Организация Объединенных Наций ECE/CTCS/WP.7/2022/18

Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
10 October 2022
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Семьдесят седьмая сессия
Женева, 14–16 (первая половина дня) ноября 2022 года
Пункт 9 предварительной повестки дня
Специализированная секция по разработке стандартов на мясо (ГЭ.11)

Предложение в отношении способов включения кодов Гармонизированной системы описания и кодирования товаров в стандарт Европейской экономической комиссии на говядину — туши и отрубы*

Документ представлен секретариатом

Резюме

В настоящем документе содержится предложение о том, как можно включить ссылки на Гармонизированную систему описания и кодирования товаров (ГС) Всемирной таможенной организации в отдельные разделы стандарта ЕЭК на говядину — туши и отрубы, о чем также говорится в документе ECE/CTCS/WP.7/2022/17.

Настоящий документ представляется Рабочей группе для принятия.

Он основывается на документе ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/4 и исправлении к нему ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2022/4/Corr.1, согласованных Специализированной секцией по стандартизации мяса (ГЭ.11).

Настоящий документ представляется в соответствии с пунктом 67 документа ECE/CTCS/WP.7/2021/2, документом ECE/CTCS/2022/2 — Решение 2022-06 и Решение 2022-15, а также документом A/77/6 (раздел 20).

* Настоящий документ был запланирован к выпуску после установленного срока в силу обстоятельств, не зависящих от представившей его стороны.

Просьба отправить на вторичную переработку

Предлагаемые изменения

Глава 1

Предлагается добавить раздел 1.5 о согласовании стандарта Европейской экономической комиссии (ЕЭК) и Гармонизированной системы описания и кодирования товаров (ГС).

1.5 Согласование стандартов Европейской экономической комиссии (ЕЭК) и Гармонизированной системы описания и кодирования товаров (ГС)

Гармонизированная система описания и кодирования товаров Всемирной таможенной организации (ВТамО), обычно называемая Гармонизированной системой (ГС), представляет собой международно признанную систему классификации продукции, которая используется для описания торговли товарами. Она служит основой для импортных пошлин и правил происхождения, для описания продукции в грузовых документах и в статистических целях. Гармонизированная система является номенклатурой, в которой классификация поступающих в торговлю товаров производится с помощью шестизначного кода. Первые две цифры соответствуют общим группам, следующие две цифры — позициям, а последние две цифры — субпозициям. Коды ГС ВТамО и соответствующие описания являются дополнительным средством классификации мясных продуктов, на которые разработаны стандарты ЕЭК. Однако их можно согласовать, при этом коды ГС ВТамО будут служить основой для более общего описания, а стандарты ЕЭК — для получения более подробных сведений.

В ГС ВТамО продукты из говядины классифицируются на четырехзначном уровне, когда речь идет об их охлажденном и замороженном виде, а затем на шестизначном уровне, если продукт является бескостным, на кости или четвертиной/полутушей. Таким образом, код степени искусственного охлаждения ЕЭК может быть использован для определения четырехзначного кода ГС ВТамО (см. раздел 3.4 «Искусственное охлаждение»), а код отруба ЕЭК — для определения шестизначного кода ГС ВТамО (см. раздел 5.1 «Многоязычный указатель продуктов»). Поэтому те, кто применяет в торговле мясными продуктами стандарт ЕЭК, могут использовать этот документ для определения соответствующего кода ГС ВТамО.

Многие страны увеличивают шестизначный код ГС ВТамО до восьмизначной тарифной позиции (используемой для определения импортных пошлин), а затем до десятизначного (или более длинного) кода для целей сбора национальной статистики. Следовательно, там, где это уместно, те, кто ссылается на стандарт для соответствующего кода ГС ВТамО, должны также оценить необходимость в более подробной классификации.

В ГС ВТамО имеются следующие коды и описания говядины:

Код	*Описание*
02	Мясо и съедобные мясные субпродукты
0201	**Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное**
020110	— Туши и полутуши
020120	— Прочие отрубы на кости
020130	— Бескостное мясо
0202	**Мясо крупного рогатого скота, замороженное**
020210	— Туши и полутуши
020220	— Прочие отрубы на кости

Код	*Описание*
020230	— Бескостное мясо

Источник: WCO, Section I, Chapter 2 Meat and edible meat offal,
URL: http://www.wcoomd.org/-/media/wco/public/global/pdf/topics/nomenclature/instruments-and-tools/hs-nomenclature-2022/2022/0102_2022e.pdf?la=en.

Глава 3

В таблицу раздела 3.4 «Искусственное охлаждение» предлагается добавить колонку с кодами ГС ВТамО (подчеркнуты).

