



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ
21 900 РУБ

ТУ,ТИ 10.13.14-600-37676459-2025
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ
(взамен ТУ 10.13.14-600-37676459-2017)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяется на продукты из мяса диких животных и их субпродуктов: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые и сыровяленые (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в следующем ассортименте:

Продукты из мяса кабана

Группа – мясная

Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые

Подвид - вареные

Категория А:

- корейка кабанья «Чухарская»;
- балык кабаньих «Чухарский»;
- балык из кабана;
- вырезка кабанья «Чухарская»;
- шейка кабанья «Чухарская»;
- ветчина кабанья «Вепская»;
- ветчина традиционная;
- ассорти в оболочке «Вепское»;
- бастурма из кабана;
- рулет из кабана «Чухарский»;
- «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»;

Категория Б:

- окорок кабаньих «Чухарский»;
- лопатка кабанья;
- карбонад «Чухарский»;
- пастрома из кабана «Чухарская»;
- кабанятина «Чухарская»;
- орех мясной из мяса кабана;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана;

Категория В:

- грудинка кабанья «Чухарская»;
- грудинка кабанья «Привал»;
- рулька кабанья «Вепская»;
- рулька кабанья прессованная «Вепская»;
- буженина из кабана «Чухарская»;
- ребрышки кабаньи «Вепские»;
- бекон «Обеденный»;
- подсвинок «Кабацкий»;
- нога кабанья;
- голяшка кабанья;
- орех мясной из мяса кабана;
- ребрышки кабаньи;

Группа – мясная

Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые

Подвид - варено-копченые.

Категория А:

- корейка кабанья «Чухарская»;
- балык кабаньих «Чухарский»;
- балык из кабана;
- вырезка кабанья «Чухарская»;
- шейка кабанья «Чухарская»;
- ассорти в оболочке «Вепское»;
- бастурма из кабана;
- рулет из кабана «Чухарский»;
- «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»;

Категория Б:

- окорок кабаньих «Чухарский»;
- лопатка кабанья;
- карбонад «Чухарский»;
- пастрома из кабана «Чухарская»;
- кабанятина «Чухарская»;
- орех мясной из мяса кабана;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана;

Категория В:

- грудинка кабанья «Чухарская»;
- грудинка кабанья «Привал»;
- рулька кабанья «Вепская»;
- рулька кабанья прессованная «Вепская»;
- буженина из кабана «Чухарская»;
- ребрышки кабаньи «Вепские»;
- бекон «Обеденный»;

- подсвинок «Кабацкий»;
- нога кабанья;
- голяшка кабанья;
- орех мясной из мяса кабана;
- ребрышки кабаньи;

Группа – мясная

Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые

Подвид – копчено-вареные

Категория А:

- корейка кабанья «Чухарская»;
- балык кабаньих «Чухарский»;
- балык из кабана;
- вырезка кабанья «Чухарская»;
- шейка кабанья «Чухарская»;
- ассорти в оболочке «Вепское»;
- бастурма из кабана;
- рулет из кабана «Чухарский»;

Категория Б:

- окорок кабаньих «Чухарский»;
- лопатка кабанья;
- карбонад «Чухарский»;
- пастрома из кабана «Чухарская»;
- кабанятина «Чухарская»;
- орех мясной из мяса кабана;

Категория В:

- грудинка кабанья «Чухарская»;
- грудинка кабанья «Привал»;
- рулька кабанья «Вепская»;
- рулька кабанья прессованная «Вепская»;
- буженина из кабана «Чухарская»;
- ребрышки кабаньи «Вепские»;
- бекон «Обеденный»;
- подсвинок «Кабацкий»;
- нога кабанья;
- голяшка кабанья;
- орех мясной из мяса кабана;
- ребрышки кабаньи;

Группа – мясная

Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые

Подвид - запеченные

Категория А:

- корейка кабанья «Чухарская»;
- балык кабаньих «Чухарский»;
- балык из кабана;
- вырезка кабанья «Чухарская»;
- шейка кабанья «Чухарская»;
- ассорти в оболочке «Вепское»;
- бастурма из кабана;
- рулет из кабана «Чухарский»;

- «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»;

Категория Б:

- окорок кабаньих «Чухарский»;
- лопатка кабанья;
- карбонад «Чухарский»;
- пастрома из кабана «Чухарская»;
- кабанятина «Чухарская»;
- орех мясной из мяса кабана;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана (медведя);

Категория В:

- грудинка кабанья «Чухарская»;
- грудинка кабанья «Привал»;
- рулька кабанья «Вепская»;
- рулька кабанья прессованная «Вепская»;
- буженина из кабана «Чухарская»;
- ребрышки кабаньи «Вепские»;
- бекон «Обеденный»;
- подсвинок «Кабацкий»;
- нога кабанья;
- голяшка кабанья;
- орех мясной из мяса кабана;
- ребрышки кабаньи;

Группа – мясная

Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые

Подвид – копчено-запеченные

Категория А:

