

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ ОЦІНКИ ОВЕЧИХ ТУШ В УКРАЇНІ ТА ЄС

Г. М. Седіло, С. О. Вовк, М. А. Петришин
inagrokarpat@gmail.com

Інститут сільського господарства Карпатського регіону
Національної академії аграрних наук України
вул. Грушевського 5, с. Оброшине Пустомитівського р-ну
Львівської обл., 81115, Україна

Проведено порівняння діючої в Україні системи оцінки овечих туш і сортового розрубу для роздрібної торгівлі із вимогами, що використовуються в країнах ЄС. Встановлено, що на даний час в Україні діють стандарти на баранину, успадковані від колишнього Радянського Союзу, котрі були прийняті ще в середині минулого століття. Вони суттєво відрізняються від вимог системи EUROP, прийнятої в країнах Європейського Союзу. З метою зближення існуючих вітчизняних стандартів з міжнародними прийнято ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/308-2007 «Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості», створений на основі стандарту ECE/TRADE/С/MP.7/2006/12 Європейської Економічної Комісії Організації Об'єднаних Націй. Його мета – сприяння інтеграції вітчизняних виробників у світовий ринок, оскільки можливість реалізувати баранину на зовнішньому ринку в значній мірі залежить як від якості туш, так і від способів їх розрубу. Стандарт пропонує міжнародно узгоджені специфікації, лінії розрубу викладені послідовно і детально з використанням анатомічних термінів. Цим стандартом повинні користуватися експортери баранини, оскільки потрібно враховувати конкретні вимоги імпортера до якості продукції, способів її розрубу, фасування і т.п. Дотримання визначених ним параметрів буде гарантією отримання належної ціни запродукцію. Крім цього, Інститутом тваринництва степових районів «Асканія-Нова» розроблено національні стандарти, які гармонізовано з міжнародними: ДСТУ «М'ясо - баранина і козлятина в тушах. Технічні умови» та ДСТУ «М'ясо. Баранина і козлятина у відрубках. Технічні умови».

Ключові слова: баранина, стандарти, оцінка туш, сортовий розруб.

THE COMPARISON CHARACTERISTIC the SYSTEM of ASSESSMENT the CARCASSES of SHEEP in UKRAINE and EU COUNTRIES

G. M. Sedilo, S. O. Vovk, M. A. Petryshyn
inagrokarpat@gmail.com

Institute of agriculture of Carpathians region of
- National Academy of Agrarian Sciences of Ukraine
5 Grushevskogo Street, Obroshyne, Pustomytiv district, Lviv region,
81115, Ukraine

In this article has been done the comparison of the current Ukrainian evaluation system of sheep carcasses and high-quality cutting of meat for retail with the requirements which are used in the EU countries. It was found that the current Ukrainian standards for mutton had inherited from the former Soviet Union, which were passed in the middle of the last century. They differ significantly from the EUROPE System, used in the European Union. In order convergence of existing national and international standards adopted by the State Standard ECE / TRADE / 308-2007 "Meat of Mutton. Carcasses and cuts. Instructions concerning the delivery and quality control", created on the basis of standard ECE / TRADE / C / WP.7 / 2006/12 of the United Nations Economic Commission for Europe. Its goal is to promote the integration of domestic producers in the global market so as an opportunity to realize the mutton in the foreign market largely depends on the quality of the carcasses, and the ways in which they have been cut. The standard offers the internationally agreed specifications, the cutting line is set out consistently and in detail with the use of anatomical terms. This standard should be used by the exporters of mutton, which should take account of the specific requirements of the importer to the quality of products, methods of cutting, packing, etc. Compliance with the specific parameters will be a guarantee of getting proper prices for their produce. Institute of animal husbandry in the steppe regions "Askania-Nova" has developed national standards that are harmonized with international: DSTU "Meat - mutton and goat meat in carcasses and Technical conditions" and DSTU "Meat. Mutton and goat meat in the cuts. Technical conditions".