3.4 Искусственное охлаждение

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном виде. Покупатель и продавец согласовывают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода искусственного охлаждения. Окружающая температура на всех этапах поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую внутреннюю температуру всех частей продукта в соответствии со следующими показателями:

Код степени искусственного охлаждения (поле данных 4)	*Категория*	*Описание (ЕЭК)*	*Коды ГС ВТамО*
0	Не указана		
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже −1,5 °C и не выше +7,0 °C	020130, 020120, 020110
2	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше −12 °C	020230, 020220, 020210
3	Мясо глубоко-замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше −18 °C	020230, 020220, 020210
4−8	Коды не используются		Отсутствуют
9	Прочие		Отсутствуют

Глава 4

Под таблицей в разделе 4.2 предлагается добавить примечание (текст подчеркнут).

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования представляет собой описание охлажденного и упакованного в вакуум грудино-реберного отруба с максимальной толщиной жира в 3 мм, полученного в результате разделки бычка-кастрата или нетели,

которые были выращены с использованием органической системы, откармливались фуражом и были забиты традиционным способом убоя.

Данному продукту присваивается следующий код: 10164300153201040050.

Поле №	*Название*	*Требование*	*Значение кода*
1	Вид мяса	Говядина	10
2	Продукт/отруб	Грудино-реберный отруб	1643
3	Поле не используется	–	00
4	Искусственное охлаждение	Мясо охлажденное	1
5	Категория	Бычок-кастрат или нетель	5
6	Система выращивания	Органическая	3
7a	Система откорма	Откорм фуражом	2
7b	Поле не используется	–	0
8	Способ убоя	Традиционный	1
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	0
10	Толщина жира	Максимальная толщина жира 3 мм	4
11	Качество	Не указано	0
12	Диапазон изменения веса	Не указан	0
13	Упаковка	Отрубы — упакованные в вакууме	5
14	Оценка соответствия	Не указана	0

Соответствующим кодом ГС ВТамО для данного примера будет 020120 (Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное, отрубы на кости (помимо полутуш или целых туш)), поскольку продукт является охлажденным (значение кода степени искусственного охлаждения ЕЭК равно 1/позиция 0201 ГС ВТамО) и представляет собой продукт на кости (значение кода отруба ЕЭК — 1643/субпозиция 020120 ГС ВТамО).

Глава 5

В многоязычный указатель продуктов в разделе 5.1, а также в описания отрубов в разделе 5.4 (последние не приводятся в настоящем документе в связи с ограничениями в отношении его объема) предлагается добавить колонку с кодами ГС ВТамО (подчеркнуты).

5.1 Многоязычный указатель продуктов

Коды отрубов на кости начинаются с цифры 1, а коды бескостных отрубов — с цифры 2.

Английский	*№ продукта*	*Коды ГС ВТамО*	*Французский*	*Русский*	*Испанский*	*Китайский*
Bone-in			**Avec os**	**На кости**	**Con hueso**	带骨牛肉
Brisket	1643	020120, 020220	Poitrine sans plat de côtes	Грудино-реберный отруб на кости	Pecho	胸肉
Brisket point end (Bone-in)	1650–1653	020120, 020220		Передняя часть грудино-реберного отруба (на кости)	Punta de pecho (Con hueso)	
Brisket navel end (Bone-in)	1660–1665	020120, 020220		Задняя часть грудино-реберного отруба (на кости)		
Brisket point (sternum)	1674	020120, 020220	Gros bout de poitrine	Грудной отруб (sternum)	Punta de pecho	前胸肉
Brisket rib plate	1673	020120, 020220	Poitrine	Реберная часть грудино-реберного отруба	Asado ventral	胸肋肉
Butt	1500–1503	020120, 020220	Cuisse entière	Тазобедренный отруб без верхней части	Rueda	臀腿肉
Butt – shank-off	1510	020120, |020220	Cuisse sans jarret	Тазобедренный отруб без верхней части и голяшки	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉
Butt and rump	1502	020120, 020220	Cuisse et Rumsteck	Тазобедренный отруб	Rueda con cuadril	臀部肉
Butt square cut	1520	020120, 020220	Cuisse coupe droite	Тазобедренный отруб без верхней части, квадратный	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Carcase	1001	020110, 020210	Carcasse entière	Цельная туша	Canal	胴体
Chuck roll-long cut (Bone-in)	1622	020120, 020220		Подлопаточный отруб длинный (на кости)		
Chuck – square cut	1617	020120, 020220	Basse-côtes	Подлопаточный отруб квадратный	Aguja	方切肩肉
Full Rib Set	1599	020120, 020220		Реберный отруб полный		
Forequarter	1063	020110, 020210	Quartier avant droit	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
Forequarter and flank (pistola forequarter)	1050	020110, 020210	Quartier avant CAPA	Передняя четвертина с пашиной (Передняя четвертина — пистолетный отруб)	Cuarto delantero con vacío	枪形前四分体
Forequarter / Hindquarter shin – shank	1680	020120, 020220	Jarret avant/ Jarret arrière	Передняя/задняя рулька-голяшка	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉

