



УДК 006.03 : 636.5

## МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ ЕЭК ООН «МЯСО ИНДЕЕК. ТУШКИ И ЧАСТИ»

**Бобылева Г.А.**, генеральный директор, канд. экон. наук

НО «Росптицесоюз»

**Гущин В.В.**, директор, член-корреспондент Россельхозакадемии, д-р с.-х. наук

ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

**Аннотация:** В статье описаны этапы разработки международного и национального стандартов на мясо индейки, содержание этих стандартов и вклад российских специалистов в подготовку данных документов.

**Summary:** There are international and national standards development stages for turkey meat in the paper, these standards content and Russian expert participation in these documents preparation.

**Ключевые слова:** мясо индейки, тушки и части, международный стандарт, ЕЭК ООН, национальный стандарт.

**Key Words:** turkey meat, carcasses and carcass parts, international standard, UNECE UNO, national standard.

Стандартом называется документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия ее эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг. Стандарт также может содержать требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения.

Международный стандарт — стандарт, принятый международной организацией.

Европейская экономическая комиссия ООН (ЕЭК ООН) — орган Экономического и социального совета ООН (ЭКОСОС) — создана в 1947 г. Деятельность по стандартизации скоропортящейся продукции она начала в 1949 г. На сегодняшний день ЕЭК ООН разработано более 100 международных стандартов качества на различную сельскохозяйственную продукцию.

Одной из важных задач разработки стандартов является содействие в развитии экономической интеграции государств-участников. С целью ее решения ЕЭК ООН организует правительственные форумы для разработки международных стандартов и их согласования. В настоящее время пользоваться этими стандартами могут все страны, входящие в ООН.

Стандарты ЕЭК ООН на скоропортящиеся продукты (включая яйца и яичные продукты) предназначены для упрощения торговли путем разработки рекомендаций по их между-

народной терминологии и кодированию, используемых в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания продуктов, поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования информации с целью использования электронных средств в сфере торговли и упрощения торговых операций.

Стандарты ЕЭК ООН должны решать следующие задачи:

- содействовать развитию справедливой международной торговли;
- способствовать преодолению возможных технических барьеров;
- предоставить единый для покупателей и продавцов торговый язык;
- стимулировать высококачественное и устойчивое производство;
- обеспечить устойчивость рынка для продавцов и покупателей.

Стандарты ЕЭК ООН формируют международную терминологию, которая используется в отношениях между покупателями и продавцами пищевых продуктов. Разработкой таких стандартов занимаются эксперты из разных стран, а в их основу закладываются лучшие мировые промышленные стандарты качества.

ЕЭК ООН публикует свои стандарты на пяти языках — русском, английском, французском, испанском и китайском.

Стандарты ЕЭК ООН устанавливают единый язык торговли, что позволяет птицеперерабатывающей промышленности использовать современные методы передачи данных и упростить поток информации и продукции по всей цепи поставки. В разработке кодов ЕЭК ООН тесно сотрудничает с *EAN International* (Международной ассоциацией торговой нумерации).

Стандарты ЕЭК ООН не дублируют те аспекты стандартизации пищевых продуктов, ветеринарного и санитарного контроля, которые регламентируются другими документами, — эти положения относятся к сфере действия национального и международного законодательства и корректируются в соответствии с требованиями импортирующей страны.

Необходимо подчеркнуть, что применение стандартов ЕЭК ООН для торгующих стран является добровольным. Их использование становится обязательным при ссылке на них в договорах, заключаемых между продавцом и покупателем.

Самым первым стандартом ЕЭК ООН на мясо птицы стал стандарт на мясо кур.

В 2001 г. по решению Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества ЕЭК ООН начала работу над стандартом ЕЭК ООН «Мясо кур. Тушки и части», проект которого представил Минсельхоз США. Следует отметить, что практически



все страны, участвовавшие в обсуждении этого стандарта, за исключением России, в настоящее время являются экспортерами мясной продукции.

В работе над данным стандартом приняли участие представители разных организаций следующих стран: Австралии, Боливии, Бразилии, Венгрии, Германии, Греции, Италии, Канады, Китая, Литвы, Новой Зеландии, Польши, Российской Федерации, Соединенного Королевства, Соединенных Штатов Америки, Уругвая, Франции, Швейцарии и представители международной организации по штриховому кодированию.

С российской стороны в качестве экспертов, докладчиков и членов Специализированной секции по разработке стандартов на мясо кур участвовали специалисты ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии.

В 2005 г. работа над международным торговым стандартом на мясо кур была завершена, и в 2006 г. он был опубликован. При этом для изучения возможностей применения разрабатываемого стандарта в программы встреч включались обязательные посещения птицеперерабатывающих предприятий.