- корейка кабанья «Чухарская»;
- балык кабаньих «Чухарский»;
- балык из кабана;
- вырезка кабанья «Чухарская»;
- шейка кабанья «Чухарская»;
- ассорти в оболочке «Вепское»;
- бастурма из кабана;
- рулет из кабана «Чухарский»;
- «Мясо кабанье с ягодами можжевельника»;

Категория Б:

- окорок кабаньих «Чухарский»;
- лопатка кабанья;
- карбонад «Чухарский»;
- пастрома из кабана «Чухарская»;
- кабанятина «Чухарская»;
- орех мясной из мяса кабана;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса кабана;

Категория В:

- грудинка кабанья «Чухарская»;
- грудинка кабанья «Привал»;
- рулька кабанья «Вепская»;
- рулька кабанья прессованная «Вепская»;
- буженина из кабана «Чухарская»;

- ребрышки кабаньи «Вепские»;
- бекон «Обеденный»;
- подсвинок «Кабацкий»;
- нога кабанья;
- голяшка кабанья;
- орех мясной из мяса кабана;
- ребрышки кабаньи;

Группа – мясная

Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые

Подвид - сырокопченые

Категория А:

- корейка кабанья «Чухарская»;
- балык кабаньих «Чухарский»;
- балык из кабана;
- вырезка кабанья «Чухарская»;
- шейка кабанья «Чухарская»;
- ассорти в оболочке «Вепское»;
- бастурма из кабана;
- рулет из кабана «Чухарский»;
- чипсы из кабана «Чухарские»;
- мясо кабана;

Категория Б:

- окорок кабаньих «Чухарский»;
- лопатка кабанья;
- карбонад «Чухарский»;
- пастрома из кабана «Чухарская»;
- кабанятина «Чухарская»;
- орех мясной из мяса кабана;

Категория В:

- грудинка кабанья «Чухарская»;
- грудинка кабанья «Привал»;
- рулька кабанья «Вепская»;
- рулька кабанья прессованная «Вепская»;
- буженина из кабана «Чухарская»;
- ребрышки кабаньи «Вепские»;
- бекон «Обеденный»;
- подсвинок «Кабацкий»;
- нога кабанья;
- голяшка кабанья;
- орех мясной из мяса кабана;
- ребрышки кабаньи;

Группа – мясная

Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые

Подвид - сыровяленые

Категория А:

- корейка кабанья «Чухарская»;
- балык кабаньих «Чухарский»;
- балык из кабана;
- вырезка кабанья «Чухарская»;

- шейка кабанья «Чухарская»;
- ассорти в оболочке «Вепское»;
- бастурма из кабана;
- рулет из кабана «Чухарский»;
- чипсы из кабана «Чухарские»;
- мясо кабана;
- хамон из мяса кабана;

Категория Б:

- окорок кабаньих «Чухарский»;
- лопатка кабанья;
- карбонад «Чухарский»;
- пастрома из кабана «Чухарская»;
- кабанятина «Чухарская»;
- орех мясной из мяса кабана;

Категория В:

- грудинка кабанья «Чухарская»;
- грудинка кабанья «Привал»;
- рулька кабанья «Вепская»;
- рулька кабанья прессованная «Вепская»;
- буженина из кабана «Чухарская»;
- ребрышки кабаньи «Вепские»;
- бекон «Обеденный»;
- подсвинок «Кабацкий»;
- нога кабанья;
- голяшка кабанья;
- орех мясной из мяса кабана;
- ребрышки кабаньи.

Продукты из оленины

Группа - мясная

Вид – продукты из оленины, цельнокусковые

Подвид - вареные

Категория А:

- ассорти «Таежное»;
- ассорти олень в оболочке;
- оленина вареная в оболочке;
- оленина прессованная «Енисейская»;
- рулет из оленины «Баденский»;
- оленина «Обеденная»;
- балык «Классический»;
- оленина в шпике;
- оленина «Савойская»;
- ассорти «Калейдоскоп»;
- «Мясо олень с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса оленя;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя;

Категория Б:

- оленина «Гурман»;
- язык фаршированный «Нежность»;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем;

- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса оленя;
- рулет «Лесной властелин» из мяса оленя;

Категория В:

- рулет «По-походному»;
- рулет «По-походному» из мяса оленя;

Группа - мясная

Вид – продукты из оленины, цельнокусковые

Подвид - копчено-вареные

Категория А:

- филей «Марочный»;
- окорок «Индиго»;
- шейка «Полярная»;
- ребрышки «Восхитительные»;
- рулет олений «Норд»;
- бок олений «Северное сияние»;
- оленина «Прима»;
- оленина «Боярская»;
- оленина копчено-вареная;
- мясо марала копчено-вареное;
- рулет копчено-вареный из оленины;
- оленина «Лукошко»;
- оленина «Арбатская»;
- оленина «Княжеская»;
- оленина «Обеденная»;
- олений шар;
- оленина в шпике;
- оленина «Наслаждение»;
- грудинка бескостная «Сочинская»;
- филей «Праздничный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- орех «Подарочный»;
- рулет с сыром;
- рулет «Королевский»;
- рулет «Посольский»;
- рулет «Мясной дуэт»;
- рулет «Волжский»;
- балык «День-ночь»;

