



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2000/4
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 b) предварительной повестки дня

Проект стандарта ЕЭК ООН
Говядина (раздел 2)

Представлено Австралией

Примечание секретариата: В настоящем документе содержится информация о результатах обсуждения раздела по говядине, состоявшегося на совещании докладчиков в Брисбене.

**Проект стандарта ЕЭК/ООН
Говядина (раздел 2)**

в отношении стандартизации, сбыта и товарного качества

говяжьих туш и отрубов,
поступающих в международную торговлю

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 (см. приложение?).

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.

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.

4.0 Общие требования

Указанные ниже аспекты рассматриваются в разделе 1, посвященном общим вопросам, относящимся 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 соответствия 1/
 Система кодирования МАКПТ.СЕК

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

4.1 Система кодирования для говядины

В приведенной ниже таблице показано общее применение 18-значной системы кодирования ЕЭК ООН с 13 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			
Говядина	1	1	1
Розничный сортовой отруб	0 - 9999	0 - 9999	7
Термическое состояние	0 - 9	1 - 3	11
Указывается факультативно - требуется отслеживание происхождения			
Категория (пол/тип/возраст)	0 - 9	0 - 8	2
Система откорма	0 - 9	0 - 5	3
Сорт/классификация	0 - 99	0 - 1	4
Системы убоя	0 - 9	0 - 4	5
Послеубойная обработка	0 - 9	0 - 1	6

Указывается факультативно - не требуется отслеживание происхождения			
Наружный жир	0 - 9	1 - 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

Таблица 1

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

Отслеживание 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 МАКПТ•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.

4.2 Положения, касающиеся цвета мяса и жира

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

Пояснение: рНУ означает конечное значение рН

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:

МАКПТ
ЕЭК ООН

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

Совет по единообразным кодам (СЕК)

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

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

4.3 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:

Система USDA
Система AUS-MEAT

Определение степени "мраморности". На фотографической шкале, основанной на системе USDA, показана различная степень "мраморности" мяса в диапазоне 1-6. Пользователи могут выбрать соответствующую фотографию, отвечающую их требованиям, хотя рекомендуется использовать всю систему.

Подробная информация об обеих системах представлена в добавлении (), и ее можно также получить, обратившись непосредственно в USDA или AUS-MEAT.

4.4 Положения, касающиеся происхождения и производства

4.41 Системы производства и откорма

.411 **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.

.412 **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.

.413 **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.

.414 **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.

.415 **Другие системы** должны быть описаны продавцом.

4.42 Системы убоя

.421 **Традиционная** - оглушение перед обескровливанием животных является признанной традиционной системой

.422 **Кошерная** - необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя скота

- .423 *Халалная* - необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоа скота
- .424 *Другие* - продавец/покупатель должен конкретно указать любые другие методы убоа скота
- .425 *Не указано*

4.43 *Послеубойная обработка*

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

Установленные значения кодов

- 1. 1 = Говядина
- 2. 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 (взрослая самка в возрасте > 5 лет)
 - 8 Молодое животное (6-12 месяцев)
- 3. 0 = Не указано
 - 1 = Интенсивные
 - 2 = Экстенсивные
 - 3 = Органические
 - 4 = Системы животноводства
 - 5 = Другие
- 4. 0 = Не указано
 - 1 = Указывается конкретно

- 5. 0 = Не указано
- 1 = Традиционная - оглушение перед обескровливанием животных является признанной традиционной системой
- 2 = Кошерная - необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя скота
- 3 = Халалная - необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя скота
- 4 = Другие - продавец/покупатель должен конкретно указать любые другие методы убоя скота

- 6. 0 = Не указано
- 1 = указывается конкретно

- 7. Определяется конкретно

- 8. 0-6
- 0 = Не указано
- 1 = Очищенный от пленки, оголенный, без поверхностной оболочки
- 2 = Очищенный от пленки, оголенный
- 3 = Практически без оболочки (удалено 75% постной поверхности и сращений)
- 4 = Максимальная толщина жира 3 мм
- 5 = Максимальная толщина жира 6 мм
- 6 = Максимальная толщина жира 25 мм

- 9. 0 = Не указано
- 1-7 = 0-6 схемы

- 10. 00 = Не указано

		Цвет жира							
Цвет мяса	10	11							19
	20	21							29
	30	31							39
	40	41							49
	50	51							59
	60	61							69
	70	71							79
	80	81							89
	90	91							99

11. Термическое состояние - 1 = Охлажденные продукты
2 = Замороженные продукты
3 = Глубоко замороженные продукты

12. Вес
0 = Не указано
1 = Указывается конкретно

[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-МАКПТКОМ®).

