

**Economic and Social Council**Distr.: General
5 October 2015

Original: English/French/Russian

Economic Commission for Europe

Steering Committee on Trade Capacity and Standards

Working Party on Agricultural Quality Standards

Seventy-first session

Geneva, 2-4 November 2015

Item 3 of the provisional agenda

Specialized Section on Standardization of Meat**Processed poultry meat, including ready-to-cook preparations and ready-to-eat products - List of examples***

The following list of examples of commonly traded processed poultry meat preparations and products is submitted to the Working Party for adoption as an annex to the already existing standard.

Produits à base de viande de volaille, y compris les préparations prêtes à cuire et les produits prêts à consommer – Liste d'exemples*

La liste suivante d'exemples de préparations et produits à base de viande de volaille habituellement commercialisés est soumise au Groupe de travail pour adoption et rajout (annexe) à la norme déjà existante.

Перечень примеров – мясо птицы, подвергшееся технологической обработке, включая полуфабрикаты, готовые к кулинарной обработке, и изделия, готовые к употреблению в пищу*

Нижеследующий список примеров наиболее часто продаваемого мяса птицы, подвергшегося технологической обработке, и изделий, готовых к употреблению в пищу, представлен Рабочей группе для принятия и добавления (в приложении) к уже существующему стандарту.

* Submitted on the above date to include the decisions of the Specialized Section on Standardization of Meat (28 to 30 September 2015).



List of Examples¹

The following examples are commonly traded preparations and products. The list is non-exhaustive.

At the request of the Specialized Section, revisions can be initiated and new products can be added.

Nugget

A “nugget” consists of mechanically separated meat, skin, and/or whole breast muscle that are blended with spices and other ingredients, formed, breaded and/or battered, then fried or baked.



Breaded Chicken Patty

A “breaded chicken patty” consists of either boneless chicken breast trim with rib meat and/or other chopped or formed chicken meat that is blended with spices and other ingredients breaded and/or battered, then fried or baked.

Products to include, but not limited to the following:

- Burgers out of chicken meat minced out of chicken breast fillet, breaded with crackers, roasted and frozen;
- Fancy fillet ready-to-cook pieces minced out of chicken breast fillet, breaded with crackers, roasted and frozen;
- Balls (or other forms) out of chicken meat with stuffing minced out of chicken breast fillet with stuffing, breaded with crackers, roasted and frozen;
- Chicken (burgers) with stuffing minced out of chicken breast fillet with stuffing, breaded with crackers, roasted and frozen;
- Chicken breast patty out of minced chicken breast meat, stuffed with or in combination with herbs, cheese, vegetables, seasonings, fruits, or other agreed upon ingredients;
- Chicken leg patty consisting of boneless formed leg meat, with or without skin, without bones, blended with spices and/or other ingredients, fried or baked.

¹ UNECE standards are voluntary standards and do not necessarily comply with every country’s regulatory requirements and customs.



Breaded Chicken Breast Fillet

A “breaded chicken breast fillet” contains boneless chicken breast fillet with or without rib meat that are blended with spices and other ingredients, breaded and/or battered, and then fried or baked.

Products to include, but not limited to the following:

- Chicken fillet pieces being cut out of chicken breast fillet, breaded with crackers, roasted and frozen;
- Chicken breast fillets natural out of deboned poultry meat, being seasoned with spices, in different marinades or sauce (glaze), with grill strips, with or without roasting, frozen;
- Chicken breast fillets being cut out of the chicken breast fillet, stuffed with or in combination with herbs, cheese, vegetables, seasonings, fruits, or other agreed upon ingredients.



Breaded Chicken Wing Sections

A “breaded chicken wing sections” consists of chicken wing portions and drumettes that are blended with spices and other ingredients, breaded and/or battered, and fried or baked

Products to include, but not limited to the following:

- Wings out of poultry meat, natural with bones, with breading, seasoned with spices, baked or cooked in conventional oven, frozen.



Glazed Chicken Wing Sections

A “glazed chicken wing section” consists of chicken wing portions and drumettes that are breaded or unbreaded, par-fried, and coated in a type of sauce.

Products to include, but not limited to the following:

- Wings out of poultry meat, natural with bones, without breading, seasoned with spices, in different marinades or sauce (glaze), baked or cooked in conventional oven, frozen.



Grilled Chicken Strips

A “grilled chicken strip”, consists of sections of chicken breast or thigh meat with skin or no skin, no bones that has been cut into sections that are blended with spices and other ingredients, and put thru an oven and/or grill or grill marker.

Products to include, but not limited to the following:

- Strips out of poultry meat, natural deboned, with or without breading, seasoned with spices, in different marinades or sauce (glaze), with or without grill strips, roasted, steamed and then frozen.



