

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**

СТАНДАРТ ЕЭК ООН

**МЯСО ЛАМЫ/АЛЬПАКИ
ТУШИ И ОТРУБЫ**



Организация Объединенных Наций

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**

СТАНДАРТ ЕЭК ООН

**МЯСО ЛАМЫ/АЛЬПАКИ
ТУШИ И ОТРУБЫ**

ИЗДАНИЕ 2006



**Организация Объединенных Наций
Нью-Йорк, Женева, 2006**

ПРИМЕЧАНИЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества ЕЭК ООН содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: (<http://www.unece.org/trade/agr/>).

Настоящее издание Стандарта на мясо ламы/альпаки – туши и отрубы - основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2006/15.

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations,
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agrstandards@unece.org

ECE/TRADE/368

Публикации Организации Объединенных Наций
Sales No.
ISBN
ISSN

ПРЕДИСЛОВИЕ

Одной из главных задач Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) является помощь в достижении большей экономической интеграции среди государств участников. Для достижения этой цели ЕЭК ООН организует правительственные форумы для работы над международными стандартами и их согласования, которые:

- Способствуют развитию добросовестной международной торговли и предотвращают возможные технические барьеры.
- Разрабатывают единый торговый язык для покупателей и продавцов.
- Стимулируют высококачественное, устойчивое производство.
- Создают прозрачность рынка для продавцов и покупателей.

Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций начала свою работу по стандартизации скоропортящихся продуктов в 1949 году. На сегодняшний день разработано и согласовано около 100 международных стандартов качества на различные сельскохозяйственные продукты: свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, картофель (ранний, продовольственный и семенной), яйца и продукция из яиц, мясо и срезанные цветы.

Все вопросы, касающиеся торгового качества, оказывающие влияние на международную торговлю, могут быть обсуждены различными специализированными группами; также предлагается помощь (например, в форме практических занятий и семинаров) тем странам, которые заинтересованы во внедрении стандартов ЕЭК ООН.

В случае каждого стандарта цель заключается в вовлечении в работу всех заинтересованных сторон (стран членов ЕЭК ООН и других стран, международных государственных и негосударственных организаций) и в достижении консенсуса, приемлемого для всех сторон. Стандарты ЕЭК ООН - это символ высокого качества, которые во многих случаях были использованы как основа для стандартов Европейского Союза, Кодекса Алиментариус, Организации экономического сотрудничества и развития.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо занимают особое место из-за сложности предмета: большое количество вариантов выбора может быть установлено покупателем, и качество конечного продукта зависит в большой степени от способа разделывания мяса.

Эти стандарты впервые предлагают международно-согласованные спецификации, изложенные последовательным, детальным и тщательным образом с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандартов включается полный набор цветных фотографий и диаграмм.

Стандарты также дают определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах. При разработке кода ЕЭК ООН тесно сотрудничала с GS1 International, некоммерческой частной организацией, которая обеспечивает для систем поставок используемые во всем мире уникальные идентификационные коды и электронные средства связи (например, штрих-коды).

Данная стандартизация торгового языка – это фундамент, который позволяет мясной промышленности принять на вооружение современные методы передачи информации и оптимизировать потоки информации и продуктов по всей цепочке поставок.

Надеюсь, что новое издание Стандарта ЕЭК ООН на мясо ламы/альпаки – туши и отрубы – будет значительно способствовать развитию добросовестной справедливой международной торговли.

Марек Белка
Исполнительный секретарь
Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций

Выражение признательности

ЕЭК ООН хотела бы выразить благодарность всем делегациям, которые внесли свой вклад в создание Стандарта ЕЭК ООН на мясо ламы/альпаки – туши и отрубы: Австралии, Австрии, Аргентины, Боливии, Бразилии, Венгрии, Германии, Греции, Европейского союза, Испании, Италии, Канады, Китая, Литвы, Нидерландов, Новой Зеландии, Парагвая, Польши, Российской Федерации, Словакии, Соединенного Королевства, Соединенных Штатов Америки, Уругвая, Финляндии, Франции, Швейцарии, Японии и GS1 International.

