

# **ТЕМА. Обоснование объема выборки и взятие проб (образцов) и формирование средних проб**

План:

1. Нормативно-правовая база в части отбора выборки и взятия проб (образцов) товаров.
2. Методика отбора выборки и взятия проб (образцов).
3. Технические средства для взятия проб товаров.

# **Нормативно-правовая база в части отбора выборки и взятия проб (образцов)**

***Положения ТК ТС;***

***Требования ТР ТС;***

**Нормативно-правовые документы  
Комиссии Таможенного союза  
(Коллегии ЕЭК), ФТС России, других  
министерств и ведомств;**

# *Нормативная база в части отбора выборки и взятия проб (образцов) товаров*

- *Кодекс Алиментариус, международные стандарты ИСО;*
- *Межгосударственные и Национальные и стандарты на:*
  - *методы отбора проб (образцов) групп однородной продукции;*
  - *товары, содержащие требования по отбору выборки и взятия проб (образцов).*

**Цели отбора проб и образцов товаров при осуществлении таможенного контроля товаров:**

- **Выявление фактов недостоверного декларирования товаров**
- **Определения принадлежности товаров, к которым применяются запреты и ограничения, установленные в соответствии с законодательством РФ о государственном регулировании внешнеторговой деятельности**

# Термины и определения

**Образец товара:** Количество штучного товара отобранное по соответствующей методике из подконтрольного товара, и представляющее по контролируемым свойствам весь подконтрольный товар с приемлемой точностью.

**Примечание** - Для случая, когда штучный товар упакован в потребительскую тару, нарушение данной тары не допустимо.

**Проба:** В соответствии со статьей 137 ТК ТС - «товар или часть товара, оптимально необходимая, установленная документацией по стандартизации, характеризующая состав и свойства всего объема представляемого и исследуемого товара».

# Термины и определения

***Объединенная (составная) проба товара:*** Проба товара, полученная объединением нескольких точечных проб, путем перемешивания в определенном соотношении или составления из точечных штучных проб из разных товарных единиц.

***Объем партии товара:*** Количество товарных единиц в партии.



# *Термины и определения*

***Фасованный товар:*** Товар в предпродажной упаковке.

***Потребительская упаковка (тара):***  
Упаковка, неотделимая от самого товара без нарушения его пригодности, например, бутылка.

***Экспертная тара:*** Тара, предназначенная для транспортировки объектов экспертизы в ЦЭКТУ ФТС РФ, обладающая возможностью ее опломбирования.

# ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ

• **Образец товара** – обособленная единица продукции, являющаяся тождественной по структуре, составу и свойствам всей серии (партии) контролируемой продукции, есть то, что может быть рассмотрено и описано индивидуально.

Пример: *телевизор, пальто, компьютер, свинина*



• **Выборка** – определенное количество товара, отбираемое за один прием от каждой единицы упаковки для составления исходного образца.



\* ***Единицы упаковки*** – транспортные упаковки, предусмотренные стандартами и техническими условиями

\* ***Партия продукции*** – любое количество однородного по наименованию и качеству товару, перемещаемого в однородной потребительской или транспортной таре, представленного на таможенню, предназначенного для перемещения через таможенную границу и оформленные одним документом, удостоверяющим качество, или одной таможенной декларацией

По способу взятия проба бывает:

**\*Точечная (разовая)** – отобранная в один прием, характеризующая качество товаров в одном месте или на определенном заданном уровне в резервуаре или транспортном средстве.

**Пример:** для отбора проб щебня и гравия, перемещаемого железнодорожным транспортом, точечные пробы отбирают непосредственно из вагонов.

**\*Объединённая (средняя)** – составленная из тщательно перемешанных нескольких точечных (разовых) проб, отобранных в соответствующем порядке и объединенных в указанном соотношении. Для которой характерно среднее значение искомым характеристик.

**Пример:** все отобранные вышеописанным

# Термины и определения

**Объем партии товара:** Количество товарных единиц в партии.

**Фасованный товар:** Товар в предпродажной упаковке.

**Потребительская упаковка (тара):** Упаковка, неотделимая от самого товара без нарушения его пригодности, например, бутылка.

**Экспертная тара:** Тара, предназначенная для транспортировки объектов экспертизы в ЦЭКТУ ФТС России, обладающая возможностью ее опломбирования.

## ***Методические документы по отбору выборки и взятию проб (образцов)***

- «Методическое пособие (рабочие инструкции) по отбору проб и образцов товаров, перемещаемых через таможенную границу» разработанные в 1997 г. в Санкт-Петербургском филиале РТА.
- **Приказ ФТС от 20.11.2014г №2264 «Порядок отбора таможенными органами Российской Федерации проб (образцов) товаров для проведения таможенной экспертизы.**

\*В ТК ТС указано на значительную роль экспертных заключений в обеспечении таможенного контроля и правоохранительных мероприятий.

**\*При этом процессуальные и процедурные вопросы назначения, организации и проведения таможенных экспертиз на единой таможенной территории таможенного союза установлены в них не достаточно четко.**

- В глава 20 ТК ТС «Таможенная экспертиза при проведении таможенного контроля», а также иные ст. 52, 54, 109, 134, 155, 171, 187, 198, 232, 242, 255, 267 и 278 ТК ТС прямо или косвенно связаны с методиками отбора выборки и взятием проб (образцов) товаров в таможенных целях.



# Статья 144 ТК ТС

- Таможенное законодательство Таможенного союза в части методик выборки и взятия проб (образцов) товаров в таможенных целях ограничивается лишь ст. 144 ТК ТС, в частности п.2. указанной статьи гласит: **«Пробы и образцы товаров отбираются в минимальных количествах, обеспечивающих возможность их исследования».**

- Понятие **«минимально необходимое количество»** проб (образцов) для таможенных целей на сегодняшний день не определено в каком либо документе.

**На практике при обосновании объемов выборки и взятии проб (образцов) товаров используют требования ГОСТ на конкретную продукцию, Кодекс Алиментариус, МУ по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок, с целью лабораторного исследования контроля их качества и безопасности и пр.**

# Разные методики для разных целей

Основные цели отбора выборки и взятия проб (образцов) для :

\* **ветеринарной службы** - это безопасность товара с точки зрения ветеринарного благополучия;

\* **таможенной службы** – определение кода товара в соответствии с ТН ВЭД.