Категория Б:

- рулет олений;

Категория Д:

- ребра оленье копчено-вареные;

Группа - мясная**Вид – продукты из оленины, цельнокусковые****Подвид - варено-копченые****Категория А:**

- балык «Классический»;
- балычок «Именинный»;
- язык фаршированный «Нежность»;
- «Мясо оленье с ароматом брусники»
- рулет «Царский» из мяса оленя;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя;

Категория Б:

- балык «Гусарский»;
- рулет «Тройной»;
- язык олений в шпике «Обеденный»;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса оленя;
- рулет «Лесной властелин» из мяса оленя;

Категория В:

- рулет «По-походному» из мяса оленя;

Группа - мясная**Вид - продукты из оленины, цельнокусковые****Подвид - копчено-запеченные****Категория А:**

- филей «Марал»;
- окорок «Северный»;
- филей олений копчено-запеченный;
- окорок олений копчено-запеченный;
- оленина «Изумительная»;
- филей «Праздничный»;
- «Мясо оленье с ароматом брусники»
- рулет «Царский» из мяса оленя;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя;

Категория Б:

- балык «Гусарский»;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса оленя;
- рулет «Лесной властелин» из мяса оленя;

Категория В:

- рулет «По-походному» из мяса оленя;

Группа - мясная

Вид - продукты из оленины, цельнокусковые

Подвид - запеченные

Категория А:

- деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»;
- грудинка «Арrostини»;
- грудинка «Вителлино»;
- грудинка «Да анджело»;
- грудинка маринованная в пиве;
- рулет «Спиральный»;
- оленина «Лакомка»;
- оленина запеченная в черносливе «Наслаждение»;
- «Мясо олень с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса оленя;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя;

Категория Б:

- грудинка «По рецепту садовника»;
- рулет «Семейный»;
- оленина «Загадка»;
- шашлык «По-лесному»;
- шашлык «По-посольски»;
- шашлык «По-походному»;
- шашлык «Разбойничий»;
- оленина в маринаде «Бомонд»;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса оленя с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с орехами и морковью;

- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса оленя с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса оленя с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса оленя с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса оленя;
- рулет «Лесной властелин» из мяса оленя;
- рулет «Царский» из мяса оленя;

Категория В:

- рулет с начинкой;
- рулет «По-походному» из мяса оленя;

Группа - мясная

Вид - продукты из оленины, цельнокусковые

Подвид - сырокопченые

Категория А:

- окорок «Индиго»;
- бок «Северное сияние»;
- филей «Марал»;
- палочки из оленины;
- оленина сырокопченая;
- мясо «Крестьянское»;
- мясо «По-кайзерски»;
- филей «Праздничный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- чипсы;
- мясо оленя;

Категория Б:

- оленина в оболочке из шпика;
- язык олений сырокопченный;

Группа - мясная

Вид - продукты из оленины, цельнокусковые

Подвид - сыровяленые

Категория А:

- оленина «К пиву»;
- палочки из оленины «К пиву»;
- билтонг с паприкой;
- билтонг «Пряный»;
- билтонг подкопченный;
- билтонг «Классический»;
- билтонг «Волжский»;
- билтонг с чесноком;
- билтонг с черным перцем;
- билтонг с красным перцем;
- бастурма «Юбилейная»;
- чипсы «Нямса»;
- чипсы «Нямса» пикантные;
- чипсы «Нямса» с чесноком;
- чипсы «Нямса» с черным перцем;

- чипсы «Нямса» с грибным ароматом;
- чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука;
- мясо оленя;
- хамон из мяса оленя;

Продукты из мяса лося

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые

Подвид - вареные

Категория А:

- ассорти «Таежное»;
- ассорти лосиное в оболочке;
- ассорти «Калейдоскоп»;
- мясо лося вареное в оболочке;
- мясо лося прессованное «Енисейское»;
- мясо лося «Обеденное»;
- мясо лося в шпике;
- мясо лося «Савойское»;
- лосятина «Чухарская»;
- филей из лося «Чухарский»;
- пастрому из лося «Чухарская»;
- карпаччо из лосятины «Чухарское»;
- буженина из лося «Чухарская»;
- рулет из лося «Чухарский»;
- рулет из мяса лося «Баденский»;
- балык из мяса лося «Классический»;

Категория Б:

- мясо лося «Гурман»;
- язык фаршированный «Нежность»;

Категория В:

- ребрышки лосиные «Вепские»;
- рулька лосиная «Вепская»;
- рулька лосиная прессованная «Вепская»;
- рулет «По-походному»;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса лося, ветчинные

Подвид - вареные

Категория А:

- ветчина из мяса лося.

