наличие или отсутствие кожи классифицируется следующим образом:

Код наличия кожи (поле данных 3б)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	С кожей	Продукт с кожей (рис. 1)
2	Без кожи	Продукт с удаленной кожей (рис. 2)
3–9	Коды не используются	

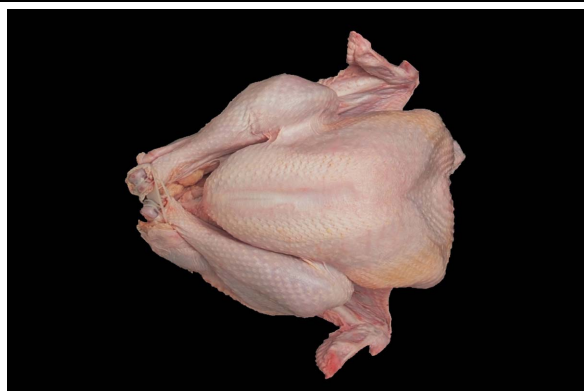


Рис. 1: Целая тушка с кожей

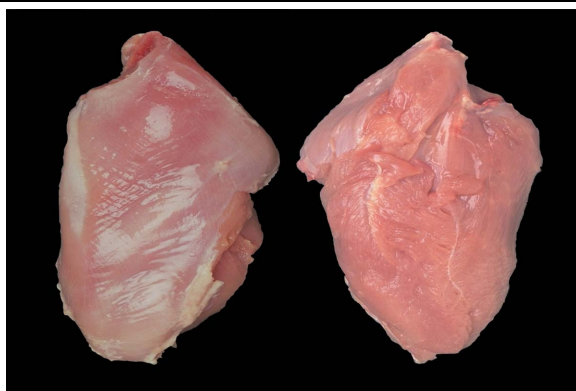


Рис. 2: Целая тушка без кожи

### 3.4 Искусственное охлаждение

Тушки индейки и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в контейнере, охлажденными с сухим льдом в контейнере, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро<sup>5</sup>) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро<sup>5</sup>) глубокозамороженными с ледяной глазури. Не все категории могут использоваться повсеместно. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика. Температурный режим внутри продукта должен соответствовать следующим показателям:

Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика. Температурный режим внутри продукта должен соответствовать следующим показателям:

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ .
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
3	Охлажденный с сухим льдом ( $\text{CO}_2$ ) <sup>6</sup>	Продукт, уложенный в контейнер с сухим льдом ( $\text{CO}_2$ ), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$

<sup>5</sup> Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Например: чтобы соответствовать требованиям нормативных документов ЕС, скорость замораживания должна быть, как минимум, 5 мм/ч (см. Директиву 89/108 ЕЕС).

<sup>6</sup> Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
4	Легкозамороженный <sup>7</sup>	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-12^{\circ}\text{C}$ или не выше $+1,5^{\circ}\text{C}$
5	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после охлаждения температуру внутри продукта не выше $-12^{\circ}\text{C}$
66	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после охлаждения температуру внутри продукта не выше $-18^{\circ}\text{C}$
7	Индивидуально (быстро <sup>5</sup> ) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий температуру внутри продукта не выше $-18^{\circ}\text{C}$
8	Индивидуально (быстро <sup>5</sup> ) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий температуру внутри продукта не выше $-18^{\circ}\text{C}$ . Методология глазирования и терминология, используемая на этикетке, должны согласовываться покупателем и продавцом. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа замораживания, согласованного покупателем и продавцом.

### 3.5 Происхождение продукта (История этапов производства)

#### 3.5.1 Отслеживание пути продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с возможными требованиями покупателя необходимо наличие системы отслеживания этапов производства продукта на местах. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всем пути продвижения.

<sup>7</sup> Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.



Протоколы отслеживания должны содержать достаточные основания для предъявления претензий в соответствии с процедурами, указанными в пункте 3.8.

### 3.5.2 Категория индеек

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Молодые индюки	Индюки и индейки в возрасте обычно менее 8 месяцев, весящие 3,63 кг (8 фунтов) и более
2	Молодые индейки	Молодые индейки в возрасте обычно менее 8 месяцев, весящие в целом 3,62-8,17 кг (8-18 фунтов)
3	Молодые индюки	Молодые индюки (самцы), в возрасте обычно менее 8 месяцев, весящие в целом 7,26 кг (16 фунтов) или более
4	Годовалые индейки	Полностью зрелые индейки и индюки в возрасте от 8 до 15 месяцев
5	Взрослые/племенные индейки	Зрелые индейки и индюки в возрасте обычно более 15 месяцев
6	Зрелые/племенные индейки	Зрелые индейки обычно в возрасте более 15 месяцев
7	Зрелые/племенные индюки	Зрелые индюки (самцы) в возрасте обычно более 15 месяцев
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. При отсутствии таких положений применяются нормы страны-экспортера.