Принятый стандарт стимулирует производство высококачественной продукции и дает ориентиры — что именно является приемлемым для международных рынков. В соответствии с этими требованиями производители могут изготавливать, сортировать, упаковывать и маркировать свою продукцию. Требования предусматривают отражение в маркировке на продукты происхождения птицы, условий содержания, кормления, убоя, охлаждения, замораживания, антимикробной обработки и т.д.

Гарантией того, что товары соответствуют требованиям стандарта, является предоставляемая покупателям возможность при желании прибегнуть к услугам независимой и беспристрастной третьей стороны, которая может подтвердить или опровергнуть соответствие продукта показателям, заявленным покупателем.

В стандарт ЕЭК ООН «Мясо кур. Тушки и части» по инициативе российской стороны были включены в качестве обязательной информации для потребителя следующие показатели.

По пищевой безопасности мяса птицы:

- 1) при определении системы откорма кур — фиксация наличия в кормах для птицы антибиотиков — стимуляторов роста;
- 2) отражение в сведениях о продукте информации о применяемой в технологии его изготовления антимикробной обработке: физической, химической или биологической;
- 3) указание на товарных этикетках или ярлыках в качестве обязательной информации сроков реализации (хранения) продуктов в зависимости от требований страны-импортера.

По качественным характеристикам:

- 1) отражение в сведениях о продукте уровня качества мяса тушек и их частей;
- 2) указание количества воды, технически неизбежной при обработке тушек, если этот показатель превышает значение, зафиксированное в нормативных документах страны-импортера.

В процессе обсуждения российской стороной был также внесен ряд существенных предложений по описательным характеристикам сырых продуктов из мяса кур.

Тщательная коллективная работа над международным стандартом «Мясо кур. Тушки и части» — обработка его структуры, положений, касающихся особенностей мяса птицы как продукта, достигнутый консенсус по ряду спорных позиций — позволила создать базу для подготовки ряда аналогичных документов на мясо других видов птицы с учетом их специфики, в том числе на мясо индеек. Это дало возможность значительно ускорить работу над новыми документами.

В 2009 г. был принят международный стандарт ЕЭК ООН «Мясо индеек. Тушки и части». С российской стороны в его разработке участвовали ученые и специалисты ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии и ГНУ ВНИТИП Россельхозакадемии.

Международный стандарт ЕЭК ООН «Мясо индеек. Тушки и части» состоит из следующих разделов:

## 1. Введение

- 1.1. Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты
- 1.2. Сфера охвата
- 1.3. Область применения
- 1.4. История принятия и публикации

## 2. Минимальные требования

### 3. Требования, определяемые покупателем

- 3.1. Дополнительные требования
- 3.2. Виды птиц
- 3.3. Вид продукта / часть
  - 3.3.1. Код продукта
  - 3.3.2. Наличие костей
  - 3.3.3. Наличие кожи
- 3.4. Искусственное охлаждение
- 3.5. Происхождение продукта
  - 3.5.1. Отслеживание пути продукта
  - 3.5.2. Категории индеек
  - 3.5.3. Система выращивания
  - 3.5.4. Система откорма
  - 3.5.5. Система убоя
  - 3.5.6. Способ охлаждения
  - 3.5.7. Антимикробная обработка
- 3.6. Уровень качества
- 3.7. Информация, которая должна указываться на товарных этикетках и ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам тушек и их частей
  - 3.7.1. Обязательная информация
  - 3.7.2. Прочие сведения о продукции
- 3.8. Положения относительно требований оценки соответствия
- 3.9. Положения в отношении упаковки, хранения и транспортировки
  - 3.9.1. Масса упакованной единицы
  - 3.9.2. Первичная упаковка
  - 3.9.3. Потребительская маркировка
  - 3.9.4. Масса первичной упаковки
  - 3.9.5. Вторичная упаковка
  - 3.9.6. Масса вторичной упаковки
  - 3.9.7. Формат кодирования тары и упаковки мяса индейки

### 4. Код ЕЭК ООН для обозначения требований, предъявляемых покупателем к мясу индейки

- 4.1. Определение кода
- 4.2. Пример

### 5. Описание тушек и их частей

- 5.1. Многоязычный указатель продуктов
- 5.2. Пояснение к схеме скелета индейки
- 5.3. Части тушки индейки.

### Приложение 1. Адреса



### Приложение 2. Система кодирования GS1

1. Цель системы
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе
3. Применение системы в цепи поставок
4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

Стандарт ЕЭК ООН «Мясо индеек. Тушки и части» распространяется на мясо, полученное от молодых индюков и индеек в возрасте менее 8 мес. (разделенных и неразделенных по полу), годовалых индюков и индеек от 8 до 15 мес. зрелых индюков и индеек старше 15 мес. (разделенных/неразделенных по полу).