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые

Подвид - копчено-вареные

Категория А:

- мясо лося «Прима»;
- мясо лося «Боярское»;
- мясо лося «Лукошко»;
- мясо лося «Арбатское»;
- мясо лося «Княжеское»;
- мясо лося «Обеденное»;
- мясо лося копчено-вареное;

- мясо лося в шпике;
- мясо лося «Наслаждение»;
- рулет копчено-вареный из мяса лося;
- рулет «Королевский»;
- рулет «Посольский»;
- рулет «Мясной дуэт»;
- рулет «Волжский»;
- рулет лосиный «Норд»;
- рулет с сыром;
- шар лосиный;
- грудинка бескостная «Сочинская»;
- филей «Праздничный»;
- филей «Марочный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- орех «Подарочный»;
- балык «День-ночь»;
- окорок «Индиго»;
- шейка «Полярная»;
- ребрышки «Восхитительные»;
- бок лося «Северное сияние»;
- лосятина «Чухарская»;
- филей из лося «Чухарский»;
- пастрома из лося «Чухарская»;
- карпаччо из лосятины «Чухарское»;
- буженина из лося «Чухарская»;
- рулет из лося «Чухарский»;
- «Мясо лосиное с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса лося;
- рулет «Лесной обед» из мяса лося;

Категория Б:

- рулет лосиный;
- рулет «Лесной обед» из мяса лося с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса лося с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса лося с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса лося;
- рулет «Лесной властелин» из мяса лося;

Категория Б:

- рулет «По-походному» из мяса лося;

Категория Д:

- ребра лоса копчено-вареные;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса лоса, цельнокусковые

Подвид - варено-копченые

Категория А:

- балык «Классический»;
- балык «Именинный»;
- язык фаршированный «Нежность»;
- лосятина «Чухарская»;
- филей из лоса «Чухарский»;
- пастрона из лоса «Чухарская»;
- карпаччо из лосятины «Чухарское»;
- буженина из лоса «Чухарская»;
- рулет из лоса «Чухарский»;
- «Мясо лосиное с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса лоса;
- рулет «Лесной обед» из мяса лоса;

Категория Б:

- балык «Гусарский»;
- рулет «Тройной»;
- язык лоса в шпике «Обеденный»;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса лоса

Подвид - копчено-запеченные

Категория А:

- окорок «Северный»;
- окорок лоса копчено-запеченный;
- филей лоса копчено-запеченный;
- филей «Праздничный»;
- мясо лоса «Изумительная»;
- лосятина «Чухарская»;
- филей из лоса «Чухарский»;
- пастрона из лоса «Чухарская»;
- карпаччо из лосятины «Чухарское»;
- буженина из лоса «Чухарская»;
- рулет из лоса «Чухарский»;
- ветчина из лоса «Вепская»;

Категория Б:

- балык «Гусарский»;
- рулет «Лесной обед» из мяса лоса с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса лоса с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса лоса с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лоса с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лоса с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лоса с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лоса с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лоса со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лоса с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лоса с паштетно-грибной начинкой;

- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса лося;
- рулет «Лесной властелин» из мяса лося;

Категория В:

- рулет «По-походному» из мяса лося;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса лося

Подвид - запеченные

Категория А:

- грудинка фаршированная «Каприз»;
- грудинка «Арростини»;
- грудинка «Вителлино»;
- грудинка «Да анджело»;
- грудинка маринованная в пиве;
- мясо лося «Лакомка»;
- мясо лося запеченное в черносливе «Наслаждение»;
- рулет «Спиральный»;
- лосятина «Чухарская»;
- филей из лося «Чухарский»;
- пастррома из лося «Чухарская»;
- карпаччо из лосятины «Чухарское»;
- буженина из лося «Чухарская»;
- рулет из лося «Чухарский»;
- «Мясо лосиное с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса лося;
- рулет «Лесной обед» из мяса лося;

Категория Б:

- грудинка «По рецепту садовника»;
- рулет «Семейный»;
- мясо лося «Загадка»;
- мясо лося в маринаде «Бомонд»;
- шашлык «По-лесному»;
- шашлык «По-посольски»;
- шашлык «По-походному»;
- шашлык «Разбойничий»;
- рулет «Лесной обед» из мяса лося с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса лося с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса лося с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лося с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса лося с печенью и арахисом;

- рулет «Дары леса» из мяса лося с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса лося;
- рулет «Лесной властелин» из мяса лося;
- рулет «Царский» из мяса лося;

Категория В:

- рулет с начинкой;
- рулет «По-походному» из мяса лося;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса лося, цельнокусковые

Подвид - сырокопченые

Категория А:

- окорок «Индиго»;
- бок «Северное сияние»;
- палочки из мяса лося;
- мясо лося сырокопченное;
- мясо «Крестьянское»;
- мясо «По-кайзерски»;
- филей «Праздничный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- чипсы;
- лосятина «Чухарская»;
- филей из лося «Чухарский»;
- пастррома из лося «Чухарская»;
- карпаччо из лосятины «Чухарское»;
- буженина из лося «Чухарская»;
- рулет из лося «Чухарский»;

Категория Б:

- мясо лося в оболочке из шпика;
- язык лосиный сырокопченный

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса лося, цельнокусковые

Подвид - сыровяленые

Категория А:

