

### **Критерії КНР щодо якості яловичини.**

Інспектування виробництва яловичини у країнах-експортерах здійснюється на підставі критеріїв, чинних у КНР. Ці останні є базисною лінією, нижче якої опуститися не можна.

У КНР діють відповідні державні стандарти, немає розділення на стандарти для внутрішнього виробництва та імпорту, вони мають співпадати, або ж імпортовані мають бути не нижчими, ніж національні.

Не існує зведеного компендіуму критеріїв, вони набираються з різноманітних джерел: правова база (закони КНР, наприклад, «Про харчові продукти»), підзаконні акти, постанови Уряду, міністерств і відомств, у т.ч. стосовно загальних правил гігієни і санітарії на підприємствах з виробництва харчових продуктів, епізоотична ситуація тощо.

Документи, які визначають критерії якості м'яса, у т.ч. яловичини:

GB 2707 – санітарно-гігієнічні норми для м'яса тварин свіжого (замороженого)

GB 2763 – норми вмісту агрохімікатів у харчових продуктах

GB 12694 – санітарно-гігієнічні норми на підприємствах з виробництва м'ясних продуктів

GB 18393 – кодекс контролю якості продукції під час забою ВРХ і МРХ

GB 18394 – нормативи вмісту води у м'ясі тварин і птиці

GB 7718, GB 9681, GB 9687, GB 9688, GB 9689 – різноманітні санітарно-гігієнічні вимоги до упаковки харчових продуктів та відповідні стандарти

GB/T 6388, GB/T 6543 – стандарти щодо упаковки при транспортуванні

GB/T 9960 – свіжі, морожені чверті тушок ВРХ

GB/T 17238 – свіже, морожене м'ясо яловичини порізане (обвалене?)

GB/T 19477 – процедура забою ВРХ

NY/T 676 – градація якості яловичини