



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
23 July 2014
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо

Двадцать третья сессия

Женева, 29–30 сентября 2014 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

Предложения в отношении новых стандартов ЕЭК ООН

**Предложения в отношении новых стандартов
ЕЭК ООН**

Приводимый ниже текст, основанный на документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2013/8, был подготовлен Докладчиком (Соединенные Штаты) для его рассмотрения Специализированной секцией*.

* Настоящий документ был представлен в указанные выше сроки с целью включения в него дополнительной информации, полученной от государств-членов.

GE.14-09370 (R) 130814 140814



* 1 4 0 9 3 7 0 *

Просьба отправить на вторичную переработку



Проект стандарта на мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу

1. Введение

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций относительно международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо. Она входит в серию стандартов, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В приводимой ниже таблице указаны виды мяса, стандарты на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки, а также коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

С дополнительной информацией можно ознакомиться на веб-сайте ЕЭК ООН www.unecce.org/trade/agr.

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса ЕЭК ООН (поле данных 1)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиней (свинина)	30
Оленина	20
Мясо овец (баранина)	40
Мясо коз (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индеек	71
Мясо уток	72

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса ЕЭК ООН (поле данных 1)</i>
Мясо гусей	73
Крольчатина	74
Мясо лошадей (конина)	80
Пищевые мясные субпродукты	90
Отрубы, поступающие в розничную торговлю	91

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для подвергнутого технологической обработке мяса, включая готовые к кулинарной обработке полуфабрикаты и готовые к употреблению в пищу изделия из мяса *Gallus domesticus* (кур), *Meleagris gallopavo* (индеек), *Anas Platyrhynchos* и *Cairina moschata* (уток) и *Anser u Branta* (гусей), которое готово к кулинарной обработке (ГКО) или готово к употреблению в пищу (ГУП) и поступает в продажу в качестве пригодного для употребления человеком. Мясо птицы, подвергнутое технологической обработке, включая готовые к кулинарной обработке полуфабрикаты и готовые к употреблению в пищу изделия, подразделяется на следующие категории:

полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке:

- сырые полуфабрикаты, подлежащие дальнейшей технологической обработке, включая такие промежуточные виды обработки, как маринование, заправка пряностями, жидкое и сухое панирование, посол и т.д.;
- полуфабрикаты, подвергшиеся частичной кулинарной обработке – продукт, подвергшийся минимальной технологической обработке или частичной термической обработке (сверхбыстрому жарению или сверхбыстрому замораживанию);

изделия, готовые к употреблению в пищу:

- изделия, подвергшиеся полной кулинарной обработке¹ – продукт, подвергшийся термической обработке ad coctem;
- изделия, полученные с помощью других процессов¹ (например, путем копчения, соления, вяления, маринования).

Стандарт предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок мяса птицы, подвергнутого технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, должны также соблюдаться соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не за-

¹ Согласно требованиям, предъявляемым к безопасности пищевых продуктов.

трагируются аспекты, регламентируемые в других документах; подобные положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отправки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.3 Определения

Печение: метод тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов путем их длительного нагрева сухим теплом за счет конвекции, а не теплового излучения, как правило, в духовке, а также в горячей золе или на горячих камнях.

Жидкая панировка: полужидкая смесь из муки одной или нескольких зерновых культур с добавлением размельченного хлебного мякиша, используемая для предварительной подготовки различных пищевых продуктов. Многие виды жидкой панировки изготавливаются путем смешивания сухой муки с жидкостью, например с водой, молоком или яйцами; жидкая панировка может также изготавливаться путем вымачивания сухарной крошки в воде и ее растирания в мокром виде. Зачастую в смесь добавляется разрыхлитель, например пекарский порошок, с целью аэрирования и увеличения панировки в объеме при кулинарной обработке; кроме того, в этих целях, а также для придания вкуса в смесь могут добавляться дрожжи.

Сухая панировка: наносимое на пищевой продукт покрытие из сухой хлебной крошки или панировочных сухарей, а также заправленная пряностями сухая панировочная смесь. В английском языке термин "breading" также означает процесс нанесения на поверхность пищевого продукта хлебной панировки, т.е. панирование.

Связующие вещества: вещества, из которых в процессе технологической обработки получают однородную смесь для формирования консистенции мясного продукта.

Оболочка: обертка или форма, которая находится в непосредственном контакте с мясным полуфабрикатом/изделием и в которой происходит технологический процесс.

Посолочная смесь: кулинарная смесь для продуктов из мяса птицы в составе, помимо прочего, соли, пряностей, пряных трав, лука и мясных экстрактов в жидком бульоне. Неоднократно использовавшаяся посолочная смесь называется "старой смесью" и позволяет придавать продуктам уникальный вкус и аромат.

Сушка: метод консервирования пищевых продуктов путем удаления из них влаги.

