

## בשר עוף – עופות שלמים וחלקיהם

Chicken meat - carcasses and their parts

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי  
The Standards Institution of Israel



תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50908 - נתחי עוף - הגדרות ומינוחים, בהרכב זה:  
גדי אידן, סרחיו דולב, אבי וילק, מקס כהן, רמי לם (יו"ר)

כמו כן תרם להכנת התקן אבשלום דולב.

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.



---

**מילות מפתח:**

בשר, מוצרי בשר, מוצרי מזון, עוף, סימון, תיווי.

**Descriptors:**

meat, meat products, food products, poultry, labelling.

---

**עדכניות התקן**

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יודאו שבידיהם המהדורה המעודכנת של התקן על גיליונות התיקון שלו. מסמך המתפרסם ברשומות כגיליון תיקון, יכול להיות גיליון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

---

**תוקף התקן**

תקן ישראלי על עדכוניו נכנס לתוקף החל ממועד פרסומו ברשומות. יש לבדוק אם המסמך רשמי או אם חלקים ממנו רשמיים. תקן רשמי או גיליון תיקון רשמי (במלואם או בחלקם) נכנסים לתוקף 60 יום מפרסום ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר לכניסה לתוקף.

---

**סימון בתו תקן**

כל המייצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליו, רשאי, לפי היתר ממכון התקנים הישראלי, לסמנו בתו תקן:



**זכויות יוצרים**

© אין לצלם, להעתיק או לפרסם, בכל אמצעי שהוא, תקן זה או קטעים ממנו, ללא רשות מראש ובכתב ממכון התקנים הישראלי.



## תוכן העניינים

1	.....	הקדמה	1
1	.....	מבוא	1
1	.....	1. חלות התקן	1
1	.....	2. אזכורים נורמטיביים	1
1	.....	3. דרישות	1
2	.....	3.1. עור	2
3	.....	3.2. קירור	3
4	.....	3.3. קטגוריות של עופות לפי גילם	4
4	.....	3.4. שיטות גידול העופות	4
5	.....	3.5. שיטות הזנה	5
5	.....	3.6. שיטות שחיטה	5
6	.....	3.7. שיטות צינון	6
6	.....	3.8. טיפולים אנטי-מיקרוביאליים	6
6	.....	3.9. רמת איכות	6
7	.....	3.10. סימון	7
7	.....	4. תיאור העוף וחלקיו	7
7	.....	4.1. אינדקס המוצרים	7
11	.....	4.2. תרשים שלד העוף	11



## הקדמה

תקן ישראלי זה מבוסס על התקן של הוועדה הכלכלית של האומות המאוחדות עבור אירופה –

UNECE – United Nations Economic Commission for Europe: Standard for Chicken Meat-Carcasses and Parts משנת 2006.

## מבוא

תקן ה- UNENC מפרט דרישות לעוף למאכל אדם, הגדרות וכינויים, אפשרויות אריזה ותנאי הובלה לצורך שיווקו כעוף למאכל אדם. התקן הישראלי מבוסס על החלקים הרלוונטיים מתקן זה, הדנים בדרישות עבור עופות המשווקים למאכל אדם, בהגדרות ובכינויים.

### 1. חלות התקן

תקן זה מפרט דרישות, הגדרות וכינויים, לבשר עוף ולחלקי עוף לא מעובדים (להלן: עוף), המשווקים כראויים למאכל אדם. התקן אינו חל על מוצרים בעלי מרכיבים מוספים או על "עופות מוכנים".

### 2. אזכורים נורמטיביים

תקנים ומסמכים המוזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים לא מתוארכים – מהדורתם האחרונה היא הקובעת):

#### תקנים ישראליים

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

ת"י 1291 - רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת

#### חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך-1960, על עדכונה

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), תשל"ב-1971,

על עדכונה.

תקנות לפיקוח על יצוא בע"ח ותוצרת מן-חחי (דגים, יענים, דבש, חלב ומוצריהם, ומוצרי ביצים), תשנ"ח-1998, על עדכונה.

חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ה, 2015, על עדכונה.

#### מסמכים זרים

EEC COMMISSION REGULATION (EEC) No 1538/91 of 5 June 1991, introducing detailed rules for implementing Regulation (EEC) No 1906/90 on certain marketing standards for poultry.

**3. דרישות**

**3.1. עור**

עופות ישווקו עם עור או ללא עור. צבע העור הוא "צהוב" או "לבן". ראו ציורים 1-3. מותר לערבב באותה אצווה עופות עם עור בצבע לבן ועופות עם עור בצבע צהוב, רק כאשר קיים סימון מתאים.

**עוף שלם עם עור לבן**



**ציור 1**

**עוף שלם עם עור צהוב**



**ציור 2**

**עוף שלם ללא עור**



**ציור 3**

**3.2. קירור**

העופות ישווקו כשהם מקוררים או מקוררים בקרח, לרבות קרח יבש, וארוזים במכל, קפואים ב- $18^{\circ}\text{C}$  (-), צ', או קפואים בהקפאה עמוקה אינדיווידואלית (מהירה<sup>(1)</sup>) ללא ציפוי קרח או קפואים בהקפאה עמוקה אינדיווידואלית (מהירה<sup>(1)</sup>) עם ציפוי קרח, כמפורט בטבלה 1. לאורך שרשרת האספקה יישמרו טמפרטורות הסביבה לפי דרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם), על עדכונה. המוצרים יובלו ברכב להובלה בקירור, העומד בדרישות התקן הישראלי ת"י 1291.

**טבלה 1 – אופן קירור העוף**

דרישות	אופן הקירור
הטמפרטורה הפנימית של המוצר תישמר בטמפרטורה שאינה נמוכה מ- $2^{\circ}\text{C}$ (-) ו לא גבוהה מ- $4^{\circ}\text{C}$ (+) צ' בכל עת לאחר תהליך הקירור במשחטה	מקורר
הטמפרטורה הפנימית של המוצר תישמר בטמפרטורה של $18^{\circ}\text{C}$ (-) צ' או בטמפרטורה נמוכה מזה בכל עת לאחר ההקפאה	קפוא

<sup>(1)</sup> הזמנים והטמפרטורות להקפאה עמוקה אינדיווידואלית (מהירה) יהיו לפי תקנות משרד החקלאות.



<p>המוצר מוקפא באופן אינדיווידואלי לפני אריזתו, ונשמר בטמפרטורה פנימית של <math>^{\circ}\text{C}(-18)</math> צ' או טמפרטורה נמוכה מזה בכל עת לאחר ההקפאה</p>	<p>קפוא בהקפאה עמוקה אינדיווידואלית (מהירה<sup>(1)</sup>) ללא ציפוי קרח</p>
<p>המוצר מוקפא באופן אינדיווידואלי לפני אריזתו, ונשמר בטמפרטורה פנימית של <math>^{\circ}\text{C}(-18)</math> צ' או טמפרטורה נמוכה מזה בכל עת לאחר ההקפאה. תוספת המשקל עקב ציפוי הקרח תסומן על תווית המוצר.</p>	<p>קפוא בהקפאה עמוקה אינדיווידואלית (מהירה<sup>(1)</sup>) עם ציפוי קרח</p>

### 3.3. כינוי העוף

מכנים את העוף על פי גילו כמפורט בטבלה 2.

