



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2004/3
6 February 2004

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
Тринадцатая сессия, 19-22 апреля 2004 года, Женева

Пункт 3 а) предварительной повестки дня

Стандарт ЕЭК ООН на куриное мясо - куриные тушки и их части

Главы 1-5: Общие требования и кодирование

Примечание секретариата: В соответствии с решением совещания докладчиков, состоявшегося 15-17 сентября 2003 года в Москве в настоящем документе содержатся главы 1-5 Стандарта ЕЭК ООН на куриное мясо - куриные тушки и их части, которые были приняты Рабочей группой. Настоящий текст препровождается Специализированной секции для окончательной проверки перед публикацией.

Выражение признательности

За вклад, внесенный в подготовку настоящей публикации, ЕЭК выражает признательность делегациям следующих стран и организаций: Австралия, АКПТ Бразилии, Боливия, Бразилия, Венгрия, Германия, Греция, Европейский союз, Литва, МАКПТ, Новая Зеландия, Польша, Российская Федерация, Соединенное Королевство, Соединенные Штаты, Уругвай, Франция и Швейцария.

ЕЭК ООН выражает признательность делегации Соединенных Штатов за особый вклад, который она внесла в подготовку первого проекта настоящего стандарта и фотографий.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА КУРИНОЕ МЯСО - КУРИНЫЕ ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ Издание 2004 года

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

1.1.1 Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем представления рекомендаций по международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология 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 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 в секретариат ЕЭК ООН (адрес в приложении 1).

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, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

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

Вид/сорт мяса	Код, используемый в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4)	Данные о публикации/принятии
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	1	Опубликован в 2001 году. Пересмотренный вариант опубликован в 2004 году
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	2	Предстоит разработать
Свинина	3	Опубликован в 1998 году. В настоящее время пересматривается
Баранина	4	Опубликован в 2004 году
Козлятина	5	Предстоит разработать
Мясо других млекопитающих и обработанные мясные продукты	6	Предстоит разработать
Курятина	7	Будет опубликован в 2004 году
Индюшатины	8	Предстоит разработать
Другие продукты из мяса домашней птицы	9	Предстоит разработать

1.2 Сфера охвата

1.2.1 Настоящий стандарт охватывает продукты, полученные из одомашненного вида *Gallus domesticus*. В нем рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) куриных тушек и их частей (или отрубов), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые "куриные полуфабрикаты" будут регулироваться отдельным стандартом, который планируется разработать. Он 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.

1.2.2 Признается, что для осуществления трансграничных поставок куриных тушек 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, и такие положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

1.2.3 В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отправки 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

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

1.3.2 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 стандартов включены фотографии тушек и их отдельных товарных частей/отрубов для лучшего понимания его положений в целях обеспечения его широкого применения в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

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. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

- 2.2 Тушки и составляющие их единицы мясной продукции должны быть:
- 2.2.1 Без каких-либо посторонних веществ (например, стекла, резины, металла¹).
 - 2.2.2 Без посторонних запахов.
 - 2.2.3 Без фекалий.
 - 2.2.4 Без видимых кровяных сгустков.
 - 2.2.5 Без внутренностей, трахеи, пищевода, взрослых репродуктивных органов и легких².
 - 2.2.6 Практически без оперения и кровоподтеков³.
 - 2.2.7 Без ожогов, вызванных замораживанием⁴.
 - 2.2.8 Без выцветших пятен⁴.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с кодами, которые будут использоваться в рамках системы кодирования куриного мяса ЕЭК ООН (см. главу 4). Система кодирования упаковки куриного мяса ЕЭК ООН описана в главе 6.

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

² Если такие органы не являются частью указанного продукта.

³ Допускаются лишь при условии уведомления продавцом и в соответствии с национальным законодательством и выбранной категорией качества или сортом.