- бастурма из лосятины;
- мясо лося «К пиву»;
- палочки из мяса лося «К пиву»;
- билтонг с паприкой;
- билтонг «Пряный»;
- билтонг подкопченный;
- билтонг «Классический»;
- билтонг «Волжский»;
- билтонг с чесноком;
- билтонг с черным перцем;
- билтонг с красным перцем;
- бастурма «Юбилейная»;
- чипсы «Нямса»;
- чипсы «Нямса» пикантные;
- чипсы «Нямса» с чесноком;
- чипсы «Нямса» с черным перцем;

- чипсы «Нямса» с грибным ароматом;
- чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука.
- чипсы из лосося «Чухарские»;

Продукты из мяса косули

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые

Подвид - вареные

Категория А:

- ассорти «Таежное»;
- ассорти из мяса косули в оболочке;
- ассорти «Калейдоскоп»;
- мясо косули вареное в оболочке;
- мясо косули прессованное «Енисейское»;
- мясо косули «Обеденное»;
- мясо косули в шпике;
- мясо косули «Савойское»;
- рулет из мяса косули «Баденский»;
- балык из мяса косули «Классический»;
- «Мясо косули с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса косули;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули;

Категория Б:

- мясо косули «Гурман»;
- язык фаршированный «Нежность»
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса косули;
- рулет «Лесной властелин» из мяса косули;

Категория В:

- рулет «По-походному»;
- Рулет «По-походному» из мяса косули;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые

Подвид - копчено-вареные

Категория А:

- мясо косули «Прима»;
- мясо косули «Боярское»;
- мясо косули «Лукошко»;

- мясо косули «Арбатское»;
- мясо косули «Княжеское»;
- мясо косули «Обеденное»;
- мясо косули копчено-вареное;
- мясо косули в шпике;
- мясо косули «Наслаждение»;
- рулет копчено-вареный из мяса косули;
- рулет «Королевский»;
- рулет «Посольский»;
- рулет «Мясной дуэт»;
- рулет «Волжский»;
- рулет из мяса косули «Норд»;
- рулет с сыром;
- шар из мяса косули;
- грудинка бескостная «Сочинская»;
- филей «Праздничный»;
- филей «Марочный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- орех «Подарочный»;
- балык «День-ночь»;
- окорок «Индиго»;
- шейка «Полярная»;
- ребрышки «Восхитительные»;
- бок косули «Северное сияние»;

Категория Б:

- рулет из мяса косули;

Категория Д:

- ребра косули копчено-вареные;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые

Подвид - варено-копченые

Категория А:

- балык «Классический»;
- балык «Именинный»;
- язык фаршированный «Нежность»;
- «Мясо лосиное косули с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса косули;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули;

Категория Б:

- балык «Гусарский»;
- рулет «Тройной»;
- язык косули в шпике «Обеденный»;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью;

- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса косули;
- рулет «Лесной властелин» из мяса косули;

Категория В:

- рулет «По-походному» из мяса косули;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса косули, цельнокусковые

Подвид - копчено-запеченные

Категория А:

- окорок «Северный»;
- окорок косули копчено-запеченный;
- филей косули копчено-запеченный;
- филей «Праздничный»;
- мясо косули «Изумительное»;
- «Мясо косули с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса косули;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули;

Категория Б:

- балык «Гусарский»;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса косули;
- рулет «Лесной властелин» из мяса косули;

Категория В:

- рулет «По-походному» из мяса косули;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса косули, цельнокусковые

Подвид - запеченные

Категория А:

- грудинка фаршированная «Каприз»;
- грудинка «Арростини»;
- грудинка «Вителлино»;
- грудинка «Да анджело»;

- грудинка маринованная в пиве;
- мясо косули «Лакомка»;
- мясо косули запеченное в черносливе «Наслаждение»;
- рулет «Спиральный»;
- «Мясо косули с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса косули;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули;

Категория Б:

- грудинка «По рецепту садовника»;
- рулет «Семейный»;
- мясо косули «Загадка»;
- мясо косули в маринаде «Бомонд»;
- шашлык «По-лесному»;
- шашлык «По-посольски»;
- шашлык «По-походному»;
- шашлык «Разбойничий»;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса косули с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса косули с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса косули с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса косули с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса косули;
- рулет «Лесной властелин» из мяса косули;
- рулет «Царский» из мяса косули;

Категория В:

- рулет с начинкой;
- рулет «По-походному» из мяса косули;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса косули, цельнокусковые

Подвид - сырокопченые

Категория А:

- окорок «Индиго»;
- бок «Северное сияние»;
- палочки из мяса косули;
- мясо косули сырокопченое;
- мясо «Крестьянское»;
- мясо «По-кайзерски»;
- филей «Праздничный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- чипсы;
- мясо косули;

Категория Б:

- мясо косули в оболочке из шпика;
- язык косули сырокопченный;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса косули, цельнокусковые

Подвид - сыровяленые

Категория А:

