



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/8
18 June 2009

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Восемнадцатая сессия

Женева, 27-30 апреля 2009 года

ДОКЛАД СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ СЕКЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ
СТАНДАРТОВ НА МЯСО О РАБОТЕ ЕЕ ВОСЕМНАДЦАТОЙ СЕССИИ

Резюме

Специализированная секция приняла следующие решения:

Предложение в отношении нового стандарта ЕЭК ООН на телятину - туши и отрубы: После подробных обсуждений Специализированная секция внесла ряд поправок. Делегация Франции представит в добавлении к настоящему докладу перечень продуктов и их описания, которые следует включить в проект стандарта. Специализированная секция приняла решение использовать исправленный текст в качестве рабочего документа в течение года.

Предложение в отношении нового стандарта ЕЭК ООН на отрубы, поступающие в розничную торговлю: Делегация Соединенных Штатов представила сообщение, посвященное отрубам, поступающим в розничную торговлю, и предложила, чтобы Специализированная секция приступила к работе по подготовке стандарта на этот тип мяса. В целях оказания поддержки разработке данного стандарта делегация предложила организовать в Соединенных Штатах совещание докладчиков для рассмотрения проекта и обсуждения методики дальнейшей работы. Делегациям было предложено представить в секретариат информацию об используемых на национальном уровне отрубях, поступающих в розничную торговлю, с указанием кодов и наименований. Специализированная секция одобрила предложение приступить к работе над новым стандартом.

Пересмотр стандартов ЕЭК ООН на яйца и продукты из яиц: После обсуждений Специализированная секция внесла ряд поправок. Делегации рекомендовали Рабочей группе принять пересмотренные стандарты на испытательный период сроком один год.

Публикации: Секретариат представил информации о положении с публикациями стандартов, опубликованных в 2008 году и запланированных на 2009 год. Стандарты на мясо ламы/альпака и свинину были опубликованы в 2008 году, в то время как стандарты на индюшатину и козлятину будут опубликованы в 2009 году.

СОДЕРЖАНИЕ

	<u>Пункты</u>	<u>Стр.</u>
I. ВВЕДЕНИЕ	1	5
II. УЧАСТНИКИ	2 - 4	5
III. УТВЕРЖДЕНИЕ ПОВЕСТКИ ДНЯ	5	5
IV. ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ИНТЕРЕС ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ ВОЗНИКЛИ ПОСЛЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДЫДУЩЕЙ СЕССИИ	6	6
V. ПОЛОЖЕНИЕ С ПУБЛИКАЦИЕЙ ПРИНЯТЫХ СТАНДАРТОВ	7	6
VI. ИНФОРМАЦИЯ О СОСТОЯВШИХСЯ В 2008 ГОДУ СОВЕЩАНИЯХ СЕКЦИИ	8 - 10	6
VII. ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН НА ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ	11 - 14	7 - 8
VIII. ПРЕДЛОЖЕНИЕ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ТЕЛЯТИНУ - ТУШИ И ОТРУБЫ	15 - 37	8 - 19
IX. ПРЕДЛОЖЕНИЕ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ОТРУБЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ	38 - 42	20 - 21
X. ПРЕДЛОЖЕНИЕ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА КОНИНУ - ТУШИ И ОТРУБЫ	43 - 45	21
XI. ИНФОРМАЦИЯ/РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ГРУППЕ	46	22
XII. БУДУЩАЯ РАБОТА	47 - 51	22 - 23
XIII. ПРОЧИЕ ВОПРОСЫ	52 - 54	23

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	<u>Пункты</u>	<u>Стр.</u>
XIV. ВЫБОРЫ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ	55	23
XV. УТВЕРЖДЕНИЕ ДОКЛАДА	56	23
Приложение		
Предварительная повестка дня девятнадцатой сессии (2010 год)		24

I. ВВЕДЕНИЕ

1. Сессию открыла директор Отдела торговли и лесоматериалов г-жа Вирджиния Крэм-Мартос. Обязанности Председателя исполнял г-н Ян Кинг (Австралия).

II. УЧАСТНИКИ

2. В работе сессии принимали участие представители следующие стран - членов ЕЭК: Австралии, Нидерландов, Польши, Российской Федерации, Соединенных Штатов Америки и Франции.