⁴ Если применяется категория качества, то она должна соответствовать нормативным положениям страны-импортера, например:

- регламенту Европейского союза № 1538/1991 (сводный вариант), статья 6; можно ознакомиться на сайте <http://europa.eu.int/eur-lex>
- действующим в США видам, стандартам и категориям курятины - AMS 70.200 и последующие издания, доступ на сайте <http://www.ams.usda.gov/poultry/standards>

Если таких нормативных положений нет, определение категории качества должно быть согласовано между покупателем и продавцом.

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не учитываются кодом (например, если используется код 9 - "прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

3.2 Вид/сорт

Для мяса кур (*gallus domesticus*) в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 7.

3.3 Продукт/часть

Четырехзначный код продукта, включаемый в поле данных 2, определен в главе 5.

3.4 Кости

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

Код наличия костей (поле данных 3)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	С костями	Продукт со всеми костями
2	Частично бескостная	Из продукта удалена некоторая часть костей
3	Бескостная	Из продукта удалены все кости
4-9	Коды не используются	

3.5 Кожа

Куриные тушки и их части поступают для реализации в торговую сеть при наличии кожи (с кожей) или при отсутствии кожи (без кожи). Цвет кожи куриных тушек и их частей - "желтый" и "белый". Наличие или отсутствие кожи классифицируется следующим образом:

Код наличия кожи (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	С кожей, цвет не указывается	Продукт с беловатой или желтоватой кожей; без согласия покупателя не разрешается помещать продукты с белой кожей и продукты с желтой кожей в одну и ту же партию продуктов
2	С кожей, белого цвета	Продукт с беловатой кожей (рис. 1)
3	С кожей, желтого цвета	Продукт с желтоватой кожей (рис. 2)
4	Без кожи	Продукт с полностью снятой кожей (рис. 3)
5-9	Коды не используются	

(будет дополнено) Рис. 1. Цельная птица с белой кожей	(будет дополнено) Рис. 2. Цельная птица с желтой кожей
(будет дополнено) Рис. 3. Цельная птица с полностью снятой кожей	

3.6 Категория качества

Категория качества тушек или их частей может быть определена следующим образом:

Код качества (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	Должны быть соблюдены минимальные условия, предусмотренные в графе 2
1	Категория качества № 1	Качество продукта соответствует самому высокому уровню ⁴
2	Категория качества № 2	Качество продукта соответствует второму уровню ⁵
3-8	Коды не используются	
9	Прочие категории	

⁵ Сроки и температурный режим индивидуально (быстро) глубоководнозамороженных продуктов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Например: согласно положениям регламента Европейского союза скорость охлаждения до требуемой температуры должна достигать как минимум 5 мм в час.

3.7 Охлаждение и заморозка

Куриные тушки и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в контейнере, охлажденными с сухим льдом в контейнере, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро⁵) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро⁷) глубокозамороженными с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться во всех регионах. Покупатель и продавец устанавливают допуски по весу продукта в зависимости от применяемого метода охлаждения и заморозки. Поставщик должен обеспечить соответствующий диапазон температур на протяжении всех этапов доставки для поддержания единообразного внутреннего температурного режима продукта следующим образом:

Код степени охлаждения (поле данных 6)	Категория	Описание
1	Охлажденный продукт	Продукт хранится при температуре не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ на всех этапах процесса послеубойного охлаждения.
2	Охлажденный продукт со льдом	Продукт хранится при температуре не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ на всех этапах процесса послеубойного охлаждения и упаковывается в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед).
3	Охлажденный продукт с сухим льдом (CO_2) ⁶	Продукт хранится при температуре не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ на всех этапах процесса послеубойного охлаждения и упаковывается в контейнер с сухим льдом (CO_2).
4	Легкозамороженный продукт ⁷	Продукт хранится при температуре не ниже $-12,0^{\circ}\text{C}$ или не выше $-1,5^{\circ}\text{C}$ на всех этапах после замораживания.