- мясо косули «К пиву»;
- палочки из мяса косули «К пиву»;
- билтонг с паприкой;
- билтонг «Пряный»;
- билтонг подкопченный;
- билтонг «Классический»;
- билтонг «Волжский»;
- билтонг с чесноком;
- билтонг с черным перцем;
- билтонг с красным перцем;
- бастурма «Юбилейная»;
- чипсы «Нямса»;
- чипсы «Нямса» пикантные;
- чипсы «Нямса» с чесноком;
- чипсы «Нямса» с черным перцем;
- чипсы «Нямса» с грибным ароматом;
- чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука;
- мясо косули;
- хамон из мяса косули;

Продукты из мяса лани**Группа - мясная**

Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые

Подвид - вареные

Категория А:

- ассорти «Таежное»;
- ассорти из мяса лани в оболочке;
- ассорти «Калейдоскоп»;
- мясо лани вареное в оболочке;
- мясо лани прессованное «Енисейское»;
- мясо лани «Обеденное»;
- мясо лани в шпике;
- мясо лани «Савойское»;
- рулет из мяса лани «Баденский»;
- балык из мяса лани «Классический»;
- «Мясо лани с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса лани;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани;

Категория Б:

- мясо лани «Гурман»;
- язык фаршированный «Нежность»;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином;

- рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью;
- Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей;
- Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром;
- Рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса лани;
- рулет «Лесной властелин» из мяса лани;

Категория В:

- рулет «По-походному»;
- рулет «По-походному» из мяса лани;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые

Подвид - копчено-вареные

Категория А:

- мясо лани «Прима»;
- мясо лани «Боярское»;
- мясо лани «Лукошко»;
- мясо лани «Арбатское»;
- мясо лани «Княжеское»;
- мясо лани «Обеденное»;
- мясо лани копчено-вареное;
- мясо лани в шпике;
- мясо лани «Наслаждение»;
- рулет копчено-вареный из мяса лани;
- рулет «Королевский»;
- рулет «Посольский»;
- рулет «Мясной дуэт»;
- рулет «Волжский»;
- рулет из мяса лани «Норд»;
- рулет с сыром;
- шар из мяса лани;
- грудинка бескостная «Сочинская»;
- филей «Праздничный»;
- филей «Марочный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- орех «Подарочный»;
- балык «День-ночь»;
- окорок «Индиго»;
- шейка «Полярная»;
- ребрышки «Восхитительные»;
- бок лани «Северное сияние»;

Категория Б:

- рулет из мяса лани;

Категория Д:

- ребра лани копчено-вареные;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые

Подвид - варено-копченые

Категория А:

- балык «Классический»;
- балык «Именинный»;
- язык фаршированный «Нежность»;
- «Мясо лани с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса лани;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани;

Категория Б:

- балык «Гусарский»;
- рулет «Тройной»;
- язык лани в шпике «Обеденный»;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса лося лани с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой
- рулет «Экзотика» из мяса лани;
- рулет «Лесной властелин» из мяса лани;

Категория В:

- рулет «По-походному» из мяса лани;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса лани, цельнокусковые

Подвид - копчено-запеченные

Категория А:

- окорок «Северный»;
- окорок лани копчено-запеченный;
- филей лани копчено-запеченный;
- филей «Праздничный»;
- мясо лани «Изумительное»;
- «Мясо лани с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса лани;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани;

Категория Б:

- балык «Гусарский»;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином;

- рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса лани;
- рулет «Лесной властелин» из мяса лани;

Категория В:

- рулет «По-походному» из мяса лани;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса лани, цельнокусковые

Подвид - запеченные

Категория А:

- грудинка фаршированная «Каприз»;
- грудинка «Арrostини»;
- грудинка «Вителлино»;
- грудинка «Да анджело»;
- грудинка маринованная в пиве;
- мясо лани «Лакомка»;
- мясо лани запеченное в черносливе «Наслаждение»;
- рулет «Спиральный»;
- «Мясо лани с ароматом брусники»;
- рулет «Царский» из мяса лани;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани;

Категория Б:

- грудинка «По рецепту садовника»;
- рулет «Семейный»;
- мясо лани «Загадка»;
- мясо лани в маринаде «Бомонд»;
- шашлык «По-лесному»;
- шашлык «По-посольски»;
- шашлык «По-походному»;
- шашлык «Разбойничий»;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с клюквой и шалфеем;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с брусникой и розмарином;
- рулет «Лесной обед» из мяса лани с курагой и изюмом;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом и яблоками;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с лесными грибами и клюквой;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с сыром и маслинами (оливками);
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с орехами и морковью;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани со сливами и горчицей;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с ананасом и сыром;
- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с паштетно-грибной начинкой;

- рулет «Лесная диковинка» из мяса лани с черносливом, курагой и орехами;
- рулет «Дары леса» из мяса лани с печенью и арахисом;
- рулет «Дары леса» из мяса лани с мятно-миндальной начинкой;
- рулет «Экзотика» из мяса лани;
- рулет «Лесной властелин» из мяса лани;
- рулет «Царский» из мяса лани;

Категория В:

- рулет с начинкой;
- рулет «По-походному» из мяса лани;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса лани, цельнокусковые

Подвид - сырокопченые

Категория А:

