

**EGG-1**

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН**

**ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ**

**ИЗДАНИЕ 2017 ГОДА**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк и Женева, 2017

## 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.

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

Настоящее издание стандарта на Яйца в скорлупе основывается на документе ECE/CTCS/WP.7/2017/24 (ECE/CTCS/WP.7/2017/24/Rev. <http://www.unece.org/index.php?id=44974>), пересмотренном и принятом на семьдесят третьей сессии в ноябре 2017 года.

## ПРИЗНАНИЕ

ЕЭК ООН хотела бы отметить вклад делегаций Специализированной секции по стандартизации мяса в ходе разработки и пересмотра настоящего стандарта.

ЕЭК ООН также хотела бы поблагодарить, в частности, делегацию Соединенных Штатов Америки за подготовку пересмотренного варианта этого стандарта.

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  
Economic Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
E-mail: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

## СОДЕРЖАНИЕ

I.	ВВЕДЕНИЕ .....	4
A.	Стандарт ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые в скорлупе .....	4
B.	Сфера охвата .....	4
C.	Определения, используемые в стандарте .....	5
II.	ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ .....	6
A.	Минимальные требования .....	6
B.	Классификация .....	7
C.	Яйца Класса А .....	7
D.	Яйца Класса В .....	8
III.	ВЕС .....	9
IV.	ОБРАБОТКА ЯИЦ .....	9
V.	ПРОИСХОЖДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ .....	9
A.	Отслеживание происхождения продукта .....	9
B.	Система содержания .....	10
C.	Система кормления .....	10
VI.	МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ .....	11
A.	Маркировка яиц .....	11
B.	Информация на транспортной упаковке .....	12
C.	Информация на потребительской упаковке .....	12
VII.	ДОПУСКИ .....	13
A.	Допуски по качеству .....	13
B.	Допуски по весу .....	13
C.	Допуски в отношении маркировки .....	13
VIII.	ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ .....	13
IX.	ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТРЕБОВАНИЙ В ОТНОШЕНИИ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ .....	14
X.	КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К ЯЙЦАМ .....	14
A.	Определение кода .....	14
B.	Пример .....	15

## I. Введение

### A. Стандарт ЕЭК ООН на Яйца в скорлупе

1. Цель стандарта ЕЭК ООН на Яйца в скорлупе состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций, касающихся международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания яиц, поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли.

2. Поскольку стандарт регулярно обновляется, производителям яиц и предприятиям, занимающимся торговлей яйцами, которые считают, что в него необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на веб-сайте ЕЭК ООН <http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

3. В системе кодирования ЕЭК ООН (глава X) для яиц используется следующий код:

<i>Вид яиц (поле данных 1)</i>	<i>Код ЕЭК ООН</i>
Яйца в скорлупе	75
Продукты из яиц	76

### B. Сфера охвата

4. В настоящем стандарте рекомендуются требования к товарному качеству яиц куриных пищевых; на яйца технические настоящий стандарт не распространяется. Он предоставляет покупателям широкий выбор в отношении калибровки, упаковки, маркировки и других аспектов, касающихся яиц, которые поступают в международную торговлю. Странам рекомендуется создать систему контроля качества яиц.

5. С целью обеспечения соответствия продукции требованиям настоящего стандарта покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны.

6. Для осуществления международных поставок яиц должны соблюдаться нормы пищевой гигиены и ветеринарного контроля. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах; такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

7. В настоящем стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является вынесение для правительств рекомендаций в отношении сохранения качества продукции и соблюдения правил пищевой гигиены. Следует принимать во внимание стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус, которые являются авторитетными международными источниками, касающимися санитарно-гигиенических требований<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> В частности, Кодекс практики гигиены в отношении яиц и продуктов из яиц Объединенной комиссии Кодекса Алиментариус ФАО/ВОЗ, САС/RCP 15-1976, принятый в 1976 году, с поправками 1978 года и в редакции 2007 года.