⁶ Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

⁷ Данный способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле

Код степени охлаждения (поле данных 6)	Категория	Описание
5	Замороженный продукт	Продукт хранится при температуре не выше -12°C на всех этапах после замораживания.
6	Глубокозамороженный продукт	Продукт хранится при температуре не выше -18°C на всех этапах после замораживания.
7	Индивидуально (быстро ⁷) глубокозамороженный продукт без ледяной глазури	Продукт индивидуально замораживается до упаковки и хранится при температуре не выше -18°C на всех этапах после замораживания.
8	Индивидуально (быстро ⁷) глубокозамороженный продукт с ледяной глазурью	Продукт индивидуально замораживается до упаковки и хранится при температуре не выше -18°C на всех этапах после замораживания. Способ нанесения ледяной глазури и термины, используемые при маркировке, должны быть согласованы между покупателем и продавцом. Используемый метод и любое увеличение веса за счет ледяной глазури должны быть указаны в описании на товарной этикетке продукта.
9	Прочие категории	

3.8 Данные о производстве [на французский язык следует переводить как "Historique des étapes de production"]

3.8.1 Отслеживание

Для получения данных о производстве продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании этапов производства необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всех этапах производства. Данные отслеживания должны позволять обосновать предъявляемые претензии. В случае использования процедур отслеживания они должны утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.11.

3.8.2 Категории куриного мяса

Покупатель может потребовать, чтобы продукт был изготовлен из следующих категорий куриного мяса:

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Очень молодые цыплята	Возраст менее 4 недель
2	Молодые цыплята	Возраст менее 12 недель, киль грудной кости хрящевидный (неокостеневший)
3	Петухи	Возраст менее 12 недель, киль грудной кости менее хрящевидный (частично окостеневший), чем у молодых цыплят
4	Каплуны 1	Хирургически кастрированные цыплята в возрасте менее 4 месяцев
5	Каплуны 2	Хирургически кастрированные цыплята в возрасте более 140 дней
6	Куры-несушки	В возрасте более 10 месяцев
7	Племенные куры и петухи	В возрасте более 10 месяцев
8	Коды не используются	
9	Прочие категории	

3.8.3 Системы производства

Покупатель может определять систему производства. В любом случае производство должно соответствовать действующим нормативным положениям **страны-импортера**. В отсутствие таких положений применяются нормы страны-экспортера.

Ниже приводится ряд обычно используемых в торговле систем с их кратким описанием.

Код системы производства (поле данных 8)	Категория ⁸	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная (в птичниках)	Цыплята выращиваются в обогреваемых и либо в оборудованных вентиляцией, либо в открытых птичниках
2	Неограниченный выгул - 1	Цыплята медленно растущих пород выращиваются с соблюдением конкретного количества цыплят на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе и при неограниченном выгуле на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм не менее чем на 70% должен состоять из зерновых. Минимальный возраст забоя - 11 недель.
3	Неограниченный выгул - 2	Цыплята выращиваются в обогреваемых и либо в оборудованных вентиляцией, либо в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе
4	Выгоны/выращивание на выгонах	Цыплята выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
5	Органическая система	Цыплята выращиваются и содержатся в соответствии с органической системой, которая утверждена покупателем, продавцом или страной (сертификационным органом/учреждением)
6-8	Коды не используются	
9	Прочие категории	

⁸ Для того чтобы на маркировке мог быть указан метод выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера, например: регламент Европейского союза (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>).

3.8.4 Системы откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера.

В отсутствие таких норм система откорма согласовывается покупателем и продавцом.

Ниже приводится ряд обычно используемых в торговле систем с их кратким описанием.

Код системы откорма (поле данных 9)	Код систем(ы) откорма (поле данных 7)							
	Система не указывается	Традиционная	Без рыбной муки	Без ИЖП	Без АСР	Без ГМО	Органическая?	Прочие
00	Не указывается							
01								
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 ГМО		
33				Без ИЖП			Органическая	
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	

Код системы откорма (поле данных 9)	Код систем(ы) откорма (поле данных 7)							
	Система не указывается	Традиционная	Без рыбной муки	Без ИЖП	Без АСП	Без ГМО	Органическая?	Прочие
38								
39-49								Коды не используются
50					Без АСП			
51					Без АСП	Без ГМО		
52					Без АСП		Органическая	
53					Без АСП	Без ГМО	Органическая	
54-59								Коды не используются
60						Без ГМО		
61						Без ГМО	Органическая	
62-69								Коды не используются
70							Органическая	
71-78								Коды не используются
99								Прочие системы откорма

Без ИЖП - без ингредиентов животного происхождения.