- окорок «Индиго»;
- бок «Северное сияние»;
- палочки из мяса лани;
- мясо лани сырокопченное;
- мясо «Крестьянское»;
- мясо «По-кайзерски»;
- филей «Праздничный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- чипсы;

Категория Б:

- мясо лани в оболочке из шпика;
- язык лани сырокопченный;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса лани, цельнокусковые

Подвид - сыровяленые

Категория А:

- мясо лани «К пиву»;
- палочки из мяса лани «К пиву»;
- билтонг с паприкой;
- билтонг «Пряный»;
- билтонг подкопченный;
- билтонг «Классический»;
- билтонг «Волжский»;
- билтонг с чесноком;
- билтонг с черным перцем;
- билтонг с красным перцем;
- бастурма «Юбилейная»;
- чипсы «Нямса»;
- чипсы «Нямса» пикантные;
- чипсы «Нямса» с чесноком;
- чипсы «Нямса» с черным перцем;
- чипсы «Нямса» с грибным ароматом;
- чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука;

Продукты из мяса медведя

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые

Подвид - вареные

Категория А:

- окорок медвежий;
- корейка медвежья;
- лопатка медвежья;
- грудинка медвежья;
- мясо медведя;
- филей медвежий;
- буженина из медведя «Чухарская»;
- медвежати́на «Чухарская»;
- окорок медвежий;
- рулет из медведя;
- ветчина медвежья;
- рулет «Лесной обед» из мяса медведя;

Категория Б:

- рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя;

Категория В:

- ребрышки медвежьи «Вепские»;
- рулька медвежья «Вепская»;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые

Подвид - копчено-вареные

Категория А:

- окорок медвежий;
- корейка медвежья;
- лопатка медвежья;
- грудинка медвежья;
- мясо медведя;
- филей медвежий;
- буженина из медведя «Чухарская»;
- медвежати́на «Чухарская»;
- окорок медвежий;
- рулет из медведя;
- ветчина медвежья;

Категория В:

- ребрышки медвежьи «Вепские»;
- рулька медвежья «Вепская»;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые

Подвид - варено-копченые

Категория А:

- окорок медвежий;
- корейка медвежья;
- лопатка медвежья;
- грудинка медвежья;
- мясо медведя;
- филей медвежий;
- буженина из медведя «Чухарская»;
- медвежати́на «Чухарская»;

- окорок медвежий;
- рулет из медведя;
- ветчина медвежья;
- рулет «Лесной обед» из мяса медведя;

Категория Б:

- рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя;

Категория В:

- ребрышки медвежьи «Вепские»;
- рулька медвежья «Вепская»;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса медведя, цельнокусковые

Подвид - копчено-запеченные

Категория А:

- окорок медвежий;
- корейка медвежья;
- лопатка медвежья;
- грудинка медвежья;
- мясо медведя;
- филей медвежий;
- буженина из медведя «Чухарская»;
- медвежати́на «Чухарская»;
- окорок медвежий;
- рулет из медведя;
- ветчина медвежья;
- рулет «Лесной обед» из мяса медведя;

Категория Б:

- рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя;

Категория В:

- ребрышки медвежьи «Вепские»;
- рулька медвежья «Вепская»;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса медведя, цельнокусковые

Подвид - запеченные

Категория А:

- окорок медвежий;
- корейка медвежья;
- лопатка медвежья;
- грудинка медвежья;
- мясо медведя;
- филей медвежий;
- буженина из медведя «Чухарская»;
- медвежати́на «Чухарская»;
- окорок медвежий;
- рулет из медведя;
- ветчина медвежья;
- рулет «Лесной обед» из мяса медведя;

Категория Б:

- рулет «Лесная диковинка» из мяса медведя;

Категория В:

- ребрышки медвежьи «Вепские»;
- рулька медвежья «Вепская»;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса медведя, цельнокусковые

Подвид - сырокопченые

Категория А:

- окорок медвежий;
- корейка медвежья;
- лопатка медвежья;
- грудинка медвежья;
- мясо медведя;
- филей медвежий;
- буженина из медведя «Чухарская»;
- медвежати́на «Чухарская»;
- окорок медвежий;
- рулет из медведя;
- ветчина медвежья;
- чипсы из медвежати́ны «Чухарские»;

Категория В:

- ребрышки медвежьи «Вепские»;
- рулька медвежья «Вепская»;

Группа - мясная

Вид - продукты из мяса медведя, цельнокусковые

Подвид - сыровяленые

Категория А:

- окорок медвежий;
- корейка медвежья;
- лопатка медвежья;
- грудинка медвежья;
- мясо медведя;
- бастурма из медвежати́ны;
- балык из медведя.