Фарш (начинка): пищевой продукт или смесь, используемые для заполнения полости в другом пищевом продукте.

Жарение: метод тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с использованием жира или масла.

Пряные травы: любые растения, используемые для придания продукту вкуса и аромата, а точнее листостебельные части растений (будь то в свежем или сушеном виде).

Маринование: процесс выдерживания пищевых продуктов в заправленной пряностями, как правило, кислой жидкости перед их тепловой кулинарной обработкой. Эта жидкость, называемая "маринадом", может содержать либо кислые, либо ферментативные ингредиенты. Для улучшения вкусовых качеств пищевых продуктов в состав маринада, помимо этих ингредиентов, зачастую входят масла, пряные травы и пряности. Процесс маринования обычно используется для придания вкуса пищевым продуктам и размягчения более жестких кусков мяса.

Мясо механической сепарации (ММС) или мясо механической обвалки (ММО): пастообразный мясной продукт, полученный путем принудительного пропускания мяса птицы под высоким давлением через сито или аналогичное устройство с целью отделения костей от съедобной мышечной ткани.

Котлетное изделие: приплюсненное, как правило, дискообразное порционное изделие из рубленого мяса или котлетной массы. Мясо прессуется и формуется, подвергается соответствующей тепловой кулинарной обработке и затем служит порционным кулинарным изделием.

Предварительная обсыпка: один из базовых элементов покрытия продукта. Предварительная обсыпка способствует созданию субстрата для формирования покрытия.

Запекание: метод тепловой кулинарной обработки с использованием сухого тепла, будь то открытого огня, духовки или другого источника. При запекании используется не прямое рассеянное теплоизлучение (как в духовке); этот метод пригоден для медленного приготовления более крупных цельных кусков мяса.

Пряности: сушеные семена, плоды, корни, кора или растительные вещества, используемые прежде всего для придания вкуса или цвета пищевому продукту или для его предохранения от порчи.

Копчение: процесс придания пищевому продукту специфического вкуса, его тепловой кулинарной обработки или предохранения от порчи путем его выдерживания в коптильном дыму, образующемся в результате сжигания или тления растительных материалов. Существует несколько видов копчения, включая холодное и горячее копчение, а также копчение – запекание или копчение – печение.

Тепловая обработка: тепловая обработка пищевых продуктов путем их нагрева до заданной температуры с целью доведения до необходимой степени кулинарной готовности.

Овощи: как правило, травянистые растения (например, капуста, бобовые или картофель), которые выращиваются для получения их съедобных частей, употребляемых в пищу.

Полуфабрикаты/изделия из мяса птицы должны отвечать следующим органолептическим требованиям:

- внешний вид и цвет поверхности – мясные полуфабрикаты и изделия должны иметь незагрязненную поверхность, их обертка или оболочка должна быть без повреждений, если только они не разрезаны на порционные куски, их форма не должна быть нарушена, если данная форма напрямую не соответствует технологическому процессу; поверхность копченых продуктов должна быть равномерно прокоптившейся, без крупных пятен, которые образуются в результате соприкосновения продуктов во время копчения, и без следов загрязнения сажей;
- внешний вид и цвет разрезанного полуфабриката/изделия должны соответствовать использованным ингредиентам и процессам, в полуфабрикате/изделии не должно содержаться хрящей и необработанных частей, а в случае полуфабриката/изделия с наполнителем, последний не должен самопроизвольно отделяться от связующей смеси; вода и жир не должны вытекать при разрезании полуфабриката/изделия;
- консистенция должна быть характерной для использованных ингредиентов, т.е. полуфабрикаты/изделия должны обладать способностью к нарезанию или намазыванию;
- аромат должен быть характерным для использованных ингредиентов, а копченые продукты должны иметь аромат копчености без каких-либо посторонних запахов;
- вкус должен быть характерным для использованных ингредиентов, а копченые продукты должны иметь вкус копчености без какого-либо постороннего привкуса.

После изготовления должно быть, как можно скорее, обеспечено такое хранение мясного полуфабриката/изделия, чтобы его внутренняя температура соответствовала требованиям, предъявляемым к этой группе продуктов.

1.4 Область применения

Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.

Для оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. Для облегчения понимания положений стандарта в него включены фотографии отдельных продуктов из мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу.

1.5 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила Стандарт на мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, на своей семидесятой сессии в ноябре 2014 года.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на веб-сайте ЕЭК ООН: www.unece.org/trade/agr/standards.htm.

2. Минимальные требования

Источником происхождения всех видов мяса должны являться здоровые животные, убой которых производится на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля.

Источником мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, должно быть мясо птицы:

- без посторонних веществ (например, стекла, резины, пластика, металла)² и без постороннего запаха;
- без фекальных загрязнений;
- обескровленное надлежащим образом;
- без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких³;
- практически без оперения и кровоподтеков⁴;
- без холодильных ожогов⁵;
- без пятен³;
- соответствующее правилам страны-импортера в отношении содержания химических остатков.