**Взятие проб или образцов товаров могут  
производить:**

- ***должностное лицо*** таможенного органа;
- ***декларанты*** и их представители;
- ***лица, обладающие полномочиями*** в отношении товаров, и их представители;
- ***правообладатели*** и их представители, ***с письменного разрешения таможенного органа;***
- ***сотрудники других*** государственных органов, ***с письменного разрешения*** таможенного органа

*Требованиями в части правил сдачи-приемки товара, отбора выборки и взятия проб (образцов), изложены в следующих нормативных документах:*

Межгосударственных стандартах;

- Национальных стандартах;
- Предварительных стандартах;
- Стандартах организаций.



# ***Объем выборки на продукцию животного происхождения***

В соответствии с Методическими указаниями, утвержденными Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору от 21.05.2009 объем выборки зависит от объема партии товара.

В соответствии с требованиями национальных и межгосударственных стандартов **объем выборки зависит от объема партии товара.**

# Особенность методов отбора выборки и взятия проб

Особенностью методов отбора выборки и взятия проб (образцов) товаров для таможенных целей является то, что в них должны учитываться особенности методов экспертного исследования товаров, которые применяются в ЦЭКТУ, цели таможенного контроля и иные таможенные цели, а также процессуальные требования.

- В статистике в качестве минимальной выборки из исследуемой совокупности объектов, для случая однородности объектов, случайным способом (ГОСТ 18321-73) выбирают 4 – 5 единиц товара.
- На основании исследований определяют среднее значение исследуемого свойства совокупности объектов (партии товара), которое является оценкой среднего значения исследуемого свойства всей партии продукции.
- Статистические методы при этом позволяют оценить при заданной доверительной вероятности погрешность данной оценки.

Отбор выборки транспортной тары с мороженой рыбой методом случайной выборки по требованиям МУ от 21.05.2009

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Количество отбираемой транспортной тары с продукцией, шт.
2-25	2
26 - 90	3
91 - 150	4
151 - 280	5
281 - 500	6
501 - 1200	8
1201 - 3200	13
3201 - 10000	20
10001 и 35000	32

**Сравнительный анализ объемов выборки **рыбы** в сравнении с действующими нормами по требованиям ГОСТ 31339-2006 и по методическим указаниям, утвержденным Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору от 21.05.2009**

<b>По ГОСТ 31339-2006</b>		<b>МУ Ветеринарный надзор</b>		<b>Рекомендуемые нормы</b>	
<b>Объем Партии,т</b>	<b>Объем проб, шт</b>	<b>Объем партии,т</b>	<b>Объем проб, шт</b>	<b>Объем Партии,т</b>	<b>Объем проб, шт</b>
2-150	2	2-25	2	Менее 500	4
151-280	3	26-90	3	501-1200	5
281-500	4	91-150	4	1201-3200	7
501-1200	5	151-280	5	10001-35000	15
1201-3200	7	281-500	6	Свыше 35001	20

# *Основные технические требования к технологическим операциям отбора выборки и взятия проб (образцов) товара*

В зависимости от объема подконтрольного товара случайным методом выбирается транспортное средство.

В транспортном средстве слепым методом выбираются 4 транспортные упаковки (тары) в соответствии со стандартной схемой отбора (из ближнего, дальнего, правого и левого дальнего угла транспортного средства).



Сравнительный анализ объемов выборки **мяса животных, птицы и кроликов** в сравнении с действующими нормами по требованиям ГОСТ 28825-90 и по методическим указаниям, утвержденным Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору от 21.05.2009

<b>По ГОСТ 28825-90</b>		<b>МУ Ветеринарный надзор</b>		<b>Рекомендуемые нормы</b>	
<b>Объем партии,т</b>	<b>Объем проб,шт</b>	<b>Объем партии,т</b>	<b>Объем проб,шт</b>	<b>Объем партии,т</b>	<b>Объем проб,шт</b>
до 20	1	до 20	1	50-100	4
св. 20-100	1-5	21-100	2	101-200	5
100-400	5-20	101-400	5	201-400	6
400-800	20-40	401-800	7	401-800	7
800-1500	40-75	801- 1500 и выше	10	801-1500	10

Сравнительный анализ **объемов выборки консервов** в сравнении с действующими нормами по требованиям ГОСТ 8756.0-70 и по методическим указаниям, утвержденным Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору от 21.05.2009

По ГОСТ 8756.0-70		МУ Ветеринарный надзор		Рекомендуемые нормы	
Объем партии	Объем проб	Объем партии	Объем проб	Объем партии	Объем проб
до 500	3 %, но не менее 5 единиц	до 1000	2 %,но не менее 5	до 150	3%, но не менее 4 ящика
свыше 500	2 %	1001-3000	1%-11	150 -200	2,5%, но не менее 5 ящиков
		3001-5000	0,7%-22	200 -500	2%, но не менее 6 ящиков
		5001-10000	0,5%-32	500 -1000	1%, но не менее 7 ящиков

# *Порядок отбора проб (образцов) рыбы блочной заморозки*

Взятые в выборку транспортные **упаковочные единицы освобождают от упаковки** (целлофана, картонного ящика и др.).

**Из каждого блока** отделяют (отрезают, откалывают и т.п.) по **три единичные пробы** (куска) рыбы

Из отобранных единичных проб формируют средние пробы, таким образом, чтобы в среднюю пробу попала идентичные куски или тушки рыба из каждой выборочной транспортной упаковочной единицы.