Продукты из мяса бобра

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые

Подвид – вареные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- хвост;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые

Подвид – копчено-вареные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- хвост;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые

Подвид – варено-копченые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- хвост;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые

Подвид – копчено-запеченные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- хвост;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые

Подвид – запеченные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;

- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- хвост;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые

Подвид – сырокопченые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- хвост;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые

Подвид – сыровяленые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- хвост;
- филе;

Продукты из мяса барсука

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые

Подвид – вареные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые

Подвид – копчено-вареные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые

Подвид – варено-копченые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые

Подвид – копчено-запеченные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые

Подвид – запеченные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;

- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые

Подвид – сырокопченые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса барсука, цельнокусковые

Подвид – сыровяленые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Продукты из мяса ондатры

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые

Подвид – вареные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые

Подвид – копчено-вареные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые

Подвид – варено-копченые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые

Подвид – копчено-запеченные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые

Подвид – запеченные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;

- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые

Подвид – сырокопченые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса ондатры, цельнокусковые

Подвид – сыровяленые

Категория А:

- тушка;
- полутушка;
- передняя четвертина;
- задняя четвертина;
- лопатка;
- окорок;
- нога задняя;
- нога передняя;
- спинка;
- филе;

Продукты из мяса белки

Группа - мясная

Вид – продукты из мяса белки, цельнокусковые

Подвид – вареные

Категория А:

- тушка;
- полутушка;

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75±5 % включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции целым изделием, в полиамидной оболочке при температуре от 0 до 6°С – не более 75 суток.

Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- целым изделием (без консервантов) – не более 10 суток;
- целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 15 суток;
- целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 25 суток;
- порционная нарезка (без консервантов) – не более 7 суток;
- порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 10 суток;
- порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 20 суток;
- сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 48 часов;
- сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 5 суток;
- сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности для вареной продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- целым изделием (без консервантов) - не более 45 суток;
- целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) - не более 70 суток;
- целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) - не более 110 суток;
- порционная нарезка (без консервантов) - не более 40 суток;
- порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) - не более 60 суток;
- порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) - не более 100 суток;
- сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 25 суток;
- сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 35 суток;
- сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности запеченных, копчено-запеченных, варено-копченых, копчено-вареных продуктов, негерметично упакованных, при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- целым изделием (без консервантов) – не более 12 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 15 суток;
- целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 25 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 30 суток;
- целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 40 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 50 суток;
- порционная нарезка (без консервантов) – не более 8 суток;
- порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 12 суток;
- порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 20 суток;
- сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 4 суток;
- сервировочная нарезка (с применением консервантов, регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 7 суток;
- сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 12 суток.

Рекомендуемые сроки годности для запеченных, копчено-запеченных, варено-копченых, копчено-вареных упакованных с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не более 75%:

- целым изделием (без консервантов) - не более 60 суток;

- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 90 суток;
- целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) - не более 80 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 110 суток;
- целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) - не более 110 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 150 суток;
- порционная нарезка (без консервантов) - не более 45 суток;
- порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) - не более 65 суток;
- порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) - не более 100 суток;
- сервировочная нарезка (без консервантов) - не более 30 суток;
- сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) - не более 40 суток;
- сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) - не более 70 суток.

Рекомендуемые сроки годности для сырокопченной и сыровяленной продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- целым изделием (без консервантов) – не более 120 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 180 суток;
- целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 150 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 200 суток;
- целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 200 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 240 суток;
- для хамона – не более 8 месяцев;
- порционная нарезка (без консервантов) – не более 90 суток;
- порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 120 суток;
- порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 150 суток;
- сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 60 суток;
- сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 80 суток;
- сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 120 суток.

Рекомендуемые сроки годности для сырокопченной и сыровяленной продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- целым изделием (без консервантов) – не более 180 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 240 суток;
- целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 220 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 260 суток;
- целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 260 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 300 суток;
- для хамона – не более 12 месяцев;
- порционная нарезка (без консервантов) – не более 150 суток;
- порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 180 суток;

- порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 220 суток;
- сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 90 суток;
- сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 150 суток;
- сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 180 суток.

Рекомендуемые сроки годности для сырокопченной и сыровяленой продукции, негерметично упакованной, при температуре от 0 до 25°C относительной влажности воздуха не более 75%:

- целым изделием (без консервантов) – не более 90 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – не более 130 суток;
- целым изделием (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 100 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 150 суток;
- целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 130 суток;
- целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 180 суток;
- для хамона – не более 6 месяцев;
- порционная нарезка (без консервантов) – не более 70 суток;
- порционная нарезка (с использованием регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 80 суток;
- порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 120 суток;
- сервировочная нарезка (без консервантов) – не более 60 суток;
- сервировочная нарезка (с использованием регуляторов кислотности E262, E325, E326) – не более 70 суток;
- сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) – не более 90 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции, после нарушения целостности потребительской упаковки, не превышающие основной срок годности, при относительной влажности воздуха не более 75±5% и температуре от 0°C до 6°C:

- вареные - не более 3 суток;
- копчено-вареные - не более 7 суток;
- варено-копченые - не более 7 суток;
- запеченные - не более 7 суток;
- копчено-запеченные - не более 7 суток;
- сырокопченые – не более 10 суток;
- сыровяленые – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18oC и относительной влажности воздуха 95±5% - не более 18 месяцев.

Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.