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория <sup>8</sup>	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Индюки выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках (под навесом)

<sup>8</sup> Для того чтобы на маркировке мог быть указан способ выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера, например: регламент ЕС (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>).

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория <sup>8</sup>	Описание
2	Неограниченный выгул-1	Индейки медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правила содержания при низкой плотности количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых. Минимальный возраст убоя - 11 недель
3	Неограниченный выгул-2	Индейки выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе
4	Выгон/выгонное содержание	Индейки выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
5	Органическая <sup>9</sup>	Индейки выращиваются и содержатся в соответствии с требованиями органической системы, соответствующей законодательству импортирующей страны
6-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем.

### 3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям **страны-импортера**. Если такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Не указывается
01	Традиционная

<sup>9</sup> Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Таким образом, вариант "органическая" не повторяется в системах откорма.

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
02-09	Коды не используются
10	Без рыбной муки
11	Без рыбной муки и ИЖП
12	Без рыбной муки, без ИЖП, без СР
13	Без рыбной муки, без ИЖП, без СР и без ГИО
14	Без РМ и без СР
15	Без рыбной муки, без СР и без ГИО
16	Без рыбной муки и без ГИО
17-29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без СР
32	Без ИЖП и без ГИО
33	Без ИЖП, без СР и без ГИО
34-49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и без ГИО
52-59	Коды не используются
60	Без ГИО
61-98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных покупателем и продавцом

Без РМ                    Без рыбной муки  
Без ИЖП                Без ингредиентов животного происхождения  
Без СР                    Без стимуляторов роста  
Без ГИО                    Без продуктов, полученных с использованием генетически измененных организмов.

Определения вышеуказанных терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

### 3.5.5 Система убоя

Код системы убоя (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерная	Применяют соответствующие ритуальные системы убоя
3	Халалная	Применяют соответствующие ритуальные системы убоя
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой применяемый способ убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

### 3.5.6 Способ охлаждения

Покупатель может указать способ охлаждения так, как следует из приведенной ниже таблицы.

Применяемые способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании/маркировке должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, содержащиеся в нормативных документах страны-импортера. Если такие документы отсутствуют, в отношении данных ограничений должны быть достигнуты договоренности между покупателем и продавцом. Методы, примененные для определения количества воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом<sup>10</sup>.

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды
2	Охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая содержит антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль с антимикробными препаратами
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом.

<sup>10</sup> Соответствующие методы можно найти на следующих сайтах: статья 9 Правила ЕС (ЕЭС) 1538/91 (сводный текст доступен в: <http://europa.eu.int/eur-lex>).

### 3.5.7 Антимикробная обработка

Ниже указаны виды обработки, которая может проводиться до или после охлаждения. Они включают физическую, химическую или биологическую обработку. При этом данные виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом, согласно соответствующим правовым нормам страны-импортера.

Код обработки (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид обработки должен согласовываться между покупателем и продавцом
3–9	Коды не используются	

### 3.6 Уровень качества

Уровень качества для тушек и их частей может быть указан следующими способами:

Уровень качества (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	Обязательно соблюдение минимальных условий, указанных в главе 2
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества <sup>11</sup>
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества <sup>11</sup>
3–8	Коды не используются	
9	Прочие	

<sup>11</sup> В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера. Например:

- Регламент ЕС № 1538/1991 (сводная версия), статья 6. Доступно по адресу: <http://europa.eu.int/eur-lex>
- United States Classes, Standards, and Grades for Poultry. AMS 70.200 et seq. Доступно по адресу: <http://www.ams.usda.gov/poultry/standards>

Если подобных норм не существует, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.

### **3.7 Информация, которая должна указываться на товарных этикетках и ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам тушек индейки и их частей**

#### *3.7.1 Обязательная информация*

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров приведенный ниже список содержит сведения о той информации, которая должна обязательно указываться на маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек индейки и их частей.

- Название продукта
- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: "Хранить при температуре не выше XX°C"
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто, в кг (при необходимости - в фунтах)
- Процент добавленной воды согласно пункту 3.5.6.

#### *3.7.2 Прочие сведения о продукции*

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

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 птица родилась, выращивалась, забивалась, подвергалась переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- системы выращивания и откорма
- дата переработки/упаковки
- качество/сорт/классификация
- процедура убоя
- система охлаждения

### 3.8 Положения относительно требований оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/вида/классификации продукта, указанным покупателем стандартам и/или идентификации птицы. Можно выбрать следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

**Оценка соответствия качества/категории/классификации (качество):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в пункте 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 удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в пункте 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, которые должны быть проверены после названия удостоверяющего органа третьей стороны.

**Оценка соответствия идентификации индейки/партии (идентификация индейки/партии):** третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в пункте 3.1.