# Порядок отбора выборки и взятия проб (образцов) с учетом характеристика рыбы

<b>Особо крупная рыба</b> (свыше 10 кг)	<b>Крупная рыба</b> (от 1,2 до 10 кг)	<b>Средняя рыба</b> (от 0,2 до 1,2 кг)	<b>Мелкая рыба</b> (до 0, 2 кг)
<p>Отбирают слепым методом 4 выборочных товарных единицы (особо крупных особей) и фотографируют их на фоне масштабной линейки, а снимки прикладывают к акту отбора проб.</p> <p>Одну из особей (<b>исследовательскую</b>) направляют на экспертизу, а две особи (контрольную и арбитражную) пломбируют и оставляют на хранение в холодильной камере</p>	<p>Отбирают слепым методом 4 выборочных транспортных единиц или крупных особей.</p> <p>Из 4 выборочных транспортных единиц отбирают по одной товарной единице и фотографируют их на фоне масштабной линейки, а снимки прикладывают к акту отбора проб.</p> <p>Из отобранных образцов составляют три средние пробы (<b>исследовательская, контрольная, арбитражная</b>).</p> <p>Три средних образца направляют на</p>	<p>Отбирают слепым методом 4 выборочных транспортных единиц.</p> <p>Из каждой выборочной транспортной единицы отбирают по <b>3 образца, из которых составляют три средних пробы</b> (образца) таким образом, чтобы в них вошли образцы рыбы из каждой вскрытой упаковочной единицы.</p> <p>Три средних пробы (образца) направляют на экспертизу</p>	<p>Отбирают слепым методом 4 выборочных транспортных единиц.</p> <p>Из каждой выбранной транспортной единицы слепым методом из разных мест отбирают несколько единичных проб и составляют объединенную пробу.</p> <p><b>Объединенную пробу</b> перемешивают и составляют 3 средних пробы методом квартования, таким образом, чтобы в каждую среднюю пробу попали образцы рыб из каждой четверти.</p> <p>Три средних пробы направляют на экспертизу</p>

# *Отбор образцов крупной живой рыбы*

Крупные особи живой рыбы, отбирают слепым методом **по 4 товарных единицы** и фотографируют их на фоне масштабной линейки.

Фотографии четырех товарных единиц прикладывают **к акту отбора проб.**

**Одну из четырех** товарных единиц направляют **на экспертизу.**



# *Требования сохранности живой рыбы*

Сачком отбирают экземпляры живой рыбы из разных мест транспортной тары и сразу помещают в подготовленные емкости с водой в соотношении рыба вода -1:3.

В целях обеспечения сохранения жизнедеятельности живой рыбы **через каждый час** экспедиционная тара должна открываться для насыщения воды кислородом.



## *Взятие проб филе рыбного и прочего*

Взятие проб (образцов) филе рыбного и прочего мяса рыбы, печени, икры и молок свежих, охлажденных или мороженых осуществляют из каждой выборочной транспортной упаковки путем отделения (отрезания, выпиливания) единичных проб.

Из единичных проб составляют объединенную пробу.

Из объединенной пробы составляют 3 средние пробы (исследовательскую, контрольную и арбитражную).

## ***КОЛИЧЕСТВО (ОБЪЕМ) ПРОБ ИЛИ ОБРАЗЦОВ ТОВАРОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ***

Товар, расфасованный для розничной торговли в упаковках от 100 до 1000 г, предоставляется для проведения исследований в количестве 3-х упаковок.

Товар, расфасованный для розничной торговли в упаковках свыше 1000 г, предоставляется для проведения исследований в количестве 3-х проб по 300 г **с образцом упаковки.**

Товар, не разрушаемый в процессе экспертных исследований (меховое изделие, телевизор и т.д.), предоставляется в одном экземпляре.

# **Особенность взятия образцов в традиционной потребительской упаковке, массой от 1000 до 3000г**

Товар, расфасованный для розничной торговли в упаковках от 1000 до 3000 г, предоставляется для проведения исследований в количестве 3-х упаковок по 3000г.

К таким товарам можно отнести, например;

- масло растительное;
- мука хлебопекарная;
- макаронные изделия.

# *Порядок отбора единой пробы*

При отборе **единой пробы** (за искл. штучного товара) ее разделяют на три равные части, упаковывают в тару одинаковой формы, объема и цветовой гаммы, маркируют сведениями о наименовании товара в соответствии с актом отбора проб и образцов, снабжают номером пломбы (ярлыком обеспечения сохранности упаковки отобранных образцов и проб товаров установленного образца).

***Количество (объем) проб или образцов товаров, необходимых для проведения экспертных исследований, по приказу ФТС России 2264 представлено в таблице***

N п/п	Наименование товара	Количество (объем) проб или образцов по решению о назначении таможенной экспертизы
1.	Молочная продукция, - <a href="#">0401</a> - <a href="#">0406</a> , мед, - <a href="#">0409</a>	3 пробы x 300 г и образец упаковки
2.	Кофе, чай, готовые продукты для розничной торговли на их основе (гр 09)	3 упаковки x 100 г и образец упаковки
3.	Жиры и масла животного или растительного происхождения и продукты их расщепления - жидкие, товарные - <a href="#">1506</a> - <a href="#">1515</a> )	3 пробы x 250 мл и образец упаковки
4.	Сахар и кондит. изделия из сахара, (гр.17)	3 пробы x 200 г и образец упаковки

# Продолжение

Смеси душистых  
веществ, позиция - [3302](#)

3 емкости х 100 мл каждая и  
образец упаковки

Бумага и картон,  
группа - [48](#)

3 образца формата А4 (297 х  
210 мм) и образец упаковки  
или ярлыка, измерить и  
указать размер рулона

Краски и лаки, товарные  
позиции - [3208](#) - [3210](#)

3 образца х 500 г и образец  
упаковки или ярлыка

# Рыба свежая и охлажденная, мороженая, сушеная, соленая, копченая, филе рыбное, ракообразные, моллюски, водные беспозвоночные:

<ul style="list-style-type: none"><li>- не расфасованные для розничной продажи;</li><li>- расфасованные для розничной продажи, товарные позиции - <a href="#">0302</a> - <a href="#">0308</a></li></ul>	<p>3 образца по 1 блоку, каждый весом не менее 1 кг и образец упаковки или ярлыка;</p> <p>3 образца по 1 упаковке, каждая весом не менее 1 кг и образец упаковки или ярлыка</p>
---	---

<p>Мясо и пищевые субпродукты, группа 02:</p> <p>- В БЛОКАХ</p> <p>-- В ОТРУБАХ</p>	<p>3 пробы по 2 кг и образец упаковки или ярлыка</p> <p>3 образца по 1 отруб и образец упаковки или ярлыка</p>
---	--

Текст и фото материалы

# *Пробоотборники*

В зависимости от агрегатного состояния товара пробоотборники для взятия проб (образцов) можно классифицировать на группы:

- \* для жидких товаров;
- \* для сыпучих товаров;
- \* для вязких материалов и паст;
- \* для товаров в твердом агрегатном состоянии;
- \* для мяса и рыбы.