² По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

³ Если такие органы не являются частью указанного продукта.

⁴ Допускаются лишь при условии уведомления продавцом и в соответствии с национальным законодательством и выбранным уровнем качества или сортом.

⁵ Холодильный ожог представляет собой локальный или обширный участок необратимого высушивания поверхностного слоя, на которое указывает полное или частичное изменение первоначального цвета (обычно цвет становится бледнее) и/или тактильных свойств (сухость, губчатость).

3. Требования, определяемые покупателем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые может определять покупатель, и коды, используемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования мяса птицы, подвергнувшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу (см. раздел 4). Система ЕЭК ООН для кодирования упаковки описана в разделе 3.9.

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные требования, определяемые покупателем, которые либо не учитываются кодом (например, при использовании кода 9 – "Прочие"), либо вносят дополнительные уточнения в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для продуктов, готовых к кулинарной обработке (ГКО), и продуктов, готовых к употреблению в пищу (ГУП), в поле данных 1, как определено в разделе 1.1, используются коды 70, 71, 72 или 73.

3.3 Продукт/часть продукта

3.3.1 Код продукта/части продукта

Четырехзначный код продукта, указываемый в поле данных 2, определен в разделе 5.

[3.3.2 Наличие костей]

Товарный вид мяса птицы, подвергнувшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, в плане наличия костей может быть следующим:

<i>Код наличия костей (поле данных 3а)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Необваленное мясо	Продукт со всеми костями
2	Частично обваленное мясо	Продукт, из которого удалена часть костей, но не все кости
3	Обваленное мясо	Продукт, из которого удалены все кости
4–9	Коды не используются	

[3.3.3 Наличие кожи]

Мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, может поступать в продажу с неудаленной кожей (с кожей) или с удаленной кожей (без кожи). Цвет кожи тушек и их частей может быть "желтым" и "белым". Товарный вид в плане наличия кожи может быть следующим:

<i>Код наличия кожи (поле данных 3b)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	С кожей, цвет не указывается	Продукт с кожей имеет беловатый или желтоватый цвет. Без согласования с покупателем не разрешается помещать в одну и ту же партию продукты с разным цветом кожи
2	С кожей, цвет белый	Продукт с кожей, имеющей беловатый цвет (рис. 1)
3	С кожей, цвет желтый	Продукт с кожей, имеющей желтоватый цвет (рис. 2)
4	Без кожи	Продукт с удаленной кожей (рис. 2)
5–9	Коды не используются	

[3.4 Искусственное охлаждение]

Мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, может быть охлажденным, охлажденным с добавлением льда в упаковке, охлажденным с добавлением сухого льда в упаковке, легкозамороженным, замороженным, глубокозамороженным, индивидуально (быстро⁶) глубокозамороженным без ледяной глазури или индивидуально (быстро⁵) глубокозамороженным с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться во всех регионах. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания. Поставщик обязан обеспечивать на всех этапах поставки такую температуру окружающей среды, которая бы гарантировала одинаковую внутреннюю температуру всех частей продукта в соответствии со следующими показателями:

<i>Код степени охлаждения (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$

⁶ Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

<i>Код степени охлаждения (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
2	Мясо охлажденное с добавлением льда	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже -2°C и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением льда (замороженная вода, а не сухой лед)
3	Мясо охлажденное с добавлением сухого льда (CO_2) ⁵	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже -2°C и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением сухого льда (CO_2)
4	Мясо легкозамороженное ⁷	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не ниже -12°C и не выше $-2,0^{\circ}\text{C}$
5	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -12°C
6	Мясо глубокозамороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -18°C
7	Индивидуально (быстро ⁸) глубокозамороженное мясо без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -18°C

⁷ Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

⁸ Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Например, чтобы соответствовать нормативным документам ЕС (см. Dir 89/108/ЕЕС), скорость замораживания должна, как минимум, составлять 5 мм/ч.

<i>Код степени охлаждения (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
8	Индивидуально (быстро ⁷) глубоководное мясо с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше –18 °С. Метод глазирования и терминология, используемая на этикетке, должны согласовываться покупателем и продавцом. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании продукта/на товарной этикетке
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного покупателем и продавцом

3.5 История продукта

3.5.1 Отслеживание происхождения продукта

Для представления, по требованию покупателя, данных об истории/происхождении продукта необходима система отслеживания продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всех соответствующих этапах производства. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования предъявляемых претензий, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.8.

С учетом требований покупателя позиции в таблицах 3.5.2–3.5.7 подлежат согласованию до приобретения мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу.