ЕЭК ООН хотела бы также отметить особый вклад Австралии (организации AUS-MEAT) и Новой Зеландии (АФФСО) в опубликование настоящего стандарта и выразить им благодарность за предоставление фотографий для этого издания.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА МЯСО ЛАМЫ/АЛЬПАКИ – ТУШИ И ОТРУБЫ

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ВВЕДЕНИЕ	9
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	9
1.2 Сфера охвата	10
1.3 Область применения	10
1.4 История принятия и публикации	11
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	11
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	12
3.1 Дополнительные требования	12
3.2 Вид	12
3.3 Продукт/отруб	12
3.4 Охлаждение и заморозка	13
3.5 Происхождение продукции	13
3.5.1 Отслеживание	13
3.5.2 Категории ламы/альпаки	14
3.5.3 Система выращивания	14
3.5.4 Система откорма	14
3.5.5 Способы убоя	15
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	16
3.6.1 Толщина жира	16
3.6.2 Обрезка	17
3.7 Система классификации мяса ламы/альпаки по качеству	18
3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель рН	19
3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов	19

3.10	Упаковка, хранение и транспортировка	20
3.10.1	Описание и положения	20
3.10.2	Определение кодов	20
НЕ УКАЗЫВАЕТСЯ.....		20
3.11	Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках	21
3.11.1	Обязательная информация.....	21
3.11.2	Прочие сведения о продукции	22
3.12	Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия	22
4.	СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ ЛАМЫ/АЛЬПАКИ.....	24
4.1	Определение кода	24
4.2	Пример.....	24
5.	ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ	26
5.1	Многоязычный индекс для туш/отрубов.....	26
5.2	Отрубы мяса ламы	27
5.2.1	Необваленные отрубы.....	27
	ЦЕЛЬНАЯ ТУША 0010	27
	ПОЛУТУША 0011.....	27
	ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 0040	27
	ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0030	28
	ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0020	28
	РЕБРА 0090	28
	РАГУ 0081	28
	ЧЕШУЙЧАТОЕ РАГУ 0051/0061.....	29
	ШЕЙНОЕ РАГУ 0041	29
5.2.2	Отрубы передней четвертины (обваленные)	29
	ЩУП 0173	29
	ТОЛСТАЯ ПАШИНА 0176.....	29
	ПЛОСКИЙ ОТРУБ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 0177	29
	ГЛАЗОК БЕДРА 0172	30
	МЕЖФАЛАНГОВЫЙ СУСТАВ 0175.....	30
	КРЕСТЕЦ 0178	30

КРЕСТЕЦ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) 0171	30
ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 0181	31
ВЫРЕЗКА 0182	31
ТОНКАЯ ПАШИНА 0131	31
5.2.3 Отрубы передней четвертины (обваленные)	31
ЛОПАТКА 0121	31
БОЛАРНАЯ ЛОПАТКА 0122	31
КУБИЧЕСКИЙ РУЛЕТ 0125	31
МЯКОТЬ ПЕРЕДКА 0124	32
ГРУДИНКА 0123	32
ГОЛЯШКА/РУЛЬКА 0152/162	32
ПОЧКИ 0210	32
ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА	33
ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1	34
1. Цель системы GS1	34
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1	35
3. Применение системы в цепочке поставок	36

СТАНДАРТ ЕЭК ООН МЯСО ЛАМЫ/АЛЬПАКИ – ТУШИ И ОТРУБЫ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Целью стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты является упрощение торговли с помощью разработки рекомендаций по международной терминологии, используемой в торговых отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, в большинстве случаев поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают, что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, предлагается связываться с секретариатом Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН).

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо ЕЭК ООН. Он входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В нижеследующей таблице приведен перечень видов/сортов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки. В таблице также указаны коды видов мяса, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

Дополнительную информацию см. на вебсайте ЕЭК ООН:

<http://www.unece.org/trade/agr>

Приложение II содержит описание системы GS1 со специальным прикладным идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

Вид/сорт мяса	Код вида
Мясо крупного рогатого скота (Говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (Телятина)	11
Мясо свиней (Свинина)	30
Баранина	40
Козлятина	50
Лама	60
Альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

1.2 Сфера охвата

Настоящий стандарт охватывает продукты, полученные из видов *Lama glama* и *Lama raso*. В нем рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) туш и отрубов ламы/альпаки, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор вариантов обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе добросовестной практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Признается, что для осуществления международных поставок туш и отрубов ламы/альпаки 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.

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

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

Для обеспечения соответствия продукции этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определенным покупателем. В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов для облегчения понимания соответствующих положений стандарта.

1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества (в настоящее время Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества) утвердила текст первого издания настоящего стандарта на своей шестидесятой сессии (см. документ TRADE/WP.7/2004/10).

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 вебсайте ЕЭК ООН:

<http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов

Туши/отрубы должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида
- без видимых кровавых сгустков или остатков костной ткани
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла)¹

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

- без неприятного запаха
- без обширного загрязнения кровью
- без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт
- без следов ожогов, вызванных замораживанием².

Разделку, обвалку и жиловку отрубов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы должны быть разделаны по естественным линиям сращения. В отрубе может содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках системы кодирования ЕЭК ООН для требования покупателя к мясу ламы/альпаки (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, если используется код 9 "Прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в отношении описания продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для ламы в поле данных 1, как это определено в 1.1, используется код 60.