3. В сессии также приняла участие Европейская комиссия.

4. Представители Боливии, Бразилии, Венгрии, Китая, Литвы и Словакии прислали свои извинения.

III. УТВЕРЖДЕНИЕ ПОВЕСТКИ ДНЯ

Документация: ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/1

5. Делегации утвердили пересмотренную предварительную повестку дня с добавлением следующих документов.

Код	Название	Представлен
INF.1	Обсуждение вопроса о реструктуризации Рабочей группы	Секретариатом (А)
INF.2	Производство конины (ФАОСТАТ)	Российской Федерацией (А)
INF.3	Предложение о пересмотре стандартов ЕЭК ООН на мясо	Австралией (А)
INF.4	Предложение о стандарте ЕЭК ООН на телятину – туши и отрубы, перечень новых отрубов для включения в стандарт	Австралией (А)

**IV. ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ИНТЕРЕС ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ ВОЗНИКЛИ
ПОСЛЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДЫДУЩЕЙ СЕССИИ
(пункт 2 повестки дня)**

Документация: Доклад Рабочей группы (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/25)
Круг ведения (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/23)
Рабочие процедуры (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/24)
Предложения о реструктуризации Рабочей группы
(INF.1, неофициальный документ)

6. Секретариат представил основные решения, принятые на шестьдесят четвертой сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества (РГ.7), касающиеся работы Специализированной секции (документ ECE/TRADE/WP.7/2008/25, пункты 38-40).

**V. ПОЛОЖЕНИЕ С ПУБЛИКАЦИЕЙ ПРИНЯТЫХ СТАНДАРТОВ
(пункт 3 повестки дня)**

7. Секретариат сообщил о положении с публикацией принятых стандартов на говядину, козлятину, курятину, мясо ламы/альпаки, баранину, свинину и индюшатину. Делегации также были проинформированы о плане секретариата подготовить и опубликовать пересмотренный стандарт на говядину и новые стандарты на мясо уток и пищевые мясные субпродукты в период 2010–2011 годов.

**VI. ИНФОРМАЦИЯ О СОСТОЯВШИХСЯ В 2008 ГОДУ
СОВЕЩАНИЯХ СЕКЦИИ (пункт 4 повестки дня)**

8. Председатель проинформировал Секцию о результатах следующих мероприятий:
- a) совещания докладчиков по стандарту на телятину (Ренн, Франция, 24-25 апреля 2008 года);
 - b) совместного семинара России/ЕЭК ООН/ЕС по стандартам на яйца и продукты из яиц (Нижний Новгород, 22–26 сентября 2008 года);
 - c) совместного семинара Россия/ЕЭК ООН на тему "Международные стандарты на мясо и мясные субпродукты – общий язык для международной торговли" (Москва, 30 сентября – 2 октября 2008 года);

- d) совместного семинара Китай/ЕЭК ООН по стандарту на мясо уток (Нанкин, 1-4 декабря 2008 года).

9. Он выразил благодарность г-ну Виктору Гушину, директору Всероссийского научно-исследовательского института птицеперерабатывающей промышленности Российской Академии сельскохозяйственных наук, г-ну Андрею Лисицыну, директору Всероссийского научно-исследовательского института мясной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук, г-ну Алену Буамартелю и Главному управлению по вопросам конкуренции, потребления и борьбы с мошенничеством Франции, а также г-ну Чжоу Гуанхуну и Нанкинскому сельскохозяйственному университету, которые организовали и провели вышеуказанные совещания.

10. Секретариат пояснил, что деятельность Специализированной секции, направленная на укрепление потенциала и продвижение стандартов, может получать финансовую поддержку одновременно по линии Счета развития Организации Объединенных Наций и Российского фонда добровольных взносов.

VII. ПУНКТ 5. ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН НА ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ (пункт 5 повестки дня)

Документация: Проект пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые в скорлупе (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/2)

Проект пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на продукцию из куриных яиц, предназначенных для использования в пищевой промышленности (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/3)

11. Специализированная секция высоко оценила работу, проделанную странами-докладчиками совместно с Европейской комиссией по пересмотру стандартов на яйца и продукты из яиц. Тексты пересмотренных стандартов являются собой удачный компромисс между мнениями отраслевых экспертов из различных стран относительно положений стандартов. Делегации рекомендовали Рабочей группе принять пересмотренные стандарты на испытательный период сроком один год.