Keywords: mutton, standards, assessment of carcasses, high-quality cutting of meat.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ ОЦЕНКИ ОВЕЧЬИХ ТУШ В УКРАИНЕ И ЕС

Г. М. Седило, С.О. Вовк, М. А. Петришин
inagrokarpat@gmail.com

Институт сільського господарства Карпатського регіону
Національної академії аграрних наук
ул. Грушевського 5, с.Оброшино Пустомытовського р-на
Львівської обл., 81115, Україна

Проведено сравнение действующей в Украине системы оценки овец туш и сортовой разделки для розничной торговли с требованиями, используемыми в странах ЕС. Установлено, что в настоящее время в Украине стандарты, оценивающие баранину, получены в наследство от бывшего Советского Союза, они приняты еще в середине прошлого столетия. Эти стандарты существенно отличаются от принятой в странах Европейского Союза системы EUROP. С целью сближения существующих отечественных стандартов с международными принят ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/308-2007 "Баранина. Туши и отрубы. Наставления относительно поставки и контроля качества", созданный на основании стандарта ECE/TRADE/C/WP.7/ 2006/ 12 Европейской Экономической Комиссии Организации Объединенных Наций. Его цель – содействовать интеграции отечественных производителей в мировой рынок, поскольку возможность реализовать баранину на внешнем рынке существенно зависит как от качества туш, так и от способов их разуба. Стандарт предлагает согласованные на международном уровне спецификации, линии разуба изложены последовательно и в деталях с использованием анатомических терминов. Этим стандартом должны пользоваться экспортеры баранины, поскольку необходимо учитывать конкретные требования импортера к качеству продукции, способов разуба, фасовки и т.п. Соблюдение определенных потребителями параметров будет гарантией получения соответствующей цены за продукцию. Кроме того, Институтом животноводства степных районов «Аскания-Нова» разработаны национальные стандарты, гармонизированные с международными: ДСТУ «Мясо - баранина и козлятина в тушах. Технические условия» и ДСТУ «Мясо. Баранина и козлятина в отрубях. Технические условия».

Ключевые слова: баранина, стандарты, оценка туш, сортовой разуб.

Проблема уніфікації діючих стандартів на сільськогосподарську продукцію із чинними вимогами країн Євросоюзу має важливе значення для розвитку експортного потенціалу аграрного сектору України. Відродження вітчизняного вівчарства та його поглиблена спеціалізація у м'ясному напрямку дозволить ефективно використати наявні ресурси природних кормових угідь для виробництва високоякісної баранини як на внутрішній, так і на зовнішній ринки. Існуюча на сьогодні у нашій країні система оцінки овечих туш та їх торговельного сортового розрубу успадковані від колишнього Радянського Союзу і суттєво відрізняється від прийнятих у країнах ЄС. У зв'язку з цим питання наближення вітчизняних стандартів на туші тварин і м'ясу сировину до світових і європейських вимагає серйозного професійного аналізу та залучення відповідних державних структур, участі науковців і фахівців на його вирішення [1-3].

Діюча у країнах Євросоюзу післязабійна класифікаційна система оцінки туш тварин прийнята понад 20 років тому і сьогодні відома під назвою EUROP. Післязабійну класифікацію туш тварин за даною системою проводять незалежні висококваліфіковані спеціалісти на м'ясопереробних підприємствах не пізніше, як за одну годину після забою тварин.

У прийнятих країнами Євросоюзу спільних інструкціях системи EUROP чітко регламентується діяльність класифікаційних служб щодо експорту м'ясних туш тварин, хоч для внутрішнього ринку кожної окремої країни існують національні вимоги до якості туш тварин і м'ясної сировини.

Відповідно до вимог системи EUROP туші овець оцінюють за м'ясністю і жировим поливом. За м'ясністю туші овець поділяють на шість класів, а за жировим поливом — на п'ять класів. Крім цього, туші овець за віком поділяють на дві категорії (L і S):

L – туші ягнят до 2-місячного віку;

S – туші овець старше 2-місячного віку.

Туші овець масою нижче 13 кг за м'ясністю і жировим поливом не класифікують, а поділяють на три категорії:

A – масою туші до 7 кг; B – 7,1 -10 кг; C – 10,1 -13 кг.

Класифікації за м'ясністю і жировим поливом підлягають овечі туші масою вище 13 кг

У таблицях 1 і 2 наведено вимоги до овечих туш згідно з системою EUROP за м'ясністю і жировим поливом.

