



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.2
5 July 2000

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов
на скоропортящиеся продукты и повышению
качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо
Девятая сессия, 27-29 марта 2000 года, Женева

ДОКЛАД ДЕВЯТОЙ СЕССИИ
ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Раздел по говядине

Примечание секретариата: В тексте приложения приводятся требования, предъявляемые к говядине, согласованные Специализированной секцией. Текст представляется Рабочей группе (вместе с приложениями 1 и 3) для утверждения в качестве нового стандарта ЕЭК ООН на мясные туши и отрубы.

Стандарт ЕЭК ООН
в отношении стандартизации, сбыта и товарного качества

говяжьих туш и отрубов,
поступающих в международную торговлю

Говядина (раздел 2)

1.1.0 Введение

Целью настоящего стандарта является определение и описание требований к товарному качеству и условиям сбыта говяжьих туш и отрубов, поступающих в международную торговлю как пригодные для употребления в пищу. Признается, что в международной торговле говядиной требуется соблюдение многих других требований, связанных со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, и такие положения отнесены в стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

Настоящий стандарт включает фотографии туш и отдельных товарных отрубов для лучшего понимания его положений в целях обеспечения его широкого применения в международной торговле.

1.2.0 Сфера охвата

Настоящий стандарт применяется к тушам крупного рогатого скота и/или полученным при их разделке отрубам, которые реализуются как пригодные для употребления в пищу и имеют характерный красный цвет мяса.

1.3.0 Область применения

Целью настоящего стандарта является определение некоторых аспектов требований к качеству и разделке говяжьих туш и отрубов, предназначенных для международной торговли.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отправки и которые содержат рекомендации для правительств по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего

стандарта. Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус являются авторитетными международными источниками для консультации в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.4.0 Общие требования

Указанные ниже аспекты рассматриваются в ~~разделе 1, посвященном общим вопросам,~~ Общих требованиях к стандартам для мясных туш и отрубов, относящихся к торговле всеми видами мяса млекопитающих.

Положения, касающиеся термического состояния

Положения, касающиеся состояния мяса

Положения в отношении оценки толщины жира в некоторых отрубях

Положения, касающиеся цвета мяса и жира и определения pH

Положения, касающиеся происхождения и производства

Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

Информация о маркировке упаковок мяса, поступающих в продажу

Орган по оценке соответствия¹

Система кодирования МАКПТ•СЕК

1.4.1 Положения, касающиеся наружного жира

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

зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки

зачищенные/оголенные отрубы

практически без жира (обнажено 75% поверхности нежирной части мяса)

максимальная толщина жира 3 мм

максимальная толщина жира 6 мм

максимальная толщина жира 13 мм

максимальная толщина жира 25 мм

¹ Этот аспект относится к аккредитованному сертифицирующему органу, действующему в соответствии с общими требованиями по странам.

1.4.2 Положения, касающиеся "мраморности" мяса

"Мраморность" мяса, или межмышечная жировая прослойка, является одним из критериев, обычно используемых для определения качества мяса. В рамках настоящего стандарта рекомендуется использовать следующие две системы:

- i) Система USDA
- ii) Система AUS-MEAT

1.4.2.1 Выбор стандарта "мраморности" мяса

Система USDA основана на фотографической шкале. Различная степень мраморности определяется по шестибальной системе в порядке увеличения содержания мраморности соответственно "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. Подробные данные могут быть получены в (стандартах – говяжьей туши и отруба), и подробная информация может быть получена непосредственно в USDA или AUS-MEAT.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Хотя система кодификации, обсуждаемая в разделе 1.4.5 (система кодирования для говядины) позволяет покупателям указывать либо USDA, AUS-MEAT или другую систему, она позволяет осуществлять лишь конкретное кодирование отдельных чипов мраморности AUS-MEAT.*

AUS-MEAT
PO Box 3175
South Brisbane
QLD 4101
Australia

Телефон: +61 732 47 7 200
Факс: +61 732 477 222

US Department of Agriculture
Livestock and Seed Programm
Room 2092-South Bldg.
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC
USA