#### טבלה 2 - קטגוריות עופות לפי גילם

תיאור	כינוי
עוף צעיר מאוד, בן פחות מ-4 שבועות	עופיון
עוף בן 4 שבועות עד 12 שבועות, קצה עצם החזה עדיין גמיש (אינו מוקשה כעצם)	עוף צעיר
עוף בן פחות מ-12 שבועות, קצה עצם החזה גמיש פחות (כלומר מוקשה רק בחלקו).	עוף לצלייה (roaster) (עוף מבוגר מעט יותר מעוף צעיר)
גדולים מ-10 חודשים	תרנגולים ותרנגולות לרבייה (המיועדים למאכל)

**3.4. שיטות שחיטה**

שיטות השחיטה העיקריות מפורטות בטבלה 3 שלהלן.

**טבלה 3 - שיטות השחיטה העיקריות**

שיטת שחיטה	תיאור
שחיטה לא כשרה	הימום לפני הדימום או שחיטת חלאל
שחיטה כשרה	שימוש בהליכים מתאימים לשחיטה יהודית
חלאל	שימוש בהליכים מתאימים לשחיטה מוסלמית

**3.5. שיטות צינון**

שיטות הצינון בהן משתמשים לאחר השחיטה, עשויות לגרום לעלייה במשקל בעקבות ספיגת מים בלתי נמנעת מבחינה טכנית. ספיגת המים תתאים לנדרש בתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך-1960, על עדכוניהן. שיטות הצינון מפורטות בטבלה 4 שלהלן:

**טבלה 4 - שיטות הצינון של המוצר**

קטגוריה	תיאור
צינון בטבילה (ללא תוספים)	המוצר מצונן באמצעות מעבר במים קרים הזורמים בכיוון הנגדי
צינון בטבילה (עם תוספים)	המוצר מצונן באמצעות מעבר במים קרים המכילים חומרים אנטי-מיקרוביאליים והזורמים בכיוון הנגדי
צינון באוויר (ללא תוספים)	המוצר מצונן באמצעות אוויר קר
צינון באוויר (עם תוספים)	המוצר מצונן באמצעות אוויר קר המכיל חומרים אנטי-מיקרוביאליים
צינון באוויר בהתזה עדינה (ללא תוספים)	המוצר מצונן על ידי אוויר קר יחד עם רסס מים עדין
צינון באוויר בהתזה עדינה (עם תוספים)	המוצר מצונן על ידי אוויר קר יחד עם רסס מים עדין המכיל חומרים אנטי-מיקרוביאליים

3.6. רמת איכות

קובעים את רמת האיכות של העופות כמפורט בטבלה 5 שלהלן.

טבלה 5 – רמות איכות מוצר

קטגוריה	תיאור
רמת איכות 1	המוצר יעמוד בהגדרות של Class A לפי הדירקטיבה האירופית EEC 1538/1991
רמת איכות 2	המוצר יתאים לתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטת לעופות), כראוי למאכל אדם.

3.7. סימון

חלקי העוף יסומנו לפי הנדרש בתקנות מחלות בעלי חיים (בתי שחיטה לעופות), התש"ך-1960, על עדכונה, לפי תקנות לפיקוח על יצוא בע"ח ותוצרת מן החי (דגים, יענים, דבש, חלב ומוצריהם, ומוצרי ביצים), תשנ"ח-1998, וכן לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

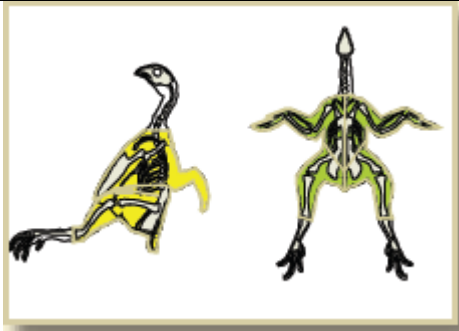

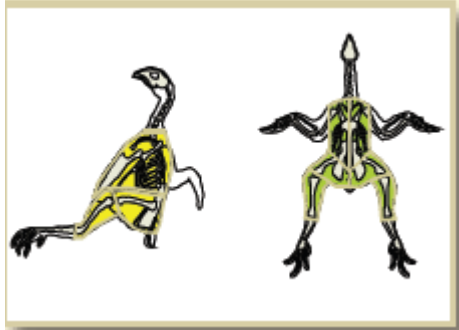



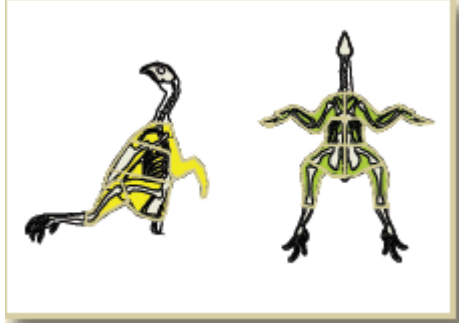
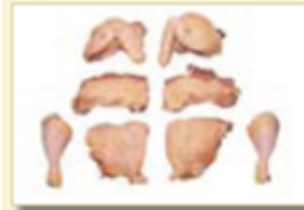
שמות חלקי העוף יסומנו כמפורט בטבלה 6 שלהלן. המספר המופיע בסמוך לשם המוצר הוא למידע בלבד ומפרט את קוד המוצר לפי התקן של האו"ם. אין חובה לסמן את רמת האיכות, צבע העור, גיל העוף, שיטת הקירור והשחיטה, אך אם סומן מידע זה או חלק ממנו, הסימון יתאים לסעיפים 3.1-3.6.








סימון ההוראות הנוגעות לאריזה, לאחסון והובלה, לתנאי האחסון לפני המשלוח ולציוד שנעשה בו שימוש להובלה יתאימו לנדרש בתקנות הרלוונטיות של משרד הבריאות ומשרד החקלאות, לרבות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים להובלת בשר, עופות, דגים ומוצריהם), תשל"ב-1971, על עדכונה, וכן לנדרש לפי חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ה-2015, על עדכונה.

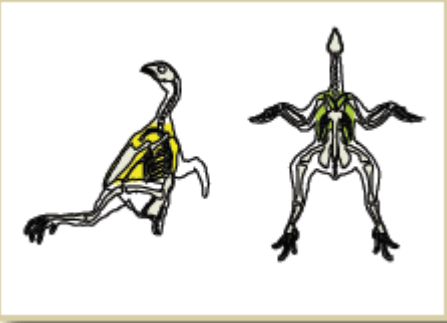



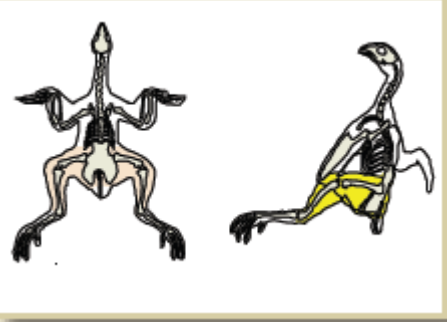



טבלה מספר 6 – שמות חלקי העוף ותיאוריהם

	<p><b>0101 עוף שלם בתוספת חלקי פנים (מופרדים)</b></p> <p>"עוף שלם" מורכב מגוף שלם עם כל החלקים, לרבות החזה, הירכיים, השוקיים, הכנפיים, הגב, ושומן הבטן. הראש והרגליים מוסרים, ובלוטת השומן והזנב יכולים להישאר או לא להישאר. הצוואר עם או בלי עור, והקורקבן, הלב, הטחול והכבד (חלקי הפנים) נכללים כחלקים נפרדים.</p>	
	<p><b>0102 עוף שלם</b></p> <p>"עוף שלם" (ללא חלקי פנים) מורכב מגוף שלם עם כל החלקים, לרבות החזה, הירכיים, השוקיים, הכנפיים, הגב, ושומן הבטן. הראש והצוואר עם העור, הרגליים, הקורקבן, הלב והכבד מוסרים. בלוטת השומן והזנב יכולים להישאר או לא להישאר.</p>	