Найбільшим попитом на ринку користуються туші, які вдало поєднують високу оцінку за м'ясністю (S, E, U, R) та віднесені до се-

редніх класів за жировим поливом (II і III). Такі туші мають найвищі (преміальні) ціни. Баранина, віднесена за жировим поливом до IV класу, займає середній ціновий сегмент, а туші I і V (не жирні та надто жирні) є найдешевшими і попит на них не високий [5].

Таблиця 1. Класифікація овечих туш за м'ясністю згідно з системою EUROP

Клас за візуальною оцінкою частин туші	Візуальна оцінка частин овечих		
	крижово-стегнова частина	спинно-поперекова частина	лопаткова частина
“S” (ідеальний)	Широка, дуже добре заокруглена й ідеально наповнена м'язовою тканиною	Товста, широка, дуже добре заокруглена	Достатньо товста і широка
“E” (відмінний)	Товста, добре заокруглена і наповнена м'язовою тканиною	Добре заокруглена, достатньо товста і широка при лопатці	Товста і достатньо заокруглена
“U”(дуже добрий)	Товста і заокруглена	Товста і достатньо широка при лопатці	Товста і заокруглена
“R” (добрий)	Плоска	Товста, задовільно широка при лопатці	Добре розвинута, задовільно широка
“O” (задовільний)	Надто плоска	Задовільно товста і широка	Мало наповнена м'язовою тканиною
“P” (незадовільний)	Незадовільно наповнена м'язовою тканиною	З різко вираженим виступом кісток	З різко вираженим виступом кісток

В Україні на даний час оцінка овечих туш для торгівлі та промислової переробки здійснюється за ГОСТом 1935-55 «Баранина і козлятина в тушах», котрий введено в дію з 01.10.1955 р. Відповідно до вимог цього стандарту овечі туші за вгодованістю поділяють на дві категорії (табл.3)

Таблиця 2. Класифікація овечих туш за жировим поливом згідно з системою EUROP

Клас овечих туш за жировим поливом	Рівень покриття туш жиром	Стан підшкірного жирового поливу	Стан черевного жирового поливу	Стан грудного жирового поливу
I	Мало виражений	Відсутність жирового поливу або його залишки	Відсутність жирового поливу над нирками	Відсутність жирового поливу або його залишки між ребрами
II	Низький	Незначний жировий полив	Незначний жировий полив над нирками	Незначний жировий полив між ребрами
III	Середній	Ціла або майже ціла туша вкрита тонким шаром жиру; біля основи хвоста невеликі скупчення жиру	Нирки частково або повністю вкриті тонким шаром жиру	Незначний жировий полив при видимості міжреберних м'язів
IV	Виражений	Туша цілком вкрита товстим шаром жиру	Нирки повністю вкриті шаром жиру	Міжреберні м'язи вкриті жиром
V	Надто виражений	Туша цілком вкрита дуже товстим шаром жиру	Нирки повністю вкриті товстим шаром жиру	Міжреберні м'язи вкриті товстим шаром жиру

Туші, котрі мають показники вгодованості нижче вимог, встановлених названим стандартом, відносять до виснажених [4].

В торговій мережі туші тварин реалізують розрубаними на сорти, відповідно до діючих стандартів. При віднесення тієї чи іншої частини туші до певного сорту враховують їх морфологічний склад

Таблиця 3. Класифікація овечих туш згідно ГОСТ 1935-55

Категорія туш	Характеристика (нижня межа)
Баранина і козлятина I категорії	М'язи розвинені задавільно, остисті відростки хребців в області спини і холки трохи виступають, підшкірний жир покриває тонким шаром тушку на спині та на попереку; на ребрах, в області крижей і тазу допускаються просвіти
Баранина і козлятина II категорії	М'язи розвинені слабо, кістки помітно виступають, на поверхні туші є незначні жирові відкладення у вигляді тонкого шару, які можуть бути і відсутніми

(співвідношення кісткової, м'язевої та жирової тканин). смакові властивості та, до певної міри, місцеві кулінарні традиції. Нижче наведено порівняльний сортовий торгово-ринковий розруб туш овець в країнах Євросоюзу та України.

Туші овець в країнах Євросоюзу поділяють на 8 частин (рис. 1). Хоча в окремих країнах, наприклад Великобританії, схема поділу сортового розрубу овечих туш дещо відрізняється (рис. 2).

