



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2000/3
20 December 1999

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

Пункт 3 а) предварительной повестки дня

Общие требования

Стандарты на мясные туши и отрубы

Передано Австралией

Примечание секретариата: Общие требования были согласованы на последней сессии и утверждены Рабочей группой. В настоящем документе содержится самый последний вариант общих требований, обсуждавшихся на Совещании докладчиков в Брисбене.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ
СТАНДАРТЫ
НА МЯСНЫЕ ТУШИ И ОТРУБЫ

1.0 ПРЕДИСЛОВИЕ

Целью настоящего стандарта является определение и описание требований к товарному качеству и условиям сбыта мясных туш и отрубов, поступающих в международную торговлю как пригодные для употребления в пищу. Признается, что для осуществления трансграничных поставок мяса также должны быть соблюдены многие другие требования, связанные с пищевыми стандартами и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не предписываются положения, которые охватываются другими нормативными документами, и в рамках настоящего стандарта эти аспекты регулируются в соответствии с национальным или международным законодательством или требованиями страны-импортера.

Эти общие требования к поставляемому мясу рекомендуется использовать вместе со стандартами ЕЭК ООН на конкретные виды мяса и мясопродуктов. В контексте оценки соответствия товаров этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции конкретным спецификациям покупателя. В стандарты на конкретные виды мяса включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов, что сделано для лучшего понимания соответствующих положений этих стандартов с целью обеспечения их широкого применения в международной торговле.

2.0 СФЕРА ОХВАТА/ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт применяется к говяжьим, свиным, бараньим и козлиным тушам и/или полученным при их разделке отрубам, которые продаются как пригодные для употребления в пищу. Цель настоящего документа состоит в предоставлении покупателям широкого выбора, в том что касается обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для поставки на международный рынок. Контрагенты обязаны поставлять товары, соответствующие всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.

В стандарте могут содержаться 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. Во внимание следует принимать стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус как компетентного международного органа в области гигиены и санитарии.

3.0 НОРМАТИВНОЕ ТРЕБОВАНИЕ

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.

4.0 ОБРАБОТКА/ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

4.1 ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

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

- А) **Охлажденный продукт:** продукт, который в течение всего периода вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не менее $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не более $+7^{\circ}\text{C}$.
- В) **Замороженный продукт:** продукт, температура которого в течение всего периода после его заморозки не превышала -12°C .
- С) **Глубокомороженный продукт:** продукт, температура которого в течение всего периода после заморозки не превышала -18°C .

4.2 ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ СОСТОЯНИЯ МЯСА

- А) Туши/отрубы должны быть:
 - 1. Цельными, с учетом товарного вида.
 - 2. Без видимых кровяных сгустков или костной пыли.
 - 3. Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла 1/).
 - 4. Без неприятного запаха.
 - 5. Без заметных пятен крови.
 - 6. Без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны.

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

7. Без ушибов 2/.

8. Без следов ожогов, вызванных замораживанием 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.

4.3 ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ОГРАНИЧЕНИЙ И ОЦЕНКИ ТОЛЩИНЫ ЖИРА В НЕКОТОРЫХ ОТРУБАХ

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки

Зачищенные/оголенные отрубы

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

Указана максимальная толщина жира в миллиметрах

Оговорен химический состав нежирной части мяса (т.е. обреза).

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 обреза применяются два определения:

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

3/ Ожог, вызванный замораживанием, – это 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).

1. 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.