Телефон: (202) 720-5705
Факс: (202) 720-3499

1.4.3 Положения, касающиеся цвета постного мяса и жира

Нормальная постная говядина имеет характерный красный цвет. Мясо с показателем рН² более 6,0 считается темным, твердым и сухим (ТТС) мясом. Показатель рН² измеряется в длиннейшей 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.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- i) В цветовой шкале для постного мяса число в скобках указывает на соответствующий индекс стандарта AUS-MEAT, на котором основывается эта система.
- ii) Следует отметить, что существуют и другие справочные источники для определения цвета и что они могут использоваться вместе с любыми требуемыми параметрами рН, если это предусмотрено в договорных условиях.
- iii) Следует отметить, что вышеприведенные положения носят лишь иллюстративный характер и что в целях коммерческого использования необходимо обеспечить доступ ко всей системе и рабочим параметрам.

Адреса, по которым можно получить подробную информацию об этой системе:

UN/ECE
Trade Division
Food Standards Officer
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10
Switzerland

Телефон: +41 22 917 2875
Факс: +41 22 917 0041

AUS-MEAT Limited
PO Box 3175
South Brisbane
QLD 4101
Australia

Телефон: +61 732 477 200
Факс: +61 732 477 222

² рН² означает конечное значение рН.

1.4.4 Положения, касающиеся происхождения и производства

Следующие варианты, которые могут быть указаны покупателем, требуют наличия систем отслеживания происхождения продукции. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации крупного рогатого скота, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Идентификационные номера должны применяться и точно регистрироваться при обеспечении связи между ними. В случае использования процедур отслеживания продукции они должны утверждаться органом по оценке соответствия, указываемым в пункте 4.8 общих условий.

Система МАКПТА•СЕК включает универсальные понятия, касающиеся отслеживания происхождения продукции, благодаря использованию многоотраслевых стандартов для идентификации продуктов, услуг и географических названий и передачи соответствующей информации. Организации могут использовать их в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей снабженческой цепи для наблюдения за продвижением мясных продуктов от ферм до розничных торговых точек и для отслеживания происхождения продукции. Информация об использовании системы МАКПТ•СЕК содержится в руководстве "Отслеживание происхождения говядины", которое можно получить, обратившись в МАКПТ или национальные организации МАКПТ.

Адреса, по которым можно получить подробную информацию о системе МАКПТ•СЕК

МАКПТ
EAN International
145 rue Royale
B-1000 Brussels
Belgium

Телефон: +32-2-227 10 20
Факс: +32-2-227 10 21
Электронная почта: info@ean.be

Совет по единообразным кодам (СЕК)
Uniform Code Council (UCC)
Princeton Pike Corporate Centre
1009 Lenox Drive, suite 202
Laurenceville
New Jersey 08648
USA
Телефон: +1-609-620 0200
Факс: +1-609-620 1200

1.4.4.1 Категория говядины

Стандарт предусматривает категоризацию говядины по восьми категориям:

- некастрированный самец (наличие признаков пола, возраст – старше 24 месяцев)
- молодой некастрированный самец (возраст – менее 24 месяцев)
- бычок-кастрат
- телка (нетель)
- бычок-кастрат и/или телка
- молодая корова (взрослая самка в возрасте < 5 лет)
- старая корова (взрослая самка в возрасте > 5 лет)
- молодое животное (6-12 месяцев)

1.4.4.2 Системы производства, откорма и идентификации животных

- *Интенсивные системы* представляют собой методы производства, включающие применение ограниченных режимов выпаса, стойлового содержания и кормления, направленных на достижение быстрого роста. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
- *Экстенсивные системы* представляют собой методы производства, включающие относительно неограниченный доступ к естественному корму, фуражу, на протяжении большей части жизни животных. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
- *Органические системы* представляют собой методы производства, соответствующие международно признанным стандартам или национальным стандартам, если они являются более строгими. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
- *Системы животноводства*, определяющие конкретные режимы ухода за животными (например, использование гормональных стимуляторов роста), на основе международно признанных стандартов или национальных стандартов, если они являются более строгими.
- *Другие системы* должны быть описаны продавцом.

