

ГРУППА 04
Молочная продукция; яйца птиц; мед натуральный;
пищевые продукты животного происхождения,
в другом месте не поименованные или не включенные

Дополнительное примечание:

1. В субпозициях 0408 11 и 0408 19 термин "консервированные другим способом" применяется также к яичным желткам с небольшим количеством соли (обычно, количество менее 12 мас.%) или с небольшим количеством химических веществ, добавленных в целях консервирования, в том случае, когда выполняются оба следующих условия:
 - (i) продукты сохраняют характер яичных желтков субпозиций 0408 11 и 0408 19;
 - (ii) соль или химические вещества не используются в большем количестве, чем это необходимо для целей консервирования.

Дополнительное примечание Евразийского экономического союза:

1. В подсубпозиции 0404 10 120 1 и 0404 10 160 1 включается молочная сыворотка и видоизмененная молочная сыворотка, в отношении которой установлена тарифная квота, при наличии лицензии, выданной компетентным органом.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Казеинаты, полученные из казеина молока, используются, например, как эмульгаторы (казеинат натрия) или источник белка (казеинат кальция).

Продукты, содержащие казеинаты в количестве более 3 мас.% в пересчете на сухое вещество, не включаются в товарные позиции 0401 – 0404, так как в естественных условиях казеинаты не содержатся в молоке в таком количестве (в частности, см. товарную позицию 1901).

0401 Молоко и сливки, несгущенные и без добавления сахара или других подслащивающих веществ

Поскольку продукты данной товарной позиции не должны содержать добавки, кроме добавок, указанных в пояснениях к данной группе (общие положения, второй абзац), в данную товарную позицию включаются:

- 1) цельное молоко, непереработанное, а также частично или полностью обезжиренное молоко;
- 2) пастеризованное молоко, то есть молоко, стойкость при хранении которого была улучшена посредством частичного предотвращения развития микробов в результате термообработки;
- 3) стерилизованное молоко, включая молоко, пастеризованное посредством более интенсивной высокотемпературной обработки, что фактически предотвращает развитие микробов;
- 4) гомогенизированное молоко, в котором шарики жира природной эмульсии подверглись механическому дроблению при очень высоком давлении и температуре, превратившись в сплошную массу, что частично препятствует образованию сливок;

- 5) пептонизированное молоко, то есть молоко, усваиваемость которого была повышена в результате добавления пепсинов для расщепления белков;
- б) сливки, которые представляют собой жировой слой, естественным образом скопившийся на поверхности отстоявшегося молока в результате медленного накапливания эмульгирующих шариков жира. При извлечении сливок вручную или в процессе центрифугирования молока в сепараторе для сливок они, помимо прочих компонентов молока, содержат довольно высокий процент жира (как правило, более 10 мас.%). Определенные процессы сепарации позволяют получить сливки с содержанием жира более 50 мас.%.

В данной товарной позиции сливки считаются "несгущенными" независимо от содержания в них жира при условии, что они были полностью получены:

- а) сниманием сливок с поверхности молока,
- б) центрифугированием.

Однако "сгущенные" сливки, изготовленные разными способами, такими как выпаривание воды в процессе термообработки, включаются в товарную позицию 0402.

0402 Молоко и сливки, сгущенные или с добавлением сахара или других подслащивающих веществ

В данную товарную позицию включается порошкообразное молоко, к которому был добавлен обеззараженный центрифугат, при условии, что не нарушается соотношение натуральных компонентов молока (иначе товарная позиция 0404).

Продукты, содержащие лецитин сои в количестве более 3 мас.% в пересчете на сухое вещество, не включаются в данную товарную позицию.

См. также пояснения к товарной позиции 0404, исключение (г).

0403 Йогурт; пахта, свернувшиеся молоко и сливки, кефир и прочие ферментированные или сквашенные молоко и сливки, сгущенные или несгущенные, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, со вкусом-ароматическими добавками или без них, с добавлением или без добавления фруктов, орехов или какао

Продукты в виде пасты, которые обычно едят ложкой, не рассматриваются как продукты в порошке, гранулах или в других твердых видах.