3.3 Продукт/отруб

² Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое полностью или частично указывают изменения таких аспектов, как первоначальный цвет (обычно цвет становится бледнее) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

Для ламы/альпаки код продукта из четырех цифр, включаемый в поле данных 2, приводится в главе 5.

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. В зависимости от используемого метода охлаждения/замораживания допуски по массе продукта согласуются между покупателем и продавцом. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

Код для охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -12°C
3	Глубокомороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -18°C
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для получения данных о происхождении продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации животных, туш, картонной тары и отрубков ламы/альпаки на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры удостоверения соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.12.

3.5.2 Категории ламы/альпаки

Стандарт предусматривает классификацию лам и альпаки по пяти категориям.

Код категории ламы/альпаки (поле данных 5)	Категория
0	Не указывается
1	Молодой самец (некастрированный или кастрированный) или молодая самка моложе 2 лет
2	Кастрированный самец в возрасте от 2 до 5 лет
3	Самка-нетель в возрасте от 2 до 5 лет
4	Кастрированный самец старше 5 лет Некастрированный самец в возрасте от 2 до 5 лет
5	Самка или некастрированный самец старше 5 лет
6-8	Коды не используются
9	Прочие

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может специфицировать систему выращивания. В любом случае выращивание должно соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений применяются нормы страны-экспортера.

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система не указывается.
1	Главным образом в помещениях	Методы выращивания, которые опираются на содержание в помещениях.
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, которые опираются на ограниченный доступ к свободному выпасу.
3	Пастбищный выпас	Методы выращивания, которые опираются на доступ к свободному выпасу.
4	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания.
5-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом.

3.5.4 Система откорма

Покупатель может специфицировать систему откорма. В любом случае система откорма должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-

импортера. Если таких положений не существует, система откорма определяется по согласованию между покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Кормление зерном	Зерно является преобладающим компонентом кормового режима
2	Кормление фуражом	Фураж является преобладающим компонентом кормового режима с некоторыми добавками зерна
3	Кормление исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом кормового режима
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

3.5.5 Способы уоя

Покупатель может специфицировать способ уоя, но этот способ должен согласовываться с действующими нормами страны-импортера. В отсутствие таких норм способ уоя определяется по согласованию между покупателем и продавцом.

Код способа уоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерная ³	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур уоя скота
3	Халалная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур уоя скота
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

³ Животные семейства верблюжьих не рассматриваются в качестве кошерных.

3.5.6 Технология послеубойной обработки

Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Система послеубойной обработки скота конкретно определяется путем ее согласования между покупателем и продавцом.
2-9	Коды не используются	

ПРИМЕЧАНИЕ: В нижеследующем перечне описываются некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут согласовываться между покупателем и продавцом.

- снятие шкуры;
- электростимуляция;
- метод подвески туш;
- перевязывание пищевода;
- режимы охлаждения;
- процесс созревания.

3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях

Как правило, ламы являются животными без жировых отложений; поэтому какие-либо объективные критерии в данном случае не применяются. Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

3.6.1 Толщина жира

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
2	Зачищенные, оголенные отрубы

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
3	Максимальная толщина жира - 0-3 мм
4	Максимальная толщина жира - 3-6 мм
5	Без почечного, подгрудного и тазового жира
6	Максимальная толщина - 0-3 мм и без почечного, подгрудного и тазового жира
7	Максимальная толщина - 3-6 мм и без почечного, подгрудного и тазового жира
8	Коды не используются
9	Прочие категории

Примечание: Место, на котором производится измерение толщины жира, подлежит согласованию между покупателем и продавцом (например, реберный бок). Информацию о расчете процента постного мяса см. раздел 3.8.

3.6.2 Обрезка

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:

- 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.

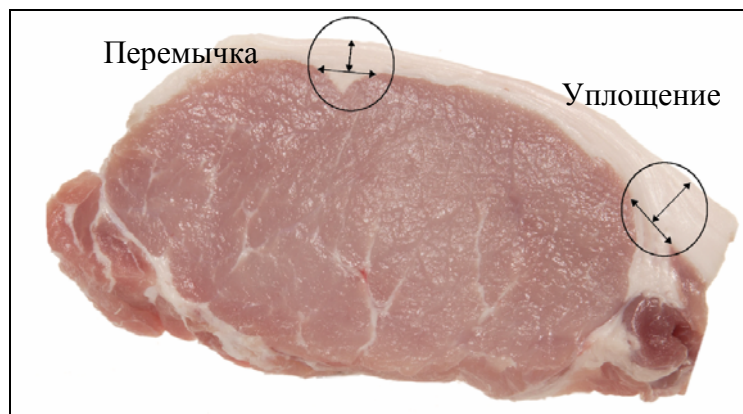


Рис. 1

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на краях 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 или когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется уплотнением; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов⁴ или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки⁵, то для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами, используется метод перемычки.