## С. Определения, используемые в стандарте

8. Настоящий стандарт распространяется на яйца куриные в скорлупе, пригодные для непосредственного употребления человеком в пищу и для использования в пищевой и/или пищевой промышленности.
9. Источником происхождения всех яиц должны являться куры-несушки или племенные куры-несушки, содержащиеся на фермах, которые функционируют на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении безопасности и контроля продуктов питания.
10. **Яйца** – яйца в скорлупе, помимо битых, инкубированных или термически обработанных, которые получают от кур вида *Gallus domesticus* и гибридов этого вида и которые пригодны для непосредственного употребления человеком в пищу или для производства яичных продуктов.
11. **Свежие яйца** – яйца, которые не были подвергнуты мойке или чистке до или после калибровки и которые не были обработаны с целью их сохранения или охлаждены в помещениях или на предприятиях, где искусственно поддерживается температура в зависимости от национального законодательства страны-импортера. Свежие яйца собираются ежедневно<sup>2</sup>.
12. **Охлажденные яйца** – яйца, охлажденные в помещениях, где искусственно поддерживается<sup>3</sup>.
13. **Яйца, обработанные с целью их сохранения** – яйца, охлажденные или неохлажденные, которые были обработаны с использованием газовой смеси, отличающейся по своему составу от атмосферного воздуха, или яйца, прошедшие какую-либо иную обработку с целью их сохранения.
14. **Технические (непищевые) яйца** – яйца, не предназначенные для употребления человеком в пищу.
15. **Незначительно загрязненные яйца** – яйца с поверхностным загрязнением, не превышающим 1/8 общей поверхности скорлупы, или с участками загрязнения, не превышающими в совокупности 1/16 общей поверхности скорлупы. В обоих случаях скорлупа должна быть без кровавых колец и помета.
16. **Треснувшие яйца** – яйца с видимыми невооруженным глазом повреждениями скорлупы, но с неповрежденной подскорлупной оболочкой.
17. **Битые яйца** – яйца с треснувшей скорлупой и поврежденной подскорлупной оболочкой и, соответственно, обнаженным содержимым.
18. **Инкубированные яйца** – яйца с момента их закладки в инкубатор-
19. **Посторонние вещества** – органические или неорганические вещества внутреннего или внешнего происхождения в содержимом яиц.
20. **Товарная партия** – партия яиц из одного и того же места производства или упаковочного центра, снесенных в один и тот же день или имеющих одинаковый минимальный срок годности или дату упаковки, упакованных в одинаковую тару, произведенных с использованием одного и того же способа содержания несушек и, в случае калибровки, имеющих один класс качества, транспортируемых вместе и представляемых одновременно для целей контроля.
21. **Дата или период снесения** – день, когда были снесены яйца. В случае использования периода, его отсчет начинается с первого дня недели.

---

<sup>2</sup> В зависимости от национального законодательства частота сбора яиц может быть различной, однако он должен осуществляться не менее одного раза в неделю. В странах ЕС свежие яйца должны упаковываться.

<sup>3</sup> Охлажденные яйца на рынок ЕС не допускаются.

22. **Предельный срок реализации** – максимальный период времени для продажи яиц конечному потребителю.
23. **Рекомендуемый срок потребления (минимальный срок годности)** – дата, до которой яйца сохраняют свои потребительские свойства при условии их надлежащего хранения.
24. **Потребительская упаковка** – упаковка, содержащая яйца класса А, исключая транспортную упаковку.
25. **Транспортная упаковка** – транспортная тара, используемая для целей транспортировки яиц и оптовой торговли ими.
26. **Конечный потребитель** – самый последний потребитель яиц, который не будет использовать их в рамках какой-либо операции или деятельности в пищевом секторе.
27. **Пищевая промышленность** – предприятия, производящие пищевые продукты, которые предназначены для употребления человеком в пищу, исключая предприятия общественного питания.
28. **Непищевая промышленность** – предприятия, производящие продукты, которые содержат яйца, но которые не предназначены для употребления человеком в пищу.
29. **Код производителя** – отличительное цифровое обозначение места производства.
30. **Отслеживаемость** – возможность отслеживать яйца и следить за их движением на всех этапах производства, обработки и сбыта.

## II. Требования, предъявляемые к качеству

### A. Минимальные требования

31. Яйца должны быть:
  - неповрежденными (нетреснувшими и небитыми) при просвечивании; треснувшие яйца допускаются в классе В;
  - без загрязненной скорлупы, за исключением яиц класса В;
  - без посторонних веществ, видимых при просвечивании;
  - без запаха (допускается легкий запах холодильной камеры для охлажденных яиц класса В и легкий запах, обусловленный методом обработки, для яиц класса В, обработанных с целью их сохранения);
  - без поверхностной влажности.
32. В приводимых ниже разделах описываются требования, которые может определять покупатель пищевых яиц, а также подлежащие использованию коды ЕЭК ООН.
33. Дополнительные требования, которые не учтены в коде (например, в случае использования кода 9 «прочие») или которые предусматривают включение в описание продукта или упаковки дополнительных уточнений, согласовываются между покупателем и продавцом и подтверждаются соответствующими документами.

