

6. **Коцій О.В.** Споживання продовольчих товарів.– Львів: Репозитарій Національного політехнічного університету.– С. 39–45.
7. *Населення України в 1990-2014 рр., Населення.*– URL: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2007/ds/nas_rik/nas_u/nas_rik_u.html
8. **Пересічний М., Магалецька І.** Фізіологічні потреби у нутрієнтах людей розумової праці. // *Товари і ринки.*– 2012.– №2.– С. 173–180.
9. *Постанова Кабінету Міністрів України від 14.04.2000 р. №656 «Про затвердження наборів продуктів харчування, наборів непродовольчих товарів та наборів послуг для основних соціальних і демографічних груп населення».*
10. *Путь украинской говядины в ЕС пока закрыт – эксперты.*– URL: <http://www.latifundist.com/novosti/25260-put-ukrainskoj-govyadiny-v-es-poka-zakryt--eksperty>
11. **Скрипник А.В., Родина М.А., Воловоденко Л.В.** Перспективи досягнення світових стандартів споживання м'яса в Україні. // *Проблеми економіки.*– 2014.– №1.– С. 95–102.
12. **Снівак Р.В.** Модель імпортозаміщення та стимулювання експорту: ефект синергії. // *Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності: збірник наукових праць ДВНЗ «Приазовський державний технічний університет».*– Маріуполь, 2010.– т. 2.– С. 82–86.
13. *Украинские животноводы нарастят производство.*– URL: <http://www.latifundist.com/novosti/25336-ukrainskie-zhivotnovody-narastyat-proizvodstvo>
14. **Шкурин Г., Тимченко О., Глушак І.** Породотворення і якість продукції у м'ясному скотарстві. // *Тваринництво України.*– 2001.– №7.– С. 5–6.
15. *Energy and Protein Requirements.*– Geneva: WHO, 1985.– 272p.
16. *Dietary Reference Values: Guide.* Department of Health.– London: HMSO, 1999.– 58 p.



В. ВОЛОЩУК, докт. с.-г. наук

Ю. РЕМІЗОВА, аспірант

Інститут свинарства

і агропромислового виробництва НААН

У зв'язку з входом України у Європейське співтовариство та поетапним запровадженням більш жорстких вимог до ведення галузі та особливо до якості кінцевої продукції, виникла необхідність покращення якості продукції, що виробляється вітчизняними товаровиробниками.

Інтенсивність технології вирощування свиней стала причиною істотних змін у метаболічних процесах в організмі тварини та значного зниження якісних показників свинини [1]. Якість свинини залежить від багатьох факторів.

У країнах ЄС питання контролю за якістю одержаної продукції вже давно вирішили – є директиви, які адміністративно підтримують норми класифікації туш ВРХ та свиней. Вони визначають чітку градацію цін на м'ясо і м'ясопродукти, і у такий спосіб сприяють зацікавленості виробника у виготовленні якісної, переважно пісної, продукції. [2]

Наша країна потенційно здатна стати світовим лідером у виробництві свинини, проте на заваді стоять не лише застарілі технології, але й істотні розбіжності з сучасними міжнародними вимогами. У міжнародній торгівлі м'ясом та м'ясопродуктами вирішальне значення має нормативність класифікації туш.

Нині в Україні діє ДСТУ 4718:2007, у ньому об'єднали вимоги до визначення категорій забійних свиней і туш. Проте в основі класифікації залишили вік тварини, живу та забійну масу, товщину шпигу і структуру м'язів. ДСТУ 4718:2007 не зміг стати об'єктивним документом, оскільки він не передбачає оцінку туш свиней за м'ясністю, як це робиться у всіх розвинених країнах Європи та Америки. [4]

Згідно з «Інструкцією з бонітування свиней» (2003 р.) в Україні м'ясні якості туші визначають за товщиною шпигу над 6 – 7 грудними хребцями та довжиною напівтуші. [3] Хоча зона туші на рівні 6 – 7 грудних хребців відображає лише рівень осалювання, а не м'ясність туші. У всьому світі глибину шпигу та площу «м'язового вічка» вимірюють між 10 та 11 ребрами. Жодне світове підприємство не вкладає кошти у збільшення довжини туші, оскільки це не є показником пісності або якості м'яса.

У світовій практиці пісні туші закупляють у свинарів дорожче ніж жирні. Оскільки наші свинарі продають туші за живою масою або забійним виходом без диференціації цін незалежно від потенційної якості туші,

Рецензенти:

канд. с.-г. наук **В.Є. Усачова**, Полтавська державна аграрна академія

канд.техн.наук **Н.В.Омельченко**; Полтавський університет економіки і торгівлі

Світова практика законодавчого врегулювання якості м'яса

Анотація. Конкуренеспроможний виробник в умовах ринкової економіки та інтеграційному спрямуванню до Європейських вимог повинен випускати на ринок якісну продукцію, що відповідає жорстким вимогам європейського законодавства. Наведено огляд основних нормативних документів, котрі регламентують якість продукції у світі.