12. В отношении таблицы в приложении I, содержащей стандарт на продукты из яиц, делегация Франции пояснила, что минимальное содержание сухих веществ в цельных яйцах, жидких и замороженных, в размере 22% является заниженным по сравнению со средней величиной в 23%, полученной по результатам тестов, которые проводились во Франции в течение последних десяти лет. Аналогичным образом по яичному желтку минимальное содержание сухих веществ в размере 40% и минимальное содержание жира

в размере 25% также являются заниженными по сравнению с результатами французских тестов, которые составляли соответственно 43% и 28%.

13. Делегация Франции также указала, что излишне подробная маркировка, например указания "предельного срока реализации" и "рекомендуемого срока потребления", на потребительской упаковке может ввести потребителей в заблуждение. Эти и другие замечания, которые страны, возможно, пожелают сделать в течение испытательного периода, будут учтены во время пересмотра стандартов после завершения пробного применения.

14. Делегация Европейской комиссии попросила секретариат начать процесс аккредитации стандартов ЕЭК ООН на яйца и мясо в ВТО. Это позволит сократить дублирование и повысить эффективность разработки стандартов.

**VIII. ПРЕДЛОЖЕНИЕ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА
ТЕЛЯТИНУ - ТУШИ И ОТРУБЫ
(пункт 5 повестки дня)**

Документация: Проект нового стандарта ЕЭК ООН на телятину – туши и отрубы (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/4)
Proposed new list of veal meat cuts (Предлагаемый новый перечень типов телячьих отрубов – INF.4, неофициальный документ. Австралия)

15. Председатель представил проект предложения, подготовленный докладчиками в отношении нового стандарта ЕЭК ООН на телятину – туши и отрубы.

16. Специализированная секция рассмотрела текст проекта стандарта и предложила следующие изменения/поправки:

a) Раздел 3.5.2 "Категория телятины/телят"

Включить вводный пункт следующего содержания: "Покупатель может определять категорию телятины/телят. В любом случае категория должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений система категорий должна согласовываться между покупателем и продавцом".

b) Поскольку мнения в отношении определения категории телятины/телят разделились, делегации решили вернуть этот вопрос докладчикам. Делегаты

обсудили различные аспекты методики определения системы категорий на основе цвета мяса, возраста, а также веса животного.

- c) Делегации решили добавить в таблицу категорий новую категорию "8: Вес туши – более 200 кг".
- d) Раздел 3.5.3 "Система выращивания"

Заменить существующий вводный пункт текстом следующего содержания: "Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае выращивание должно соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений система выращивания должна согласовываться между покупателем и продавцом". Поскольку договоренности по этому разделу достичь не удалось, делегации решили вернуть этот вопрос докладчикам.

- e) Раздел 3.5.4 "Система откорма"

Делегации решили заменить существующие категории системы откорма приведенной ниже таблицей. Они также согласились вернуть определение системы откорма докладчикам для внесения дополнительных поправок.

Код системы откорма (поле данных 7)	Категория	Описание
00	Конкретно не указывается	
01	Кормление молоком	Кормление цельным молоком
02	Кормление материнским молоком	Кормление материнским молоком
03	Рецептированное кормление	Рецептированное кормление
04	Комбинированное кормление	Смешанное кормление, которое может включать молоко, рецептуры, силос, зерно, злаки и/или любые другие продукты растительного происхождения
05-09	Коды не используются	
10	Без РМ	
11	Без РМ и ИЖП	
12	Без РМ, ИЖП и СР	
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГИО	
14	Без РМ и СР	

Код системы откорма (поле данных 7)	Категория	Описание
15	Без РМ, СР и ГИО	
16	Без РМ и ГИО	
17 – 29	Коды не используются	
30	Без ИЖП	
31	Без ИЖП и СР	
32	Без ИЖП и ГИО	
33	Без ИЖП, СР и ГИО	
34 – 49	Коды не используются	
50	Без СР	
51	Без СР и ГИО	
52 – 59	Коды не используются	
60	Без ГИО	
61 – 98	Коды не используются	
99	Прочие	Любая другая система откорма, согласованная между покупателем и продавцом

f) Раздел 3.5.5 "Способ убоя"

