



Европейская экономическая комиссия**Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества****Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо****Двадцать восьмая сессия**

Женева, 12–13 октября 2020 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

Пересмотр стандарта на свинину — туши и отрубы**Пересмотр стандарта на свинину — туши и отрубы****Документ представлен Российской Федерацией**

Приводимый ниже документ представлен Российской Федерацией на рассмотрение Специализированной секции. В нем содержатся предложения в отношении поправок к действующему стандарту на свинину, а также новой работы в таких областях, как классификация мясного жира (свиного и говяжьего), качество мясокостной муки и животный белок из костей и других продуктов убоя.

Настоящий документ представляется в соответствии с разделом IV документа ECE/CTCS/2019/10, решением 2019-8.6, содержащимся в документе ECE/CTCS/2019/2, и A/74/6 (Sect.20), и дополняющими документами.

1. Мраморная свинина и пересмотр стандартов на свинину

Справочная информация: В некоторых странах подходы к оценке качества свиных туш и, соответственно, их стоимости претерпевают изменения: «чем жирнее туша, тем она должна быть дороже».

Этот подход отличается от текущей практики, в соответствии с которой, чем больше мышечной ткани, тем дороже туша.

Кроме того, в ходе пересмотра стандарта ЕЭК ООН на говядину рассматривался вопрос о включении в него положений, касающихся средств для измерения цвета мышечной ткани, жира и мраморности. Аналогичное обсуждение предлагается провести и в отношении средств для измерения цвета мышечной ткани, жира и мраморности свинины.



2. Качество свиного и говяжьего жира

Справочная информация: В Российской Федерации вопрос о качестве мясного жира (свиного и говяжьего) возникает при классификации товара во время его оформления на таможне; т. е. если ввозимый в страну жир содержит кусочки мышечной ткани, российские таможенные органы классифицируют продукт как мясо, а не как жир.

Делегация Российской Федерации хотела бы предложить Специализированной секции обсудить следующие вопросы:

- Сколько мышечной ткани может содержаться в жире, с тем чтобы он считался жиром, а не мясом?
- Сколько жира может содержаться в мясе?
- Когда продукт следует классифицировать как «жир», а когда как «мясо»?

3. Качество мясокостной муки

Справочная информация: Российская Федерация производит мясокостную муку, а также импортирует этот продукт в больших количествах с целью производства кормов для животных. В Российской Федерации существует стандарт бывшего СССР на этот продукт (см. <http://docs.cntd.ru/document/1200023768>).

В интересах продвижения вперед в деле достижения Целей в области устойчивого развития делегация Российской Федерации предлагает Специализированной секции обсудить эту тему, уделив основное внимание различным видам сырья, различным технологическим процессам, разному качеству конечного продукта, а также различным рискам, связанным с использованием этого продукта.

4. Животный белок из костей и других продуктов убоя

Справочная информация: В 2015 году Российская Федерация разработала национальный стандарт на животные соединительнотканые белки (см. <http://docs.cntd.ru/document/1200133729>). Этот стандарт был разработан при участии специалистов из Дании.

Делегация Российской Федерации хотела бы предложить разработать международный стандарт на основе российского национального стандарта.

Международный рынок этой продукции развивается и способствует прибыльности животноводства и производства мяса.
