



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/1999/3
1 March 1999

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов
на скоропортящиеся продукты и
повышению качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо (свинину, говядину и
мясо птицы)
10-12 мая 1999 года, Женева

Пункт 4 предварительной повестки дня

ДОКЛАД О РАБОТЕ СОВЕЩАНИЯ ДОКЛАДЧИКОВ ПО РАЗРАБОТКЕ
СТАНДАРТОВ НА ГОВЯДИНУ

Записка секретариата

В настоящем документе содержится доклад о работе совещания Докладчиков, которое состоялось в Брюсселе, Бельгия, 27-28 октября 1998 года. На совещании были рассмотрены вопросы, взятые из приложения I к докладу о работе сессии Совещания экспертов 1998 года (TRADE/WP.7/GE.11/1998/5). Приложения I-IV к настоящему докладу будут выпущены отдельно и только на английском языке.

Доклад о работе совещания Докладчиков ЕЭК ООН
по разработке стандартов на говядину
26-27 октября 1998 года, Брюссель

По завершении седьмой сессии Совещания экспертов по разработке стандартов на мясо был согласован перечень приоритетов для рассмотрения Докладчиками и распределены соответствующие задачи.

В работе совещания приняли участие делегации Соединенного Королевства Великобритании и Северной Ирландии, Соединенных Штатов Америки и Франции. В соответствии с положением статьи 11 в работе приняли участие следующие страны: Австралия и Аргентина. Кроме того, в работе совещания принял участие представитель следующей неправительственной организации: ЕАН (Международная ассоциация по кодированию потребительских товаров). (Полный список участников прилагается к настоящему докладу.)

Перечень вопросов включает:

- | | | |
|----|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1) | 4.4 | Положения, касающиеся цвета мяса |
| 2) | 4.5 | Положения, касающиеся происхождения и производства |
| 3) | 4.6 (новые) | Положения, касающиеся убоя и обработки |
| 4) | 4.7 (прежний пункт 4.6) | Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки |
| 5) | 4.8 (прежний пункт 4.7) | Положения, касающиеся маркировки |
| 6) | 4.10 (прежний пункт 4.9) | Система кодирования СЕК/ЕАН |
| 7) | 5.0 | Особые требования – пистолетный отруб |
| 8) | | Приложения (наилучшие методы) |
| 9) | | Маркировка ЕЭК ООН, соответствующая всемирному торговому стандарту |

Прочие вопросы

Во всех ключевых областях был достигнут прогресс

1) **Положения, касающиеся цвета мяса** (Пункт 4.4)

Этот пункт был переименован следующим образом: **"Положения, касающиеся цвета мяса и жира и определения pH"**.

Докладчики решили оставить представленные польской делегацией замечания в отношении pH без изменения, признав важность этого показателя при определении таких характеристик мяса, как сохранение качества. В то же время было решено, что зависимость между показателем pH и цветом мяса установить нелегко. В этой связи цвет должен определяться со ссылкой на один из признанных стандартов, аналогичных стандарту на мясо AUS-MEAT, представленному австралийской делегацией. Такие стандарты предназначаются для обеспечения аналогичной полупрозрачности, оттенка, насыщенности и яркости цвета мяса при освещении, предусмотренном стандартом.

Аналогичные положения следует предусмотреть в отношении оценки "мраморности" мяса.

2) **Положения, касающиеся происхождения и производства** (Пункт 4.5) и

3) **Положения, касающиеся убоя и обработки** (Пункт 4.6)

Эти два пункта были объединены, поскольку конкретный код не имеет целью и не в состоянии заменить законодательные требования. В соответствующих случаях код будет делать ссылку на Кодекс Алиментариус и ограничиваться теми требованиями или условиями, которые выходят за пределы требований или условий, предусмотренных законом. Они могут включать данные об истории животного; предписания в отношении определенных методов убоя (этнические методы), ускоренного кондиционирования и т.д.

Конкретные положения, связанные с этим подходом, относятся к пункту 4.6 и включают:

i) **Проверку качества в предубойный период** – Было решено изменить название этих методов предубойного периода. Были согласованы два подраздела, в том числе:

Предубойный контроль – Поскольку этот аспект касается законодательных требований, было решено ограничиваться ссылкой на Кодекс.