Заменить существующее описание категорий поправками следующего содержания:

- i) Категория 1, Традиционный – Обязательное оглушение перед обескровливанием животных
- ii) Категория 2, Кошерный – Включает соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
- iii) Категория 3, Халяльный – Включает соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота

Российская делегация представит предложение о внесении поправок в данный раздел, исходя из определений халяльных продуктов, содержащихся в стандартах ФАО/ВОЗ.

g) Раздел 3.5.6 "Технология послеубойной обработки"

Исключить примечание 2.

h) Раздел 3.6.1 "Толщина жира"

Внести в таблицу следующие изменения:

- i) Заменить описание категории 6 текстом следующего содержания:
"Толщина жира более 6 мм или как указано".
- ii) Исключить категорию 7.
- iii) Добавить категорию 8 "Коды не используются".

i) Раздел 3.6.2 "Обрезка жира"

На рис. 1 изменить цвет мяса на цвет, характерный для телятины.

j) Раздел 3.8 "Цвет и показатель pH мяса и жира"

Делегации решили не включать в стандарт систему градации ввиду сложности проведения различий между цветами.

k) Раздел 3.9 "Диапазон изменения веса туш и отрубов"

Исправить заглавие раздела следующим образом: "Диапазон изменения веса отрубов".

l) Раздел 4.1 "Определение кода"

Внести поправки в таблицу, с тем чтобы отразить изменения, внесенные в различные разделы. В новой структуре кода отражен раздел 3.5.4, представленный в поле 7 двумя цифрами. Эти изменения соответствующим образом отражаются в примере "Определение кода", приведенном в разделе 4.2.

- m) Специализированная секция решила, что докладчикам следует провести консультации, обсудить результаты и предложить проекты определений, с тем чтобы можно было достичь компромиссного решения для разделов 3.5.2, 3.5.3 и 3.5.4. Дискуссии будут проводиться в течение межсессионного периода вплоть до предельного срока представления документов для перевода к следующей сессии Секции (начало января 2010 года).

17. Раздел 5. "Описания туш и отрубов"

В отношении описаний туш и отрубов, имеющих изображения и диаграмм костей были приняты следующие решения:

- a) сохранить перечень продуктов и определений, согласованный докладчиками (документ ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/4 (базовый документ));
- b) включить в базовый документ перечень новых отрубов, обсужденный докладчиками (документ INF.4);
- c) секретариату следует создать вебстраницу с имеющимися изображениями и информацией о принятых по ним решениях, включая замечания, сделанные делегациями. Делегациям следует представить в секретариат отсутствующие изображения, необходимые для стандарта;
- d) делегации в принципе согласовали только наименования и изображения, выделяемых отрубов. Соответствующие делегации должны представить дополнительные разъяснения.

18. В базовый документ следует добавить следующие отрубы и их описания:

Примечание: *Подлежит дальнейшему уточнению: Коды будут представлены после определения числа ребер для каждого отруба.

19. Полутуша (без грудины) 3506
(Разделка 2)

- a) Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба. Почка и околопочечный жир оставляются. Спинной мозг сохраняется.
- b) Грудина удаляется путем разруба, параллельного дорсальной линии полутуши, начиная с первого ребра. Часть грудины удаляется по естественному стыку между плечевыми мышцами.
- c) Часть грудной мышцы грудины остается плотно прикрепленной к плечу. Остальная часть грудины удаляется по каудальной линии тонкой тазобедренной пашины. Тонкая пашина остается прикрепленной к полутуше.

- d) Обвалка туш должна производиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу при соблюдении минимальных требований к обвалке, согласованных мясной промышленностью.

Указать:

- i) отклонения от минимального стандартного определения обвалки (отклонения, согласованные между покупателем и продавцом);
- ii) удаляется почка и околопочечный жир.