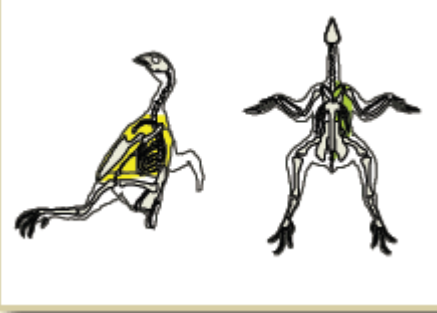

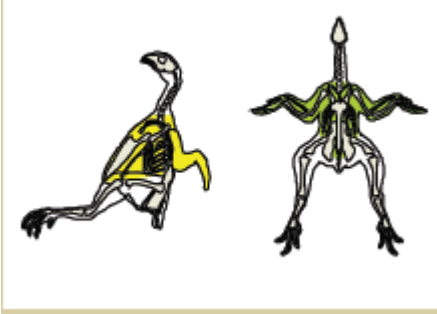

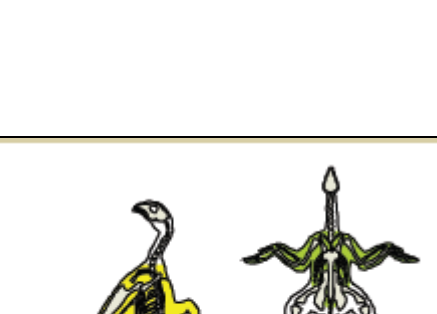
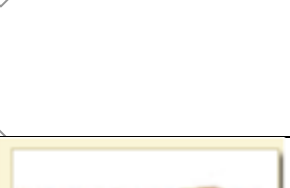
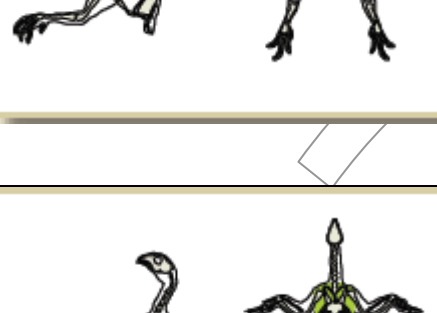

	<p><b>0103 עוף שלם ללא עצמות, ללא החלק השני והשלישי של הכנפיים וללא חלקי פנים</b></p> <p>"עוף שלם ללא עצמות ללא החלק השני והשלישי של הכנפיים (ראו את פירוט חלקי הכנף במוצר 1301) וללא חלקי פנים" מורכב מגוף שלם עם בשר החזה, הירכיים, והשוקיים. הראש והצוואר עם העור, הכנפיים, הרגליים, הקורקבן, הלב והכבד, בלוטת השומן והזנב מוסרים.</p>	
	<p><b>0105 עוף שלם, עם חצי גרון (גרוגרת)</b></p> <p>"עוף שלם עם חצי גרון" מורכב מגוף שלם (ראו מוצר 102) עם חצי גרון מחובר ועם כל החלקים, לרבות החזה, הירכיים, השוקיים, הכנפיים, הגב, ושומן הבטן. הראש, חצי הגרון, הרגליים, הקורקבן, הלב והכבד מוסרים. בלוטת השומן והזנב יכולים להישאר או לא להישאר.</p>	
	<p><b>106 עוף שלם עם גרון שלם</b></p> <p>"עוף שלם עם גרון שלם" מורכב מעוף שלם עם גרון מחובר ועם כל החלקים, לרבות החזה, הירכיים, השוקיים, הכנפיים, הגב, ושומן הבטן. הראש, הרגליים, הקורקבן, הלב והכבד מוסרים. בלוטת השומן והזנב יכולים להישאר או לא להישאר.</p>	
	<p><b>0201 עוף חתוך ל-2 חלקים (עוף חצוי)</b></p> <p>"עוף חתוך ל-2 חלקים" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102) מקצה לקצה דרך הגב והחזה כדי לייצר שני חצאים כמעט שווים של צד שמאל וצד ימין של הגוף. בלוטת השומן, הזנב ושומן הבטן יכולים להישאר או לא להישאר. חלקים נפרדים יכולים להיות מאותו עוף או מעופות שונים.</p>	