Покупатель может идентифицировать системы выращивания как традиционные, с неограниченным выгулом, выгонным содержанием и органические, а системы кормления — в зависимости от применяемых ингредиентов корма (без рыбной муки, ГМО, стимуляторов роста, ингредиентов животного происхождения или их комбинаций).

Стандартом определено использование следующих видов убоя: традиционного, кошерного, халяльного и прочих.

В зависимости от способа охлаждения (погружение, воздушное, воздушно-распылительное — с добавками или без) в описании/маркировке должно быть указано содержание воды в процентах, если этот показатель превышает значение, зафиксированное в нормативных документах страны-импортера. Методы, применяемые для определения количества приобретенной воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Продукт (его часть) может выпускаться с кожей или без нее, с костями или без них, в разном термическом состоянии: охлажденным; охлажденным, со льдом в упаковке; охлажденным сухим льдом в упаковке; легкозамороженным; глубокозамороженным; индивидуально быстрозамороженным, с ледяной глазурью или без нее. При этом во всех случаях предусмотрено обеспечение определенного температурного режима внутри продукта. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости

от используемых методов охлаждения и замораживания.

Уровень качества продукта должен отвечать требованиям страны-импортера, а если такой документ отсутствует, то критерии качества определяются договоренностью торговых сторон. Покупатель может запросить проведение третьей стороной экспертизы соответствия качества (сорта, классификации) продукта определенным документам, регламентирующим данные требования.

Для указания информации о происхождении продукта в соответствии с требованиями покупателя необходимо наличие системы прослеживаемости производства продукта и поддающегося проверке метода идентификации продукции на всех этапах производства.

Стандартом предусмотрены порядок маркировки тушек и их частей (обязательные и прочие сведения о продукции), положение в отношении упаковки, хранения и транспортировки продукции, массы упакованной единицы, первичной и вторичной упаковки, а также их характеристик.

Стандарт «Мясо индеек. Тушки и части» предлагает согласованные на международном уровне спецификации, изложенные последовательно и детально, с использованием анатомических названий, с помощью которых идентифицируются линии разделения тушки на части. Наличие цветных фотографий и диаграмм облегчает практическое применение стандарта. Документ также определяет код продукции, который включает всю необходимую информацию в виде ряда цифр, в том числе в системе кодирования GS1. В настоящее время в многоязычный (на английском, французском, русском, испанском и китайском языках) указатель продуктов (п. 5.1 стандарта) включены 72 позиции продуктов из мяса индейки (рис. 1 и 2). При необходимости стандарты ЕЭК ООН на мясо разных видов птицы могут пересматриваться каждые три года с учетом изменившихся требований покупателей и продавцов.

После принятия стандарта ЕЭК ООН «Мясо индеек. Тушки и части» в ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии был разработан аналогичный национальный стандарт Российской Федерации — ГОСТ Р 53670-2009



Рис. 1. Целая грудка, необваленная, со спинкой и ребрами

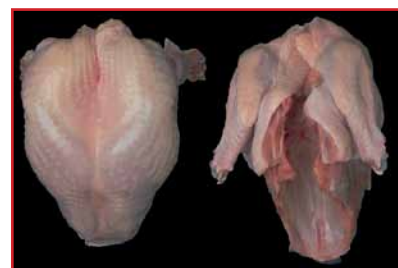


Рис. 2. Целая грудка, необваленная, без спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев

«Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания», оформленные красочными фотографиями. Последовательное участие в разработке международных и отечественных документов позволило максимально сблизить в них общие требования.

Наличие данных документов, действующих в настоящее время, — международного стандарта ЕЭК ООН «Мясо индеек. Тушки и части» и аналогичного российского — является хорошим ориентиром в дальнейшем развитии отечественного индейководства.

В заключение следует отметить, что дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН, в том числе и о стандарте «Мясо индеек. Тушки и части» можно получить на веб-сайте: [www.unece.trade.agr](http://www.unece.trade.agr).

### Литература

1. Мясо кур. Тушки и части: стандарт ЕЭК ООН; введ. в 2007 г.
2. Мясо индеек. Тушки и части: стандарт ЕЭК ООН; введ. в 2009 г.
3. Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания: ГОСТ Р 53670-2009. □

Для контактов с авторами:  
**Бобылева Галина Алексеевна**  
*e-mail: rps@rps.ru*  
**Гущин Виктор Владимирович**  
*e-mail: vniipp@orc.ru*