## **В. Классификация**

34. Яйца подразделяются на следующие два класса:

- **Яйца класса А** или «свежие» яйца – яйца, предназначенные для непосредственного употребления человеком в пищу или для использования в пищевой или непищевой промышленности.
- **Яйца класса В** – яйца, предназначенные для использования в пищевой или непищевой промышленности.

## **С. Яйца класса А**

35. Яйца класса А подразделяются на две категории качества.

**Яйца класса А, категория «Экстра свежие».** Продукты, относящиеся к этой категории, должны быть высшего качества, калиброваться, маркироваться и упаковываться в течение четырех дней после снесения и обладать следующими характеристиками:

- скорлупа и кутикула – нормальной формы, чистые и неповрежденные;
- воздушная камера – высотой не более 4 мм в момент упаковки, неподвижная;
- желток – видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение;
- белок – светлый, чистый и прозрачный;
- зародыш - развитие не выявляется;
- предельный срок реализации – не более девяти дней после снесения яйца.

**Яйца класса А, категория I.** Продукты, относящиеся к этой категории, должны быть хорошего качества, калиброваться, маркироваться и упаковываться в течение десяти дней после снесения и обладать следующими характеристиками:

- скорлупа и кутикула – нормальной формы, чистые и неповрежденные;
- воздушная камера – высотой не более 6 мм, неподвижная, допускается лишь незначительная подвижность;
- желток – видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение;
- белок – светлый, чистый и прозрачный;
- зародыш – развитие не выявляется;
- предельный срок реализации – определяется в соответствии с законодательством страны-импортера;
- рекомендуемый срок потребления (минимальный срок годности) – определяется в соответствии с законодательством страны-импортера.

36. Яйца класса А должны храниться и транспортироваться при постоянной температуре и перед продажей конечному потребителю не охлаждаться в помещениях, где искусственно поддерживается. Условия хранения и транспортировки должны соответствовать требованиям законодательства стран-импортеров.

37. Яйца класса А не подвергаются обработке с целью их сохранения; во избежание повреждения скорлупы и кутикулы они также не подвергаются мойке и сухой чистке.

38. Яйца класса А, утратившие вышеуказанные характеристики, могут быть переведены в класс В.

#### **Д. Яйца класса В**

39. К классу В относятся яйца, которые не отвечают требованиям, предъявляемым к классу А. Яйца класса В обладают следующими характеристиками:

- скорлупа – нормальной формы, неповрежденная, с незначительным загрязнением и, возможно, незначительной деформацией. Скорлупа должна быть без кровяных колец, а содержимое должно оставаться чистым. При наличии соответствующих национальных правил или договоренности между покупателем и продавцом загрязненные яйца могут подвергаться мойке и дезинфекционной обработке с помощью специальных методов, если только это не наносит ущерба их качеству;
- воздушная камера – высотой не более 9 мм; допускается наличие подвижной полости до ½ длины яйца;
- желток – видимый при просвечивании, слегка уплощенный и подвижный;
- белок – полупрозрачный;
- зародыш – развитие не выявляется.

40. Треснувшие яйца класса В могут использоваться для нужд пищевой и непищевой промышленности в течение одного дня после доставки на перерабатывающее предприятие, при этом они хранятся в охлажденном виде в соответствии с законодательством страны-экспортера.

41. Код качества является следующим:

<i>Код качества (поле данных 3)</i>	<i>Класс/Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Класс А, категория «Экстра свежие»	Продукт высшего качества, предназначенный для непосредственного употребления человеком в пищу, для использования в пищевой и непищевой промышленности
2	Класс А, Категория I	Продукт хорошего качества, предназначенный для непосредственного употребления человеком в пищу, для использования в пищевой и непищевой промышленности
3	Класс В	Продукт, предназначенный для использования в пищевой или непищевой промышленности
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие уровни или системы качества, согласованные между покупателем и продавцом

42. Уровень качества должен соответствовать требованиям законодательства страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, определение уровня качества должно согласовываться между покупателем и продавцом.