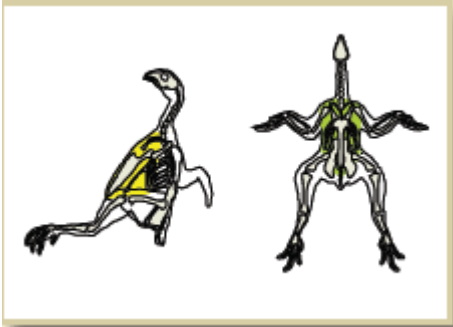

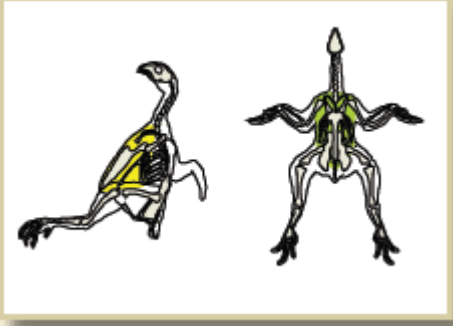

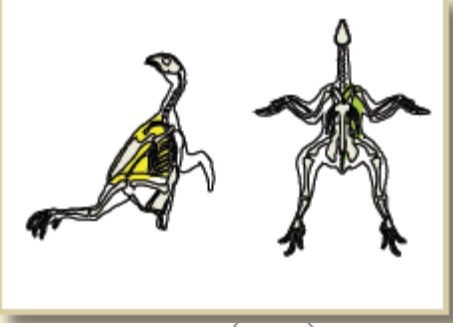
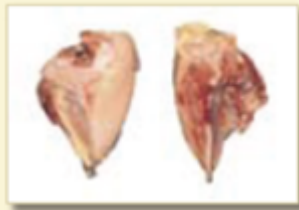
	<p><b>0202 עוף חתוך ל-4 חלקים (רבעי עוף)</b></p> <p>"עוף חתוך ל-4 חלקים" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102) לשני רבעים של החזה עם כנפיים מחוברות ושני רבעי כרעיים. בלוטת השומן, הזנב ושומן הבטן יכולים להישאר או לא להישאר. חלקים נפרדים יכולים להיות מאותו עוף או מעופות שונים.</p>	
	<p><b>0203 עוף חתוך ל-6 חלקים</b></p> <p>"עוף חתוך ל-6 חלקים" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), לשני חלקים של החזה עם חלקי הגב והצלע, 2 שוקיים ו-2 ירכיים עם חלקי הגב. הכנפיים מוסרות. בלוטת השומן, הזנב ושומן הבטן יכולים להישאר או לא להישאר. חלקים נפרדים יכולים להיות מאותו עוף או מעופות שונים.</p>	
	<p><b>0204 עוף חתוך ל-8 חלקים, חיתוך קלאסי</b></p> <p>"עוף חתוך בחיתוך קלאסי ל-8 חלקים" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), לשני חלקים של החזה עם חלקי הגב והצלע, 2 שוקיים, 2 ירכיים עם חלקי הגב, ו-2 כנפיים. בלוטת השומן, הזנב ושומן הבטן יכולים להישאר או לא להישאר. חלקים נפרדים יכולים להיות מאותו עוף או מעופות שונים.</p>	
	<p><b>0205 עוף חתוך ל-8 חלקים, חיתוך אחר</b></p> <p>"עוף חתוך ל-8 חלקים בחיתוך שאינו קלאסי" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), לשמונה חלקים שבהם הכנפיים מכילות חלק מהחזה. בלוטת השומן, הזנב ושומן הבטן יכולים להישאר או לא להישאר. חלקים נפרדים יכולים להיות מאותו עוף או מעופות שונים.</p>	

	<p><b>0206 עוף חתוך ל-9 חלקים, חיתוך קלאסי</b>  "עוף חתוך בחיתוך קלאסי ל-9 חלקים"  מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), לחלק אחד של החזה הכולל את עצם הבריח, 2 חלקי חזה עם חלקי הגב והצלע, 2 שוקיים, 2 ירכיים עם חלקי הגב, ו-2 כנפיים.  בלוטת השומן, הזנב ושומן הבטן יכולים להישאר או לא להישאר. חלקים נפרדים יכולים להיות מאותו עוף או מעופות שונים.</p>	
	<p><b>0207 עוף חתוך ל-9 חלקים, חיתוך כפרי</b>  "עוף חתוך בחיתוך כפרי ל-9 חלקים"  מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), לחלק אחד של החזה התחתון, 2 חלקי החזה העליון (עם חלקי הגב והצלע), 2 שוקיים, 2 ירכיים עם חלקי הגב ו-2 כנפיים.  בלוטת השומן, הזנב ושומן הבטן יכולים להישאר או לא להישאר. חלקים נפרדים יכולים להיות מאותו עוף או מעופות שונים.</p>	
	<p><b>0208 עוף חתוך ל-10 חלקים</b>  "עוף חתוך ל-10 חלקים" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), ל-4 חלקים שווים של החזה עם חלקי הגב והצלע, 2 ירכיים עם חלקי הגב, 2 שוקיים ו-2 כנפיים.  בלוטת השומן, הזנב ושומן הבטן יכולים להישאר או לא להישאר. חלקים נפרדים יכולים להיות מאותו עוף או מעופות שונים.</p>	
	<p><b>0301 חצי קדמי</b>  "חצי קדמי" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), בניצב לעמוד השדרה בעצם הכסל, בדיוק מעל עצם הירך וכלפי מטה לקצה עצם החזה. החצי הקדמי מורכב מחזה שלם עם חלק הגב הצמוד אליו ושתי הכנפיים</p>	

	מחוברות.	
	<p><b>0302 חצי קדמי ללא כנפיים (חזה שלם עם גב)</b></p> <p>"חצי קדמי ללא כנפיים" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), בניצב לעמוד השדרה בעצם הכסל, בדיוק מעל עצם הירך וכלפי מטה לקצה עצם החזה. הכנפיים מוסרות. החצי הקדמי ללא הכנפיים מורכב מחזה שלם עם חלק הגב הצמוד אליו.</p>	
	<p><b>0401 חצי אחורי</b></p> <p>"חצי אחורי" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), בניצב לעמוד השדרה בעצם הכסל, בדיוק מעל עצם הירך וכלפי מטה לקצה עצם החזה. החצי האחורי מורכב משני הכרעיים עם חלק הגב הצמוד אליהן, שומן הבטן הצמוד והזנב. בלוטת השומן יכולה להישאר או לא להישאר.</p>	
	<p><b>0402 חצי אחורי ללא זנב</b></p> <p>"חצי אחורי ללא זנב" מיוצר על ידי חיתוך העוף כולו, ללא חלקי פנים (ראו מוצר 102), בניצב לעמוד השדרה בעצם הכסל ממש מעל עצם הירך וכלפי מטה לקצה עצם החזה. החצי האחורי ללא הזנב מורכב משני הכרעיים עם חלק הגב הצמוד אליהן ועם שומן הבטן הצמוד.</p>	
	<p><b>0501 רבע חזה</b></p> <p>"רבע חזה" מיוצר על ידי חיתוך חצי קדמי (ראו מוצר 301) לאורך עצם החזה והגב לשני חלקים שווים בקירוב. רבע החזה מורכב מחצי חזה עם הכנף המחוברת, וחלק הגב.</p> <p><b>הערה:</b></p>	

