



---

## **Европейская экономическая комиссия**

Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

Семьдесят четвертая сессия

Женева, 12–14 ноября 2018 года

Пункт 8 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке  
стандартов на мясо**

### **Рекомендуемые руководящие принципы, дополняющие Стандарт Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций на говядину (Пищевое качество)**

#### **Документ представлен секретариатом**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве новых рекомендуемых руководящих принципов, дополняющих Стандарт ЕЭК ООН на говядину. Он подготовлен в соответствии с разделом II с документа ECE/CTCS/2017/10 и разделом VII а документа ECE/CTCS/2018/2.



## Рекомендуемые руководящие принципы проведения исследований, дополняющие Стандарт ЕЭК ООН на говядину

### Записка

Решение о разработке стандартизированных правил и процедур проведения потребительского тестирования и об их представлении в качестве руководящих принципов, дополняющих Стандарт на говядину, было принято Специализированной секцией в 2016 году; с тех пор они получили широкое применение, будучи ценной общей основой для представления научных данных по итогам исследований, посвященных оценке мяса потребителями. После принятия стандарта исследованиями по вопросам пищевого качества, которые проводились в Австралии, Китае, Новой Зеландии, Польше, США и Франции, было охвачено более 35 000 потребителей. Уже одно это позволило сопоставлять результаты потребительских сенсорных оценок с использованием единой глобальной структуры. Кроме того, благодаря стандартным эталонам, рекомендуемым в настоящем документе, одобренные ЕЭК ООН стандартные определения для описания характеристик туш можно будет использовать в рамках различных исследований. Это даст возможность проводить прямые сопоставления результатов и, если это будет сочтено целесообразным, объединять данные в целях повышения эффективности анализа.

В рамках исследования Бонни и др. (2016 год), которое подверглось экспертной оценке, был проведен анализ параметров возраста и оссификации в аспекте балльной оценки пищевого качества потребителями. Исследованием было охвачено 18 мышц, при этом в выборку были включены 492 туши европейского производства. Согласно полученным результатам, пищевое качество в большей степени соотносится с оссификацией, чем с возрастом, в случае более молодых животных, в то время как возраст является более важным параметром применительно к более взрослым животным.

По итогам проведенного в мае 2018 года совместного исследования был подготовлен набор данных, состоящий из оценок двух старших специалистов по определению сортности УСМА и результатов, полученных с помощью трех сертифицированных МСХ США камер, которыми управляли эксперты Министерства сельского хозяйства Соединенных Штатов (МСХ США). Эти данные могут использоваться для определения коэффициентов пересчета.

Рабочая группа под председательством Польши в качестве ведущего Докладчика рекомендует руководящие принципы проведения исследований, дополняющие Раздел 5.7, «Стандартные эталоны качества мяса», Стандарта ЕЭК ООН на говядину. Эти дополнительные положения позволят улучшить формулировки и обеспечат более подробное описание характеристик качества для целей стандартизированной оценки и представления информации. Они будут способствовать международному сотрудничеству между научно-исследовательскими группами, занимающимися вопросами пищевого качества говядины и прогнозированием, и в то же время служить стандартами, которые могут использоваться при определении сортности говяжьих туш. Следует отметить, что в Австралии, Канаде, Корее, США и Японии для целей описания туш используется оценка охлажденных туш с ребрами, которая редко применяется в Европе. Поэтому наличие единых стандартных эталонов имеет важное значение для исследовательских групп в Европе и Южной Америке.

Большое значение в этой связи имеет согласие AUS-MEAT LIMITED организовывать подготовку и выдавать сертификаты на использование стандартных эталонов для обеспечения согласованности результатов оценок. Следует отметить, что, хотя стандартные эталоны AUS-MEAT и перечислены в настоящее время в стандарте ЕЭК ООН на говядину, они не могут эффективно использоваться без прохождения подготовки и получения сертификата, а также приобретения права на их применение. Рабочая группа с удовлетворением сообщает, что, согласно информации

AUS-MEAT, она готова предоставлять такие услуги в Европе и других регионах на коммерческой основе, в том числе по линии сотрудничества с Международным фондом исследований мяса 3G. AUS-MEAT и экспертная научная рабочая группа, назначенная Фондом, дополнительно рассмотрят и одобряют подробные положения о применении стандартных эталонов в качестве добавлений к Стандарту ЕЭК ООН на говядину.

Рекомендуются следующие руководящие принципы проведения исследований, дополняющие **Раздел 5.7, Стандартные эталоны качества мяса**:

#### **Раздел 5.7.1 Стандартные эталоны цвета мяса**

Рекомендуется, чтобы лицам, прошедшим сертифицированный курс обучения и достигшим предусмотренного нормами уровня подготовки, предоставлялась возможность приобрести цветные пластинки для оценки цвета мяса.

#### **Раздел руководящих принципов проведения исследований. Стандартные методы измерения pH**

Рекомендуется, чтобы методы измерения pH были определены в стандарте. Измерение pH должно производиться с использованием откалиброванного прибора для измерения pH и регистрироваться в привязке к температуре. При представлении данных о pH, если температура составляет 7 °C, рекомендуется использовать поправочный коэффициент Бендалла.

#### **Раздел 5.7.2 Стандартные эталоны цвета жира**

Рекомендуется, чтобы лицам, прошедшим сертифицированный курс обучения и достигшим предусмотренного нормами уровня подготовки, предоставлялась возможность приобрести цветные пластинки для оценки цвета жира.

#### **Раздел 5.7.3 Стандартные эталоны мраморности**

Рекомендуется, чтобы помимо упоминаемой в Стандарте ЕЭК ООН на говядину системы оценки мраморности AUS-MEAT, где баллы выставляются по шкале от 0 до 9, была упомянута и распространена система стандартных эталонов мраморности Управления по разработке стандартов на мясо Австралии, в рамках которой оценка производится путем присуждения баллов по шкале от 100 до 1 190 при шаге приращения в 10 баллов. Эти эталоны в целом соответствуют нормам мраморности Министерства сельского хозяйства Соединенных Штатов (МСХ США), при этом рекомендуется создать техническую рабочую группу в составе экспертов МСХ США и УСМА/AUS-MEAT с целью согласования системы для пересчета, в случае необходимости, одних баллов в другие. Рекомендуется, чтобы лицам, прошедшим сертифицированный курс обучения и достигшим предусмотренного нормами уровня подготовки, предоставлялась возможность приобрести стандартные эталоны мраморности.

#### **Раздел руководящих принципов проведения исследований: Стандартные эталоны оксификации скелета**

Для целей подготовки и сертификации рекомендуется предоставлять в распоряжение участников наглядные пособия УСМА/МСХ США. Рекомендуется, чтобы лицам, прошедшим сертифицированный курс обучения и достигшим предусмотренного нормами уровня подготовки, предоставлялась возможность приобрести стандартные эталоны оксификации скелета.

*Примечание: Критерий оксификации скелета используется в США и Австралии для определения степени зрелости туши в случаях, когда отсутствуют точные данные о возрасте животного.*

**Раздел руководящих принципов проведения исследований: Стандартный метод определения возраста животных**

Рекомендуется, чтобы в случаях, когда известна дата рождения, возраст животного в целях представления данных для исследований указывался в днях.

**Раздел руководящих принципов проведения исследований: Стандартный метод определения высоты в холке**

Рекомендуется включить в руководящие принципы проведения исследований такой параметр, как высота в холке, поскольку он имеет важное значение для прогнозирования пищевого качества скота, адаптированного к тропическим условиям, и может использоваться для оценки всех самцов.

---