В данной товарной позиции термин "пахта" распространяется как на сладкую (то есть несквашенную), так и на сквашенную пахту.

0403 20 110 0 – Йогурт 0403 20 900 9

В данные подсубпозиции включаются только продукты, которые получают исключительно в процессе молочнокислого брожения *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii* подвида *bulgaricus*.

В данные подсубпозиции не включаются продукты, которые после ферментации подверглись термообработке, дезактивировавшей йогуртовые культуры (субпозиция 0403 90).

0403 90 110 0 – Прочие
0403 90 990 0

См. пояснения к подсубпозициям 0403 20 110 0 – 0403 20 900 9.

В данные подсубпозиции не включаются продукты типа "cagliata", описанные в пояснениях к подсубпозициям 0406 10 300 0 – 0406 10 800 0, третий абзац.

0404 Молочная сыворотка, сгущенная или несгущенная, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ; продукты из натуральных компонентов молока, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, в другом месте не поименованные или не включенные

См. пояснения к товарной позиции 0402, первый абзац.

0404 90 210 0 – Прочие
0404 90 890 0

Применимы пояснения к товарной позиции 0402 при внесении соответствующих изменений.

В данные подсубпозиции включаются концентрированные молочные белки, полученные в результате частичного удаления из обезжиренного молока лактозы и минеральных солей, с содержанием белка не более 85 мас.% в пересчете на сухое вещество. Содержание белка рассчитывается умножением величины содержания азота на коэффициент 6,38.

Если содержание белка в концентрированном молоке более 85 мас.% в пересчете на сухое вещество, то данный продукт включается в товарную позицию 3504 00 (см. дополнительное примечание 1 к группе 35).

0405 Сливочное масло и прочие жиры и масла, изготовленные из молока; молочные пасты

0405 10 110 0 – Сливочное масло
0405 10 900 0

Термин "сливочное масло" определен в примечании 3 (а) и в примечании к субпозициям 2 к данной группе.

См. также пояснения к товарной позиции 0405, (А).

Сливочное масло представляет собой водную эмульсию в молочном жире, причем вода является дисперсной фазой масла, а жир – дисперсионной средой.

С другой стороны, сливки (товарные позиции 0401 и 0402), в которых содержание жира может в некоторых случаях достигать содержания жира в сливочном масле, представляют собой эмульсию шариков жира в воде, причем вода является дисперсионной средой, а жир – дисперсной фазой.

Из данного различия в структуре следует, что в результате добавления соответствующего количества воды в сливки можно примерно восстановить первоначальное молоко, но это невозможно со сливочным маслом.

0405 20 100 0 – Молочные пасты
0405 20 900 0

Термин "молочные пасты" определен в примечании 3 (б) к данной группе.

См. также пояснения к товарной позиции 0405, (Б).

0405 90 100 0 Прочие
и

0405 90 900 0 См. примечание к субпозициям 2 к данной группе и пояснения к товарной позиции 0405, (В).

0406 Сыры и творог

Продукты, в которых молочный жир был полностью или частично заменен прочими (например, растительного происхождения) видами жиров, не рассматриваются как сыр в данной товарной позиции (как правило, товарная позиция 2106).

0406 10 300 0 – Молодые сыры (недозрелые или невыдержанные), включая сывороточно-
0406 10 800 0 альбуминовые сыры, и творог

Для сывороточно-альбуминовых сыров см. пояснения к товарной позиции 0406, второй абзац.

Творог представляет собой продукт, полученный из кислого (свернувшегося) молока, из которого была удалена большая часть сыворотки (например, посредством стекания или отжима). Творог (кроме порошкообразного), содержащий до 30 мас.% добавок сахара или фруктов, рассматривается как сохраняющий свойство творога и включается в данные подсубпозиции.