[рисунок]

ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ В ТОРГОВЛЕ ГОВЯДИНОЙ - ПЕРЕВОД

ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК	ФРАНЦИЯ	ИСПАНИЯ	РОССИЯ
Carcase			Туша
Side			Полутуша
Hindquarter			Задняя четвертина
Pistola Hindquarter			"Пистолетная" задняя четвертина
Butt & Rump			Толстый край поясничной части и кострец
Butt (Round)			Толстый край поясничной части (голяжье бедро)
Rump & Loin			Кострец и филей
Shortloin			Короткий филей
Forequarter			Передняя четвертина
Forequarter Pistola			"Пистолетный" отруб передней четвертины
Brisket			Грудинка
Brisket Rib Plate			Передняя часть говяжьей грудинки
Brisket Point (Sternum)			Грудная часть (грудина)
Brisket Navel Plate			Задний край говяжьей грудинки
Chuck Square Cut			Лопаточная часть прямоугольной разделки
Neck			Шейная часть
Rib Prepared			Обработанная спинная часть
Short Ribs			Реберный край спинной части
Spare Rib			Реберная часть
Fore/Hind Shin - Shank			Передняя четвертина/задняя рулька - голяшка
Beef Bones			Говяжьи кости
Inside			Внутренняя часть
Inside Cap Off			Внутренняя часть без оболочки
Inside Cap			Внутренняя часть с оболочкой
Inside Meat			Мясо внутренней части
Outside Meat			Мясо наружной части

Silverside			Ссек
Outside			Наружная часть
Outside Flat			Наружный плоский отруб
Eye Round			Глазок бедра
Thick Flank			Толстая часть говяжьей пашины
Knuckle			Голяшка
Tenderloin			Вырезка
Tenderloin Side strap off			Вырезка без боковой мышцы
Striploin			Филейный край
Thin Flank			Тонкая часть говяжьей пашины
Flank Steak			Порционный кусок говяжьей пашины
Inside Skirt			Внутренняя диафрагма
Internal Flank Plate (Flap)			Внутренняя часть говяжьей пашины
Thin Skirt (Inside Skirt)			Сухожильная часть диафрагмы (внутренняя диафрагма)
Rump			Кострец
Top Sirloin Butt			Верхняя часть толстого филея
Rump Cap			Кострец с оболочкой
Eye Of Rump			Глазок костреца
Tri-Tip (Bottom Sirloin Butt)			Треугольник (нижняя часть толстого филея)
Brisket			Грудинка
Brisket Deckle off			Грудинка без декеля
Brisket Point Deckle off			Грудная часть без декеля
Spencer Roll			Рулет "спенсер"
Cube Roll (Rib Eye Roll)			Кубический рулет (рулет из спинной мякоти)
Chuck Roll			Рулет из лопаточной мякоти
Chuck Roll Long Cut			Рулет из лопаточной мякоти, длиннорезанный
Chuck Eye Roll			Рулет из глазка передка
Neck			Шейная часть
Cutaneus trunci (Rose)			Кожная мышца туловища (розовая)
Chuck Tender			Мякоть передка

Chuck Crest			Гребень передка
Blade (Clod)			Лопата (мякоть лопаточной части)
Blade Bolar			Боларная лопатка
Blade Oyster			"Устричная" лопатка
Blade Undercut			Лопаточная вырезка
Thick Skirt (Hanging Tender) 2180			Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы) 2180
Shin/Shank			Голяшка/рулька
Butt Set			Комплект отрубов толстого края поясничной части
Manufacturing Beef			Говядина промышленной категории