В Україні згідно діючого ГОСТу 7596-81 овеча туша поділяється на два сорти і 6 відрубів (рис.3).

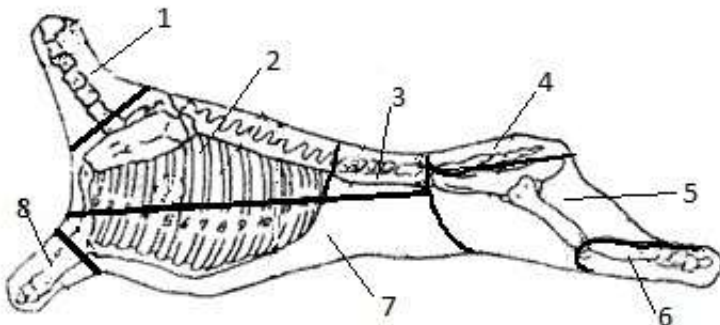


Рис. 1. Сортовий розруб овечої туші в країнах Євросоюзу

- 1 – шийна частина; 2 – спинно-лопаткова частина; 3 – ниркова частина;
- 4 – хвіст; 5 – окорок; 6 – задня голінка; 7 – грудинка з пашиною;
- 8 – передня голінка

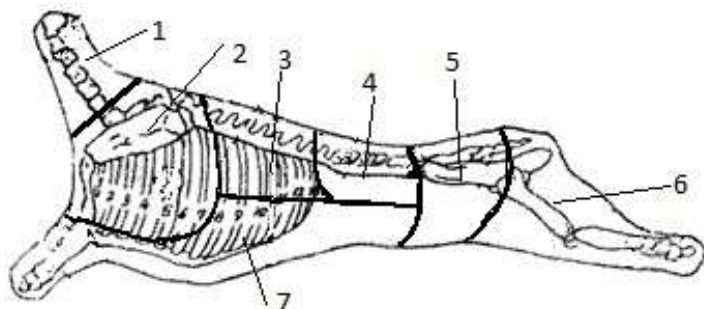


Рис.2. Сортовий розруб овечої туші у Великобританії

1 – шия; 2 – лопатка; 3 – грудна частина; 4 – попереk; 5 – товстий край поперекової частини; 6 – задня голінка; 7 – грудна частина

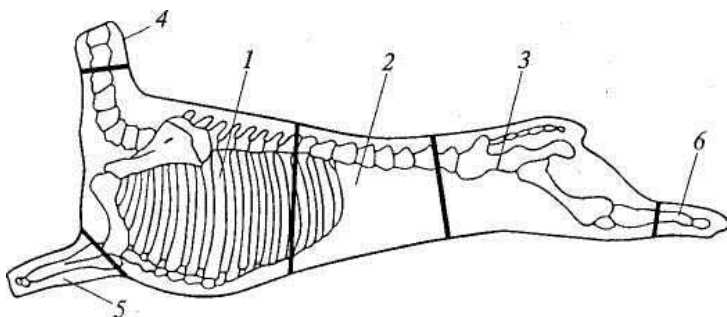


Рис. 3. Сортовий розруб овечої туші в Україні

перший сорт: 1– спинно-лопаткова частина; 2 – поперекова;
3 – тазо-стегнова;
другий сорт: 4 – заріз; 5 – передпліччя; 6 – задня голінка

Відзначені вище відмінності між системами оцінки овечих туш та сортового розрубу в країнах Європейського Союзу та Україні свідчать про необхідність зближення існуючих вітчизняних стандартів з міжнародними. З цією метою було прийнято ДСТУ ЕЭК ООН ЕСЕ/TRADE/308-2007 “Баранина. Туші та відруби. Наставови щодо постачання і контролювання якості», котрий вступив у дію