### III. Вес

43. Яйца класса А калибруются по весу на категории XL, L, M или S с использованием следующих весовых диапазонов.

43а. По согласованию между покупателем и продавцом могут использоваться другие категории веса, при условии их указания соответствующим образом в маркировке.

Код веса (поле данных 4)	Категория	Вес яйца, г	Описание	
			Минимальный вес 100 яиц, кг	Минимальный вес 360 яиц, кг
0	Не указывается			
1	XL – очень крупные	$\geq 73$	7,4	26,64
2	L – крупные	$\geq 63$ и $< 73$	6,4	23,04
3	M – средние	$\geq 53$ и $< 63$	5,4	19,44
4	S – мелкие	менее 53	Минимальный вес не применяется	Минимальный вес не применяется
5–9	Коды не используются			

44. Калибровка яиц класса В по весу не обязательна.

### IV. Обработка яиц

45. Яйца класса В могут подвергаться искусственному охлаждению или обработке с целью их сохранения с помощью различных методов, категории которых приводятся ниже:

Код обработки (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Без обработки	Обработка не проводилась
2	Охлажденные	Продукт был
3	Метод обработки с целью сохранения	Конкретный метод обработки с целью сохранения, согласованный между покупателем и продавцом
4–9	Коды не используются	

### V. История продукта

#### A. Отслеживание истории продукта

46. Для представления, по требованию покупателя, сведений об истории продукта необходима система отслеживания, основанная на поддающемся проверке методе идентификации продукции или партий продукции на всех соответствующих этапах производства. Сопроводительная документация на продукцию должна быть таковой, чтобы ее можно было использовать для обоснования предъявляемых претензий, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в главе IX.

**В. Система содержания кур**

47. Покупатель может определять систему содержания кур:

<i>Код системы содержания (поле данных 6)</i>		
<i>Категория<sup>4</sup></i>	<i>Описание</i>	
0	Не указывается	
1	Неограниченный выгул	Куры содержатся в условиях свободного выгула
2	Напольная система	Куры содержатся на полу
3	Клеточная система	Куры содержатся в клетках
4	Органическая система <sup>5</sup>	Куры содержатся в соответствии с правилами ведения органического птицеводства, действующими в стране-импортере
5	Вольерная система	Куры содержатся в вольерах
6-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы содержания, согласованной между покупателем и продавцом

**С. Система кормления**

48. Покупатель может определять систему кормления, которая должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система кормления согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код системы кормления (поле данных 7)</i>	
	<i>Описание</i>
00	Не указывается
01	Традиционная
02–09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, без ИЖП и без СР
13	Без РМ, без ИЖП, без СР и без ГМО
14	Без РМ и без СР
15	Без РМ, без СР и без ГМО
16	Без РМ и без ГМО
17–29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без СР
32	Без ИЖП и без ГМО
33	Без ИЖП, без СР и без ГМО
34–49	Коды не используются
50	Без СР

<sup>4</sup> Система содержания, указываемая в маркировке, должна соответствовать законодательству страны-импортера.

<sup>5</sup> Органические системы содержания предусматривают конкретные системы кормления. Поэтому вариант «органическая система» в разделе, посвященном системам кормления, не повторяется.

<i>Код системы кормления (поле данных 7)</i>	<i>Описание</i>
51	Без СР и без ГМО
52–59	Коды не используются
60	Без ГМО
61–98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любой другой системы кормления, согласованной между покупателем и продавцом

Без РМ      Без рыбной муки.

Без ИЖП    Без ингредиентов животного происхождения.

Без СР      Без стимуляторов роста. К стимуляторам роста относятся антибиотики, помимо применяемых в ветеринарных целях, для которых период исключения определяется правилами страны-экспортера и страны-импортера.

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

## VI. Маркировка продукции

49. Маркировка продукции должна производиться в соответствии с кодами и стандартами Кодекса Алиментариус<sup>6</sup>.

### A. Маркировка яиц

50. Для определения требований к маркировке и отслеживанию, подлежащих выполнению страной-экспортером, должны использоваться правила страны-импортера.

51. Маркировка на яйцах должна быть четкой, несмываемой и термостойкой. Используемые для этих целей препараты должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера к красящим веществам, допускаемым к применению на пищевых продуктах, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

52. Яйца класса А маркируются до отправки с места производства или в первом центре упаковки.