Без АСП - без антибиотиков-стимуляторов роста.

Без ГМО - без продуктов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.8.5 Системы убоя

Покупатель или продавец могут определять системы убоя, перечисленные ниже. Любые дополнительные требования в отношении системы убоя определяются так, как указано в разделе 3.1.

Код системы убоя (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерная	Необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя

Код системы убоя (поле данных 10)	Категория	Описание
3	Халалная	Необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.8.6 Охлаждение

Покупатель может определять системы охлаждения, указанные в нижеследующей таблице.

При использовании указанных ниже систем охлаждения может происходить увеличение веса в результате технически неизбежного удержания влаги. В описании/на этикетке продукта должно указываться содержание влаги в процентах в продукте, если этот показатель превосходит технологические пределы (на французском языке: *seuil*), определенные в законодательстве страны-импортера. Если такого законодательства не существует, то эти пределы должны согласовываться покупателем и продавцом. Методы, используемые для определения содержания влаги, должны согласовываться покупателем и продавцом⁹.

Код системы охлаждения (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается путем погружения в холодную проточную воду
2	Охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается погружением в холодную воду, содержащую антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушное охлаждение с орошением (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, поступающим вместе с мелкими водяными брызгами

⁹ Соответствующие методы приводятся на следующих сайтах: (будет дополнено).

Код системы охлаждения (поле данных 11)	Категория	Описание
6	Воздушное охлаждение с орошением (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом и мелкими водяными брызгами, содержащими антимикробные препараты
7-8	Коды не используются	
9	Прочие	Должны быть конкретно указаны покупателем или продавцом

3.8.7 Антимикробная обработка

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

Код обработки (поле данных 13)	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	

3.9 Информация, которая должна указываться на товарных единицах куриного мяса или на прикрепляемых к ним ярлыках

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров в нижеследующей таблице приведена информация, которая должна указываться в маркировке, наносимой на тару или упаковку куриных тушек 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

- Вес нетто в кг (и факультативно - в фунтах)
- Процент добавленной воды согласно пункту 3.8.6.

Некоторые сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по просьбе покупателя. Любая такая информация о продукте должна поддаваться проверке (см. также 3.8.1).

Можно привести следующие примеры такой информации о продукте:

- вид/сорт
- системы производства и откорма
- дата обработки/упаковки/страна происхождения
- страна(ы) выращивания
- страна убоя
- страна(ы) обработки/разрубки
- страны(ы) упаковки
- качество/сорт/классификация
- системы убоя
- система охлаждения
- страна происхождения.

В этом стандарте "страна происхождения" используется для обозначения того, что птица родилась, выращивалась, забивалась, подвергалась обработке/разрубке и упаковке в одной и той же стране.

3.10 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта, указанных покупателем стандартов и/или идентификации животных. 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 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 должно быть обозначено, как это указано в 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия удостоверяющего органа третьей стороны.

Оценка соответствия идентификации животных или партии (Идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и требования должны быть обозначены, как это указано в 3.1.

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

4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ ПОКУПАТЕЛЕМ К КУРИНОМУ МЯСУ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для обозначения требований, предъявляемых покупателем к куриному мясу, имеет 15 полей и 20 цифр (3 цифры не используются); он представляет собой комбинацию кодов, указанную в главе 3.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид	3.2	0-9
2	Продукт/часть	3.3	0000-9999
3	Кости	3.4	0-9
4	Кожа	3.5	0-9
5	Категория	3.8.2	0-9
6	Охлаждение	3.7	0-9
7	Оценка соответствия	3.11	0-9
8	Система производства	3.8.3	0-9
9	Система откорма	3.8.4	00-99
10	Система убоя	3.8.5	0-9
11	Система охлаждения	3.8.6	0-9
12	Категория качества	3.6	0-9
13	Антимикробная обработка	3.8.7	0-9
14	Поле не используется		0-9
15	Поле не используется		00-99

4.2 Пример

Приведенный ниже пример содержит описание замороженного целого цыпленка с потрохами.

