

Актуальність і своєчасність затвердження національного стандарту ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови»

Наказом Міністерства розвитку України від 11.06.2013 за № 622 затверджено ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови».

Метою розроблення стандарту було створення національного нормативного документа на м'ясо сільськогосподарської птиці у виді тушок та їхніх частин, гармонізованого з європейськими вимогами. Він повинен встановлювати вимоги щодо вмісту токсичних елементів, вимог до сировини, пакування, маркування, правил приймання, методів контролю якості, транспортування і зберігання, охорони довкілля. Стандарт вводить показник — «масова частка вологи, яка виділяється під час розморожування м'яса птиці», значення якого становить 4 %.

В Україні на сьогодні показник максимального рівня води у замороженому м'ясі не контролюється. У ДСТУ 3143—95 показника «масова частка вологи, яка виділяється під час розморожування м'яса птиці» не було. Це питання виникло у 2008 році під час розроблення першої редакції проекту ДСТУ 3143. Цей показник ввели, щоб створити новий стандарт на м'ясо птиці, вимоги якого будуть максимально наближені до норм ЄС. Одним із обов'язкових показників якості м'яса птиці (курей, курчат та індичок) у «Регламент Комісії (ЄС) № 543/2008 від 16.06.2008, що встановлює детальні правила для застосування Регламенту Ради (ЄС) № 1234/2007 стосовно ринкових стандартів для м'яса свійської птиці» (далі по тексту — Регламент Комісії (ЄС) № 543/2008), є показник *the water absorbed*. Такий показник спробували ввести до першої редакції проекту під назвою «**додаткова вода**», але відсутність методик його визначення була вагомим аргументом проти цього. Окрім того, було одержано зауваження від ТК 140 «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки», що показник повинен називатися «**добавлена вода**», як це викладено у проекті Технічного регламенту «Вимоги щодо виробництва м'яса птиці та продуктів з м'яса птиці», який розробляється Інститутом продовольчих ресурсів (колишній Технологічний інститут молока і м'яса). Під такою назвою показник було введено у наступній редакції проекту стандарту, хоча, термін «**добавлена вода**» більше сприймається

як навмисно введена вода, а не така, яка технічно неминуче абсорбується м'язовою тканиною у процесі оброблення тушки. Зважаючи на негативне ставлення українських виробників до уведення цього показника, у проект ДСТУ 3143 уведено примітку саме щодо його вимог у м'ясі, призначеного на експорт до країн ЄС. Питання щодо показника «добавленої води» було винесено на засідання ТК 140 «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки». Термін було визнано невдалим й рекомендовано його відкоригувати зважаючи на те, що такий показник існує і в РФ, але має інше числове значення і визначається згідно з іншою методикою. Після розгляду остаточної редакції проекту ДСТУ 3143 та, враховуючи пропозицію ТК 140, запропонували ввести термін «**технологічно добавлена вода**», який, на думку розробників, точніше відображає суть терміну, і уточнено його визначення. Показник «**масова частка вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці**» включає в себе технічно неминучу воду, яка абсорбується м'язовою тканиною у процесі оброблення тушки і м'ясний сік, який виділяється через порушення цілісності клітин під час заморожування м'яса. Згідно з ГОСТ Р 52702-2006 цей показник не повинен перевищувати 4 % незалежно від способу охолодження тушок. Регламент Комісії (ЄС) № 543/2008 дає аналогічний показник залежно від способу охолодження, а саме: для повітряного охолодження — 1,5, для повітряно-водяного охолодження — 3,3, для водяного охолодження — 5,1. У ГОСТ Р 52702-2006 значення показника 4 % є максимальним, тобто як для водяного охолодження. Різниця у значеннях (4 % — у російському стандарті і 5,1 % — у Регламенті Комісії (ЄС) № 543/2008 зумовлена дещо різними методиками його визначення. У Додатку Г до ДСТУ 3143 для уникнення питань наведено методику визначення показника «масова частка вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці», яка не затверджена в Україні. ▶

У Європі вже давно регламентується показник максимального рівня вмісту води у замороженому м'ясі. Методика визначення не розрізняє ці два види вологи, бо це може викликати практичні труднощі, а визначає як один показник — масова частка вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці. Величину показника, порядок і методи проведення досліджування встановлює Регламент Комісії (ЄС) № 543/2008. Згідно з цим Регламентом, заморожене м'ясо птиці може продаватися у країнах Європейського союзу тільки за умови, якщо вміст води у ньому не перевищує технічно неминучих значень, визначених за методиками цього ж Регламенту.