3.7 Система классификации мяса ламы/альпаки по качеству

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.

Код системы качества мяса ламы/альпаки (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Классификации качества, опирающиеся на официальные стандарты страны-экспортера
2	Фирменные стандарты	Классификации качества, опирающиеся на стандарты продавцов
3	Отраслевые стандарты	Классификация качества, опирающаяся на общепромышленные стандарты
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие классификации качества, согласованные между покупателем и продавцом

3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH

Примечание: Мраморность мяса или межмышечная жировая прослойка является одним из критериев, обычно используемых для определения качества мяса. Поскольку мясо ламы является постным, система измерения мраморности мяса ламы/альпаки не существует.

Обычно постное мясо и жир, в зависимости от вида, имеют характерный цвет и показатель pH. Конкретные требования в отношении цвета и показателя pH в случае необходимости должны согласовываться покупателем и продавцом и не охватываются системой кодирования.

Конкретные требования к системе согласовываются покупателем и продавцом. Такие системы классификации могут охватывать процент постного мяса, мраморность, цвет постной части и pH. Эти различные стандарты основываются на спецификациях, разработанных различными странами, компаниями и/или отраслями.

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

Код диапазона изменения веса (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон изменения веса
2-9	Коды не используются	

3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

3.10.1 Описание и положения

Расфасовка является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная упаковка содержит расфасованные продукты, прошедшие первичную упаковку. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

Туши, отделенные полутуши и четвертины

- Охлажденные, замороженные или глубокомороженые в упаковке или без нее

Отрубы – охлажденные

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или вошечных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в модифицированной атмосфере
- Упакованные прочими способами

Отрубы - замороженные/глубокомороженые

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или вошечных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубоко замороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС) (ECE/TRANS/165)*.

3.10.2 Определение кодов

Код упаковки (поле данных 13)	Категория
0	НЕ УКАЗЫВАЕТСЯ

1	Туши, отделенные полутуши и четвертины - без упаковки
2	Туши, отделенные полутуши и четвертины - с упаковкой
3	Отрубы - индивидуально упакованные
4	Отрубы - упакованные навалом (в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы - упакованные в модифицированной атмосфере
7	Упаковка слоями с помощью пластмассовых или воощенных картонных сепараторов
8	Коды не используются
9	Прочие

3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках

Все сведения, указываемые на маркировке, должны поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

3.11.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований или требований страны-импортера в нижеприводимой таблице перечисляется информация, которая должна указываться на товарных этикетках:

- в случае полутуш и четвертин обязательная информация должна указываться на продукте (в штампе и/или на ярлыке);
- в случае упакованных отрубов обязательная информация должна указываться на контейнере для перевозки.

Маркировочная информация	Туши, полутуши и четвертины	Мясо в упаковке или упакованное
Санитарный штамп	X	X
Номер забоя или партии	X	X
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны		X
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное		X

Условия хранения		
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ⁶
Количество (количество штук)		X ⁶
Вес нетто		X ⁶

3.11.2 Прочие сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны на маркировке согласно национальным требованиям или требованиям страны-импортера, а также по запросу покупателя или по решению перерабатывающего предприятия. 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 домашнее животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- системы выращивания и переработки
- характеристики породы, систем выращивания и откорма
- системы убоя и технология послеубойной обработки
- дата переработки/упаковки
- качество/сортность/классификация
- рН постного мяса и цвет постного мяса и жира
- количество (количество единиц продукции)

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может просить третью сторону о проведении оценки соответствия продукта требованиям системы качества/сортности/классификации стандартам, определяемым покупателем, и/или положениям об идентификации животных.

⁶ Эта информация может также указываться в сопроводительных документах.

Индивидуальные оценки соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия требованиям системы классификации качества/сортности (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны - авторитетного органа по оценке соответствия, а также используемый стандарт качества должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

Оценка соответствия торговому стандарту (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 выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия должно быть определено в соответствии с пунктом 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия.

Оценка соответствия идентификации ламы/альпаки или партии (идентификация ламы/альпаки/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям системы качества/сортности/классификации (качества)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации ламы/альпаки/партии (идентификация ламы/альпаки/партии)
4	Оценка соответствия качеству и торговому стандарту
5	Оценка соответствия качеству и идентификации ламы/альпаки/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации ламы/альпаки /партии
7	Оценка соответствия качеству, торговому стандарту и идентификации ламы/альпаки/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ ЛАМЫ/АЛЬПАКИ

4.1 Определение кода

Система ЕЭК ООН для кодирования требований покупателя к мясу ламы/альпаки содержит 14 полей и 20 знаков (два знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, указываемых в главе 3.