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации индейки/партии (идентификация индейки/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации индейки/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации индейки/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации индейки/партии
8	Код не используется
9	Прочие

#### 4 КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ ПОКУПАТЕЛЕМ К МЯСУ ИНДЕЙКИ

##### 4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для обозначения требований, предъявляемых покупателем к мясу индейки, имеет 14 полей и 21 цифру (2 цифры не используются); он представляет собой комбинацию кодов, указанную в разделе 3.

№	Наименование	Раздел	Порядок кодирования
1	Вид птицы	3.2	00-09
2	Вид продукта/часть	3.3.1/6	0-9999
3a	Наличие костей	3.3.2	0-9
3b	Наличие кожи	3.3.3	0-9
4	Искусственное охлаждение	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	Способ охлаждения	3.5.6	0-9
10	Антимикробная обработка	3.5.7	0-9
11	Уровень качества	3.6	0-9
12	Поле не используется		0-9
13	Поле не используется		0-9
14	Оценка соответствия	3.8	0-9

**4.2 Пример:** В нижеследующем примере приводится описание глубокозамороженной цельной тушки молодой индейки с потрохами, органически выращенной без добавления рыбной муки в корм, охлаждавшейся холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшейся антимикробной обработке. Допускается использование индеек только самого высокого качества, причем качество и торговые стандарты должны сертифицироваться компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы кодирования мяса индейки ЕЭК ООН: **7110111611001121004**

	Название	Требование	Значение кода
1	Вид птицы	Куры	71
2	Вид продукта/часть	Потрошенная тушка с комплектом потрохов и шей	0101
3a	Наличие костей	С костями	1
3b	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Глубокозамороженные	6
5	Категория кур	Молодые индейки	1
6	Система выращивания	Органическая	1



	<b>Название</b>	<b>Требование</b>	<b>Значение кода</b>
7	Система откорма	Без рыбной муки	00
8	Система убоя	Не указывается	1
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение (без добавок)	1
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	2
11	Уровень качества	Высшее качество	1
12	Поле не используется	-	0
13	Поле не используется	-	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия качества и торгового стандарт	4

## **5. ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ**

Условия хранения перед отправкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для тушек индейки и их частей (охлажденных или замороженных) и должны находиться в соответствии с требованиями импортирующей страны. Внимание обращается на положения Соглашения о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС).

### **5.1 Масса упаковочной единицы**

"Упаковочной единицей " является целая тушка, разделенная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта.

Масса может также указываться как диапазон массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

<b>Код массы упаковочной единицы (поле данных P1)</b>	<b>Категория/описание</b>
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3-8	Коды не используются
9	Прочие

## 5.2 Первичная упаковка

Первичная упаковка находится в прямом контакте с продуктом и используется для формирования его в виде отдельных потребительских или оптовых единиц. При перевозке она помещается в грузовой контейнер. В первичной упаковке могут содержаться как одна, так и несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
00	Не указывается	
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью грузового контейнера, и не является внутренней упаковкой.
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, облегаяющий продукт за счет откачивания воздуха и в последствии заваренный с помощью термосварки.
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого подобного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания-закрывания.
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого подобного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта.
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта.
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на подложке и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку.
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта.
08	Ящик	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала.

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. иметь пропитанную и/или вошеную поверхность.</li> <li>2. быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком.</li> </ol> Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка.
10-97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вошеную коробку или бункер для перевозки навалом).
99	Прочие	

### 5.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься следующая потребительская маркировка:

Код потребительской маркировки (поле данных P3)	Категория/описание
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки. Они должны соответствовать требованиям страны назначения.
2	Без маркировки
3-9	Коды не используются

### 5.4 Масса первичной упаковки

Масса первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в пункте 5.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Код массы первичной упаковки (поле данных P4)	Категория/описание
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3-8	Коды не используются
9	Прочие

### 5.5 Вторичная упаковка

Вторичная упаковка используется для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Вторичная упаковка должна маркироваться в соответствии с требованиями страны назначения. Могут указываться следующие виды вторичной упаковки:

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Коробка без вкладыша, невошенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
2	Коробка с вкладышем, невошенная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
3	Коробка без вкладыша, вошенная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
4	Контейнер многоразовый	Контейнер или «короб» из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки.
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковый вкладыш и вошеное покрытие.
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки.
7-8	Коды не используются	
9	Прочие	

## 5.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки определяется в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в пункте 5.1.

Код вторичной упаковки (поле данных Р6)	Категория/описание
00000	Не указывается
00001–99999	Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000,0 кг)

## 5.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом птицы

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

Поле данных	Описание	Раздел	Область кодирования
P1	Масса единицы продукции	5.1	0–9
P2	Первичная упаковка	5.2	00–99
P3	Маркировка первичной упаковки	5.3	0–9
P4	Масса первичной упаковки	5.4	0–9
P5	Вторичная упаковка	5.5	0–9
P6	Масса вторичной упаковки	5.6	00000–99999