20. Полутуша (без грудины и рульки) 3507
(Разделка 3)

- a) Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба. Почка и околопочечный жир оставляются. Спинной мозг оставляется.
- b) Передняя часть грудинки отрезается по естественному стыку между плечевыми мышцами, а лопаточная кость и голяшка остаются прикрепленными к грудине.
- c) Часть грудной мышцы передней части грудинки остается прочно прикрепленной к лопатке. Брюшная часть грудины удаляется по каудальной линии тонкой пашины.
- d) Тонкая пашина остается прикрепленной к полутуше.
- e) Обвалка туши должна проводиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу, а также в соответствии с минимальными требованиями к обвалке, согласованными мясной промышленностью.

Указать:

- i) отклонения от минимального стандартного определения обвалки (отклонения, согласованные между покупателем и продавцом);
- ii) удаление почки и околопочечного жира;

- iii) удаление спинного мозга.

21. Неразделенные задние четвертины (требуется дополнительное уточнение)

- a) Неразделенные задние четвертины получают из туши путем отделения неразделенных передних четвертин путем прямого разреза через указанный грудной позвонок, отделяя позвоночник по указанному ребру до брюшной части грудины. Почки и околопочечный жир оставляются. Хвост оставляется.

Указать:

- i) отклонения от минимального стандартного определения обвалки (отклонения, согласованные между покупателем и продавцом);
- ii) почки и околопочечный жир оставляются;
- iii) хвост оставляется.

22. Разделенные передние четвертины и седло (с пашиной) (требуется дополнительное уточнение)

- a) Неразделенные задние четвертины и седло (с пашиной) получают из разделенных задних четвертин (продукт требует дополнительного уточнения). Грудина (ребра и пашина) отделяются по указанному ребру на специфицированном расстоянии от позвонка и параллельно позвоночнику и удаляются по краниальному краю тонких пашин. Тонкие пашины оставляются. Почки и околопочечный жир оставляются. Хвост оставляется.

Указать:

- i) отклонения от минимального стандартного определения обвалки (отклонения, согласованные между покупателем и продавцом);
- ii) почки и околопочечный жир удаляются;
- iii) хвост оставляется;
- iv) вырезка удаляется.

Вариант: удаляется тонкая пашина.

23. Пистолетный отруб крайней четвертины (пашины) (требуется дополнительное уточнение)

(Разделка 1)

- a) Пистолетный отруб задней четвертины (пашины) готовится из пистолетного отруба неразделенных задних четвертин (продукт требует дополнительного уточнения) посредством разруба на равные части вниз по позвоночнику. Спинной мозг, почка и околопочечный жир оставляются.

Указать:

- i) Требуемое число ребер.
- ii) Удаление диафрагмы.
- iii) Удаление почки и околопочечного жира.
- iv) Длина указанного ребра от длиннейшего мускула спины.

24. Пистолетный отруб задней четвертины (без пашины) (требуется дополнительное уточнение)

(Разделка 2)

- a) Пистолетный отруб задней четвертины получают из (продукт, требующий дополнительного уточнения). Тонкая пашина отделяется разрубом, начинающимся с поверхностного пахового лимфатического узла, отделяющего *M. rectus*, и следующим контуром бедра.

Указать:

- i) Требуемое число ребер.
- ii) Удаление диафрагмы.
- iii) Длина указанного ребра от длиннейшей мышцы спины.

25. (Пистолетный отруб) неразделенных передних четвертин (требуется дополнительное уточнение)

(Разделка 1)

- a) Пистолетный отруб неразделенных передних четвертин является остающейся частью туши после удаления пистолетного отрубца неразделенных задних четвертин (разделка 1). Диафрагма оставляется.

26. Неразделенные передние четвертины (с удалением грудины) (требуется дополнительное уточнение)

(Разделка 3)

- a) Неразделенные передние четвертины получают из туши путем прямого разруба по контуру указанного ребра до брюшного края грудины. Еще один разруб производится через указанный грудной позвонок с отделением спинного хребта.
- b) Грудинка (передняя часть) на обеих полутушах удаляется по естественному стыку между лопаточными мышцами, причем разруб ребра производится на указанном расстоянии от позвоночника.

Указать:

- i) Требуемое число ребер.