Данному продукту присвоен следующий код системы кодирования куриного мяса
ЕЭК ООН: **70101101500000000000**

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Курица	7
2	Продукт/часть	Цельная тушка (с потрохами)	0101
3	Кости	С костями	1
4	Кожа	Не указывается	0
5	Категория	Цыпленок	1
6	Охлаждение	Заморозка	5
7	Оценка соответствия	Не указывается	0
8	Система производства	Не указывается	0
9	Система откорма	Не указывается	00
10	Система убоя	Не указывается	0
11	Система охлаждения	Не указывается	0
12	Категория качества	Не указывается	0
13	Антимикробная обработка	Не указывается	0

№	Название	Требование	Значение кода
14	Поле не используется		0
15	Поле не используется		00

4.3 СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ•СЕК

4.3.1 Цель использования системы МАКПТ•СЕК

Данная система широко используется во всем мире для налаживания 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. Она применяется МАКПТ в сотрудничестве с национальными органами МАКПТ по кодированию во всем мире, а также Советом по единообразным кодам (СЕК) в США и Канаде.

Эта система призвана содействовать преодолению трудностей, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. 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 (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли.

Контактные адреса системы МАКПТ•СЕК содержатся в приложении.

4.3.2 Использование кодов ЕЭК ООН в системе МАКПТ•СЕК

В системе МАКПТ•СЕК используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это - открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в торговой цепочке, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

Код ЕЭК ООН, указанный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор МАКПТ•СЕК (7002), содержащийся в символе штрихового кода СЕК/МАКПТ - 182.

Пример 1: [войдет в окончательный документ]

Пример 2: [войдет в окончательный документ]

4.3.3 *Применение в торговой цепочке*

5. ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Условия хранения до отправки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию куриных тушек и их частей (охлажденных или замороженных) и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положение Соглашения о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС).

5.1 Вес единицы продукции (без упаковки)

"Единицей продукции" является цельная птица, тушка в кусках или часть тушки в зависимости от описания продукта.

Покупатель и продавец могут согласовать вес отдельных продуктов следующим образом:

Код веса единицы продукции (поле данных P1)	Категория/описание
0000	Не указывается
0001	Указывается диапазон веса согласно разделу 3.1
0001-9998	Указывается четырехзначное значение веса единицы продукции в граммах (0000)
9999	Прочие

5.2 Первичная упаковка

Первичная упаковка находится в непосредственном контакте с продуктом и применяется для формирования отдельных потребительских или оптовых единиц; при перевозке она помещается в грузовой контейнер. В первичной упаковке могут содержаться одна или несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
00	Не указывается	
1	Пластиковый мешок	Упаковка изготовлена из мягкой пластиковой пленки для изоляции продукта промышленными методами. Слой пластиковой пленки в коробке считается элементом грузового контейнера, а не внутренней упаковкой.
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или иного аналогичного материала, который облегает продукт за счет откачки воздуха с последующей термосваркой.
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или иного аналогичного материала, снабженный замыкающимся герметичным соединением, которое может неоднократно открываться и закрываться.
04	Пластиковый мешок для упаковки в измененной атмосфере	Мешок из пластика или иного аналогичного материала, который заполняется газом и заваривается для поддержания качества продукта.
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или иного аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных частей продукта.
06	Поддон	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на поддоне и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги в поддоне может размещаться влагопоглощающая прокладка.
07	Поддон для упаковки в измененной атмосфере	Неглубокий плоскодонный контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещается в поддон на влагопоглощающую прокладку, после чего поддон с продуктом оборачивается пластиковой пленкой, внутрь вводится газ и упаковка заваривается для сохранения качества продукта.