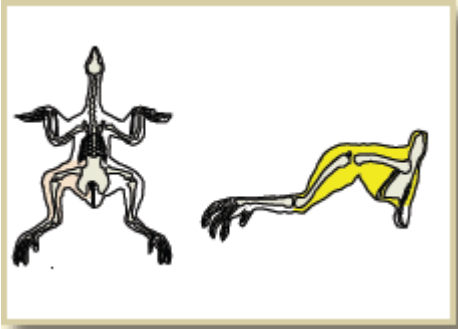

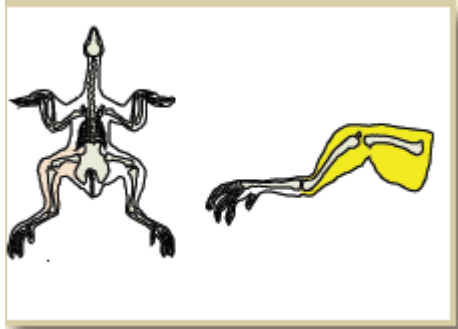

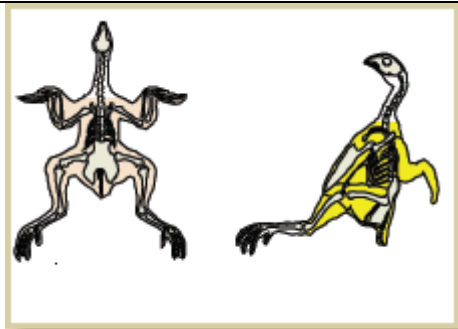

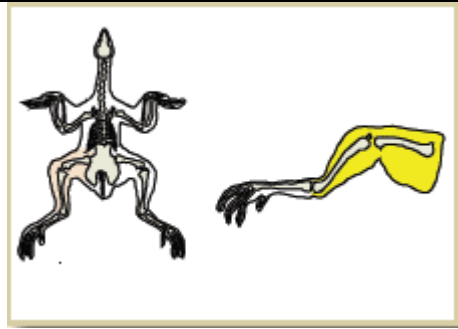



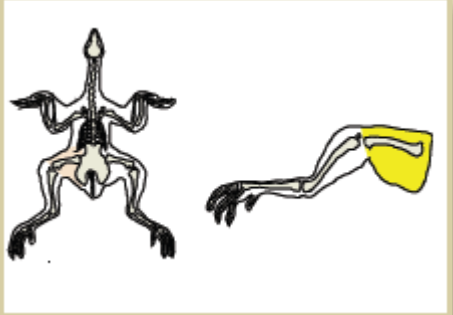

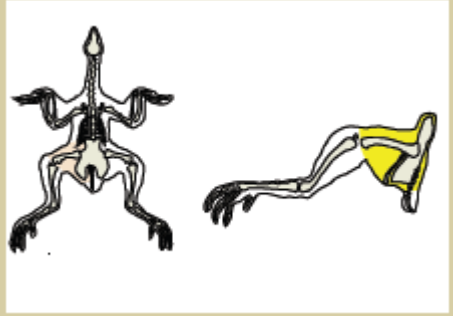

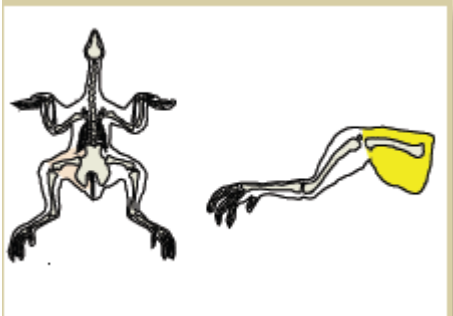

	<p>המילה רבע מתייחסת לרבע מכלל העוף השלם (ראו מוצר 102).</p>	
	<p><b>502 חזה חצוי עם חלק אחורי</b>  "חזה חצוי עם חלק אחורי" מיוצר על ידי חיתוך חצי קדמי ללא הכנפיים (ראו מוצר 302), לאורך עצם החזה והגב לשני חלקים שווים בקירוב. החזה החצוי עם חלק הגב מורכב מחצי חזה וחלק הגב הצמוד.</p>	
	<p><b>0601 חזה שלם עם צלעות ופילה (Tenderloins)</b>  "חזה שלם עם צלעות ופילה" מיוצר מחצי קדמי ללא כנפיים (ראו מוצר 302) על ידי הפרדת החזה כולו מהגב באמצעות חיתוך לאורך המפגש של החוליות והצלעות של עצם החזה. עור הצוואר והגב מוסרים. החזה השלם עם הצלעות והפילה מורכב מהחזה כולו עם בשר הצלעות והפילה.</p>	
	<p><b>0602 חזה שלם עם עצם, צלעות וכנפיים</b>  "חזה שלם עם עצם, צלעות וכנפיים" מיוצר מחצי קדמי (ראו מוצר 301) על ידי הפרדת החזה כולו מהגב באמצעות חיתוך לאורך המפגש של החוליות והצלעות של עצם החזה. עור הצוואר והגב מוסרים. החזה השלם עם הצלעות והכנפיים מורכב מהחזה כולו עם הצלעות, הפילה והכנפיים.</p>	
	<p><b>0603 חזה שלם ללא עצם, עם בשר צלע, ללא פילה (Tenderloins)</b>  "חזה שלם ללא עצם, עם בשר צלע, ללא פילה" מיוצר מחצי קדמי ללא כנפיים (ראו מוצר 302) על ידי הפרדת החזה כולו מהגב באמצעות חיתוך לאורך המפגש של החוליות והצלעות של עצם החזה. הגב, הפילה, עור הצוואר והעצמות מוסרים. החזה השלם ללא עצמות, עם בשר הצלעות וללא בשר</p>	

	הפילה.	
	<p><b>0604 חזה שלם ללא עצם, עם פילה (Tenderloins)</b></p> <p>"חזה שלם ללא עצם עם פילה" מיוצר מחצי קדמי ללא כנפיים (ראו מוצר 302), על ידי הפרדת החזה כולו מהגב באמצעות חיתוך לאורך המפגש של החוליות והצלעות של עצם החזה. הגב, בשר הצלע, עור הצוואר והעצמות מוסרים. החזה השלם ללא עצם, עם הפילה מורכב מהחזה כולו ללא עצמות עם הפילה.</p>	
	<p><b>0605 חזה שלם ללא עצם וללא פילה (Tenderloins)</b></p> <p>"חזה שלם ללא עצם וללא פילה" מיוצר מחצי קדמי ללא כנפיים (ראו מוצר 302), על ידי הפרדת החזה כולו מהגב באמצעות חיתוך לאורך המפגש של החוליות והצלעות של עצם החזה. הגב, בשר הצלע, הפילה, עור הצוואר והעצמות מוסרים. החזה השלם ללא עצם וללא הפילה מורכב מהחזה כולו ללא עצמות וללא בשר הפילה.</p>	
	<p><b>0701 חזה חצוי עם עצם וצלעות</b></p> <p>"חזה חצוי עם עצם וצלעות" מיוצר על ידי חיתוך חזה שלם עם צלעות ופילה (ראו מוצר 601), לשני חלקים שווים בקירוב, לאורך מרכז עצם החזה. החזה החצוי עם העצם והצלעות מורכב מחצי אחד של החזה כולו עם בשר הצלע, הפילה ועצמות המחוברים.</p>	

	<p><b>0702 חזה חצוי עם עצם, צלעות וכנף שלמה</b></p> <p>"חזה חצוי עם עצם, צלעות וכנף שלמה" מיוצר על ידי חיתוך חזה שלם עם עצם, צלעות וכנפיים (ראו מוצר 602), לשני חלקים שווים בקירוב, לאורך מרכז עצם החזה. חזה חצוי עם עצם, צלעות וכנף מורכב מחצי אחד של החזה כולו עם בשר הצלע, הכנף, הפילה והעצמות.</p>	
	<p><b>0704 חזה חצוי ללא עצם וללא בשר צלעות</b></p> <p>"חזה חצוי ללא עצם וללא בשר צלעות" מיוצר על ידי חיתוך חזה שלם עם צלעות ופילה (ראו סעיף 601), לשני חלקים שווים בערך, לאורך מרכז עצם החזה. בשר הצלעות יוסר והעצמות יוסרו. החזה החצוי ללא עצם וללא בשר צלעות מורכב מחצי אחד של חזה שלם. הפילה עשויה להישאר או לא להישאר.</p>	
	<p><b>0705 חזה חצוי חלקית, ללא עצם, עם בשר צלעות והחלק הראשון של הכנף</b></p> <p>"חזה חצוי, חלקית ללא עצם, עם בשר צלעות והחלק הראשון של הכנף" מיוצר על ידי חיתוך חזה שלם עם עצם ועם הצלעות והכנפיים (ראו סעיף 602), לשני חלקים שווים בערך, לאורך מרכז עצם החזה, והסרת החלק השני והחלק השלישי של הכנפיים ועצמות החזה. חזה חצוי, חלקית ללא עצם, עם בשר צלעות והחלק הראשון של הכנף מורכב מחצי אחד של החזה כולו עם בשר הצלעות והחלק הראשון של הכנף (עם עצם הזרוע- ההומרוס). הפילה יכול להישאר או לא להישאר.</p>	