27. Лопатка 3615

- a) Лопатку получают из передней четвертины; она состоит из лопаточной и плечевой костей и большой берцовой кости вместе с прилегающими к ним мышцами. Лопатка отделяется от передней четвертины путем разруба по линии сращения между покрывающими ребра мышцами, оставляя надрезанной мышцу *M. subscapularis*, прикрепленной к лопаточной кости.

28. Оковалок и костреч 3560

Альтернативное описание (длинный тазобедренный отруб)

- a) Оковалок и костреч получают из задней четвертины (требуется дополнительное уточнение) путем удаления одним куском вырезки от брюшной поверхности поясничных позвонков по боковой поверхности подвздошной кости. Отруб

отделяют разрезом, который начинается в месте соединения поясничного и крестового позвонков, который проходит краниально к тазобедренным буграм и ведет к брюшному участку пашины.

29. Седло (требуется дополнительное уточнение)
(Разделка 1)

- a) Седло получают из туши путем удаления неразделенных передних четвертин (разделка 3). Седло отделяют от передних ног путем прямого разруба по пояснично-крестцовому соединению и брюху в направлении края пашины.
- b) Длина ребер, остающихся от позвоночника, согласуется между покупателем и продавцом. Лопаточный хрящ оставляется. Оконечность вырезки оставляется.

Указать:

- i) окончность вырезки удаляется;
- ii) околопочечный жир оставляется или удаляется;
- iii) диафрагма оставляется или удаляется.

30. Седло - без верхушки (требуется дополнительное уточнение)
(Разделка 3)

- a) Седло без верхушки готовится из (разделка 2 или разделка 3) путем удаления части внешней поверхности покрытия седла по естественному стыку. Верхушка состоит из лопаточного хряща и прилегающей мышцы *M. subscapularis*, остающихся частей мышцы *M. latissimus dorsi*, отрезанной по естественным стыкам с обеих сторон поверхности седла.
- b) Размер удаляемой части верхушки должен согласовываться между покупателем и продавцом.

Указать:

- i) околопочечный жир оставляется или удаляется;
- ii) диафрагма оставляется или удаляется.

31. Грудина и голяшка 3645

- a) Грудина и прикрепленная голяшка готовятся из полутуши (разделка 3).
Грудинка и голяшка отделяются одним куском путем отруба через ребра параллельно спинной линии полутуши начиная с первого ребра и продолжая до каудальной поверхности тонкой пашины.
- b) Передняя часть грудины отделяется по естественному стыку между плечевыми мышцами. Лопаточная кость и голяшка также отделяются от полутуши, плотно прилегая к грудины. Часть грудной мышцы передней части грудины остается плотно прикрепленной к лопатке. Диафрагма сохраняется.

Указать:

- i) диафрагма удаляется;
- ii) тонкая пашина удаляется.

32. Передняя часть грудины 3650-3653
(3650 - 4r, 3651- 5r, 3652 - 6r, 3653-7r)

- a) Переднюю часть грудины получают из грудной части путем удаления завитка вдоль нижней кромки указанного ребра. Указать точку определения расстояния от позвоночника.

Указать:

- i) требуемое число ребер.

33. Филейный край 3761
(8 ребер)
(Разделка 2)

- a) Филейный край получают из передней четвертины путем разруба в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинной мышцы спины (*M. longissimus dorsi*) как с краниального, так и с каудального концов.

Указать:

- i) требуемое число ребер;

- ii) расстояние от длинной мышцы спины;
- iii) удаление межреберных мышц;
- iv) удаление надкостной связки;
- v) удаление мышцы *M. multifidi*.

34. Икроножная мышца 3887

- a) Икроножную мышцу получают из ссѣка путем отделения от мышцы *M. gluteo biceps*. Икроножная мышца состоит из мышц *M. gastrocnemius* и *M. flexor digitorum superficialis*. Обе мышцы должны оставляться.

35. Тонкая пашина 3785

- a) Тонкую часть пашины получают из задней четвертины посредством разруба, который начинается от поверхностного пахового лимфатического узла, пересекает мышцу *M. rectus abdominus*, идет по контуру бедра, продолжается до 13-го ребра и проходит вдоль этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (*linea alba*) по кромке брюшины удаляется.

Указать:

- i) Мышца *M. cutaneus trunci* оставляется или удаляется.
- ii) Железа и отложения жиров под *M. cutaneus trunci* оставляются или удаляются.

