



NATIONS UNIES
COMMISSION ÉCONOMIQUE
POUR L'EUROPE

ОБЪЕДИНЕННЫЕ НАЦИИ
ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ
КОМИССИЯ

UNITED NATIONS
ECONOMIC COMMISSION
FOR EUROPE

Сообщение ЕЭК ООН Центрам Распространения Информации

Название	Дата	Тема	Приложение
Стандарт ЕЭК ООН: Говядина - Туши и отрубы	18.02.2005	Сельскохозяйственные стандарты качества	

Уважаемые представители Центра распространения информации,

Как вы уже знаете, одна из главных задач Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) является помощь в достижении большей экономической интеграции среди государств участников. Один из путей достижения этой задачи – это развитие международно-согласованных стандартов.

В этом контексте, я рада представить Вам одну из последних публикаций по сельскохозяйственным стандартам качества, выпущенной ЕЭК ООН: «Стандарт ЕЭК ООН: Говядина - Туши и отрубы» Данная публикация вызовет особый интерес среди государств участников мясной промышленности.

В данный момент публикацию можно прочитать только на английском языке, но ее версии на французском и русском будут готовы в скором времени.

Ниже Вы сможете найти краткое описание статьи (на английском и русском) с последующим ее содержанием на английском. Если Вы хотите получить копию данной публикации или других статей ЕЭК ООН, пожалуйста, пишите по следующему адресу: azhar.jaimurzina@unece.org.

В случае, если Вы заинтересованы узнать больше о стандартизации ЕЭК ООН, то Вы можете посетить следующий сайт: <http://www.unece.org>. Если Вы хотите получить тексты публикации (без картинок), то их Вы найдете: <http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/bovine/bovine.e>

Я буду Вам признательна за направление информации заинтересованным лицам в вашей стране.

С уважением,
Ажар Джаймурзина

ЕЭК ООН: Сельскохозяйственные стандарты качества «Говядина – Туши и отрубы»

Стандарт ЕЭК ООН «Говядина – Туши и отрубы» предлагает впервые международно-согласованное описание, в последовательной, детальной и тщательной манере с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандартов включается полный набор цветных фотографий и диаграмм. Стандарты также дают определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах.

Данная стандартизация торгового языка – это фундамент, который позволяет мясной промышленности перенять современные методы передачи информации и направить поток информации и продукт по всей торговой сети снабжения. В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) говяжьих (*bovine*) туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Он предоставляет покупателям широкий выбор в обработке, упаковке и расфасовке мяса, а также в определении соответствия, которые согласуются с квалифицированной практикой торговли мясом и мясopодуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

The UNECE Standard for Bovine Meat – Carcasses and Cuts ECE/TRADE/326

TABLE OF CONTENTS

PREFACE

ACKNOWLEDGEMENTS

1. INTRODUCTION

1.1	UNECE standards for meat products
1.2	Scope
1.3	Application
1.4	Adoption and publication history

2. MINIMUM REQUIREMENTS

3. PURCHASER SPECIFIED REQUIREMENTS

3.1	Additional requirements
3.2	Species/class
3.3	Product/cut
3.4	Refrigeration
3.5	Production history
	3.5.1 Traceability
	3.5.2 Bovine category
	3.5.3 Production and feeding system
	3.5.4 Slaughter system
	3.5.5 Post slaughter system
3.6	Fat limitations and evaluation of fat thickness in certain cuts
	3.6.1 Definition of codes
	3.6.2 Trimming
3.7	Marbling
3.8	Meat and fat colour and pH
	3.8.1 Introduction

	3.8.2.....	<i>Definition of codes</i>
	3.8.3.....	<i>AUS-MEAT system</i>
	3.9.....	Weight ranging of carcasses and cuts
	3.10.....	Packing, storage, and transport
	3.10.1.....	<i>Description and provisions</i>
	3.10.2.....	<i>Definition of codes</i>
	3.11.....	Labelling information to be mentioned on or fixed to the marketing units of meat
	3.12.....	Provisions concerning conformity assessment requirements
4		UNECE CODE FOR PURCHASER REQUIREMENTS FOR BEEF
	4.1.....	Definition of the code
	4.2.....	Example
5.		CARCASSES AND CUTS DESCRIPTIONS
	5.1.....	Multilingual index of products
	5.2.....	Bovine side skeletal diagram
	5.3.....	Standard bovine primal cuts flow chart
	5.4.....	Bovine meat cuts
	5.5.....	Boneless beef manufacturing bulk packs definition
	5.6.....	Standard bovine primal cuts muscle reference
	5.6.1.....	<i>Lateral/medial view carcass structure</i>
	5.6.2.....	<i>Alphabetical list of muscle names</i>
	5.6.3.....	<i>Hindquarter primals</i>
	5.6.3.1	<i>Inside / Silverside</i>
	5.6.3.2	<i>Rump / Thick Flank / Thin Flank (3 ribs)</i>
	5.6.3.3	<i>Striploin (3 ribs)/ Tenderloin</i>
	5.6.4.....	<i>Forequarter primals</i>
	5.6.4.1	<i>Blade / Chuck Tender</i>
	5.6.4.2	<i>Short Ribs (5 ribs) / Rib Set (5 ribs – 6th to 10th rib)</i>
	5.6.4.3	<i>Chuck (5 ribs) / Brisket (10 ribs)</i>
	5.6.4.4	<i>Shin-Shank (Forequarter) / Shin-Shank (Hindquarter)</i>
	5.7.....	Meat quality standards
	5.7.1.....	<i>Meat colour reference standards</i>
	5.7.2.....	<i>Fat colour reference standards</i>
	5.7.3.....	<i>Marbling reference standards</i>

ANNEX I: ADDRESSES

ANNEX II: EAN•UCC CODIFICATION SYSTEM