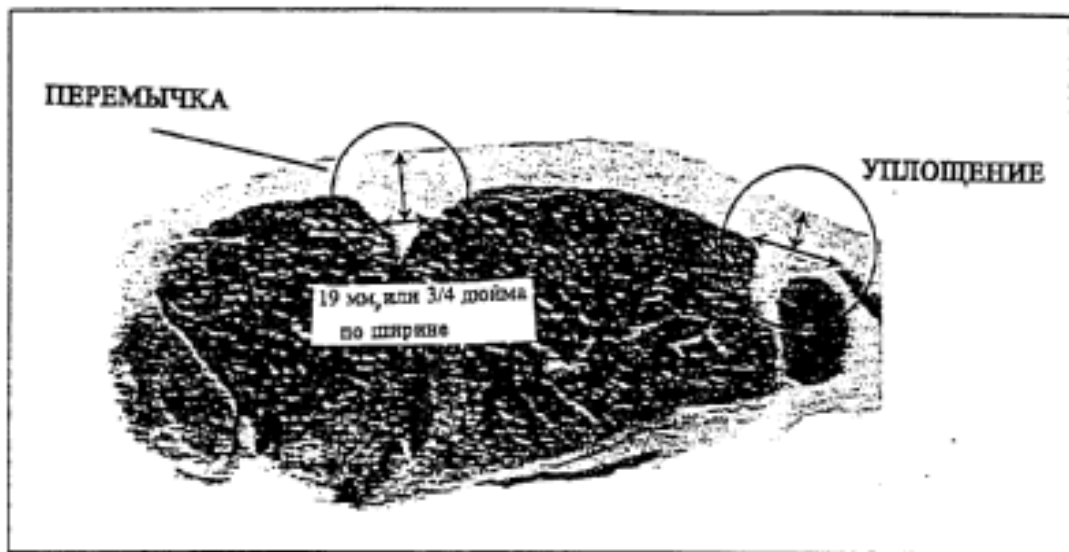


Рисунок 1

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках 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 отрубов 4/ или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки 5/, то для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами, используется метод перемычки.

4.4 ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ЦВЕТА МЯСА И ЖИРА И ОПРЕДЕЛЕНИЯ pH

Обычно мясо и жир, в зависимости от конкретного вида, имеют характерный цвет и показатель pH. Конкретные положения, касающиеся оценки цвета мяса и жира и определения pH, содержатся в стандартах на конкретные виды мяса.

4.5 ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА

Эти положения являются факультативными, однако покупатель для целей проверки может требовать от продавца предоставления доказательств (см. пункт 4.8) применения той или иной процедуры документирования. В стандартах на конкретные виды мяса информация приводится под следующими тремя заголовками:

1. Системы производства
2. Системы откорма

Идентификация животных

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.

4.6 ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

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:

А) Туши и четвертины

1. Охлажденные с расфасовкой или без нее
2. Замороженные/глубокозамороженные в упаковке с целью защиты продуктов

В) Отрубы

1. Охлажденные
 - а. ИОР (индивидуально обернутые)
 - б. Расфасованные навалом (в пластмассовых или воцеленных картонных контейнерах)
 - с. Упакованные под вакуумом (УВ)
 - д. Упакованные в измененной среде (УИС)
 - е. Упакованные прочими способами
2. Замороженные/глубоко замороженные
 - а. ИОР
 - б. Расфасованные навалом (в пластмассовых или воцеленных картонных контейнерах)
 - с. Упакованные под вакуумом
 - д. 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 среде, 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).

4.7 ИНФОРМАЦИЯ, КОТОРАЯ ДОЛЖНА УКАЗЫВАТЬСЯ НА ТОВАРНЫХ ЕДИНИЦАХ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЛИ НА ПРИКРЕПЛЯЕМЫХ К НИМ ЯРЛЫКАХ

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	х	х
Номер бойни или номер партии	х	х
Дата убоя	х	
Дата упаковки		х
Наименование продукта		х
Информация для потребителей в соответствии с требованиями каждой страны		х
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное		х
Условия хранения		х
Подробная информация об упаковке или розничном торговце		х <u>б</u> /
Количество (число единиц)		х
Вес-нетто		х

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
- ◆ классификация/сортность
- ◆ системы производства и переработки
- ◆ процедуры убоя

б/ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

характеристики породы, систем производства и откорма ^{7/}. С более подробной информацией по этим аспектам можно ознакомиться в разделах, в которых излагаются конкретные требования в отношении каждого вида.

4.8 ОРГАН ПО ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ

Помимо подробных описаний продукта, настоящий стандарт предусматривает для покупателей возможность выбирать на добровольной основе при заключении каждого контракта орган по оценке соответствия. Органы по оценке соответствия, добровольно выбранные покупателями, будут применять и/или определять критерии сбыта и оказывать содействие в разрешении споров в отношении претензий по соблюдению контракта.

Каждый из включенных в список органов по оценке соответствия, добровольный выбор которого зафиксирован в контракте, несет полную ответственность в качестве третьей стороны за оценку соблюдения изложенных в настоящем документе стандартов, используя при этом действующую методологию таких органов. Кроме того, добровольно выбранные органы могут определять характеристики для установления товарных критериев покупателем, исходя из специфических для данного органа стандартов и методологии и согласно содержащимся в настоящем документе дополнительным перечням товарных требований, касающихся вкуса, процента выхода продукции, а также других соответствующих характеристик продукта, определяющих его качество/ценность.