# **Упаковка средних проб (образцов)**

**Каждую среднюю пробу (исследовательскую, контрольную и арбитражную) упаковывают и опечатывают отдельно.**

**Каждую пробу упаковывают и маркируют (снабжают этикеткой) или наносят ее на сейф-пакет.**

**На этикетке указывают шифр пробы, наименование продукции, даты отбора проб, номер и дату акта отбора проб.**

# *Материал для упаковки проб*

- Материал упаковки, контактирующей с образцом продукции, должен:
  - быть водо- и жиростойким, нерастворимым и неабсорбирующим;
  - не должен изменять химический состав продукта, придавать ему какой-либо вкус или запах.

## *Тара для проб и образцов*

**Контейнер с пробой необходимо запечатать таким способом, чтобы несанкционированное вскрытие легко определялось.**

**Тара для хранения проб (образцов) должны быть чистыми, сухими, и не иметь постороннего запаха.**

## *Тара для хранения и транспортирования проб*

Для хранения и транспортирования проб (образцов) продукции в жидком состоянии используют тару, обладающую термоизоляционными свойствами (герметичные емкости, контейнеры, пакеты, коробки и др.).

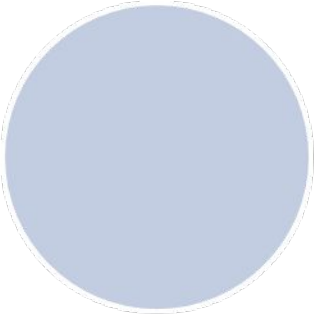
**Транспортируют и хранят пробы (образцы) при температурно-влажностных условиях указанных в сопроводительных документах и на этикетке.**

# **Доставка проб (образцов)**

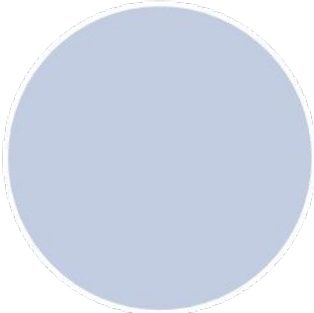
**Пробы должны быть доставлены в лабораторию максимально быстро, с соблюдением мер против протекания, высушивания, повреждения проб.**

Пробы скоропортящихся продуктов охлаждают или замораживают и помещают в сумку-холодильник или обкладывают сухим льдом.

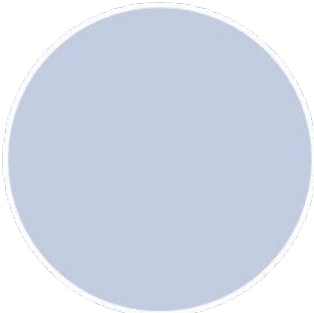
# Документированная процедура взятия проб



Отбор проб (образцов) должен проводиться комиссионно.



При отборе проб комиссия составляет акт отбора проб в трех экземплярах.



Форма акта отбора проб с указанием порядка его заполнения приведен в приказе ФТС России № 2264.

# *Требования к пробам (образцам) и сопроводительным документам*

Пробы упаковывают в одну тару, накладывают средства таможенной идентификации (пломбируют).

Сопроводительные документы помещают в отдельный пакет и опечатывают.

Если товаром является химическое вещество, то пробы должны сопровождаться копиями сопроводительных документов, содержащих сведения о токсичности, мерах безопасности, индивидуальных средствах защиты.

# *О возврате проб (образцов) и сопроводительных документов*

После проведения таможенной экспертизы заключение таможенного эксперта, материалы, документы, пробы и образцы товара **возвращаются должностному лицу** таможенного органа, **назначившего таможенную экспертизу**.

При этом обязательно **заполняется журнал** ведения записей о возврате заключения таможенного эксперта материалов, документов, проб и образцов.



# Журнал

## ведения записей о возврате заключения таможенного эксперта (эксперта) материалов, документов, проб и образцов после проведения таможенной экспертизы

N п/п	Исходящий N сопроводительного письма к заключению эксперта. Дата	N заключения	Наименование органа (таможенного, судебного), назначившего экспертизу	Входящий N	Отдел, которому поручена экспертиза	Входящий N экспертизы	Дата	Ф.И.О. эксперта, проводившего экспертизу, подпись	Ф.И.О. должностного лица органа, прибывшего получить объекты экспертизы. Дата возврата, подпись

# ***Проблемы в части отбора выборки и взятия проб (образцов) товара***

Отсутствие единых требований к методикам отбора выборки и взятия проб (образцов) товаров:

Методы отбора проб, указанные в национальных стандартах, предусматривают оценку качества товара, что не удовлетворяют требованиям таможенной экспертизы

При таможенной экспертизе - установление страны происхождения, определение рыночной стоимости, идентификация товара

*Правильный отбор выборки и взятие представительных проб (образцов) товара обеспечивает возможность получения объективных результатов экспертизы товара в таможенных целях*

при определении:

- идентификационных признаков;
- природы товара;
- состава;
- структуры;
- свойств;
- назначения и других характеристик.

# *Объективные результаты экспертизы проб (образцов) товара необходимы для обеспечения*

*Эксклюзивной классификации товара;*

Установления кода товара в соответствии с ТН ВЭД ТС;

Определения страны происхождения ;

Определения таможенной стоимости товара.

# *Основные идентификационные признаки*

Происхождение (видовая и/или отраслевая принадлежность товара);

Исходное сырье (химический состав) и соотношение компонентов;

Агрегатное (термическое) состояние.

Название товара (вид продукции);

Назначение;

Вид упаковки;

# Отдельные термины и

## определения

- **[копченая рыба]:** Рыба соленая в натуральном, разделанном виде подвергнутая горячему или холодному, содержит фенольные соединения, способствующие образованию цвета, запаха и вкуса копчености.
- **[рыбный фарш]:** Измельченная рыба, подвергнутая предварительно обработке.
- **рыбное филе:** Полоски мяса, нарезанные параллельно позвоночному столбу рыбы и составляющие правую или левую стороны рыбы, причем голова, кишки, плавники и

# термины и определения

- **ястычная икра:** Икра, приготовленная из целых или нарезанных на куски ястыков, выпускаемая в мороженом, соленом или вяленом виде.
- **мелкая рыба:** Длина рыбы - менее 5 см.
- **средняя рыба:** Рыба длиной более 5 см и массой менее 1 кг.
- **крупная рыба:** Масса рыбы более 1 кг.
- **рыба штучной заморозки:** Каждый продукт штучной заморозки имеет собственную глазурь и легко отделяется от общей массы.