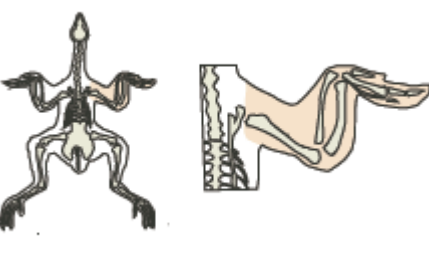

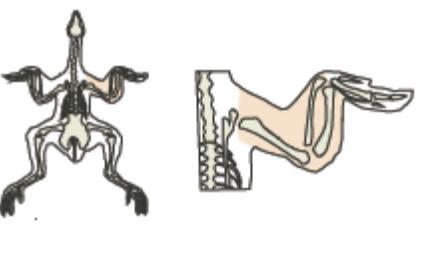
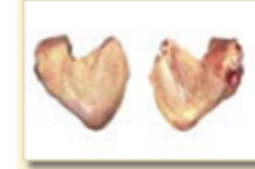
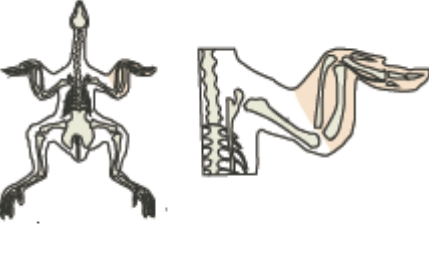

	<p><b>0801 פילה, Tenderloin (מכונה גם פילה פנימי, פילה קטן, Pectoralis minor)</b>  "הפילה", Pectoralis minor, מיוצר על ידי הפרדת שריר החזה הפנימי מבשר החזה ומעצם החזה. הפילה הפנימי מורכב משריר שלם יחיד עם הגיד השייך לו.</p>	
	<p><b>0802 הפילה (פילה פנימי, פילה קטן) בלי קצה הגיד</b>  "הפילה בלי קצה הגיד" מיוצר על ידי הפרדת שריר החזה הפנימי מבשר החזה ומעצם החזה. החלק הבולט של הגיד יוסר. הפילה הפנימי בלי קצה הגיד מהווה שריר שלם יחיד.</p>	
	<p><b>0901 כרע עם גב (רבע אחורי)</b>  "כרע עם גב" מיוצרת על ידי חיתוך החצי האחורי (ראו סעיף 401), לאורך מרכז עמוד השדרה לשני חלקים שווים בערך. הכרע עם החלק האחורי מורכבת מחלק שלם הכולל את השוק, הירך עם חלק הגב הסמוך, שומן הבטן, והזנב.</p>	
	<p><b>0902 כרע עם חלק הגב, ללא זנב (רבע אחורי ללא זנב)</b>  "כרע עם חלק גב ללא זנב" מיוצרת על ידי חיתוך חצי אחורי ללא זנב (ראו מוצר 402) לאורך מרכז עמוד השדרה לשני חלקים שווים בקירוב. הכרע עם חלק הגב ללא הזנב מורכבת מחלק שלם הכולל את השוק, הירך, חלק הגב הצמוד ושומן הבטן.</p>	

	<p><b>0903 כרע עם חלק הגב ללא זנב וללא שומן בטן</b></p> <p>"כרע עם חלק הגב ללא זנב וללא שומן בטן" מיוצרת על ידי חיתוך חצי אחורי ללא זנב (ראו מוצר 402) לאורך מרכז עמוד השדרה לשני חלקים שווים בקירוב והסרת שומן הבטן. רבע הכרע ללא הזנב ושומן הבטן מורכבת מחלק שלם הכולל את השוק, הירך ואת חלק הגב הצמוד.</p>	
	<p><b>1001 כרע</b></p> <p>"כרע" מיוצרת על ידי הפרדת הכרע מחצי אחורי (ראו מוצר 401) בין החיבור של עצם הירך ועצם האגן. הגב ושומן הבטן מוסרים. הכרע יכולה להיות עם עור או ללא עור (trimmed). הכרע מורכבת מהירך ומהשוק.</p>	
	<p><b>1002 כרע עם שומן בטן</b></p> <p>"כרע עם שומן בטן" מיוצרת על ידי הפרדת הכרע מחצי אחורי (ראו מוצר 401) בין החיבור של עצם הירך ועצם האגן והסרת הגב. הכרע עם שומן הבטן מורכבת מהשוק ומהירך עם העור הצמוד אליהן ועם שומן הבטן.</p>	
	<p><b>1004 כרע עם חיתוך מדיאני בירך ובשוק</b></p> <p>"כרע עם חיתוך מדיאני בירך ובשוק" מיוצרת על ידי הפרדת הכרע מחצי אחורי (ראו מוצר 401) בין החיבור של עצם הירך ועצם האגן, והסרת הגב והעור. נעשה חיתוך בשריר לאורך עצמות הירך והשוק.</p>	
<p>אין ציור</p>	<p><b>1005 כרע ללא עצם וללא עור (מכונה גם: סטייק פרגית ארוך או שווארמה פרגית ארוכה)</b></p> <p>כרע ללא עצם וללא עור מיוצרת על ידי הוצאת העצמות והעור מהכרע (ראו מוצר</p>	<p>אין תמונה</p>

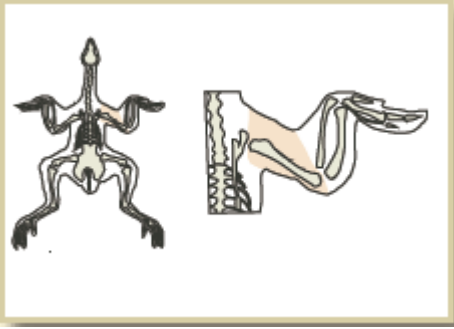
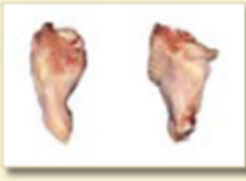
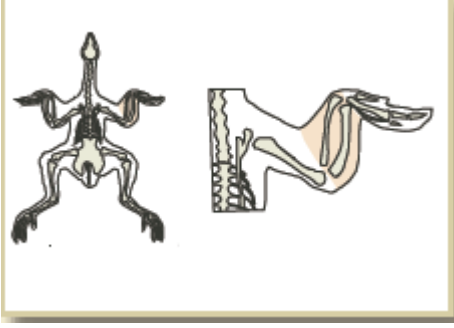