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
08	Ящик	Контейнер из картона, пластика или иного жесткого влагонепроницаемого материала с плоским дном и закрывающейся крышкой.
09	Коробка	Картонный контейнер с продуктом, который размещается внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вошеную поверхность или 2) прокладываться пластиковой пленкой или другим полиэтиленовым мешком. Коробка пакуется промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка.
10	Оболочка	Гибкая пластиковая трубка, которая заполняется продуктом (обычно измельченным мясом или фаршем) и с обоих концов запечатывается металлическими или пластмассовыми пломбами.
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительские или оптовые единицы (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, например многоразовый пластиковый контейнер, вошеную коробку или бункер для перевозки навалом).
99	Прочие категории	

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.

Код потребительской маркировки (поле данных P3)	Категория/описание
2	Без маркировки
3-9	Коды не используются

5.4 Вес-нетто первичной упаковки

Вес-нетто первичной упаковки равен суммарному весу содержащихся в ней единиц продукции, как указано в пункте 3.10.1. Вес указывается в килограммах четырехзначной цифрой с точностью до сотых долей (00,00 кг)

Код веса первичной упаковки (поле данных P4)	Категория/описание
0000	Не указывается
0001-9999	Вес первичной упаковки в килограммах указывается четырехзначным числом (00,00 кг)

5.5 Вторичная упаковка

Вторичная упаковка используется для защиты и идентификации продукта при перевозке. 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, не проложенная, не вощенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или иными коммерчески приемлемыми методами
2	Коробка, проложенная, не вощенная	Контейнер из гофрированного картона с внутренним слоем из пластиковой пленки. Запечатывается липкой лентой, скобами или иными коммерчески приемлемыми методами
3	Коробка, не проложенная, вощенная	Коробка из гофрированного картона, который для обеспечения влагонепроницаемости контейнера пропитан и/или покрыт воском. Запечатывается й

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
		лентой, скобами или иными коммерчески приемлемыми методами
4	Контейнер, многоразовый	Пластмассовый контейнер или "короб", который после поставки возвращается отправителю.
5	Бункер для перевозки навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который после поставки не возвращается отправителю; он может быть снабжен или не снабжен восковым покрытием или слоем пластиковой пленки
6	Бункер для перевозки навалом, многоразовый	Крупногабаритный пластиковый контейнер, который после поставки возвращается отправителю
7-8	Коды не используются	
9	Прочие категории	

5.6 Вес вторичной упаковки

Вес вторичной упаковки указывается в килограммах пятизначной цифрой с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски в отношении веса вторичной упаковки определяются покупателем и продавцом, как указано в разделе 3.1.

Код веса вторичной упаковки (поле данных P6)	Категория/описание
00000	Не указано
00001-99999	Вес указывается пятизначным числом (0000,0) в килограммах

5.7 Формат кодирования тары и упаковки с куриным мясом

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

Поле данных	Описание	Раздел	Диапазон значений кода
P1	Вес единицы продукции	6.1	0000-9999
P2	Первичная упаковка	6.2	00-99
P3	Маркировка первичной упаковки	6.3	0-9
P4	Вес первичной упаковки	6.4	0000-9999
P5	Вторичная упаковка	6.5	0-9
P6	Вес вторичной упаковки	6.6	00000-99999
P7	Резервные коды		000-999

Пример:

- Поле P1 Вес единицы продукции = 0000 (не указывается) (пластиковый мешок)
 Поле P2 Первичная упаковка = 01 (пластиковый мешок)
 Поле P3 Маркировка первичной упаковки = 1 (маркировано)
 Поле P4 Вес первичной упаковки = 0114 (1,14 кг)
 Поле P5 Вторичная упаковка = 2 (ящик с внутренней оберткой)
 Поле P6 Вес вторичной упаковки = 01816 (181,6 кг)
 Поле P7 Страна назначения = 380 (код страны ИСО для Италии)

20-значная стандартная система кодирования ЕЭК ООН:

0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	4	2	0	1	8	1	6	3	8	0
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