# ***термины и определения***

- **рыба блочной заморозки:** Продукты блочной заморозки плотно прилегают друг к другу, имеют общую защитную глазурь и трудно отделяются в замороженном виде.
- **глазурь:** замороженная вода на поверхности продукта, может содержать природные или синтетические вещества, способные тормозить окисление органических соединений, используется для защиты продукции от окисления в процессе хранения.





# Классификация рыбы по ТН ВЭД

Товарная позиция	Наименование позиции
0301	Рыба живая
0302	Рыба живая или охлажденная, за исключением рыбного филе и прочего мяса рыбы товарной позиции 0304
0303	Рыба мороженая, за исключением рыбного филе и прочего мяса рыбы товарной позиции 0304
0304	Филе рыбное и прочее мясо рыбы (включая фарш) свежие, охлажденные или мороженые
0305	Рыба сушеная, соленая или в рассоле; рыба горячего или холодного копчения; рыбная мука тонкого и грубого помола и гранулы из рыбы, пригодные для употребления в пищу

# Упаковка и транспортирование проб

- Средние пробы укладывают в экспертную тару пломбируют.
- Транспортируют и хранят пробы (образцы) при температурно-влажностных условиях, указанных в контракте на поставку конкретной партии рыбы и/или на этикетке транспортной тары.
- Каждую среднюю пробу (исследовательская, контрольная и арбитражная) упаковывают и опечатывают отдельно.

## **В отчете о ходе отбора проб рыбы указывают:**

- способ размещения товара (россыпь, навалом, в упаковке);
- вид упаковочного материала;
- температуру и относительную влажность в камере транспортного средства и в окружающей среде ;
- состояние рыбы (живая, свежая и охлажденная или мороженая);
- информацию, указанную на транспортной упаковке;
- направление использования рыбы.

# Методика отбора выборки и взятия проб (образцов) мяса, субпродуктов

- **Основные термины и определения:**
- **мясо:** Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.
- **Примечание** — Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба, куска.
- **обваленное мясо:** Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани в естественном соотношении.

- **тримминг:** Небольшие кусочки бескостного мяса

с содержанием жировой ткани не более 70 мас.%,

без шкуры, полученные в процессе разделки или

обвалки мяса и предназначенные для промышленного применения.

Данный термин не распространяется на мелкокусковые натуральные бескостные мясные полуфабрикаты, пригодные для непосредственного употребления в пищу

- **свежее и охлажденное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.
- **замороженное мясо:** Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8°С.
- **мясо глубокой заморозки:** Замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

- **размороженное мясо:** Замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус  $1^{\circ}\text{C}$ .
- **условно годное мясо:** Мясо, использование которого на пищевые цели допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

- **компенсированные четвертины:** Часть туши, состоящая ....
- Передние и задние четвертины, составляющие «компенсированные четвертины», должны поставляться на импорт одновременно **и в равном количестве**, причем общая масса передних четвертин должна быть равна общей массе задних четвертин. При этом **допускается** определенное расхождение в массе двух частей партии товара **не более 5% от массы более тяжелой части** партии (передних или задних четвертин).



# Классификация мяса по ТН ВЭД

Код	Наименование соответствующей товарной позиции
0201	Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное
0202	Мясо крупного рогатого скота, замороженное
0203	Свинина свежая, охлажденная или замороженная
0204	Баранина или козлятина свежая, охл. или замороженная
0205 00	Мясо лошадей, ослов, мулов, или лошаков, свежее, охлажденное или замороженное
0206	Пищевые субпродукты крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, лошадей, ослов, мулов и лошаков, свеж., охл., зам.
0208	Прочие мясо и пищевые мясные субпродукты свежие, охлажденные или замороженные
0209 00	Свиной жир (шпик), отделенный от тощего мяса, и жир дом. птицы, не вытопленные или не извлеченные другим способом, свеж., охл., зам., соленые, сушеные или копченые
0210	Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые

требования к процедуре взятия  
проб

Отбор выборки и взятие проб (образцов) мяса и субпродуктов должны осуществлять лица,

имеющие специальную профессиональную подготовку и обладающие необходимыми знаниями и практическим опытом работы.

При взятии проб (образцов) используют чистые халаты, х/б перчатки и защитные очки для

защиты глаза от осколков костной ткани и льда.

Необходимо подготовить чистую тару

**Технические требования к технологическим операциям отбора выборки и взятия проб (образцов)**

От отобранного в выборку транспортного средства слепым методом выбирают 4 транспортные упаковочные единицы или товарные единицы (туши, полутуши) в соответствии со стандартной схемой.

Проверяют наличие оттисков клейм и штампов

# Документирование процедуры

Документирование процедуры отбора выборки и взятия проб мяса и субпродуктов осуществляют с целью обеспечения возможности воспроизведения повторного отбора выборки, в случае необходимости дополнительной и/или повторной экспертизы.

Документирование процедуры отбора выборки и взятия проб заключается в фиксации информации о плане и схеме отбора выборки, конкретных условиях, при которых проводили взятие проб мяса и субпродуктов.

# *Документирование процедуры*

В приложении фиксируют следующую информацию:

- способ размещения товара (в упаковке, навалом);
- вид упаковочного материала;
- температуру и относительную влажность в камере транспортного средства;
- температуру окружающей среды вне транспортного средства или склада;
- информацию на транспортной упаковке;
- направление использования мяса.

- Отобранные четыре транспортные упаковочные единицы (товарные единицы) фотографируют, затем от трех из них отбирают единичные пробы, массой не менее 2 кг и формируют 3 средние пробы.
- Пробы мяса в тушах, полутушах и четвертинах отбирают целым куском, с частью прилегающей кости скелета (при наличии), вместе с неотделенным мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединит. ткань).
- Оттиски клейм и/или штампов фотографируют с этикетки прикладывают к акт

При взятии проб мяса учитывают его классификационные группировки в зависимости от вида разделки (в полутушах, четвертинах, отрубках) глубины переработки (обваленное, необваленное) и от вида холодильной обработки (охлажденное, замороженное).

Пробы мяса отбирают таким образом, чтобы по морфологическим признакам можно было определить их классификационную принадлежность в ТН ВЭД ТС.

# *Взятие проб мяса в тушах, полутушах, четвертинах*

Пробы мяса в тушах, полутушах, четвертинах отбирают целым куском, с частью прилегающей кости скелета (при наличии), вместе с неотделенным мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань).

От туш и полутуш отбирают пробы из лопаточной части.