В данные подсубпозиции включаются продукты типа "cagliata", то есть продукты, полученные в результате коагуляции сычужным ферментом, другими ферментами или кислотной обработкой цельных молочных сливок, частично или полностью обезжиренного молока с дальнейшим удалением большей части сыворотки. Данные продукты представляют собой пасту, которая еще не стала творогом, сглаженную, легко разделяемую в гранулы, с интенсивным характерным запахом и содержанием хлорида натрия не более 3 мас.%. Это "промежуточные" продукты, нуждающиеся в дальнейшей обработке главным образом для получения сыров.

0406 20 000 0 Тертые сыры или сыры в порошке, всех видов

В данную субпозицию включаются:

1) тертые сыры, обычно используемые в качестве приправы или в ином качестве при производстве пищевых продуктов. Чаще всего их производят из твердых сыров (например, Грана, Пармиджано Реджано, Эмменталер, Реджаннито, Сбринц, Асиаго, Пикорино и т.д.). Эти сыры могут быть подвергнуты частичному обезвоживанию для обеспечения максимально возможной консервации.

В данную субпозицию также включаются сыры, которые после измельчения на терке подвергаются агломерированию;

2) сыры в порошке, обычно используемые в пищевой промышленности. Они изготавливаются почти из всех видов сыров, которые либо подвергаются плавлению и затем превращаются в порошок, либо перерабатываются в пасту, а затем высушиваются и измельчаются.

0406 30 100 0 – Плавленные сыры, нетертые или непорошкообразные
0406 30 900 0

См. пояснения к товарной позиции 0406, первый абзац, (3).

0406 40 100 0 – Голубые и прочие сыры, содержащие прожилки, полученные
0406 40 900 0 использованием *Penicillium roqueforti*

См. пояснения к субпозиции 0406 40.

Основной особенностью этих сыров является неравномерная пигментация вследствие образования плесени внутри сыра.

0406 40 900 0 Прочие

В данную подсубпозицию также включаются сыры с четко выраженной белой/сероватой неравномерной пигментацией внутри массы сыра, полученной в результате использования бесцветных штаммов *Penicillium roqueforti*.

0407 Яйца птиц, в скорлупе, свежие, консервированные или вареные

В данную товарную позицию также включаются тухлые яйца в скорлупе, а также яйца, внутри которых начался инкубационный процесс.

Консервирование может быть достигнуто посредством обработки внешней поверхности яиц жиром, воском или твердым парафином, погружением в раствор извести или силиката (натрия или калия) или другими способами.

Термин "домашняя птица" означает птиц товарной позиции 0105.

0407 11 000 0 – Оплодотворенные яйца для инкубации
0407 19 190 0

В данные позиции включаются только яйца домашней птицы, отвечающие условиям, определенным компетентными органами.

0408 Яйца птиц без скорлупы и яичные желтки, свежие, сушеные, сваренные на пару или в кипящей воде, формованные, замороженные или консервированные другим способом, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ

0408 11 800 0 Прочие

В данную подсубпозицию включаются яичные желтки, пригодные для употребления в пищу.

Сюда также включается сушеный яичный желток, подвергнутый консервированию добавлением небольшого количества химических веществ и предназначенный для изготовления пирожных, тортов и мучных кондитерских изделий, макаронных изделий и аналогичных продуктов.

0408 19 810 0 Прочие

и

0408 19 890 0 Применимо первое предложение пояснений к подсубпозиции 0408 11 800 0 при внесении соответствующих изменений.

0408 91 800 0 Прочие

Применимы пояснения к подсубпозиции 0408 11 800 0 при внесении соответствующих изменений.

0408 99 800 0 Прочие

Применимы пояснения к подсубпозиции 0408 11 800 0 при внесении соответствующих изменений.

Помимо цельных яиц, без скорлупы, которые могут быть подвергнуты консервированию в свежем виде, в данную подсубпозицию включаются консервированные жидкие цельные яйца, консервирование которых, например, было достигнуто добавлением соли или химических консервантов, а также замороженные цельные яйца. В данную подсубпозицию включаются также яйца, сваренные на пару или в кипящей воде, а также формованные яйца (например, цилиндрические "длинные яйца", изготовленные из желтков и белков нескольких яиц).