53. Маркировка яиц класса А может также включать информацию о:

- классе и категории качества;
- калибре по весу.
- кодом производителя<sup>7</sup>, который включает: код системы содержания (см. раздел В главы V), двухбуквенный код страны происхождения<sup>8</sup> согласно ISO 3166 и национальный код места производства

<sup>6</sup> Кодекс практики гигиены в отношении яиц и продуктов из яиц Объединенной комиссии Кодекса Алиментариус ФАО/ВОЗ, САС/RCP 15-1976, принятый в 1976 году, с поправками 1978 года и в редакции 2007 года. Общий стандарт Кодекса в отношении маркировки расфасованных пищевых продуктов, CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991).

<sup>7</sup> В государствах – членах Европейского союза состав кода производителя регламентируется директивой Комиссии 2002/4/ЕС.

<sup>8</sup> В настоящем стандарте термин «страна происхождения» используется для обозначения того, что производство, калибровка и упаковка осуществлены в одной и той же стране.

54. Отличительная отметка для яиц класса А может представлять собой латинскую букву «А» высотой не меньше 5 мм. Калибр яиц класса А по весу может обозначаться соответствующими для каждой весовой категории буквами высотой от 2 до 3 мм. Вместе с калибром может указываться соответствующий диапазон веса.

55. Ниже приводится пример маркировки яйца класса А калибра «XL».

A<sub>XL</sub>

56. В случае яиц класса В маркировка наносится на транспортную упаковку.

## **В. Информация на транспортной упаковке**

57. Без ущерба для национальных требований стран-импортеров на наружной поверхности транспортной упаковки хорошо различимым и разборчивым шрифтом должны наноситься следующие сведения, которые должны оставаться на транспортной упаковке до извлечения яиц для их последующей калибровки, маркировки, упаковки или дальнейшей обработки:

- страна происхождения, название и физический адрес производителя (например, улица/город/район/почтовый адрес и страна, если она не является страной происхождения);
- код производителя и код упаковочного центра, если того требует страна-импортер;
- количество яиц, весовая категория и/или их вес;
- дата или период снесения;
- дата отправки;
- слова «яйца охлажденные» в случае охлажденных яиц;
- слова «яйца, обработанные с целью их сохранения» в случае яиц, обработанных с целью их сохранения;
- слова «яйца технические» (или схожие о смысле слова в соответствии с требованиями законодательства страны-экспортера) в случае яиц, которые не предназначены для употребления человеком в пищу или для использования в пищевой промышленности.

58. На упаковку с яйцами класса В, включая охлажденные яйца, яйца, обработанные с целью их сохранения, и технические яйца, рекомендуется прикреплять соответствующую ленту или этикетку, с тем чтобы было сразу видно, что эти яйца не предназначены для непосредственного употребления человеком в пищу.

## **С. Информация на потребительских упаковках**

59. Без ущерба для национальных требований стран-импортеров на наружной поверхности потребительских упаковок хорошо различимым и разборчивым шрифтом должны наноситься следующие сведения:

- страна происхождения;
- код производителя, если того требует страна-импортер;
- код упаковочного центра;
- категория качества; на упаковках должны проставляться либо слова «класс А», либо буква «А», будь то отдельно или в сочетании со словом «свежие»;
- количество яиц в упаковке;

- калибр по весу;
- дата или период снесения;
- предельный срок реализации;
- рекомендуемый срок потребления (минимальный срок годности); указывается в маркировке в момент упаковки;
- метод содержания;
- особые условия хранения, например рекомендация потребителям хранить яйца после покупки в охлажденном состоянии.

60. Слова «Экстра» или «Экстра свежие» могут использоваться в качестве дополнительного параметра обозначения качества на упаковках с яйцами класса А до девятого дня с момента снесения. Упаковки должны быть опечатаны лентой со словами «Экстра» или «Экстра свежие». Эта лента должна быть снята через девять дней после даты снесения, при этом в случае вскрытия упаковки маркировка должна оставаться четкой и неповрежденной. Импортер может дать свое согласие на использование иных методов опечатывания упаковки с целью сохранения ее целостности.

61. Значение кода производителя должно поясняться на транспортной упаковке или внутри нее, а также на потребительской упаковке.

## **VII. Допуски**

### **A. Допуски по качеству**

62. В товарной партии яиц класса А на стадии упаковки допускается наличие не более 5% яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к этому классу. Для последующих стадий допуск составляет не более 7%. Каких-либо допусков в отношении высоты воздушной камеры в яйцах категории «Экстра» или «Экстра свежие» на стадии упаковки или импорта не предусмотрено.