От мяса в четвертинах пробы отбирают из шейной и тазобедренной частей .



# Характеристики проб от разных частей туш или полутуши

Места взятия проб	Основные характеристики проб, отделенных одним куском вместе с неотделенным мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань)
Шейная часть	Часть шейного отруба не менее двух шейных позвонков
Лопаточная часть	Часть лопаточной кости и хрящевой ткани
Тазобедренная часть	Часть трубчатой кости

- Из отобранных проб формируют средние пробы (исследовательскую, контрольную и арбитраж.).
- Масса одной средней пробы должна быть не менее 2кг.
- После отделения проб, **товарную единицу и отделенные пробы фотографируют** на фоне масштабной линейки, таким образом, чтобы были явно видны **места выделения проб и отделенные пробы.**
- Фотографии (цветные и контрастные) до взятия проб и после взятия проб прикладывают к акту взятия проб.

Перед взятием проб мяса в виде блоков одного наименования следует убедиться в однородности взятых в выборку товарных единиц.

При установлении **однородности партии мяса**

или субпродуктов из трех транспортных упаковочных единиц отбирают (выпиливают, отрубают, отсекают) по одной пробе, **массой не**

**менее 2 кг**, которые делят на три равновеликие

В случае штучной заморозки из трех транспортных упаковочных единиц отбирают по одному образцу массой не менее 0,5 кг. Из отобранных образцов формируют три средние пробы.

В необходимых случаях, при затруднении взятия проб (образцов) следует получить консультацию в экспертно-криминалистической таможенной службе.

# Отбор проб мяса в отрубях

- При поставке мяса в отрубях или в кусках (блоках) отбор проб (образцов) производят от трех упаковочных единиц из четырех, взятых в выборку, целым куском, с частью прилегающих костей скелета (при наличии) массой не менее 2 кг (с учетом анатомического расположения места взятия пробы).
- Масса одной средней пробы должна быть не менее 2кг.



Наим- ние отрубов	Требования к отобраным пробам от различных отрубов мяса	
	необваленного	обваленного
Шейный , лопаточ ный и тазобедр енный	Содержат не менее двух шейных позвонков вместе с неотделенным мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань), или часть лопаточной кости с хрящевой тканью и неотделенным мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань).	Пробы обваленного мяса вырезают таким образом, чтобы они содержали непосредственно участок отруба, откуда была отделена костная ткань (шейные позвонки, или лопаточная кость).
Спинной	Содержат не менее двух спинных позвонков с остистыми отростками и верхней частью ребер вместе с неотделенным мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань).	Пробы вырезают таким образом, чтобы они содержали непосредственно участок отруба, откуда были отделены спинные позвонки и верхняя часть ребер.
Пояснич -ный	Содержат не менее двух поясничных позвонков с остистыми отростками вместе с мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань).	Пробы обваленного мяса поясничных отрубов вырезают таким образом, чтобы они содержали непосредственно участок отруба, откуда были отделены поясничные позвонки.

- В случае штучной заморозки из трех транспортных упаковочных единиц отбирают по одному образцу массой не менее 1 кг.
- Из объединенной пробы формируют три средние пробы (исследовательскую, контрольную и арбитражную).

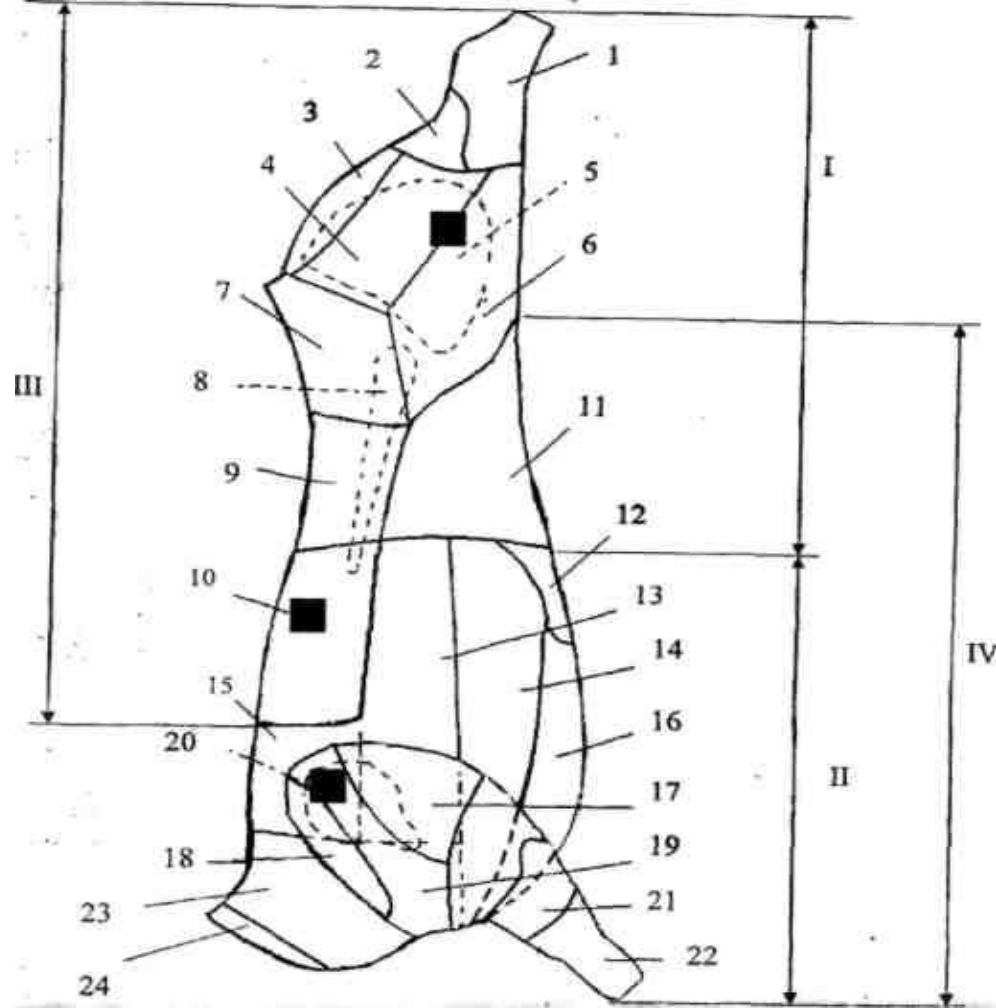


Рис. 1. Точки (места) взятия проб мяса говядины (отмечены на рисунке)