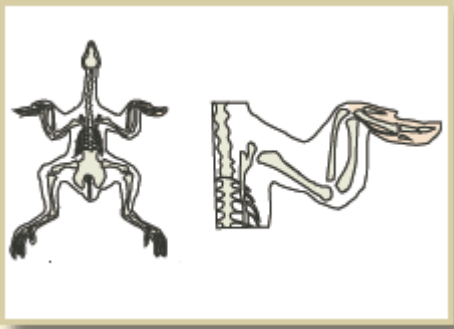

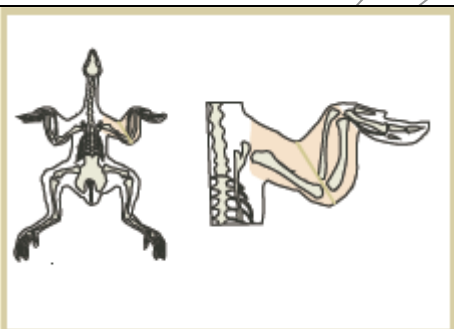

	<p>1001).</p>	
<p>אין ציור</p>	<p><b>1006 כרע ללא עצם עם עור (מכונה גם: שווארמה פרגית ארוכה עם עור)</b></p> <p>כרע ללא עצם עם עור מיוצר על ידי הוצאת העצמות מהירך (ראו מוצר 1001). העור אינו מוסר.</p>	<p>אין תמונה</p>
<p>אין ציור</p>	<p><b>1007 כרע ללא עור, שעצם השוק בו מופרדת מהבשר, (מכונה גם: סטייק צרפתי)</b></p> <p>"כרע ללא עור שעצם השוק בו מופרדת מהבשר" מיוצרת על ידי הוצאת עצם הירך מהכרע (ראו מוצר 1001). העור מוסר, ובשר השוק מופרד מעצם השוק.</p>	<p>אין תמונה</p>
	<p><b>1101 ירך ללא עצם גב</b></p> <p>"ירך ללא עצם גב" מיוצרת על ידי חיתוך כרע (ראו מוצר 1001), במפרק המחבר בין עצם הירך לעצם השוק. השוק והברך מוסרים. הירך מורכבת מהירך ומהשומן הצמוד אליה. הבשר הסמוך לעצם הכסל יכול להישאר או לא להישאר.</p>	
	<p><b>1102 ירך עם עצם וחלק הגב</b></p> <p>"ירך עם עצם ועם חלק הגב" מיוצרת על ידי חיתוך כרע עם חלק הגב (רבע אחורי) (ראו מוצר 901), בחיבור בין עצם השוק ועצם הירך. השוק, הברך ושומן הבטן מוסרים. ירך עם עצם וחלק הגב מורכבת מהירך, מחלק הגב המחובר אליה ומהשומן הצמוד אליה. בלוטת השומן, הזנב והבשר הסמוך לעצם הכסל יכולים להישאר או לא להישאר.</p>	
	<p><b>1103 ירך ללא עצם, ללא עור (trimmed)</b></p> <p>"ירך מנוקה ללא עצם" מיוצרת על ידי חיתוך כרע (ראו מוצר 1001) בחיבור בין עצם השוק ועצם הירך. השוק, הברך, עצם הירך וכמעט כל השומן הנראה לעין מוסרים. הירך ללא עור וללא עצם מורכבת מבשר הירך. הבשר הסמוך לעצם</p>	



	<p>הכסל יכול להישאר או לא להישאר.</p> <p><b>1104 ירך ללא עצם, חתוכה לצורת מרובע</b></p> <p>"ירך ללא עצם, חצויה לצורת מרובע" מיוצרת על ידי חיתוך כרע (ראו מוצר 1001) בחיבור בין עצם השוק ועצם הירך. השוק, הברך, עצם הירך, והבשר הסמוך לעצם הכסל מוסרים. הירך ללא עצם המרובעת מורכבת מבשר הירך המעוצב לצורת מרובע.</p>	
	<p><b>1105 ירך ללא עצם, ללא עור וחתוכה לצורת מרובע</b></p> <p>"ירך ללא עצם, מנוקה וחתוכה לצורת ומרובע" מיוצרת על ידי חיתוך כרע (ראו מוצר 1001) בחיבור בין עצם השוק ועצם הירך. השוק, הברך, עצם הירך, כמעט כל השומן הנראה לעין והבשר הסמוך לאגן מוסרים. הירך ללא עצם וללא עור והחתוכה לצורת מרובע מורכבת מבשר הירך המעוצב לצורת מרובע.</p>	
<p>אין ציור</p>	<p><b>1108 ירך ללא עצם וללא עור (מכונה גם: סטייק פרגית או שווארמה פרגית)</b></p> <p>"ירך ללא עצם וללא עור" מיוצרת על ידי חיתוך כרע (ראו מוצר 1001) בחיבור בין עצם השוק ועצם הירך. השוק, פיקת הברך, העור ועצם הירך מוסרים.</p>	<p>אין תמונה</p>
<p>אין ציור</p>	<p><b>1109 ירך ללא עצם עם עור (מכונה גם: שווארמה פרגית עם עור)</b></p> <p>"ירך ללא עצם עם עור" מיוצרת על ידי חיתוך כרע (ראו מוצר 1001) בחיבור בין עצם השוק ועצם הירך. השוק, פיקת הברך, ועצם הירך מוסרים, העור אינו מוסר.</p>	<p>אין תמונה</p>

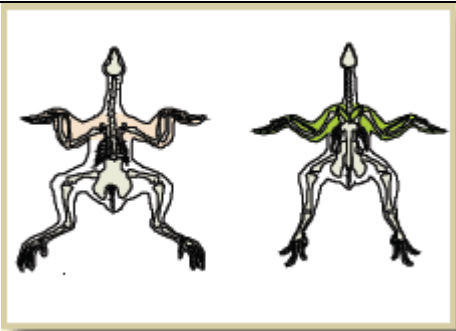
	<p><b>1201 שוק</b></p> <p>ה"שוק" מיוצר על ידי חיתוך כרע (ראו מוצר 1001) דרך המפרק המחובר בין עצם השוק ועצם הירך. הירך מוסרת. השוק מורכב מעצמות השוק והפיבולה, פיקת הברך ומהשרירים הצמודים.</p>	
	<p><b>1301 כנף שלמה</b></p> <p>"כנף שלמה" מיוצרת על ידי חיתוך הכנף מעוף שלם (ראו מוצר 102), בחיבור בין עצם הזרוע ועצם הגב. הכנף מורכבת מהחלק הראשון (השוקית) הכולל את עצם הזרוע המחוברת את הכנף לגוף, מהחלק השני (השטוח) הכולל את עצם הגומד ואת עצם החישור, ומהחלק השלישי הכולל את עצמות כף היד ואת עצמות האצבעות</p>	
	<p><b>1302 חלק ראשון וחלק שני של הכנף (חיתוך V)</b></p> <p>"חלק ראשון וחלק שני של הכנף" מיוצר על ידי חיתוך כנף שלמה (ראו מוצר 1301) בין החלק השני והחלק השלישי של הכנף. החלק השלישי מוסר. החלק הראשון והחלק השני של הכנף מורכבים מהחלק הכולל את עצם הזרוע המחוברת את הכנף לגוף (השוקית), ומהחלק הכולל את עצם הגומד ואת עצם החישור (השטוח).</p>	
	<p><b>1303 חלק שני וחלק שלישי של הכנף</b></p> <p>"חלק שני וחלק שלישי של הכנף" מיוצר על ידי חיתוך כנף שלמה (ראו מוצר 1301) בין החלק הראשון והחלק השני של הכנף. החלק הראשון מוסר. החלק השני והחלק השלישי של הכנף מורכבים מהחלק הכולל את עצם הגומד ואת עצם החישור, ומהחלק הכולל את עצמות כף</p>	