[3.5.2 Мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу, – Возрастная категория]

<i>Код категории кур (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Цыплята	Возраст менее 28 дней
2	Молодые куры	Возраст менее 84 дней, киль грудной кости хрящевидный (не окостеневший)

<i>Код категории кур (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
3	Ростеры	Возраст менее 84 дней, киль грудной кости менее хрящевидный (частично окостеневший), чем у молодых кур
4	Каплуны 1	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте менее 120 дней
5	Каплуны 2	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте старше 140 дней*
6	Курицы-несушки	Курицы яйценоских пород с полностью окостеневшим килем
7	Племенные курицы и петухи	Курицы и петухи с полностью окостеневшим килем
8	Код не используется	
9	Прочие	

* В ЕС возраст, в котором производится кастрация и убой каплунов, определен в Постановлении (ЕС) о стандартах на сбыт мяса птицы № 543/2008.

[3.5.3 Система выращивания]

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае система выращивания должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если такие нормы отсутствуют, применяются правила страны-импортера.

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория⁹</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Традиционная	Куры выращиваются в обогреваемых и либо вентилируемых, либо открытых птичниках
2	Неограниченный выгул – 1	Куры медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правила содержания конкретного количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых. Минимальный возраст убоя – 56 дней

⁹ В ЕС возраст, в котором производится кастрация и убой каплунов, определен в Постановлении (ЕС) о стандартах на сбыт мяса птицы № 543/2008.

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория⁹</i>	<i>Описание</i>
3	Неограниченный выгул – 2	Куры медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правила содержания конкретного количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых. Минимальный возраст убоя – 81 день
4	Неограниченный выгул – 3	Куры выращиваются в обогреваемых и либо вентилируемых, либо открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе
5	Выгон/выгонное содержание	Куры выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
6	Органическая ¹⁰	Методы выращивания соответствуют законодательству страны-импортера по вопросам органического производства
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы, согласованной между продавцом и покупателем

[3.5.4 Система откорма]

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае система откорма должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Описание</i>
00	Не указывается
01	Традиционная
02–09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП

¹⁰ Органические системы выращивания предусматривают специальные системы откорма. Поэтому вариант "органическая система" в разделе, посвященном системам откорма, не повторяется.

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

Без РМ	Без рыбной муки.
Без ИЖП	Без ингредиентов животного происхождения.
Без СР	Без стимуляторов роста.
Без ГМО	Без продуктов, полученных на базе генетически модифицированных организмов.

Определения приведенных выше терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

[3.5.5 Способ убоя]

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерный	Применение соответствующей ритуальной системы убоя

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
3	Халалный	Применение соответствующей ритуальной системы убоя
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой применяемый способ убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

[3.5.6 Способ охлаждения]

Покупатель может определять способ охлаждения, как указано в таблице ниже.

Указанные ниже способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании продукта/маркировке должно быть указано процентное содержание воды в продукте, если оно превышает технологические пределы, предусмотренные законодательством страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, соответствующие пределы должны быть согласованы между покупателем и продавцом. Методы, используемые для определения содержания воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом¹¹.

<i>Код способа охлаждения (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Водяное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды
2	Водяное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая содержит антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль с антимикробными препаратами

¹¹ Соответствующие методы указаны в статье 9 Постановления ЕС (ЕЕС) 1538/91 (сводный текст имеется по адресу eur-lex.europa.eu).

<i>Код способа охлаждения (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любая другая система охлаждения, согласованная между покупателем и продавцом

[3.5.7 Антимикробная обработка]

Если иное не предусмотрено нормами страны-импортера до и/или после охлаждения могут применяться следующие виды обработки. Они могут включать физическую, химическую или биологическую обработку. Эти виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом согласно соответствующему законодательству страны-импортера.

<i>Код обработки (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид обработки должен согласовываться между покупателем и продавцом
3–9	Коды не используются	

3.5.8 Дополнительные ингредиенты

Покупатель может определять конкретные добавки, пищевые ингредиенты, виды фарша (начинки) для использования в продуктах ГУП и ГКО. Характеристики этих продуктов должны отвечать требованиям законодательства страны-импортера и согласовываться между покупателем и продавцом.

<i>Коды дополнительных ингредиентов</i>	<i>Категория/Описание</i>
00	Коды не используются
01	Без каких-либо дополнительных пищевых ингредиентов
02	Пищевая(ые) добавка(и)
03–09	Коды не используются
10	Пищевые ингредиенты
11–19	Коды не используются
20	Фарш или начинка
21–29	Коды не используются

<i>Коды дополнительных ингредиентов</i>	<i>Категория/Описание</i>
30	Пищевая(ые) добавка(и), пищевой(ые) ингредиент(ы), фарш, начинка
31–39	Коды не используются
40	Пищевая(ые) добавка(и), пищевой(ые) ингредиент(ы)
41–49	Коды не используются
50	Пищевой(ые) ингредиент(ы), фарш, начинка
51–99	Коды не используются

3.5.9 Вид мяса

Покупатель может определять вид мяса для использования в продуктах ГУП и ГКО.