Английский	*№ продукта*	*Коды ГС ВТамО*	*Французский*	*Русский*	*Испанский*	*Китайский*
Hindquarter	1010	020110, 020210	Quartier arrière droit	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后四分体
Loin (bone-in)	1525	020120, 020220		Спинно-поясничный отруб (на кости)	Bifes con hueso	
Neck	1630	020120, 020220	Collier	Шейный отруб	Cogote	颈肉
Pistola hindquarter	1020	020110, 020210	Quartier arrière pistola	Задняя четвертина — пистолетный отруб	Pistola	枪形后四分体
Ribs	1597	020120, 020220		Реберный отруб	Costillas	
Ribs-prepared	1604	020120, 020220	Milieu de train de côtes	Спинной отруб (на кости)	Espinazo preparado	脊排
Rump and loin	1540	020120, 020220	Rumsteck et aloyau	Тазобедренный отруб	Rump and loin (in Argentina) or Espinazo con cuadril (in Uruguay)	臀腰部肉
Short ribs	1694	020120, 020220	Plat de côtes	Задняя верхняя часть реберного отруба	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Shortloin	1550	020120, 020220	Faux-filet	Поясничный отруб	Bifes angostos	腰脊肉
Loin with full tenderloin	1556	020120, 020220		Спинно-поясничный отруб с вырезкой		
Shoulder and foreleg	1626	020120, 020220		Лопаточный отруб с голяшкой	Delantero completo	
Side	1000	020110, 020210	Demi-carcasse	Полутуша	Media canal or Media res	半胴体
Spare ribs	1695	020120, 020220	Plat de côtes	Реберный отруб зачищенный	Costillar	仔排
Boneless			**Sans Os**	**Бескостные**	**Sin hueso**	**剔骨牛肉**
Blade (clod)	2300	020130, 020230	Macreuse à bifteck + paleron	Лопаточный отруб (бескостный)	Paleta	肩胛肉
Blade bolar	2302	020130, 020230	Boule de macreuse	Трехглавая мышца	Centro de carnaza de paleta	保乐肩肉
Blade oyster	2303	020130, 020230	Paleron	Заостная и дельтовидная мышцы	Marucha	牡蛎肉
Blade undercut	2304	020130, 020230	Dessus de palette	Подлопаточная мышца	Paleta sin tapa	肩胛内肉

Английский	*№ продукта*	*Коды ГС ВТамО*	*Французский*	*Русский*	*Испанский*	*Китайский*
Bottom sirloin butt, ball tip	2205	020130, 020230		Шаровидные мышцы нижнего края верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	
Brisket	2323	020130, 020230	Poitrine sans os	Грудино-реберный отруб (бескостный)	Pecho	胸肉
Brisket point end (Boneless)	2330 2333	020130, 020230		Передняя часть грудино-реберного отруба (бескостная)		
Brisket navel end (Boneless)	2340 2345	020130, 020230		Задняя часть грудино-реберного отруба (бескостная)		
Brisket deckle off	2358	020130, 020230	Morceau de poitrine sans os épluché	Грудино-реберный отруб бескостный без кромки	Pecho sin tapa	精修胸肉
Brisket navel plate	2473	020130, 020230	Flanchet/ tendron sans os	Завиток	Falda	后胸肉
Brisket point end deckle off	2353	020130, 020230	Gros bout de poitrine sans os épluché	Передняя часть грудино-реберного отруба бескостная без кромки	Pecho corto sin tapa	精修前胸肉
Butt set	2483	020130, 020230	Ensemble cuisse: T de T, semelle et TG	Набор из тазобедренного отруба	Cortes de la rueda	臀腿肉系列
Chuck crest	2278	020130, 020230	Bosse du cou	Ромбовидная мышца	Giba	上脑盖
Chuck eye roll	2268	020130, 020230	Morceau de basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный зачищенный	Aguja sin tapa	精修上脑
Chuck roll	2275	020130, 020230	Basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный	Aguja	上脑
Chuck eye	2264	020130, 020230		Внутренняя часть подлопаточного отруба		
Chuck roll – long cut	2289	020130, 020230	Collier basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный длинный	Aguja larga	长切上脑
Chuck tender	2310	020130, 020230	Jumeau à bifteck	Предостная мышца	Chingolo	嫩肩肉
Cube roll (rib eye roll)	2240	020130, 020230	Noix d’entrecôte	Спинной отруб бескостный	Bife ancho sin tapa	精修眼肉
Cutaneus trunci (rose)	2196	020130, 020230	Peaucler du tronc	Подкожная мышца туловища (*Cutaneus trunci*)	Matambre	皮肌
Eye of rump	2093	020130, 020230	Coeur de rumsteck	Средняя ягодичная мышца	Corazón de cuadril	臀腰肉心