Данные об истории животного – Должна существовать система отслеживания информации, необходимая для проверки данных об истории животного (происхождение, откорм, лечение и т.д.) на случай поступления требований в отношении истории животного.

ii) Методы убоя – Речь также идет о вопросе проверки. На случай предъявления претензий, требований в отношении **этнического метода электростимуляции (ускоренного кондиционирования)** следует иметь систему проверки для подтверждения достоверности данных. В случае электростимуляции было предложено включить в стандарт ссылку на авторитетный орган, который определяет соответствующие параметры научным способом.

iii) Дату убоя – Было решено, что необходимо иметь систему для определения даты убоя. В то же время было решено, что она не должна проставляться после стадии обработки туш и сортовых отрубов, т.е. стадии нерозничной торговли.

iv) и v) Контроль и обработку – Эти подпункты были объединены в рамках единого подзаголовка **"Системный учет" (Проверка)**

Компании должны, разумеется, соблюдать надлежащие юридические требования, касающиеся санитарии, безопасности, ведения учета и маркировки, при этом любые дополнительные требования или оговоренные контрактом условия, согласованные между покупателем и продавцом, должны строго отслеживаться и подвергаться проверке.

4) Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки (Пункт 4.7)

Было в принципе решено провести разграничение между требованиями, касающимися мяса в целом, и требованиями, относящимися конкретно к говядине. Делегация США представила в форме проекта общие требования, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки, а также конкретные нормы по говядине (приложения I и II) для обсуждения на следующем совещании экспертов. Поскольку некоторые из этих вопросов будут иметь отношение не только к говядине, может возникнуть необходимость на каком-то этапе пересмотреть стандарт на свинину в свете этого подхода.

5) Положения, касающиеся маркировки (Пункт 4.8)

В отношении положений, касающихся маркировки (таблица на стр. 6 документа WP.7/GE.11/1998/3), французская делегация предложила проставлять лишь санитарную отметку и номер партии на первичной упаковке в том случае, если она не является единицей товара, поступающей в продажу. Например, отрубы в картонной коробке. На вторичной упаковке (картонная коробка) должны проставляться требующиеся дополнительные данные, указанные в таблице.

6) Система кодирования (Пункт 4.10)

Соединенное Королевство предложило 16-значную цифровую стандартную систему кодирования, охватывающую 14 областей. Она получила концептуальное одобрение, но после некоторых обсуждений было решено внести в нее следующие изменения:

Число областей было сокращено до 13 при 18-значном цифровом коде и аннулировании области 9 (Способ разделки).

Вместо однозначного (1-9) кода область 6 (Сортовой отруб) была переведена в двузначный (1-99) код.

Вместо двузначного (1-99) кода область 7 (Розничный сортовой отруб) была переведена в трехзначный (1-999) код.

Было сочтено, что внесение этих изменений позволит в большей степени учесть все требования, нежели использование подзаголовка "Способы разделки", который не увязывался с областями применяемых данных.

Было сочтено, что параметр цвета должен касаться как мяса, так и жира, в связи с чем область 11 (Цвет постного мяса) была переименована (Цвет) и расширена до двузначного кода (1-99) с использованием матрицы 10 x 10, на одной оси которой – жир, а на другой – мясо (экземпляр предлагаемого стандарта кодирования и цветовой шкалы содержится в приложении III).

Г-н Митич, участвовавший в этой части совещания, отметил, что, хотя система кодирования может доходить до 25-значных кодов, он рекомендует ограничиться 20-значным кодом. Этот код обеспечит высокий уровень детализированной информации как в отношении животного, так и типа отрубов и будет обеспечивать совместимость с системой кодирования ЕАН-128.

Принятая система в случае необходимости может быть расширена.

Г-н Митич представит резюме своего доклада для включения в протокол совещания (приложение V).

7) Особые требования – пистолетный отруб (Пункт 5.0)

Цель этой работы и обсуждений состоит в определении базового отруба, которое будет использоваться лишь в качестве исходной основы, что не исключает возможности внесения изменений как в отношении места вертикальной разрубки, так и ее глубины.

Аргентинская делегация представила свой доклад по пистолетным отрубам (приложение IV), и докладчики, используя представленную информацию, согласовали базовую спецификацию, которая сводится к следующему:

- а) Разделка – Основной разруб осуществляется между пятым и шестым ребрами
- б) Глубина разруба в брюшной части должна приблизительно на 50 мм не доходить до длиннейшей мышцы спины.

Полное описание будет переработано с использованием правильной анатомической терминологии для его согласования на совещании экспертов.

8) Приложения (наилучшие методы)

Хотя эти приложения предстоит доработать, основной упор был сделан на надежность системы отслеживания данных и проверки для удовлетворения претензий.