<i>Коды вида мяса</i>	<i>Категория/Описание</i>
00	Коды не используются
01	Целая тушка
02	Обваленное мясо частей тушки
03	Кусковое мясо птицы
04	Рубленое и формованное мясо
05–09	Коды не используются

3.5.10 Виды предварительной подготовки мяса

Покупатель может определять вид(ы) предварительной подготовки продуктов, включая маринование, предварительную обсыпку, жидкое и сухое панирование.

<i>Коды видов предварительной подготовки мяса</i>	<i>Категория/Описание</i>
00	Коды не используются
01	Без предварительной подготовки
02	Маринование
03	Предварительная обсыпка
04	Жидкое панирование
05	Сухое панирование
06	Предварительная обсыпка, жидкое и сухое панирование

<i>Коды видов предварительной подготовки мяса</i>	<i>Категория/Описание</i>
07	Жидкое и сухое панирование
08–09	Коды не используются

3.5.11 Тепловая обработка

Покупатель может определять вид или сочетание различных видов тепловой обработки продукта.

<i>Коды тепловой обработки</i>	<i>Категория/Описание</i>
	Коды не используются
01	Печение
02–09	Коды не используются
10	Мокрый посол
11–19	Коды не используются
20	Посол
21–29	Коды не используются
30	Жарение
31–39	Коды не используются
40	Запекание
41–49	Коды не используются
50	Копчение
51–99	Коды не используются

3.6 Уровень качества

[3.6.1 Определение кодов]

Уровень качества для может указываться следующими способами:

<i>Код уровня качества</i> <i>(поле данных 11)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	Соответствует минимальным требованиям, указанным в разделе 2
1	Уровень качества 1	Продукт отвечает высшему уровню качества ¹²

¹² В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям законодательства страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, определение уровня качества согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код уровня качества (поле данных II)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
2	Уровень качества 2	Продукт отвечает второму уровню качества ¹¹
3–8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие уровни или системы качества, согласованные между покупателем и продавцом

3.7 Информация, которая должна указываться на упаковке или на ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу

3.7.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров ниже приводится информация, которая подлежит указанию в маркировке, наносимой на упаковку мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу.

- Наименование продукта
- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/потребления в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: "Хранить при температуре не выше XX °C"
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто в килограммах (и факультативно – в фунтах)
- Рекомендации по приготовлению
- Процентное содержание добавленной воды согласно требованиям страны-импортера.

3.7.2 Прочие сведения о продукции

В соответствии с требованиями законодательства страны-импортера по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки в маркировке могут указываться дополнительные сведения о продукции. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используется для указания того, что птица родилась, была выращена, забита, переработана/разделана и упакована в одной и той же стране; если свежий продукт поступил из других стран, то они подлежат перечислению
- дата переработки/упаковки
- качество/сорт/классификация
- продукт, готовый к кулинарной обработке, или продукт, готовый к употреблению в пищу.

3.8 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта требованиям качества/сортности/классификации, положениям указанного покупателем стандарта и/или положениям об идентификации птицы. Могут быть выбраны следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны должно быть обозначено, как это указано в разделе 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должно быть заверено после указания названия удостоверяющего органа третьей стороны.

Оценка соответствия идентификации кур или партии (идентификация кур/партии): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

*Код оценки соответствия
(поле данных 14)*

Категория

0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту

<i>Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Категория</i>
3	Оценка соответствия идентификации кур/партии (идентификация кур/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации кур/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации кур/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации кур/партии
8	Код не используется
9	Прочие

3.9 Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

Условия хранения перед отгрузкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию тушек кур и их частей (охлажденных или замороженных), и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)* (www.unecce.org/trans/main/wp11/atp.html).

[3.9.1 Масса единицы продукции]

"Единицей продукции" является

Масса может также указываться в качестве диапазона массы. Определение диапазонов массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

<i>Код массы единицы продукции (поле данных P1)</i>	<i>Категория/описание</i>
0	Не указывается
1	Оговоренный диапазон массы
2	Оговоренная масса
3–8	Коды не используются
9	Прочие

[3.9.2 Первичная упаковка]

Первичная упаковка находится в непосредственном контакте с продуктом и применяется для формирования отдельных потребительских или оптовых единиц, которые при перевозке помещаются в транспортную тару. Первичная упаковка может содержать одну или несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