Английский	*№ продукта*	*Коды ГС ВТамО*	*Французский*	*Русский*	*Испанский*	*Китайский*
Eye round	2040	020130, 020230	Rond de gîte noix	Полусухожильная мышца	Peceto	小米龙
Flank steak	2210	020130, 020230	Bavette de flanchet	Прямая мышца живота	Bife de vacio	牛腩排
Shin – shank	2360	020130, 020230	Jarret avant/ jarret arrière sans os	Передняя/задняя рулька-голяшка (бескостные)	Brazuelo / Garrón	前后腱子肉
Heel muscle	2364	020130, 020230	Nerveux de gîte noix	Нижняя часть тазобедренного отруба	Tortuguita	蹄肉
Inside	2010	020130, 020230	Tende de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба	Nalga de adentro	臀肉
Inside cap	2012	020130, 020230	Dessus de tranche	Тонкая мышца	Tapa de nalga	臀肉盖
Inside – cap off	2011	020130, 020230	Tende de tranche sans dessus de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
Inside meat	2035	020130, 020230	Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Жилованное мясо внутренней части тазобедренного отруба	Nalga de adentro sin tapa al rojo	精修臀肉
Inside skirt	2205	020130, 020230	Fausse bavette	Поперечная мышца живота	Entraña fina	内裙肉
Internal flank plate	2203	020130, 020230	Bavette d’aloyau	Внутренняя косая мышца живота	Bife grande de vacío	内腹肉
Knuckle	2070	020130, 020230	Tranche grasse	Боковая часть тазобедренного отруба зачищенная	Bola de lomo	膝圆
Loin (boneless)	2146	020130, 020230		Спинно-поясничный отруб (бескостный)		
Neck	2280	020130, 020230	Collier sans os	Шейный отруб (бескостный)	Cogote	颈肉
Outside	2030	020130, 020230	Semelle sans nerveux	Наружная часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera	米龙
Outside flat	2050	020130, 020230	Gîte noix	Двуглавая мышца	Cuadrada	大米龙
Outside meat	2033	020130, 020230	Gîte noix et rond de gîte PAD	Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
Pectoral meat	2329	020130, 020230		Грудной отруб (бескостный)		
Rump	2090	020130, 020230	Rumsteck	Верхняя часть тазобедренного отруба	Cuadril con colita	臀腰肉

Английский	*№ продукта*	*Коды ГС ВТамО*	*Французский*	*Русский*	*Испанский*	*Китайский*
Rump cap	2091	020130, 020230	Aiguillette de rumsteck	Ягодично-двуглавая мышца	Tapa de cuadril (Picaña)	臀腰肉盖
Rib eye cap meat	2229	020130, 020230		Мясо верхней части спинного отруба бескостного		
Bottom sirloin butt	2081	020130, 020230		Нижний край верхней части тазобедренного отруба		
Silverside	2020	020130, 020230	Semelle entière	Задняя часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera con tortuguita	粗米龙
Spencer roll	2230	020130, 020230	Entrecôte sans os avec dessus de côte	Спинной отруб бескостный «спенсер»	Bife ancho	眼肉
Striploin	2140	020130, 020230	Faux-filet	Поясничный отруб (бескостный)	Bife angosto	外脊（西冷）
Shoulder tender	2306	020130, 020230		Большая круглая мышца		
Tenderloin	2150	020130, 020230	Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo	里脊（牛柳）
Tenderloin side strap off	2160	020130, 020230	Filet sans chaînette	Вырезка без малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
Thick flank	2060	020130, 020230	Tranche grasse + aiguillette baronne	Боковая часть тазобедренного отруба	Bola de lomo con colita	粗膝圆
Thick skirt (hanging tender)	2180	020130, 020230	Onglet	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉
Thin flank	2200	020130, 020230	Bavettes	Пашина	Vacio	腹肉
Thin skirt (outside skirt)	2190	020130, 020230	Hampe	Тонкая диафрагма (наружная диафрагма)	Entraña fina	薄裙肉
Top sirloin (top butt)	2120	020130, 020230	Rumsteck et partie d’aiguillette barone	Верхний край верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	上臀腰肉
Tri-tip	2131	020130, 020230	Partie d’aiguillette baronne	Мышца-напрягатель широкой фасции	Colita de cuadril	下臀腰肉
Manufacturing bulk packs		020130, 020230	Minerai de bœuf	Мясной блок	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