I (1-7, 9-11)-задняя четвертина; II (12-24) - передняя четвертина; III (1-7,9,10)-задняя четвертина - пистолетный отруб; IV (11-24) - передняя четвертина без спинной части с пашинной 1 - задняя голяшка; 2-7 - тазобедренный отруб; 8 - вырезка; 9, 10 - спинно-поясничный отруб: 9 - поясничная часть, 10 - спинная часть; 11 - пашина; 12 - завиток; 13, 14 - реберный отруб; 15 - подлопаточный отруб; 16 - грудной отруб; 17-22 - лопаточный отруб



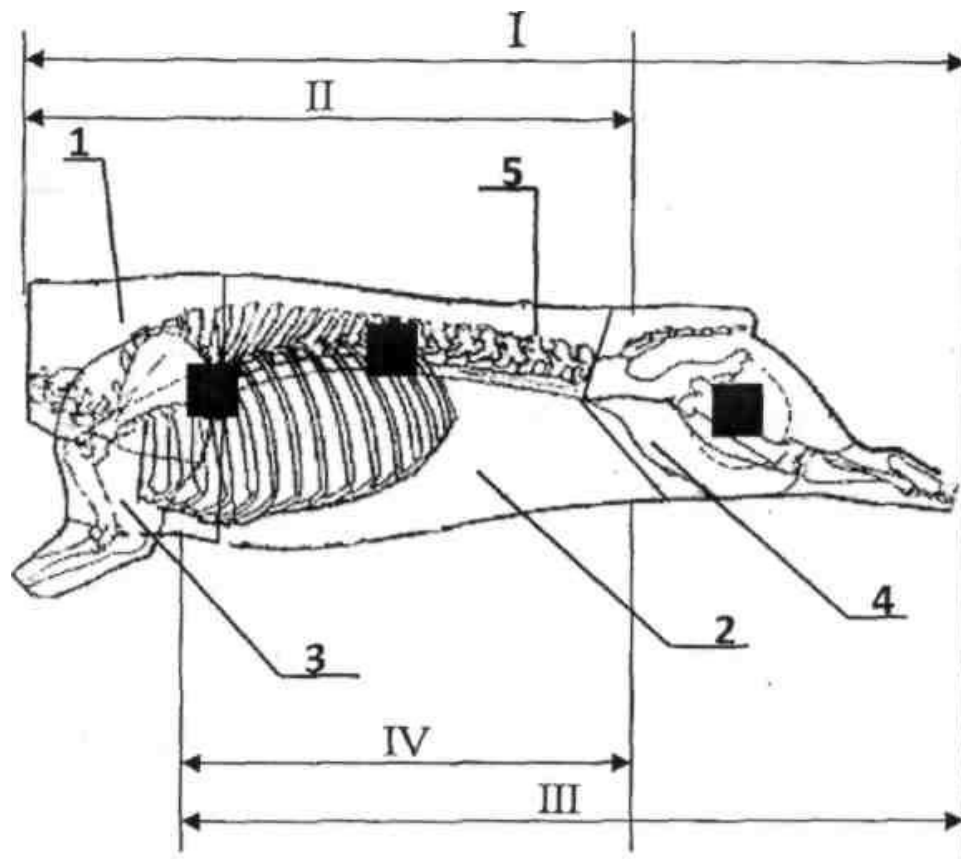


Рис. 2. Точки (места) взятия проб мяса свинины (отмечены на рисунке)  
 1 – передний край; 2 – грудинка; 3 – лопатка; 4- окорок;  
 5 – корейка; I – беконная часть; II – спенсер; III –  $\frac{3}{4}$  свиного бока; IV – свиная серединка.

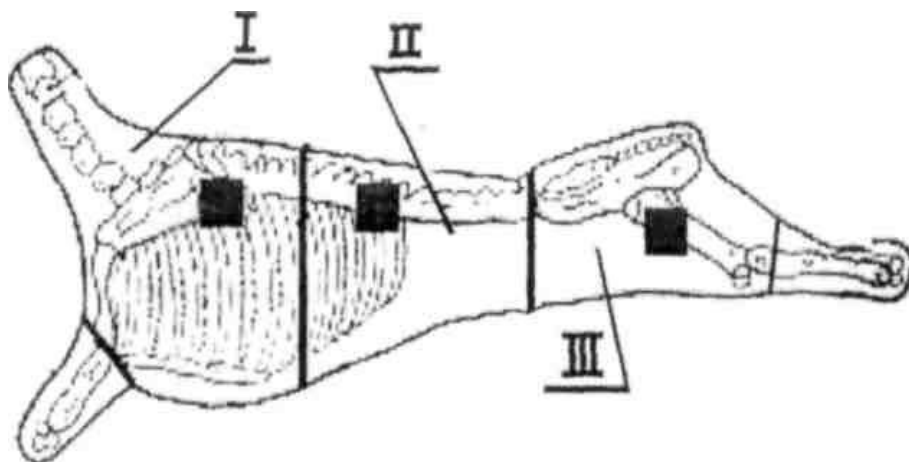


Рис. 3. Точки (места) взятия проб мяса баранины (отмечены на рисунке)

I - передние четвертины короткого разруба; II - хребтовые края спинной части и/или почечные части; III - тазобедренная часть с голяшкой

# Отбор проб мяса в отрубях

Наименован.	Требования к отобраным пробам от различных отрубей мяса	
	необваленного	обваленного
Спинной	Содержат не менее двух спинных позвонков с остистыми отростками и верхней частью ребер вместе с неотделенным мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань)	Пробы вырезают таким образом, чтобы они содержали непосредственно участок отруба, откуда были отделены спинные позвонки и верхняя часть ребер
Поясничный	Содержат не менее двух поясничных позвонков с остистыми отростками вместе с мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань).	Пробы обваленного мяса поясничных отрубей вырезают таким образом, чтобы они содержали непосредственно участок отруба, откуда были отделены поясничные позвонки.