На сьогодні Інститут продовольчих ресурсів НААН України розробляє проект національного стандарту ДСТУ «М'ясо птиці заморожене. Методи визначення добавленої води». У новому стандарті встановлено метод визначення масової частки воло-

ги та м'ясного соку, що виділяється при розморожуванні м'яса, та метод визначення перевищення маси технологічно доданої вологи вище заданого рівня, який характеризує технологічно неминуче поглинання вологи в процесі переробки птиці для різних способів охолодження тушок.

Оскільки показник **«масова частка вологи, яка виділяється під час розморожування замороженого м'яса птиці»** є одним із обов'язкових показників якості м'яса птиці (курей, курчат та індичок), який використовується в країнах ЄС, вважаємо, що ДСТУ 3143:2013 стане керівним документом для всіх виробників, сприятиме здоровій конкуренції та забезпеченню українського споживача високоякісною продукцією, не створить технічних бар'єрів для експорту м'яса птиці до будь-якої іншої країни, оскільки у стандарті зазначено, що цей показник може бути обумовлений договором-контрактом з країною, в яку експортують продукцію.

С. Кохан, провідний інженер науково-дослідного відділу стандартизації в агропромисловому комплексі, ДП «УкрНДНЦ проблем стандартизації, сертифікації та якості», м. Київ

НОВИНИ ISO

Неймовірна історія стандартизації дайвінгу

Можна назвати безліч причин, за якими стандарти відіграють ключову роль у туристичній галузі. Але іноді для розуміння всієї картини досить лише однієї історії. Історія розпочалась у Відні, Австрія. Маленька країна, яка не має виходів до моря, посіла міцну позицію в дайвінгу відтоді, як австрійський піонер дайвінгу Ганц Хасс (Hans Hass) надихнув ціле покоління зайнятися новим видом спорту — аматорським дайвінгом.

У 1994 році Мартін Денісон (Martin Denison) заснував у Австрії франчайзингову компанію із застосуванням американської кваліфікаційної системи навчання інструкторів і дайверів. Невелика компанія зростала на очах, поки до спортивного законодавства не було внесено нову вимогу для інструкторів щодо обов'язкової наявності ліцензії, виданої місцевим органом влади з рекомендації відповідної національної федерації. Це означало, що австрійці, зокрема співробітники компанії Мартіна, підготовлені за американською системою, більше не мали права навчати дайвінгу.

Мартін звернувся по допомогу до національної організації-члена ISO — Австрійські стандарти (AS). У той час більшість стандартів стосувалося продукції, тому дайвінг став би першою послугою, яка підлягає стандартизації. Австрійські стандарти зібрали різних зацікавлених представників промисловості й розробили національний стандарт на навчання інструкторів і дайверів з можливістю сертифікації. Для

Мартіна це означало, що навіть використовуючи американську систему навчання, доки виконуються вимоги нових національних стандартів, інструктори будуть офіційно визнані у місцевих органах влади.

Утім це була тільки верхівка айсбергу: незабаром стандарти в галузі дайвінгу стали великою історією успіху стандартизації у секторі послуг. Коли австрійські стандарти було вже майже закінчено, Європейська федерація підводних досліджень вирішила ввести загальноєвропейські норми навчання інструкторів та дайверів. Щоб не «вигадувати велосипед», вони звернулися до європейського органу зі стандартизації CEN, який, у свою чергу, взяв за основу опубліковані австрійські стандарти. Нова робоча група, яка розробляла ці стандарти, стала найбільшою в європейській спільноті стандартизаторів та охоплювала 35 представників із 17 країн.

Невдовзі почали демонструвати інтерес і країни за межами Європи, стандарти було визнано ISO, яка має угоду щодо співробітництва із CEN для усунення дублювання у роботі. За останні 15 років стандарти отримали широке визнання у школах дайвінгу по всьому світу.

Наступного разу, збираючись у відпустку, не буде зайвим ознайомитися зі стандартами на дайвінг ISO 24 801-X, ISO 24 802-X, ISO 24 803 та ISO 13 289, ISO 13 970 на підводне плавання з дихальною трубою. Це лише один з багатьох прикладів того, як впливають стандарти на наше життя. ■