Если разрешение споров считается важной процедурой торговыми партнерами и регулируется в рамках договорных обязательств участников сделки, то покупатели могут сначала добровольно выбрать орган по оценке соответствия, который будет нести окончательную ответственность за определение соответствия продукта контракту на основе содержащихся в настоящем документе стандартов, включая любые дополнительные требования, изложенные в контракте. Для разрешения спора в отношении соблюдения контракта орган может быть на добровольной основе уполномочен произвести оценку соответствия в пункте происхождения продукта, перед его транспортировкой или сугубо "по мере необходимости". Когда против поставщика выдвигается претензия, стороны обязаны соглашаться с выводами органа по оценке соответствия, добровольно избранного ими в качестве третьей стороны, если такой орган был назначен ими при заключении контракта.

Покупатель, добровольно избравший орган для определения соблюдения контракта, получает также доступ к дополнительным услугам или процедурам, осуществляемым данным конкретным органом, таким, как услуги по классификации туш и сертификации, услуги по сертификации систем качества и т.д.

^{7/} Для представления этой информации в приложениях к стандартам на конкретные виды мяса будут описаны соответствующие системы отслеживания происхождения.

В некоторых странах к поставщикам могут предъявляться требования о сертификации продукции или систем управления в соответствии с национальными законами и предписаниями. Такие механизмы оценки соответствия должны оговариваться покупателем в договоре как обеспечивающие право органа на проведение оценки соответствия, результаты которой имеют обязательную силу для сторон.

4.8.1 Использование логотипа - требования в отношении сертификации

Логотип ЕЭК ООН является торговым знаком ЕЭК ООН и не должен использоваться без письменного разрешения ЕЭК ООН, получаемого через аккредитованный сертификационный орган g/. Разрешение выдается на срок и на условиях, которые периодически устанавливаются ЕЭК ООН.

Для целей настоящих стандартов под сертификацией подразумевается выдача сертификата какому-либо предприятию, которое, по мнению аккредитованного сертификационного органа, соблюдает настоящие стандарты и любые другие сертификационные требования, которые периодически публикуются.

Каждое предприятие, получающее сертификат, должно создать и поддерживать систему управления качеством, утвержденную аккредитованным сертификационным органом. Минимальные приемлемые нормы, касающиеся функционирования системы управления качеством, согласуются с соответствующими аналогичными элементами стандарта ИСО 9002:1994 о системах качества поставщиков, который применяется в целях неуклонного выполнения требований, предусмотренных настоящими стандартами.

Каждое предприятие, получающее сертификат, должно постоянно демонстрировать к удовлетворению аккредитованного сертификационного органа, что оно неизменно располагает необходимым квалифицированным персоналом, способным четко соблюдать настоящие стандарты.

Прочие предписания и маркировка (включая заводские клейма на тушах, прикрепляемые к тушам ярлыки, этикетки на картонных контейнерах и обозначения на другой упаковке) не должны противоречить настоящим стандартам или расходиться с ними.

g/ Под аккредитованным сертификационным органом подразумевается орган, который указан в приложении ? и который:

- a) аккредитован ЕЭК ООН в целях сертификации систем управления качеством на предприятиях и
- b) утвержден ЕЭК ООН для проведения аудиторских проверок на предприятиях, которым выдается сертификат, в соответствии с настоящими стандартами.

4.9 СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ-СЕК

Система МАКПТ-СЕК используется в этих стандартах в качестве рекомендованной стандартной системы кодирования для улучшения 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 и которая 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, сопряженных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности или стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов потребителей.

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 (символами штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли. Эта система не только обеспечивает четкую идентификацию, но и позволяет передавать в формате штрихового кода дополнительную информацию, например стандарты ЕЭК ООН на мясные туши и отрубы, предпочтительные сроки годности, вес, номера партии и серии.

Коды, используемые для описания мясных туш и отрубов, содержатся в стандартах ЕЭК ООН на конкретные виды мяса. Они закодированы в форме идентификационных номеров с помощью Прикладного идентификатора МАКПТ-СЕК, содержащегося в стандарте МАКПТ-СЕК-128. Прикладной идентификатор МАКПТ-СЕК представляет собой префикс, применяемый для идентификации значения и формата следующих за ним данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями торговой цепочки независимо от компании, первоначально выпустившей коды.

Использование стандарта СЕК-МАКПТ-128 рекомендуется для совершенствования системы поддержания связей между покупателями, продавцами и органами по оценке соответствия третьей стороны.

Пример: (01) 91234567890121 (3102) 000076 (240) 97845863215987458
(15) 19990801 (10) 000831

(01) Глобальный номер торговой позиции (ГНТП)
(3102) Вес-нетто, кг
(240) Код стандарта ЕЭК ООН
(15) Использовать к сроку
(10) Номер партии

Соответствующая информация о применении системы МАКПТ-СЕК приводится в разделах, содержащих конкретные требования по отдельным видам мяса.

Пример