Liste d'exemples ¹

Les exemples ci-après concernent des préparations et des produits habituellement commercialisés. La liste n'est pas limitative.

Sur demande de la Section spécialisée, des modifications peuvent y être apportées et de nouveaux produits peuvent venir s'y ajouter.

Croquette (nugget)

Une « croquette » se compose de viande, peau et/ou muscle pectoral entier, séparés mécaniquement et mélangés à des épices et d'autres ingrédients; reconstituée, panée et/ou enrobée de pâte à frire, elle est frite ou cuite au four.



Galette de poulet panée

Une « galette de poulet panée » se compose de chutes de poitrine de poulet désossée avec de la viande de côtes et/ou une autre viande de poulet hachée ou reconstituée, mélangée à des épices et d'autres ingrédients; panée et/ou enrobée de pâte à frire, elle est frite ou cuite au four.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Hamburgers de viande de poulet confectionnés avec un hachis de filet de poitrine de poulet, panés aux crackers, rôtis et congelés;
- Morceaux de filets prêts à cuire confectionnés avec un hachis de filet de poitrine de poulet, panés aux crackers, rôtis et congelés;
- Boulettes (ou présentation sous d'autres formes) de viande de poulet farcies avec un hachis de filet de poitrine de poulet, panées aux crackers, rôties et congelées;
- Hamburgers de viande de poulet farcis avec un hachis de filet de poitrine de poulet, panés aux crackers, rôtis et congelés;
- Galettes de poitrine de poulet confectionnées avec un hachis de poitrine de poulet, farcies ou associées avec des herbes, du fromage, des légumes, des assaisonnements, des fruits ou autres ingrédients convenus;
- Galettes de cuisses de poulet confectionnées avec de la cuisse désossée reconstituée, avec ou sans peau, sans os, mélangées à des épices et/ou d'autres ingrédients, frites ou cuites au four.

¹ Les normes CEE-ONU sont des normes volontaires et ne sont pas nécessairement conformes aux exigences réglementaires et coutumes de chaque pays.



Filet de poitrine de poulet pané

Un « filet de poitrine de poulet pané » se compose d'un filet de poitrine de poulet désossé, avec ou sans viande de côtes, mélangé à des épices ou d'autres ingrédients, pané et/ou enrobé de pâte à frire, puis frit ou cuit au four.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Morceaux de filets de poulet prélevés sur un filet de poitrine de poulet, panés aux crackers, rôtis et congelés;
- Filets de poitrine de poulet sans additifs ni conservateurs tirés d'un poulet désossé, assaisonnés avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec aiguillettes grillées, rôtis ou non, congelés;
- Morceaux de filets de poitrine de poulet prélevés sur le filet de poitrine de poulet, farcis ou associés avec des herbes, du fromage, des légumes, des assaisonnements, des fruits ou d'autres ingrédients convenus.



Parties d'ailes de poulet panées

Une « partie d'aile de poulet panée » se compose de morceaux d'ailes et de manchons de poulet qui sont mélangés avec des épices et d'autres ingrédients, panés et/ou enrobés de pâte à frire, et frits ou cuits au four.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Ailes de poulet, sans additifs ni conservateurs, avec os et panure, assaisonnées avec des épices, cuites dans un four classique, congelées.



Parties d'ailes de poulet glacées

Une « partie d'aile de poulet glacée » se compose de morceaux d'ailes et manchons de poulet, panés ou non, frits en deux temps et enrobés d'un type de sauce.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Ailes de poulet, sans additifs ni conservateurs, avec os, sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), cuites dans un four classique, congelées.



Aiguillettes de poulet grillé

Les « aiguillettes de poulet grillé » se composent de parties de poitrine de poulet ou de viande du haut de la cuisse, avec ou sans peau, sans os, découpées en morceaux qui sont mélangés avec des épices et d'autres ingrédients, puis cuites au four ou sur un grill et/ou un barbecue.

Les produits à inclure dans cette catégorie sont notamment les suivants :

- Aiguillettes de poulet, sans additifs ni conservateurs, sans os, avec ou sans panure, assaisonnées avec des épices, dans différentes marinades ou sauces (glaçage), avec ou sans aiguillettes grillées, rôties, cuites à la vapeur puis congelées.



Перечень примеров¹

Ниже приводятся примеры наиболее распространенных полуфабрикатов и изделий. Этот перечень не является исчерпывающим.

По просьбе Специализированной секции в него могут вноситься изменения и добавляться новые продукты.

Наггетсы

«Наггетсы» – изделия из мяса механической сепарации, 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;
- котлетные куриные изделия (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;

¹ Стандарты ЕЭК ООН являются добровольными и могут не совпадать с нормативным и таможенными требованиями каждой страны.

- 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.