Ключові слова - свинина, якість, ГОСТ, туша, система HACCP.

WORLD PRACTICE OF LEGISLATIVE REGULATION OF MEAT QUALITY. REMIZOVA Y.O., VOLOSCHUK V.M (Institute for pig breeding and agroindustrial production, Poltava)

Abstract. The competitive producer in conditions of a market economy and integration direction to European requirements should produce the quality products on the market that meets the stringent requirements of European legislation. This article provides an overview of the main regulations that govern the quality of product in the world.

Key words: pork, quality, GOST, carcass, HACCP system.



незважаючи на рівень осалювання туші їм не вигідно залучатися до зарубіжних генетичних програм, націлених на виведення м'ясних несальних свиней.

У країнах ЄС туші свиней понад 28 кг класифікуються за масою та вмістом жиру (пісністю). Стандартна товщина шпигу 7 – 30 мм. Тушу зважують не пізніше ніж через 48 хв. після забою. Під час зважування визначають категорію. Залежно від виходу пісного м'яса, що визначають завдяки ультразвуковому скануванню м'язів, виділяють 6 класів (табл.1). [2]

Згідно з Директивою Ради ЄС №1234/2007, «туша» (carcass) означає забиту свиню – випотрошену, цілу чи розділену навпіл – без язика, щетини, репродуктивних органів, нирок та діафрагми. Категорія «Е» вважається стандартом – туші чи півтуші, свіжі чи охолоджені, масою 60 – 120 кг. Каркаси, що важать більше 120 кг, відносять до категорії «R». (табл.2)

Таблиця 1

Класифікація туш свиней у ЄС за м'ясністю

Категорії		Вміст пісного м'яса, %
S	Superior	60
E	Excellent	55 – 59
U	Very good	50 – 54
R	Good	45 – 49
O	Fair	40 – 44
P	Pour	Менше 40

Класифікація туш свиней у ЄС за статевими ознаками

Категорія	Характеристика
Pork – P	Свинина без вторинних статевих ознак – охоти чи молочної секреції
Pork - SP	Свинина з ознаками молочної секреції
Pork – BP	Свинина з ознаками охоти

Згідно із законодавством України (наказ «Про затвердження Інструкції по клеймуванню м'яса» від 12.06.1997 р., а також наказ «Про внесення змін до інструкції по клеймуванню м'яса» від 03.07.2001р.) проводити класифікацію туш мають право лише ветеринари, які пройшли відповідне навчання й мають на це дозвіл від державної установи ветеринарної медицини. Для маркування використовують клейма різних форм: круглої для свинини I категорії (беконної), квадратної – для II категорії (м'ясної), овальної – для III категорії (жирної), трикутної для IV категорії (промислова переробка) та круглої з буквою «М» усередині – для V категорії (м'ясо поросят).

Незважаючи на чітку градацію туш за категоріями, маркування залишається неінформативним. Якщо за кордоном за допомогою маркування споживачі відслідковують увесь шлях виробництва продуктів із свинини, починаючи від ферми, то у нас клеймо визначає лише категорію м'яса.

За роки становлення м'ясопереробна галузь США виробила три основні принципи діяльності з ключовими поняттями в них – безпека споживачів, працівників, довкілля.

У США придатними для вживання вважаються лише ті продукти, які пройшли перевірку НАССР і мають маркування, котре це підтверджує. Проводять перевірку інспектори USDA (Міністерство сільського господарства США), послуга платна. На м'ясопереробних заводах США за післязабійний контроль відповідає інспектор USDA, а також ветеринарний лікар підприємства.

Основні принципи системи НАССР: проведення аналізу небезпечних чинників; визначення критичних точок контролю (КТК); встановлення критичної межі; запровадження системи моніторингу КТК; вживання заходів, якщо моніторинг вказує на вихід конкретної КТК з-під контролю; перевірка для підтвердження того, що система НАССР працює ефективно; ведення записів та письмова фіксація всіх процедур, які стосуються перелічених принципів та їх застосування.

Світова система сертифікації продукції за стандартами GFSI (Global Food Safety Initiative – «Глобальна іні-

ціатива з безпеки харчових продуктів») є глобальним, універсальним методом ідентифікації якісної сировини та продуктів харчування.

ЛІТЕРАТУРА

1. **Максимов Г.В., Василенко В.Н.** *Селекція на м'ясність: якість продукції та стрессостійкість свиней.* – Ростов-на-Дону: Ростиздат, 2003. – 350 с.
2. **Юрченко О.** *Товарна класифікація туш в Україні – пальцем в небо // Прибуткове свиначство.* – 2012. – №4 (10). – С. 33–36.
3. *«Інструкція з бонітування свиней» (2003 р.)* URL: <http://www.zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1027-02>
4. *ДСТУ 4718:2007 «Свиньи для убоя. Технические условия»* URL: http://www.leonorm.com.ua/portal/Default.php?Page=search&TableNumber=1&nodename=Inbod_S27020.