1.4.4.3 Системы убоя

- *Традиционная* - оглушение перед обескровливанием животных является признанной традиционной системой
- *Кошерная* - необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя скота
- *Халалная* - необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя скота
- *Другие* - продавец/покупатель должен конкретно указать любые другие методы убоя скота
- *Не указано*

1.4.4.4 Послеубойная обработка

- *Электростимуляция* - если указывается этот метод, то конкретные параметры системы должны быть согласованы в договорных условиях
- *Метод подвески туш* - если он отличается от традиционного метода подвески за ахиллово сухожилие, то необходимо конкретно указать требуемый метод
- *Режимы охлаждения* - если должна применяться определенная процедура охлаждения, то ее необходимо конкретно указать
- *Процессы созревания* - необходимо указать любые конкретные требования - необходимо указать любые конкретные требования
- *Другие требования* - необходимо конкретно указать
- *Не указано*

1.4.5 Система кодирования для говядины

В приведенной ниже таблице показано общее применение 1820-значной системы кодирования ЕЭК ООН с 1314 полями данных на основе схемы кодирования МАКПТ/СЕК для спецификации говядины. Более подробную информацию см. в добавлении 1.

Система кодирования в рамках стандарта ЕЭК ООН для говядины

| Поле данных | Диапазон изменения кода | Установленное значение кода | Номер поля |
|--|-------------------------|-----------------------------|------------|
| Указывается в обязательном порядке | | | |
| Вид/сорт Говядина | 0 - 94 | 1 | 1 |
| Отруб Розничной сортовой | 0 - 9999 | 0 - 9999 | 2 |
| Термическое состояние | 0 - 9 | 1 - 3 | 11 |
| Указывается факультативно - требуется отслеживание происхождения | | | |
| Категория (пол/тип/возраст) | 0 - 9 | 0 - 8 | 3 |
| Система откорма | 0 - 9 | 0 - 5 | 4 |
| Сертификация Сорт/классификация Сертификация третьей стороны Идентификация животных | 0 - 99 | 0 - 47 | 5 |
| Системы убоя | 0 - 9 | 0 - 4 | 6 |
| Послеубойная обработка | 0 - 9 | 0 - 1 | 7 |
| Указывается факультативно - не требуется отслеживание происхождения | | | |
| Наружный жир | 0 - 9 | 04 - 7 | 8 |
| "Мраморность" мяса | 0 - 9 | 0 - 8 | 9 |
| Цвет - (мяса/жира) | 0 - 99 | 0 - 99 | 10 |
| Весовой диапазон | 0 - 9 | 0 - 1 | 12 |
| Упаковка | 0 - 9 | 0 - 7 | 13 |
| Резервное | 000 - 999 | Не указано | 14 |

1.4.5.1 Установленные значения кодов на говядину

| <u>Поле</u> <u>данных</u> | <u>Установленное</u> <u>значение кода</u> | <u>Описание</u> <u>кода</u> |
|------------------------------|--|--------------------------------|
|------------------------------|--|--------------------------------|

1. Виды

1 = говядина

2. Четырехзначный цифровой код на отруба, определенный в стандарте

3. Категория

0 = не указано
1 = некастрированный самец (наличие признаков пола: возраст старше 24 месяцев)
2 = молодой некастрированный самец (возраст – менее 24 месяцев)
3 = бычок-кастрат
4 = телка (нетель)
5 = бычок-кастрат и/или телка
6 = молодая корова (взрослая самка в возрасте < 5 лет)
7 = старая корова (взросла самка в возрасте > 5 лет)
8 = молодое животное (6-12 месяцев)

4. Система откорма

0 = не указано
1 = интенсивная
2 = экстенсивная
3 = органическая
4 = системы животноводства
5 = другие

5. Сертификация

0 = не указана
1 = указывается конкретно сорт/классификация
2 = указывается конкретно сертификация третьей стороны
3 = указывается конкретно идентификация животных
4 = указывается конкретно сорт/классификация и сертификация третьей стороны

- 5 = указывается конкретно сорт/классификация и идентификация животных
- 6 = указывается конкретно сертификация третьей стороны и идентификация животных
- 7 = указывается конкретно сорт/классификация, сертификация третьей стороны и идентификация животных

6. Системы убоя

- 0 = не указано
- 1 = традиционная – оглушение перед обескровливанием животных является признаком традиционной системы
- 2 = кошерная – необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя скота
- 3 = халалная – необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя
- 4 = другие – продавец/покупатель должен конкретно указать любые другие методы убоя скота