### **B. Допуски по весу**

63. При упаковке товарной партии для каждого указанного калибра по весу допускается наличие не более 10% яиц, соответствующих калибрам по весу, смежным с указанным на упаковке, при условии наличия не более 5% яиц, соответствующих калибру, непосредственно предшествующему указанному.

### **C. Допуски в отношении маркировки**

64. При проверке товарных партий допускается наличие не более 20% яиц с неразборчивой маркировкой.

## **VIII. Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки**

65. Упаковка, включая потребительскую, должна изготавливаться из ударопрочного материала, быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту яиц от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества. Упаковка повторному использованию не подлежит.

66. Свежие яйца хранятся в чистых и сухих помещениях, в которых отсутствуют посторонние запахи, при температуре и относительной влажности воздуха в зависимости от законодательства страны-импортера.

67. Охлажденные яйца должны храниться в помещениях, где искусственно поддерживается температура. При минимальном сроке годности в 60 дней со дня снесения относительная влажность должна составлять 70%. При минимальном сроке годности в 90 дней относительная влажность должна составлять 85–88%.

68. Рекомендуемые сроки потребления (минимальные сроки годности) и условия хранения яиц, обработанных с целью их сохранения, согласовываются между покупателем и продавцом.

69. Во время транспортировки яйца следует оберегать от загрязнения и посторонних запахов, а также надлежащим образом защищать от физических воздействий, погодных условий и света.

70. Во время транспортировки и хранения яйца следует защищать от перепадов температуры.

71. Условия хранения до отгрузки и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию яиц 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 ([www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html](http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html)).

## **IX. Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия**

72. Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта оговоренным требованиям. В таких случаях название удостоверяющего органа третьей стороны и подлежащие использованию требования в отношении оценки должны согласовываться между покупателем и продавцом.

73. Удостоверяющий орган третьей стороны представляет запрашивающей стороне письменный отчет с изложением результатов оценки по каждому из согласованных элементов.

74. Оценка может быть ограниченной по своему охвату или же иметь всеобъемлющий характер с целью анализа соответствия требованиям, определенным в настоящем стандарте или в других оговоренных стандартах.

---

*Код оценки*

*соответствия*

*(поле данных 18)*

*Категория*

---

0	Не указывается
1	Оценка соответствия оговоренному стандарту
2	Оценка соответствия элементу(ам) оговоренного стандарта
3	Оценка соответствия элементам объединенного стандарта
4–8	Коды не используются
9	Прочие

---

## **X. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к яйцам**

### **A. Определение кода**

75. Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к яйцам пищевым имеет семь полей и 20 цифр (11 цифр не используются) и представляет собой комбинацию кодов, определенных в главах I–IX.

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Глава</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
1	Вид яиц	I	00–99
2	Класс качества	II	0–9
3	Калибр по весу	III	0–9
4	Обработка	IV	0–9
5	Система содержания	V, раздел B	0–9
6	Система кормления	V, раздел C	00–99
7	Оценка соответствия	IX	0–9

## **В. Пример**

76. В нижеследующей таблице приводится описание яиц пищевых калибра L класса А категории «Экстра» без обработки, полученных от кур, которые содержатся в клетках и в рационе кормления которых отсутствует рыбная мука и ингредиенты животного происхождения. Яйца должны быть только высшего качества, причем оценка соответствия оговоренному стандарту должна производиться компанией, назначенной покупателем.

77. Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования яиц: 7501213110000000001.

<i>Поле данных</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Значение кода</i>
1	Вид яиц	Яйца пищевые	75
2	Поле не используется	–	0
3	Класс качества	Класс А, категория «Экстра свежее»	1
4	Калибр по весу	L – крупные	2
5	Обработка	Без обработки	1
6	Система содержания	Клеточная	3
7	Система кормления	Без РМ и без ИЖП	11
8	Поле не используется	–	0
9	Поле не используется	–	0
10	Поле не используется	–	0
11	Поле не используется	–	0
12	Поле не используется	–	0
13	Поле не используется	–	0
14	Поле не используется	–	0
15	Поле не используется	–	0
16	Поле не используется	–	0
17	Поле не используется	–	0
18	Оценка соответствия	Оценка соответствия требованиям качества и торговым описаниям	1