Реберный	Содержат не менее двух ребер вместе с мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань).	Пробы обваленного мяса реберных отрубов вырезают таким образом, чтобы они содержал непосредственно участок отруба, откуда были отделены ребра, и видны поперечные углубления (вырезы) с внутренней (брюшной) части отруба.
Грудной	Содержат грудную хрящевую ткань вместе с нижней частью двух прилегающих ребер с неотделенным мясом в естественном соотношении (мышечная, жировая и соединительная ткань).	Пробы обваленного бескостного грудного отруба вырезают таким образом, чтобы они содержали непосредственно участок отруба, откуда были отделены нижние части ребер, и видны поперечные углубления (вырезы) с внутренней (брюшной) части отруба
Паши и завиток	-	Пробы должны содержать мышечную, жировую и соединительную ткань в естественном соотношении. С внутренней и наружной стороны отрубы покрыты поверхностной соединительнотканной пленкой с жировыми прослойками.

- В случае наличия в партии транспортных упаковочных единиц с **несколькими наименованиями товара**, пробы (образцы) мяса и субпродуктов **отбирают от каждого наименования товара.**
- **Оттиски клейм и штампов фотографируют** и прикладывают к каждой средней пробе (исследовательской, контрольной, арбитражной).
- **Снимок проб прикладывают к акту взятия проб.**

# Отбор проб шпика

- **Из четырех взятых** в выборку упаковочных единиц, отбирают по **2-3 пласта шпика**.
- Из отобранных пластов шпика пробы отделяют в трех местах, равноудаленных друг от друга, по длине пласта шпика (по краям и в середине). Пробы должны быть прямоугольной формы, **шириной 10 см**. Пробы шпика отделяют вместе с мышечными прослойками, прире-зью мыш. и соедин. ткани и шкурой (при наличии).
- Из объединенной пробы **формируют 3 средние пробы**, таким образом, чтобы каждая средняя проба включала в себя «ленты», отделенные в начале, в середине и в конце пласта, взятого в выборку от каждой транспортной упаковочной

4. Методика отбора выборки и взятия проб (образцов) плодов в таможенных целях

- **фруктовые и овощные полуфабрикаты:**  
Продукты из фруктов и овощей, предназначенные для дальнейшей переработки и консервирования;
- **быстрозамороженные продукты:**  
Продукты, приготовленные из целых, нарезанных или измельченных фруктов с добавлением натуральных пищевых компонентов или без них, упакованные и замороженные до достижения внутри продукта температуры  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

- **квашеные овощи:** Продукты, приготовленные из целых или нарезанных овощей одного или нескольких видов с добавлением поваренной соли или залитые кисло-соленым или соленым раствором, подвергнутые молочнокислому брожению;
- **сушеные фрукты и овощи:** Продукты, приготовленные из целых, нарезанных или измельченных фруктов и/или овощей, высушенные путем термической обработки до достижения степени влаги, обеспечивающей их сохранность;



ТС		
2001	Овощи, фрукты, орехи и другие съедобные части растений, приготовленные или консервированные с добавлением уксуса или уксусной кислоты	Целые, нарезанные или измельченные овощи, фрукты, орехи и другие
2002	Томаты, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты	съедобные части растений в рассоле или маринаде
2003	Грибы и трюфели, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты	
2004	Овощи прочие, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты, замороженные, кроме продуктов товарной позиции 2006	Целые, нарезанные, измельченные в замороженном состоянии

2005	Овощи прочие, приготовленные или консервированные, без добавления уксуса или уксусной кислоты, не замороженные, кроме продуктов товарной позиции 2006	Целые, нарезанные, измельченные или гомогенизированные в не замороженном состоянии
2006 00	Овощи, фрукты, орехи, кожура плодов и другие части растений, консервированные с помощью сахара (пропитанные сахарным сиропом, глазированные или засахаренные)	Целые, нарезанные или измельченные в твердой или полутвердой консистенции
2007	Джемы, желе фруктовое, мармелады, пюре фруктовое или ореховое, паста фруктовая или ореховая, полученные путем тепловой обработки, в том числе с добавлением сахара или других подслащивающих веществ	Измельченные или гомогенизированные продукты гелеобразной или пастообразной консистенции
2008	Фрукты, орехи и прочие съедобные части растений, приготовленные или консервированные иным способом, содержащие или не содержащие добавок сахара или других подслащивающих веществ или спирта, в другом месте не поименованные или не включенные	Целые, нарезанные, измельченные или гомогенизированные твердой или полутвердой консистенции

## **Отбор проб фруктово-овощной продукции, упакованной во фляги, бочки и контейнеры**

- Отбор проб проводят от каждой из взятых в выборку транспортных упаковочных единиц специальным пробоотборником по 3 пробы, объемом по 100-200 мл, таким образом, чтобы в объединенную пробу попала продукция из верхнего, нижнего и среднего слоев.
- Объединенную пробу составляют в накопительном сосуде путем смешивания мгновенных проб, равных по массе. Из объединенной пробы формируют три средние пробы (исследовательская,

**расфасованной в бутылки, банки и пакеты,  
производят после установлении однородности  
партии.**

<b>Объем потребительской упаковки, мл</b>	<b>Количество отобранных образцов в потребительской упаковке от каждой выборочной транспортной единицы</b>
<b>До 200 включ.</b>	<b>5 шт</b>
<b>Свыше 200 до 500 включ.</b>	<b>3 шт</b>
<b>Свыше 500 до 3000 включ.</b>	<b>2 шт</b>

## **Отбор проб фруктово-овощной продукции твердой и полутвердой консистенции**

- **Отбор проб продукции твердой и полутвердой консистенции проводят (после доведения до жидкой или мягкой консистенции). От каждой из взятых в выборку транспортных упаковочных единиц по 3 единичных пробы, объемом по 100-200 мл, таким образом, чтобы в объединенную пробу попала фруктово-овощная продукция от каждой, взятой в выборку транспортной упаковочной единицы, из верхнего, ниж.**

# Проба--образец

- К образцам фруктово-овощной продукции относят товарные единицы в потребительской упаковке, объемом до 3000 мл.
- Средний образец составляют из потребительских упаковок от каждой из выборочных транспортных упаковочных единиц.
- Пробы продукции отбирают в случаях, когда подконтрольный товар представлен в транспортной таре

- В случае установления однородности товара в мелкой расфасовке, отобранные в выборку четыре транспортные упаковочные единицы фотографируют, затем от одной из них отбирают образцы штучного товара **массой не менее 3 кг**. Из отобранных образцов формируют три средние равновеликие образцы
- Образцы и пробы фруктово-овощной продукции должны быть отправлены на исследование **не позднее 8 часов**, а для **скоропортящейся продукции – не позднее 4**