7. Послеубойная обработка

- 0 = не указано
- 1 = указывается конкретно

8. Толщина/уровень наружного жира

- 0 = не указано
- 1 = зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
- 2 = зачищенные/оголенные отрубы
- 3 = практически без жира (75% поверхности нежирной части мяса)
- 4 = максимальная толщина жира 3 мм
- 5 = максимальная толщина жира 6 мм
- 6 = максимальная толщина жира 13 мм
- 7 = максимальная толщина жира 25 мм

9. Мраморность

- 0 = не указано
- 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 = указывается конкретно система USDA
 9 = указывается конкретно другая система

10. Цвет постного мяса и жира

- 0 = не указано
 1 = указывается конкретно другая система

Чипы AUS-MEAT, касающиеся цвета постного мяса и жира, могут быть закодированы в спецификации продуктов, причем цвет постного мяса кодируется первой цифрой (чипы 1a – 7 AUS-MEAT), а AUS-MEAT, касающиеся цвета жира, кодируются второй цифрой (чипы 0-9 AUS-MEAT). В нижеследующей таблице приводится кодовая матрица для использования чипов AUS-MEAT, касающихся цвета постного мяса и жира, где цвет постного мяса расположен на оси Y, а цвет жира на оси X.

| Чип AUS-MEAT для цвета жира | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|----|
| | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Чип AUS-MEAT для цвета постного мяса | 1a | 10 | 11 | | | | | | | | 19 |
| | 1b | 20 | 21 | | | | | | | | 29 |
| | 1c | 30 | 31 | | | | | | | | 39 |
| | 2 | 40 | 41 | | | | | | | | 49 |
| | 3 | 50 | 51 | | | | | | | | 59 |
| | 4 | 60 | 61 | | | | | | | | 69 |
| | 5 | 70 | 71 | | | | | | | | 79 |
| | 6 | 80 | 81 | | | | | | | | 89 |
| | 7 | 90 | 91 | | | | | | | | 99 |

11. Термическое состояние

- 1 = Охлажденные продукты
 2 = Замороженные продукты
 3 = Глубоко замороженные продукты

12. Диапазон изменение веса

- 0 = Не указано
1 = Указывается конкретно

13. Упаковка

- 0 = Не указано
1 = Туши и четверти – Охлажденные в или без упаковки
2 = Туши и четверти – Замороженные/глубоко замороженные в упаковке для защиты продуктов
3 = Отрубы – Индивидуально-упакованные (I.W.)
4 = Отрубы – Упакованные навалом (в пластиковой или вошеной упаковке)
5 = Отрубы – Упакованные в вакууме (VP)
6 = Отрубы – Упакованные в измененной атмосфере (MAP)
7 = Отрубы – Другие виды упаковки

14. Зарезервированные коды (всегда 000)

1.4.5.2 Пример кодификации:

К продуктам, характеризующимся 20-значным кодом 11643530104000105000, относятся:

- Поле 1 Виды = 1 (говядина)
Поле 2 Отрубы = 1643 (грудинка)
Поле 3 Категория = 5 (бычок-кастрат и/или телка)
Поле 4 Система откорма = 3 (органическая)
Поле 5 Сертификация = 0 (не указывается)
Поле 6 Системы убоя = 1 (традиционные)
Поле 7 Послеубойная обработка = 0 (не указывается)
Поле 8 Наружный жир = 4 (максимальная толщина жира 3 мм)
Поле 9 Мраморность = 0 (не указывается)
Поле 10 Цвет постного мяса и жира = 00 (не указывается)
Поле 11 Термическое состояние = 1 (охлажденное)
Поле 12 Код изменения веса = 0 (не указывается)
Поле 13 Код упаковки = 5 (вакуумная упаковка)
Поле 14 Резервные коды = 000

[Соответствующие рисунки будут позднее 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, ~~содержащего следующие элементы данных: глобальный номер товарной продукции (ГНТП), код стандарта ЕЭК/ООН, вес нетто в килограммах, предельный срок реализации и номер партии.~~

[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 использованием стандартов МАКПТ/СЕК, может быть увязан с информационным потоком с помощью процедур электронного обмена данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМК).

[рисунок]