9) Маркировка ЕЭК ООН, соответствующая всемирному торговому стандарту

В результате обсуждения этого вопроса был сделан вывод о том, что маркировка может иметь значимость лишь при ее сертификации соответствующей третьей стороной.

Была выражена обеспокоенность в связи с тем, что чрезмерно высокая стоимость этой процедуры может препятствовать ее применению.

Использование маркировки не будет исключать применение стандарта или его элементов (например, стандарт, касающийся разделки). Маркировка будет указывать на полное применение стандарта, включая наилучший метод. В случае если маркировка завоеует доверие и создаст потребителям соответствующие преимущества, то интерес к ее использованию возрастет. Выражается обеспокоенность по поводу того, что без этого стандарты будут лишь незначительно дополнять существующие системы.

ЕЭК ООН разрабатывает предложение, которое будет распространено до проведения следующего совещания Докладчиков.

10) ПРОЧИЕ ВОПРОСЫ

Отметки, касающиеся убоя

Состоялось длительное обсуждение метода, который следует включить в стандарт для идентификации туш. В настоящее время используются два подхода, в соответствии с которыми одни страны проставляют номера на каждой стороне туши с использованием пищевой краски, а другие применяют изготовленные с помощью компьютерных систем ярлыки.

Французская делегация выразила убежденность в том, что метод проставления номеров непосредственно на тушах является более надежным и ее национальные органы будут решительно придерживаться этого подхода. Хотя никакого соглашения достичь не удалось, было решено, что французская делегация проведет дополнительные консультации и другие делегации проконсультируются со своими национальными органами на предмет возможности принятия метода проставления номеров на тушах с использованием пищевой краски.

Следует отметить, что, по мнению ряда делегаций, метод проставления номеров на тушах является более надежным и, учитывая отсутствие единого мнения, потребуются дополнительные обсуждения для решения этого вопроса. Ввиду создавшейся тупиковой ситуации было также решено, что Соединенное Королевство предпримет попытку выработать более общую формулировку понятия "Надежная система отслеживания информации".

"Мит Менеджер"

Компания "Бэрони Джонс" представила программу "Мит Менеджер", которая позволяет поставщику передавать покупателю спецификации в электронной форме, касающиеся разделки. Полное описание программы содержится в приложении IV.

СПИСОК УЧАСТНИКОВ

Mr. A. BOISMARTEL
Ministère de l'Economie
DGCCARF - Bretagne
Cité administrative
Bd de la liberté
35021 Rennes
France
Телефон: 33 02 99 29 76 00
Факс: 33 02 99 78 38 96

Ms. M. -C. HESTEAU
Company Director
C/o Armorica Ltd.
5a Moor Road
Broadstone
Dorset BH18 8AZ
United Kingdom
Телефон: 44 1202 600775
Факс: 44 1202 600194

Mr. P.A. HARDWICK
International Manager
Meat And Livestock Commission
23-25 rue de la Science
1040 Bruxelles
Belgium
Телефон: 32 2 230 8668
Факс: 32 2 230 8620
Электронная почта:
peter_hardwick@mlc.org.uk

MR. K. JONES
Food Industry Consultant
52 The Headlands
Northampton NN3 SPA
Телефон: 44 1604 450 363
Факс: 44 1604 450 363
Электронная почта:
kenjones@clara.net

Mr. C. MORRIS
International Marketing Specialist
U.S.D.A.
STOP 0254, Rm 2628 South Building
14th & Independence Av., S.W.
Washington D.C. 20090-6456
Телефон: 1 202 720 1121
Факс: 1 202 720 1112
Электронная почта:
craig_a_morris@usda.gov

Mr. M.D. RAVETTINO
Vocal del Consejo de Administración
Servicio nacional de sanidad y
calidad agroalimentaria
SENACA
Paseo Colón 367-5ºP.
1063 Buenos Aires
Argentina
Телефон: 54 1 345 4110/12/39
дополнительный 1541

Mr. H. AUILA
Delegado SENASA
Paseo Colón 367-9ºP.
C.P. 1063
1063 Buenos Aires
Argentina

Mr. I. KING
Chief Executive, AUS-Meat
Authority for Uniform Specification
of Meat and Livestock
141 Logan Road
Woolloongabba
Brisbane, Qld 4102
Australia
Телефон: 61 7 3307 3333
Факс: 61 7 3307 3358

Mr. M. MITIC
Project Manager
International European Article
Numbering Association (EAN)
Rue Royale 145
1000 Brussels
Belgium
Телефон: 32 2 227 10 20
Факс: 32 2 227 10 21
Электронная почта: mitic@ean.be