Приложение II содержит описание системы кодирования GS1 с конкретным идентификатором для применения кодов ЕЭК/ООН.

№	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	60 (лама) 61 (альпака)
2	Продукт/отруб	5	0000 - 9999
3	Поле не используется	-	00 - 99
4	Охлаждение и замораживание	3.4	0 - 9
5	Категория	3.5.2	0 - 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 - 9
7a	Система откорма	3.5.4	0 - 9
7b	Поле не используется	-	0 - 9
8	Способ убоя	3.5.5	0 - 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 - 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 - 9
11	Системы классификации по качеству	3.7	0 - 9
12	Диапазон изменения веса	3.9	0 - 9
13	Упаковка	3.10.2	0 - 9
14	Оценка соответствия	3.12	0 - 9

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и индивидуально упакованного кубического рулета с максимальной толщиной жира 0,3 мм и оговоренным диапазоном изменения веса применительно к самке-нетели в возрасте от двух до пяти лет, выращенной на пастбище и откормленной фуражом, для убоя которой использовался традиционный метод, с применением системы официальных стандартов.

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН для ламы/альпаки:
60012500133201031134.

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Лама	60
2	Продукт/отруб	Кубический рулет	0125

3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение и замораживание	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Самка-нетель	3
6	Система производства	Пастбищная	3
7a	Система откорма	Фуражная	2
7b	Поле не используется	-	0
8	Способ убоя	Традиционный	1
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	0
10	Толщина жира	0 - 3 мм максимум	3
11	Системы классификации	Не указана	1
12	Диапазон изменения веса	Официальные стандарты	1
13	Упаковка	Индивидуальная упаковка	3
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия стандартам качества и торговым стандартам	4

5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубков

Item	English	Page	French	Russian	Spanish
	Bone-in		Avec os	С Костями	Con hueso
0010	Carcase		Carcasse	Туша	Canal
0011	Side		Demi carcasse	Полутуша	Media canal
0020	Forequarter		Quartier avant	Передняя четвертина	Cuarto delantero
0030	Hindquarter		Quartier arrière	Пистолетный отруб задней четвертины	Cuarto trasero
0040	Neck		Collier	Шея	Cogote
0041	Neck chop		Tranche de collier	Шейное рагу	Chuleta de cogote
0051/ 0061	Palet chop		Tranche d'épaule	Чешуйчатое рагу	Chuleta de paleta
0081	Chop		Côtelettes	Рагу	Chuleta
0090	Ribs		Côtes	Реберная часть	Costillar
	Boneless		Sans os	Без костей	Sin hueso
0121	Blade		Macreuse à bifteck + paleron	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta
0122	Bolar blade		Boule de macreuse	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta
0123	Brisket point		Gros bout de poitrine	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa
0124	Chuck tender		Jumeau à bifteck	Мякоть передка	Chingolo
0125	Cube roll		Noix d'entrecôte	Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa
0131	Thin flank		Bavette	Тонкая часть пашины	Vacío
0152/ 0162	Shin/Shank		Jarret avant / jarret arrière sans os	Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón
0171	Eye of rump		Cœur de rumsteck	Глазок костреца	Corazón de cuadril
0172	Eye round		Rond de gîte noix	Глазок бедра	Peceto
0173	Inside		Tende de tranche	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro
0175	Knuckle		Tranche grasse	Огузок	Bola de lomo
0176	Outside		Gîte noix et rond de gîte noix	Наружная часть	Nalga de afuera
0177	Outside flat		Gîte noix	Плоский отруб наружной части	Cuadrada
0178	Rump (tail off)		Rumsteck (sans aiguillette baronne)	Крестец	Cuadril (sin cola)
0181	Striploin		Faux-filet	Филейный край	Bife angosto
0182	Tenderloin		Filet	Вырезка	Lomo
	Fancy meats		Abats		Interiores

Item	English	Page	French	Russian	Spanish
0210	Kidney		Rognon	Почки	Riñón

5.2 *Отрубы мяса ламы*

[Рисунок]

5.2.1 *Необваленные отрубы*

ЦЕЛЬНАЯ ТУША 0010

Включает все части скелетных мышц и костей, в том числе скакательный (tarus) и коленный (carpus) суставы, без головы.

Оговаривается:

- Хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового соединения
- Почки: удален почечный жир
- Диафрагма: удалена
- Вырезка: удалена
- Шейная часть: удалена

ПОЛУТУША 0011

Полутушу получают из цельной туши (0001). Шейная часть предварительно удаляется путем отсечения части между седьмым шейным и первым грудным позвонками. Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру крестцовых, поясничных, грудных и шейных позвонков.