<i>Код первичной упаковки (поле данных P2)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
00	Не указывается	
01	Пластиковый пакет	Упаковка из мягкой пластиковой пленки, используемая для упаковывания продукта промышленным способом. Слой пластиковой пленки в ящике считается частью транспортной тары, а не внутренней упаковкой
02	Пластиковый пакет, вакуумная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, облегающий продукт за счет удаления воздуха и последующей герметизации с помощью термосварки
03	Пластиковый пакет многоразового использования	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, снабженный замковым соединением для многоразового использования
04	Пластиковый пакет для упаковки в модифицированной газовой среде	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, наполненный газом и герметично закрытый для сохранения качества продукта
05	Блистерная порционная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	Лоточная упаковка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается в лотке, который затем запечатывается пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт может помещаться влагопоглощающая прокладка
07	Лоточная упаковка с модифицированной газовой средой	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещается в лоток на влагопоглощающую прокладку, после чего лоток с продуктом запечатывается пластиковой пленкой, внутрь вводится газ, а упаковка герметично запаивается для сохранения качества продукта
08	Стаканчик/коробочка	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала

<i>Код первичной упаковки (поле данных P2)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель должен также указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка
10–97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, например в многоразовый пластиковый контейнер, коробку с прокладкой или бункер для перевозки навалом)
99	Прочие	

3.9.3 Потребительская маркировка

Потребительская маркировка на первичной упаковке может указываться следующим образом:

<i>Код потребительской маркировки (поле данных P3)</i>	<i>Категория/описание</i>
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки. Они должны соответствовать требованиям страны назначения
2	Без маркировки
3–9	Коды не используются

3.9.4 Масса первичной упаковки

Масса содержимого первичной упаковки представляет собой суммарную массу содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в разделе 3.9.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

<i>Код массы единицы продукции (поле данных P4)</i>	<i>Категория/описание</i>
0	Не указывается
1	Оговоренный диапазон массы

<i>Код массы единицы продукции (поле данных P4)</i>	<i>Категория/описание</i>
2	Оговоренная масса
3–8	Коды не используются
9	Прочие

[3.9.5 Вторичная упаковка]

Вторичная упаковка используется для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Вторичная упаковка должна маркироваться в соответствии с требованиями страны назначения. Могут указываться следующие виды вторичной упаковки.

<i>Код вторичной упаковки (поле данных P5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Коробка без прокладки, невошенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
2	Коробка с прокладкой, невошенная	Контейнер из гофрированного картона с внутренней пластиковой прокладкой. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
3	Коробка без прокладки, вошенная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для обеспечения водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
4	Контейнер многоазовый	Контейнер или "короб" из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковую прокладку и вошеное покрытие

<i>Код вторичной упаковки (поле данных P5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	

[3.9.6 Масса вторичной упаковки]

Масса вторичной упаковки определяется в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в разделе 3.9.1.

<i>Код массы вторичной упаковки (поле данных P6)</i>	<i>Категория/описание</i>
00000	Не указывается
00001–99999	Указывается в виде пятизначного числа (0000,0) в килограммах

3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом птицы, подвергшимся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу

В таблице ниже показано общее применение формата кодирования для описания тары и упаковки с мясом кур.

<i>Поле данных</i>	<i>Описание</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значения кода</i>
P1	Масса единицы продукции	3.9.1	0–9
P2	Первичная упаковка	3.9.2	00–99
P3	Потребительская маркировка первичной упаковки	3.9.3	0–9
P4	Масса первичной упаковки	3.9.4	0–9
P5	Вторичная упаковка	3.9.5	0–9
P6	Масса вторичной упаковки	3.9.6	00000–99999

4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к мясу птицы, подвергшемуся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу

[4.1 Определение кода для отслеживания происхождения]

Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к имеет ... полей и ... цифр (... цифры не используются); он представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделах 3 и 5.

<i>№ поля</i>	<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
1	Вид птицы	3.2	00–09
2	Продукт/часть продукта	5	0000–9999
3	Искусственное охлаждение	3.4	0–9
4	Категория	3.5.2	0–9
5	Система выращивания	3.5.3	0–9
6	Система откорма	3.5.4	00–99
7	Способ убоя	3.5.5	0–9
8	Способ охлаждения	3.5.6	0–9
9	Антимикробная обработка	3.5.7	0–9
10	Дополнительные ингредиенты	3.5.8	00–99
11	Вид мяса	3.5.9	0–9
12	Виды предварительной подготовки мяса	3.5.10	0–9
13	Тепловая обработка	3.5.11	00–99
14	Уровень качества	3.6	0–9
15	Поле не используется		0–9
16	Поле не используется		0–9
17	Оценка соответствия	3.8	0–9

[4.2 Пример кода для отслеживания происхождения]

В нижеследующем примере приводится описание высшего качества, причем оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту производится компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования мяса птицы, подвергнутого технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу:

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Значение кода</i>
1	Вид птицы	Куры	70
2	Продукт/часть продукта	Целая тушка	0101
3a	Наличие костей	Необваленная	1
3b	Наличие кожи	С кожей, цвет желтый	3
4	Охлаждение	Мясо глубокозамороженное	6
5	Категория	Молодые куры	2
6	Система выращивания	Органическая	6
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Способ убоя	Не указывается	0
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение, без добавок	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Уровень качества 1	1
12	Поле не используется	–	0
13	Поле не используется	–	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия требова- ниям качества и торговому стандарту	4

