



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо

Двадцать пятая сессия

Женева, 29–31 августа 2016 года

Пункт 6 предварительной повестки дня

Пищевое качество

Пищевое качество – предложения дискуссионной группы

Приводимый ниже документ был подготовлен Докладчиком (Польша) для обсуждения научной референтной группой на заседании в понедельник 29 августа 2016 года и послужит основой для подготовки рекомендаций, подлежащих рассмотрению в рамках пункта 6 повестки дня.

GE.16-09226 (R) 170616 170616



* 1 6 0 9 2 2 6 *

Просьба отправить на вторичную переработку



Вопросы для обсуждения на неофициальном заседании научной референтной группы по пищевому качеству с целью выработки согласованных рекомендаций для официальной сессии Специализированной секции ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо

1. Наладить взаимодействие с ИКАР (Международным комитетом по учету животных) и ATOL OntoBeef с целью обеспечения оптимальной увязки данных о живых животных и геномных данных.

2. Рекомендовать добавления к формулировкам в отношении говядины, используемым ЕЭК ООН:

Изменить сферу охвата с целью включения стандартизированного описания для вводимых параметров пищевого качества говядины и мясной продуктивности и сенсорной реакции неподготовленных потребителей. Это рекомендуется сделать в целях оказания содействия научно-исследовательскому сотрудничеству, а также обмену данными или созданию пула данных.

Пищевое качество:

- a. расширить раздел 5.7 «Стандартные эталоны качества мяса» с целью включения критериев УСМА и соответствующих эквивалентов МСХ США в качестве параметров для присвоения оценки пищевому качеству туши;
- b. принять правила и процедуры проведения потребительского тестирования УСМА в качестве временного стандарта для потребительских сенсорных оценок и представления их результатов. Это рекомендуется сделать ввиду наличия возможностей для объединения и агрегирования имеющихся в Европе обширных данных;
- c. использовать в разделе 5.6.2 наряду с обычными названиями отрубов цифровые коды мышц с целью применения коротких описаний;
- d. добавить в качестве показателя возраста возраст в днях.

Мясная продуктивность:

- a. добавить используемое для целей балльной оценки мышечной и жировой ткани описание EUROP в качестве временного описания мясной продуктивности туши.

Качество мяса (исключая пищевое качество):

- a. добавить технические описания цвета мяса, колориметрическую шкалу для жира.

3. Согласовать принципы в отношении права собственности на данные и обсудить потенциальные подходы к созданию стандартной структуры данных и их объединению в случае принятия решения о проведении совместных исследований.

4. Содействовать организации подготовки по вопросам единообразного применения соответствующих процедур с использованием системы OsCap (Onsite Correlation and Practice system¹), которую AUS-MEAT, как ожидается, будет предоставлять в Европе через информационно-справочный центр.

¹ См. [https://www.ausmeat.com.au/audits-accreditation/abattoirboning-room/chiller-assessment-\(beef\).aspx](https://www.ausmeat.com.au/audits-accreditation/abattoirboning-room/chiller-assessment-(beef).aspx).