Оговаривается:

- Почки: почечный жир удален
- Диафрагма: удалена
- Спинной мозг: удален

ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 0040

Шейная часть состоит из всех шейных позвонков и прикрепленных к ним мышц; шейную часть получают из цельной туши (0010) путем отсечения части между седьмым шейным и первым грудным позвонками.

Оговаривается:

- Шейное сухожилие (Ligamentum nuchae): удалено

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0020

Передняя часть полутуши (0011), полученная путем поперечного разруба позвоночника, производимого между двенадцатым ребром и первым спинным позвонком

Оговаривается:

- В переднюю четвертину входит 11 ребер
- Диафрагма: удалена
- Спинной мозг: удален

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0030

Хвостовая часть полутуши (0011), полученная путем поперечного разруба позвоночника, производимого между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком.

Оговаривается:

- В заднюю четвертину входит одно ребро
- Диафрагма: удалена
- Почки: почечный жир удален
- Хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового соединения
- Спинной мозг: удален

РЕБРА 0090

Ребра – это остающаяся после удаления грудинки (0123) часть ребер, которые отсекаются параллельно позвоночнику.

Оговаривается:

- Расстояние разруба от позвоночника

РАГУ 0081

Костное рагу вырубает из спинной части задней четвертины между первым и шестым поясничными позвонками; оно включает мышцу *M. Longissimus dorsi* и кости поясничных позвонков.

Оговаривается:

- Толщина кусков

ЧЕШУЙЧАТОЕ РАГУ 0051/0061

Чешуйчатое костное рагу получают из предплечья со всеми мышцами вокруг плечевой кости поперечным отрубом от кости предплечья.

Оговаривается:

- Толщина кусков чешуйчатого рагу

ШЕЙНОЕ РАГУ 0041

Шейное рагу получают из шейной части (0040) поперечным отрубом по шейным позвонкам.

Оговаривается:

- Толщина кусков шейного рагу

5.2.2 Отрубы передней четвертины (обваленные)

ЩУП 0173

Щуп представляет собой внутреннюю часть бедра задней четвертины. Он отделяется от огузка по линии естественного соприкосновения толстой пашины (0176) и межфалангового сустава (0175).

Оговаривается:

- Соединительные пленки (мембраны) и соединительные и волокнистые ткани: удалены

ТОЛСТАЯ ПАШИНА 0176

Пашину получают из внешней части бедра задней четвертины путем ее отделения от огузка задней четвертины по линиям естественного соприкосновения щупа (0173), межфалангового сустава (0175) и копытной мышцы (*M. gastrocnemius*).

ПЛОСКИЙ ОТРУБ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 0177

Плоский отруб наружной части представляет собой плоскую мышцу *M. gluteobiceps*; его получают из толстой пашины (0176) путем отсечения по линии естественного соприкосновения толстой пашины и мышцы глазка бедра (*M. semitendinosus*).

Оговаривается:

- Жир и соединительные ткани: удалены

ГЛАЗОК БЕДРА 0172

Глазок бедра представляет собой *M. semitendinosus* внешней пашины (0176), остающийся после удаления наружного жира (0177) (*M. gluteobiceps*) по линии естественного соприкосновения.

Оговаривается:

- Глазок бедра: полностью зачищен

МЕЖФАЛАНГОВЫЙ СУСТАВ 0175

Межфаланговый сустав - это часть огузка задней четвертины, состоящая из группы мышц (*M. quadriceps femoral*), которые крепятся к бедренной кости. Он отделяется от толстой пашины по линиям естественного соприкосновения. Коленная чашечка и сухожилия, на которых она крепится, удаляются.

Оговаривается:

- Соединительная ткань: удалена
- [Надкостница]: удалена с бедренной кости

КРЕСТЕЦ 0178

Крестец состоит из группы мышц (*M. gluteus superficial, medius* и внутренней и верхней части *M. gluteobiceps*), которые находятся в тазовой части и крепятся к тазобедренному суставу и крестцовым позвоночникам. Крестцовое мясо отделяется путем надреза по прямой линии в месте пояснично-крестцового соединения и еще одного надреза от соединения крестца с тазобедренным суставом по направлению к краниальной точке бедренной кости (*trocante mayor*) и далее по линии естественного соприкосновения бедренных мышц *M. tensor fasciae latae* и *M. quadriceps femoral*.

Оговаривается:

- Окончание хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*): остается закрепленным

КРЕСТЕЦ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) 0171

Филе крестца (зачищенного) получают из крестца (0178) путем удаления плоской мышцы.