36. Делегация Франции представит перечень продуктов и их описания для включения в проект стандарта.

37. Специализированная секция постановила рассматривать пересмотренный текст в качестве рабочего варианта на протяжении еще одного года.

**IX. ПРЕДЛОЖЕНИЕ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ОТРУБЫ,
ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ
(пункт 7 повестки дня)**

Документация: Пояснительная записка в отношении разработки нового стандарта на отрубы, поступающие в розничную торговлю (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/5)
Проект нового стандарта ЕЭК ООН на отрубы, поступающие в розничную торговлю (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/6)

38. Делегация Соединенных Штатов выступила с сообщением, посвященным отрубам, поступающим в розничную торговлю с опорой на свиные отрубы в качестве основы и предложила, чтобы Специализированная секция приступила к работе по подготовке стандарта на данный тип мяса. В целях оказания поддержки работе над новым стандартом делегация подготовила проект стандарта на свиные отрубы, поступающие в розничную торговлю с опорой на структуру существующих стандартов; этот проект содержит изображения и диаграммы костей.

39. Сообщение включало в себя графические описания некоторых розничных отрубов, обычно используемых в торговле в Соединенных Штатах и получаемых из существующих отрубов. В качестве первого шага в нем также была предложена новая система кодирования и логический план разработки такой системы в целях информирования и электронной торговли.

40. В рамках плана действий были изложены логическое обоснование данного подхода, а также некоторые потенциальные проблемы и "подводные камни", которые необходимо учитывать при разработке данного стандарта. Необходимо принять решения по следующим вопросам:

- a) следует ли готовить стандарт по каждому виду животных или же интегрировать данный стандарт в уже существующие;
- b) каким образом избежать дублирования общей информации;
- c) язык кодирования - логическая последовательность.

41. В целях оказания поддержки разработке данного стандарта делегация предложила организовать совещание докладчиков в Соединенных Штатах для рассмотрения проекта и обсуждения методики дальнейших действий. Делегациям было предложено представить в

секретариат описания используемых на национальном уровне отрубов, поступающих в розничную торговлю, с кодами и наименованиями. В ходе подготовки проекта стандарта делегация Соединенных Штатов представит предложение, содержащее проект перечня поступающих в розничную торговлю свиных и говяжьих отрубов.

42. Специализированная секция одобрила предложение о начале работы над новым стандартом. Совещание докладчиков должно, предпочтительно, состояться в ходе последней недели октября 2009 года. Организаторы разошлют проект программы и приглашения.

Х. ПРЕДЛОЖЕНИЕ В ОТНОШЕНИИ НОВОГО СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА КОНИНУ - ТУШИ И ОТРУБЫ (пункт 8 повестки дня)

Документация: Проект стандарта ЕЭК ООН на конину - туши и отрубы
(ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/7)
Horse Meat Production (INF.2, Informal document)

43. Делегация Российской Федерации выступила с сообщением, посвященным конине, и предложила, чтобы Специализированная секция начала работу по подготовке стандарта на этот тип мяса. Были даны разъяснения в отношении различий при обработке туш крупного рогатого скота и конских туш, качественных характеристиках конского мясного жира, типов лошадей для мясного производства и этических аспектов забоя лошадей на мясо.

44. В целях оказания поддержки работе над новым стандартом делегация Российской Федерации предложила подготовить проект на основе структуры существующих стандартов, а также изображений отрубов, и организовать совещание докладчиков в Москве для рассмотрения проекта и обсуждения отрубов. На совещании будет обеспечен устный перевод на русский/английский языки.

45. Специализированная секция одобрила предложение о начале работы над новым стандартом. Совещание докладчиков в Москве следует, предпочтительно, провести в ходе недели 9-13 ноября, сразу же после сессии Рабочей группы в Женеве. Организаторы совещания заблаговременно разошлют проект программы и приглашения.

XI. ИНФОРМАЦИЯ/РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ГРУППЕ (пункт 9 повестки дня)

46. После обсуждения вопроса о реструктуризации деятельности Рабочей группы с целью ускорения разработки и принятия стандартов Специализированная секция предложила изъять требование о представлении решений по техническим вопросам Рабочей группе для утверждения.