01.10.2008 р. Даний стандарт створений на основі стандарту ЕСЕ/TRADE/C/WP.7/2006/12 Європейської Економічної Комісії Організації Об'єднаних Націй. Його мета – сприяння інтеграції вітчизняних виробників у світовий ринок, оскільки можливість реалізувати баранину на зовнішньому ринку в значній мірі залежить як від якості туш, так і від способів їх розробу. Цей стандарт вперше пропонує міжнародно узгоджені специфікації, лінії розробу викладені послідовно і детально з використанням анатомічних термінів. Повний набір ілюстрацій та діаграм сприяє полегшенню практичного застосування стандарту. Покупцям надається широкий вибір варіантів обробки, упаковки, розфасовки м'яса та оцінки відповідності на основі кваліфікаційних вимог до торгівлі м'ясом і м'ясопродуктами на міжнародному ринку. Стандарт також дає визначення кодів, котрі дають можливість всю суттєву інформацію стосовно м'ясної продукції, котра пропонується для продажу, скомпонувати в код, що складається із 20 цифрових символів. Система кодування ЄЕК ООН містить інформацію про вид м'яса (для баранини код 40), продукт/відруб, температуру зберігання (охолоджений/заморожений/ глибокозаморожений), статево-вікову групу, систему вирощування (стійлове утримання, випас, органічна і т.п.), спосіб відгодівлі, спосіб забою (традиційний, кошерний, халальний), технологію післязабійної обробки, товщину жиру, систему класифікації баранини, діапазон зміни ваги, упаковки.

Така стандартизація є основою, що дозволить використовувати сучасні методи інформації та оптимізувати потоки інформації впродовж всього ланцюга виробництва і поставки баранини.

Слід відзначити, що вказаний ДСТУ прийнятий Держспоживстандартом на основі стандарту ЄЕК ООН в редакції 2006 року, але не враховано, що останній проходить перегляд кожних 3 роки. На даний час актуальною є редакція стандарту 2012 року, з котрою можна ознайомитися на сайті <http://www.unece.org/trade/agr>

[/standard/meat/meat_e.html](#) [6]. При порівнянні різних версій стандарту ЄЕК ООН можна відзначити, що суттєві відмінності між ними відсутні. Цим стандартом, в першу чергу, повинні користуватися експортери баранини, оскільки потрібно враховувати вимоги конкретні вимоги імпортера до якості продукції, способів її розробу, фасування і т.п. Дотримання визначених ним параметрів буде гарантією отримання належної ціни за продукцію, котра постачається, та необхідне для позитивного вирішення при виникненні можливих спорів і непорозумінь.

Крім цього, ІТСП «Асканія-Нова» вже розроблено національні стандарти, які гармонізовано з міжнародними: ДСТУ «М'ясо - бара-

нина і козлятина в тушах. Технічні умови» та ДСТУ «М'ясо. Баранина і козлятина у відрубках. Технічні умови».

Список використаної літератури

1. Вовк С. О. Основи технологій виробництва і стандартизація тваринницької продукції. Навчальний посібник / С. О. Вовк, О. С. Картавий. — Львів: ВЦ ЛДАУ, 2001. — 164 с.
2. Вовк С. О. Управління якістю тваринницької продукції. Конспект лекцій / С. О. Вовк, Б. Б. Кружель, С. Я. Павкович. — Львів: ВЦ ЛДАУ, 2004. — 108 с.
3. Власенко, В. В. Технологія забою тварин / В. В. Власенко, І. Г. Береза, М. І. Машків та ін. — Вінниця: РВВ ВАТ "Віноблдрукарня", 1999. — 448 с.
4. Баранина. Туші та відруби. Настави щодо постачання і контролювання якості: ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/ 308:2007. [Дата введення от 01-10-2008]. — К.: Держспоживстандарт України, 2009. — 67 с.
5. М'ясо. Баранина и козлятина в тушах: ГОСТ 1935-55. [Дата введения от 01-10-1955]. — М.: Стандартиформ, 1955. — 2 с.
6. Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли: ГОСТ 7596-81. [Дата введения от 01-07-1981]. — М.: Стандартиформ, 1981. — 3 с.
7. Якубчак О. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / Якубчак О. М., Хоменко В. І., Мельничук С. Д. та ін. — К.: ТОВ "Біопром", 2005. — 800 с.
8. Understanding lambs & carcasses for better returns- Better Returns Programme, EBLEX.- Agriculture and Horticulture Development Board, 2012.
9. The UNECE standard for Ovine Meat - Carcasses and Cuts.- Designed and printed by Publishing Service, United Nations, Geneva, 2013.