Оговаривается:

- Окончание хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*): остается закрепленным
- Жир: удален

ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 0181

Филейный край получают из задней четвертины (без ребер) путем надреза в месте пояснично-крестцового соединения и той части мышцы *M. Longissimus dorsi*, которая проходит вдоль спинных позвонков (с первого по шестой) и крепится к ним. Пашинная часть (хвост) удаляется по глазковому мясу на уровне 12-го ребра и параллельно к первому спинному позвонку.

Оговаривается:

- Расстояние, на котором пашинная часть снимается с глазкового мяса
- Получена в результате разделки задней четверти с одним ребром

ВЫРЕЗКА 0182

Вырезку (филе) получают из полутуши путем удаления целым куском мышц с брюшной поверхности спинных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) остается на месте.

ТОНКАЯ ПАШИНА 0131

Тонкую пашину получают из задней четвертины (0003) путем надреза, идущего от поверхностного пахового лимфоузла через мышцу *M. rectus abdominus* по контуру огузка до 12-го ребра - по контуру этого ребра до вентральной поверхности.

5.2.3 Отрубы передней четвертины (обваленные)

ЛОПАТКА 0121

Лопатка состоит из большой группы мышц, расположенных на внешней части лопаточной кости между плечевой костью и верхней частью лопаточного хряща. Она состоит в основном из *M. triceps brachii*, группы мышц *infraespinatus supraespinatus* (Мякоть передка 0124).

БОЛАРНАЯ ЛОПАТКА 0122

Боларную лопатку получают из лопатки (0121) после удаления всех мышц, окружающих боларную группу мышц (*M. Triceps brachii*) и крепящихся к ней.

КУБИЧЕСКИЙ РУЛЕТ 0125

Кубический рулет состоит из той части мышцы M. Longissimus dorsi, которая находится между первым грудным позвончиком и 12-м ребром включительно.

Оговаривается:

- Получен путем отруба от передней четвертины, состоящей из 11 ребер

МЯКОТЬ ПЕРЕДКА 0124

Мякоть передка состоит из круглой (конической) мышцы, находящейся сбоку от лопаточной кости на краниальной стороне края лопатки, а именно мышцы M. supraespinatus. Жировое покрытие и соединительная ткань удаляются.

ГРУДИНКА 0123

Грудинку получают из передней четвертины (0020) путем отруба, который начинается от первого ребра и грудины, проходит через середину пятого ребра и заканчивается на мечевидном хряще. Грудинка состоит из группы мышц, расположенных на груди и частях ребер.

ГОЛЯШКА/РУЛЬКА 0152/162

Голяшку/рульку получают из голенной части передних и задних ног, с которых обрезаются кожа и пленки. Также используется копытная мышца, которая срезается с нижней части ссека, и конусообразная мышца.

5.2.4 Субпродукты

ПОЧКИ 0210

Обработка почек предполагает вырезание кровеносных сосудов и снятие кожи; почечный жир частично удаляется.

ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА

United Nations Economic Commission for Europe

Европейская экономическая комиссия
Организации Объединенных Наций

Agricultural Standards Unit
Группа сельскохозяйственных стандартов
Отдел торговли и лесоматериалов
Palais des Nations
CH – 1211 Geneva 10
SWITZERLAND

Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
e-mail: agristandards@unece.org
<http://www.unece.org/trade/agr>

United States Department of Agriculture (USDA)

Министерство сельского хозяйства
Соединенных Штатов Америки

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
UNITED STATES

Tel: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
e-mail: justin.ransom@usda.gov
<http://www.ams.usda.gov/>

AUS-MEAT Ltd

9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIA

Tel: +61 7 33 61 9200
Fax: +61 7 33 61 9222
e-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
<http://www.ausmeat.com.au>

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
BELGIUM

Tel: +32 2 788 7800
Fax: +32 2 788 7899
<http://www.gs1.org/contact/>

Servicio Nacional de Sanidad Agropecuarie e Inocuidad Alimentaria de Bolivia (SENASAG)

Av. Jose Natush s/n.
Trinidad-Beni
BOLIVIA

Tel/Fax: +591 3 4628105/06/08
e-mail: fpnarrieta@senasag.gov.bo
<http://www.senasag.gov.bo>

ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1

1. Цель системы GS1

Данная система широко используется во всем мире для совершенствования связи между покупателями и продавцами и третьей стороной – компетентными органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она ведется Глобальным управлением GS1 совместно с национальными организациями - членами GS1 во всем мире.

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования компаний, отраслей и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Использование стандартов GS1 повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения продуктов благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг, сторон и местонахождения. Идентификаторы GS1 могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает, в случае необходимости, их электронное считывание в процессе торговли.