XII. БУДУЩАЯ РАБОТА (пункт 10 повестки дня)

Документация: Proposal to review UNECE meat standards (INF.3, Informal document)

47. Делегации обсудили различные предложения относительно привлечения большего числа делегаций к участию в совещаниях. Одно из предложений касалось пересмотра всего набора стандартов, изучения успеха их внедрения, а также возможных встреченных трудностей.

48. Специализированная секция предложила следующие вопросы для своей будущей работы:

- a) завершить работу над стандартом ЕЭК ООН на пищевые мясные субпродукты. Секретариат соберет материалы (т.е. отсутствующие изображения) от делегаций;
- b) завершить работу над предложением в отношении нового стандарта ЕЭК ООН на телятину - туши и отрубы. Секретариат соберет материалы (т.е. отсутствующие изображения) от делегаций;
- c) продолжить работу по подготовке предварительного проекта стандарта ЕЭК ООН на отрубы, поступающие в розничную торговлю. Собрать материалы от делегаций для подготовки национальных перечней отрубов, поступающих в розничную торговлю, с кодами и наименованиями;
- d) продолжить подготовку предварительного проекта стандарта ЕЭК ООН на гусятину - тушки и части;
- e) начать работу над проектом стандарта ЕЭК ООН на конину - туши и отрубы;

- f) организовать рабочее совещание по пищевой безопасности, отслеживанию происхождения и стандартизации пищевых продуктов (Москва, 9-13 ноября 2009 года);

49. Девятнадцатую сессию Специализированной секции предварительно запланировано провести в Женеве 19-23 апреля 2010 года.

50. Делегации выразили пожелание о том, чтобы глава делегации Китая представил проект стандарта на гусятину - тушки и части - Специализированной секции на ее следующей сессии.

51. Согласованная предварительная повестка дня девятнадцатой сессии Секции приводится на последней странице настоящего документа. Дополнительные предложения должны быть представлены в секретариат не позднее чем за 12 недель до начала сессии. Предельным сроком представления документов является 11 января.

XIII. ПРОЧИЕ ВОПРОСЫ (пункт 11 повестки дня)

52. По просьбе Соединенных Штатов делегации обсудили определения раздела "3.5.2 Категория свинины" стандарта на свинину. Были обсуждены термины "кастрированный самец" (категория "боров/кастрированный хряк") и "половозрелый" (категория "хряк"), поскольку новые методы и соображения, касающиеся благополучия животных, позволяют использование химических и иммунологических методов кастрации. Делегация Соединенных Штатов заявила о своей заинтересованности в дополнительном разъяснении этих терминов.

53. Делегация Соединенных Штатов обратилась к делегациям с просьбой представить ей любую информацию, которой они могут располагать по стандарту на бизона (зубра американского).

54. Делегации обсудили различные предложения по путям расширения участия.

XIV. ВЫБОРЫ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (пункт 12 повестки дня)

55. Специализированная секция переизбрала г-на Яна Кинга (Австралия) Председателем и г-на Крейга Морриса (Соединенные Штаты) заместителем Председателя.

XV. УТВЕРЖДЕНИЕ ДОКЛАДА (пункт 13 повестки дня)

56. Специализированная секция утвердила свой доклад.

Приложение

Предварительная повестка дня девятнадцатой сессии (2010 год)

1. Утверждение повестки дня.
2. Представляющие интерес вопросы, которые возникли после проведения предыдущей сессии.
3. Положение с публикацией существующих стандартов.
4. Рассмотрение рекомендаций по стандартам ЕЭК ООН на яйца и продукты из яиц.
5. Предложение в отношении стандарта ЕЭК ООН на телятину - туши и отрубы.
6. Предложение в отношении стандарта ЕЭК ООН на отрубы, поступающие в розничную торговлю.
7. Предложение в отношении стандарта ЕЭК ООН на гусятину - тушки и части.
8. Предложение в отношении стандарта ЕЭК ООН на конину - туши и отрубы.
9. Информация/решения для представления Рабочей группе.
10. Подготовка совещания докладчиков.
11. Будущая работа.
12. Прочие вопросы.
13. Выборы должностных лиц.
14. Утверждение доклада.