5. Наиболее распространенные виды "мяса птицы, подвергнувшегося дополнительной обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу"

5.1 Многоязычный указатель продуктов

<i>Номер</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
--------------	-------------------	-------------	--------------------	----------------	------------------	------------------

5.2 Наиболее распространенные виды "мяса птицы, подвергшегося дополнительной обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу"

Примечание: Вкусовые вещества и пряности по выбору покупателя



Наггетсы

"Наггетсы" – изделия из мяса механической обвалки, кожи и/или цельной мышечной ткани грудки, смешанных с пряностями и другими ингредиентами, формованные, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные.



Котлетные куриные изделия в панировке

"Котлетные куриные изделия в панировке" – изделия из мяса обваленной грудки и прилегающих мякотных тканей ребер и/или другого рубленого мяса кур или котлетной массы из мяса кур, смешанных с пряностями и другими ингредиентами, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - бифштексы рубленые из мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
 - готовые к кулинарной обработке фигурные изделия из рубленого мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
 - изделия в виде шариков (или другой формы) из мяса кур с начинкой из рубленого мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
 - котлеты "кордон блю" (бифштексы рубленые) с начинкой из рубленого мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;

- котлетные изделия из куриной грудки – изделия из рубленого мяса куриной грудки с начинкой из пряных трав, сыра, овощей, пряностей, фруктов или в сочетании с этими или другими согласованными ингредиентами;
- котлетные изделия из куриных окорочков – изделия из формованного мяса обваленных окорочков, с кожей или без нее, без костей, смешанного с пряностями и/или другими ингредиентами, жареные или печеные.



Филе куриные в панировке

"Филе куриные в панировке" – изделия из мяса филейной части обваленной куриной грудки с прилегающими мякотными тканями ребер или без них, смешанного с пряностями и другими ингредиентами, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - кусочки куриного филе – кусочки мяса филейной части куриной грудки, панированные в сухарях, запеченные и замороженные;
 - филе куриные натуральные – мясо филейной части обваленных куриных грудок, приправленное пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля, запеченное или незапеченное, замороженное;
 - филе куриные – мясо филейной части куриных грудок с начинкой из пряных трав, сыра, овощей, пряностей, фруктов или в сочетании с этими или другими согласованными ингредиентами.



Крылья куриные в панировке

"Крылья куриные в панировке" – локтевые и плечевые части куриных крыльев, приправленные смесью пряностей и других ингредиентов, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - крылья куриные, натуральные с костями, в панировке, приправленные пряностями, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной печи, замороженные.



Крылья куриные глазированные

"Крылья куриные глазированные" – локтевые и плечевые части куриных крыльев в панировке или без панировки, слегка обжаренные, в том или ином соусе.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - крылья куриные, натуральные с костями, без панировки, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной печи, замороженные.



Полоски куриные на гриле

"Полоски куриные на гриле" – тонкие длинные кусочки грудки или другой части, с кожей или без кожи, без костей, приправленные смесью пряностей и других ингредиентов, прошедшие тепловую обработку в духовке и/или на гриле или в гриль-маркере.

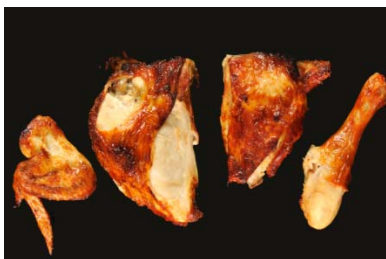
- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - полоски из мяса кур, натуральные без костей, с панировкой или без панировки, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, запеченные, приготовленные на пару и замороженные.



Филе куриные на гриле

"Филе куриные на гриле" – изделия из мяса филейной части обваленной куриной грудки с прилегающими мякотными тканями ребер или без них, приправленного смесью пряностей и других ингредиентов и прошедшего тепловую обработку в духовке и/или на гриле или в гриль-маркере.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - филе куриные натуральные – мясо филейной части обваленных куриных грудок, приправленное пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля, запеченное или незапеченное, замороженное.



Тушка куриная и части тушки куриной

"Тушка куриная и части тушки куриной" – целая куриная тушка или части куриной тушки, приправленные смесью пряностей и других ингредиентов, печеные, запеченные, приготовленные на гриле или пару.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - тушка куриная или смешанный набор частей тушки куриной (голень, бедро, femur), натуральные, без костей или с костями, без панировки, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной духовке, замороженные;
 - тушка куриная или смешанный набор частей тушки куриной (голень, бедро, femur), натуральные, без костей или с костями, с панировкой, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной духовке, замороженные;
 - целая тушка куриная, натуральная, с костями, без панировки, приправленная пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), печеная или прошедшая тепловую обработку в обычной духовке, замороженная;

- целая тушка куриная, натуральная, с костями, приправленная пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), запеченная, замороженная.