Стандарты GS1 могут использоваться в электронном обмене данными (ЭОД) и Глобальной сетью синхронизации данных (ГССД) GS1. Торговые партнеры используют ЭОД для электронного обмена сообщениями, касающимися покупки и статуса отправляемых грузовых партий. Торговые партнеры используют ГССД для синхронизации информации о товаре и стороне в своих внутренних информационных системах. Эта синхронизация способствует обеспечению единой глобальной идентификации и классификации продукта и имеет решающее значение для формирования эффективной глобальной электронной торговли.

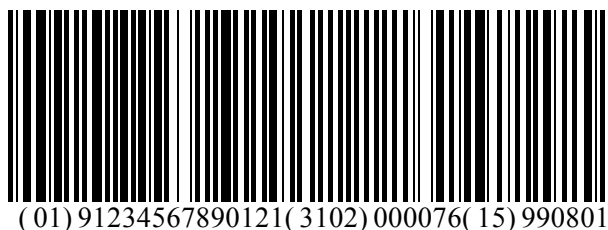
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

В системе GS1 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 международной цепочке поставок, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

Код ЕЭК ООН для спецификации покупки, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор GS1 (**7002**) для использования в сочетании с Глобальным номером товарной продукции (ГНТП) и был включен в символ штрихового кода GS1-128. Этот подход позволяет включать информацию, содержащуюся в коде ЕЭК ООН, в символы штрихового кода GS1-128, наносимые на отправляемые контейнеры наряду с другой информацией о продукте (см. пример 1).

Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию о разделке каждого продукта, имеющего ГНТП в ГССД. После определения поставщиком все заинтересованные покупатели будут иметь точную информацию о разделке каждого продукта, принятой ЕЭК ООН и опубликованной в ГССД (см. пример 3).

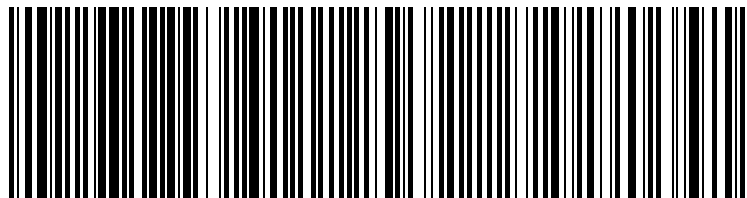
Пример 1:



- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг

- (15) Предельный срок хранения
- (7002) Код стандарта ЕЭК ООН для спецификации покупки
- (10) Номер партии

Пример 2:



(01)99312345678917(3102)004770(13)000105(21)12345678

- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (13) Дата убоя/упаковки
- (21) Серийный номер

Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

3. Применение системы в цепочке поставок

- (1) Покупатели делают заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.



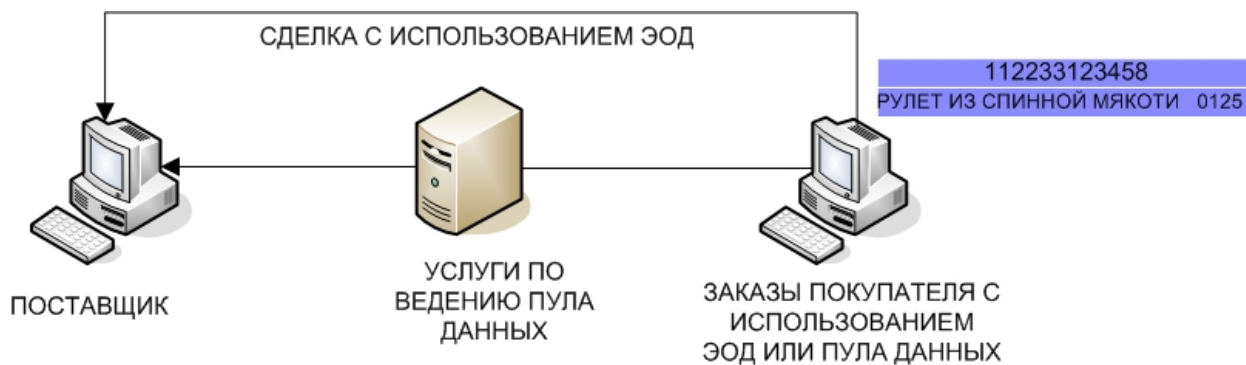
(2) После получения заказа поставщики переводят коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



(3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.



(4) Покупатели получают заказ и сканируют символ штрихового кода GS1-128, что позволяет автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных процессах.



- (5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов GS1, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).

BACK PAGE

Для приобретения копий публикаций обращайтесь по адресу:

United Nations Publications
Marketing, Sales and Licensing
Palais des Nations,
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
Tel: +41 22 917 32 23
Fax: +41 22 917 00 27
E-mail: unpubli@unog.ch