Тушка индюшиная и части тушки индюшиной

"Тушка индюшиная и части тушки индюшиной" – целая индюшиная тушка или части индюшиной тушки, приправленные смесью пряностей и других ингредиентов, печеные, запеченные, приготовленные на гриле или пару, с начинкой или без нее.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - тушка индюшиная или смешанный набор частей тушки индюшиной (голень, бедро, femur), натуральные, без костей или с костями, без панировки, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной духовке, замороженные;
 - тушка индюшиная или смешанный набор частей тушки индюшиной (голень, бедро, femur), натуральные, без костей или с костями, с панировкой, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной духовке, замороженные;
 - целая тушка индюшиная, натуральная, с костями, без панировки, приправленная пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), печеная или прошедшая тепловую обработку в обычной духовке, замороженная;
 - целая тушка индюшиная, натуральная, с костями, приправленная пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), запеченная, замороженная.



Тушка гусиная и части тушки гусиной

"Тушка гусиная и части тушки гусиной" – целая гусиная тушка или части гусиной тушки, приправленные смесью пряностей и других ингредиентов, печеные, запеченные, приготовленные на гриле, посоленные или приготовленные на пару, с начинкой или без нее.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - тушка гусиная или смешанный набор частей тушки гусиной (голень, бедро, femur), натуральные, без костей или с костями, без панировки, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной духовке, замороженные;
 - бифштексы из мяса гусей – изделия из мяса обваленной гусиной грудки и прилегающих мякотных тканей ребер и/или другого рубленого мяса гусей или котлетной массы из мяса гусей, с кожей или без нее, смешанных с пряностями и другими ингредиентами, в сухой и/или жидкой панировке, жареные или печеные, замороженные;
 - тушка гусиная или смешанный набор частей тушки гусиной (голень, бедро, femur), натуральные, без костей или с костями, с панировкой, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной духовке, замороженные;
 - целая тушка гусиная, натуральная, с костями, без панировки, приправленная пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), печеная или прошедшая тепловую обработку в обычной духовке, замороженная;
 - целая тушка гусиная, натуральная, с костями, приправленная пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), запеченная, замороженная.



Тушка утиная и части тушки утиной

"Тушка утиная и части тушки утиной" – целая утиная тушка или части утиной тушки, приправленные смесью пряностей и других ингредиентов, печеные, запеченные, приготовленные на гриле, посоленные или приготовленные на пару, с начинкой или без нее.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - тушка утиная или смешанный набор частей тушки утиной (голень, бедро, femur), натуральные, без костей или с костями, без панировки, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной духовке, замороженные;

- тушка утиная или смешанный набор частей тушки утиной (голень, бедро, femur), натуральные, без костей или с костями, с панировкой, приправленные пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), со следами решетки гриля или без них, печеные или прошедшие тепловую обработку в обычной духовке, замороженные;
- целая тушка утиная, натуральная, с костями, без панировки, приправленная пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), печенная или прошедшая тепловую обработку в обычной духовке, охлажденная или замороженная;
- целая тушка утиная, натуральная, с костями, приправленная пряностями, в различных маринадах или соусах (глазури), запеченная, охлажденная или замороженная.



Колбасные изделия из мяса кур

"Колбасные изделия из мяса кур" – изделия из рубленного мяса кур, смешанного с жиром и/или кожей, с добавлением или без добавления крупы и хлеба, приправленного пряностями и набитого в кишки животных или синтетические оболочки. Эти изделия могут быть вялеными, вареными, печеными, копчеными и запеченными.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - вареные колбасные изделия из мяса кур в широком ассортименте размеров и наименований;
 - вареные колбасные изделия из куриной грудки с пряными травами, нарезанные ломтиками;
 - вареные колбасные изделия из мяса кур с начинкой из пряных трав, сыра, овощей, пряностей, фруктов или в сочетании с этими или другими согласованными ингредиентами.



Колбасные изделия из мяса индеек

"Колбасные изделия из мяса индеек" – изделия из рубленного мяса индеек, смешанного с жиром и/или кожей, с добавлением или без добавления крупы и хлеба, приправленного пряностями и набитого в кишки животных или синтетические оболочки. Эти изделия могут быть вялеными, вареными, печеными, копчеными и запеченными.

- К этой категории изделий, в частности, относятся:
 - вареные колбасные изделия из мяса индеек в широком ассортименте размеров и наименований;
 - вареные колбасные изделия из индюшиной грудки с пряными травами, нарезанные ломтиками;
 - вареные колбасные изделия из мяса индеек с начинкой из пряных трав, сыра, овощей, пряностей, фруктов или в сочетании с этими или другими согласованными ингредиентами.
-