	היד ואת עצמות האצבעות.	
	<p><b>1304 חלק ראשון של הכנף (שוקית)</b></p> <p>"חלק ראשון של הכנף" מיוצר על ידי חיתוך כנף שלמה (ראו מוצר 1301) בין החלק הראשון והחלק השני של הכנף. החלק השני והחלק השלישי של הכנף מוסרים. החלק הראשון של הכנף מורכב מהחלק הכולל את עצם הזרוע המחוברת את הכנף לגוף.</p>	
	<p><b>1305 חלק שני של הכנף (חלק הכנף השטוח, עצם הגומד ועצם החישור)</b></p> <p>"החלק השני של הכנף" מיוצר על ידי חיתוך כנף שלמה (ראו מוצר 1301) בין החלקים הראשון והשני של הכנף ובין החלקים השני והשלישי של הכנף. החלק הראשון והחלק השלישי מוסרים. החלק השני של הכנף מורכב מהחלק הכולל את עצם הגומד ואת עצם החישור.</p>	
	<p><b>1306 חלק שלישי של הכנף (קצה הכנף, כנפית)</b></p> <p>"החלק השלישי של הכנף" מיוצר על ידי חיתוך כנף שלמה (ראו מוצר 1301) בין החלק השני והחלק השלישי. החלק הראשון והחלק השני מוסרים. החלק השלישי של הכנף מורכב מהחלק הכולל את עצמות כף היד ועצמות האצבעות.</p>	
	<p><b>1307 חלק ראשון וחלק שני של הכנף (החלקים מופרדים)</b></p> <p>"חלק ראשון וחלק שני של הכנף" מיוצרים על ידי חיתוך כנף שלמה (ראו מוצר 1301) בין החלק השני והחלק השלישי של הכנף. החלק השלישי מוסר. לאחר מכן חותכים את החיבור בין החלק הראשון והחלק השני ומפרידים ביניהם. החלק הראשון והחלק השני של הכנף נמצאים באריזה בכמות שווה בקירוב.</p>	

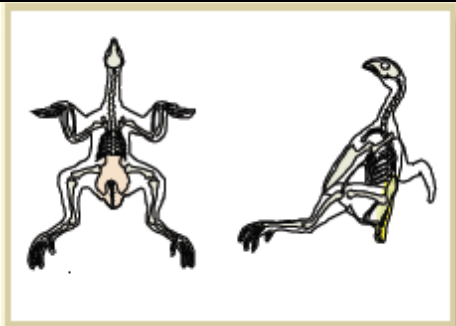
אין תמונה

**1308 כנפיים שלמות עם גב צמוד**

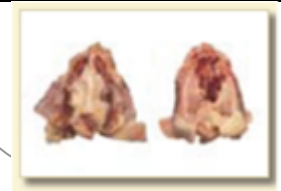


"כנפיים שלמות עם גב צמוד" מיוצרות על ידי הפרדת הכנפיים בשלמותן עם הגב מהחזה ומהחצי האחורי ומהאזור האמצעי של עמוד השדרה של עוף שלם (ראו מוצר 102). כנפיים שלמות עם הגב הצמוד אליהן מורכבות מהמפורט להלן: 2 כנפיים המורכבות מעצם הזרוע, עצם הגומד ועצם החישור (החלק השטוח), ועצמות כף היד והאצבעות, וחלק מהגב הצמוד.

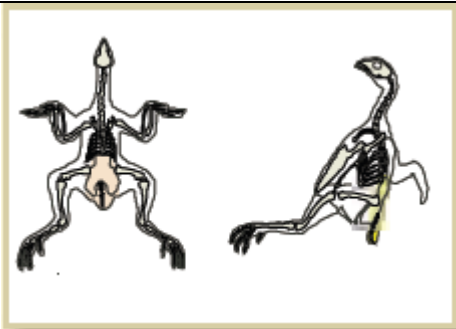
**1401 גב תחתון, מרוקן (stripped)**



"גב תחתון מרוקן" מיוצר על ידי חיתוך לאורך עצמות האגן שנועד להפריד את הכרעיים מהחצי האחורי (ראו מוצר 401). הגב התחתון המרוקן מורכב מעצם הגב האחורית, עצם הכסל ועצמות האגן, כשרוב הבשר והעור מוסרים. הזנב, שומן הבטן, וחלקים מהכליות והאשכים יכולים להישאר או לא להישאר.



**1402 גב תחתון**



"גב תחתון" מיוצר על ידי חיתוך חצי אחורי (ראו מוצר 401) דרך החיבור בין עצם הירך ועצם האגן שנועד להסיר את הכרעיים. הגב התחתון מורכב מעמוד השדרה התחתון, עצם הכסל, ועצמות האגן, עם הבשר והעור הצמודים. הזנב, שומן הבטן, וחלקים מהכליות והאשכים יכולים להישאר או לא להישאר.



	<p><b>1403 גב קדמי</b></p> <p>"גב קדמי" מיוצר על ידי חיתוך חצי קדמי ללא כנפיים (ראו מוצר 302) לאורך כל אחד מהצדדים של עמוד השדרה שנועד להסיר את החזה ואת חוליות הצלעות. הגב הקדמי מורכב מעמוד השדרה הקדמי (1.6 ס"מ רוחב בקירוב) עם הבשר והעור הצמודים.</p>	
	<p><b>1404 גב שלם</b></p> <p>"גב שלם" מיוצר על ידי חיתוך עוף שלם (ראו מוצר 102) במאונך לעמוד השדרה בחיבור של הצוואר. לאחר מכן נעשה חתך במקביל לכל צד של עמוד השדרה דרך חוליות הצלעות כלפי מטה לבסיס עצם הכסל, ולאורך הקצה החיצוני של עצמות האגן. הגב השלם מורכב מעמוד השדרה כולו, עצם הכסל, ועצמות האגן עם הבשר והעור הצמודים. הזנב, שומן הבטן, וחלקים מהכליות והאשכים יכולים להישאר או לא להישאר.</p>	
	<p><b>1501 זנב</b></p> <p>"זנב" מיוצר על ידי חיתוך הגוף דרך עמוד השדרה ובסיס עצם הכסל, והסרת הגוף. הזנב מורכב מעצם הזנב עם הבשר והעור הצמודים.</p>	
	<p><b>1601 גרון (גרוגרת)</b></p> <p>"גרון (גרוגרת)" מיוצר על ידי חיתוך גרון מהגוף בחיבור הכתף והסרת הראש. הגרון מורכב מחוליות הצוואר עם הבשר הצמוד.</p>	

<p>אין ציור</p>	<p><b>1901 קורקבנים מנוקים</b></p> <p>"קורקבן מנוקה" מוסר מחלל הגוף. הקורקבנים נחתכים ומעובדים באופן מכני על ידי הסרת השכבה הצהובה והתוך הפנימי. השומן ואיברים מחוברים אחרים מוסרים. הקורקבן מורכב מחלק אחד או מכמה חלקים של החלק השרירי המוגדל של תעלת העיכול.</p>	
<p>אין ציור</p>	<p><b>1902 קורקבנים, חיתוך פרפר (החיתוך המקובל)</b></p> <p>"קורקבן בחיתוך פרפר" מוסר מחלל הגוף. הקורקבנים נחתכים באופן מכני ונפתחים בצורה אופקית ומעובדים על ידי הסרת השכבה הצהובה והתוך הפנימי. השומן ואיברים מחוברים אחרים מוסרים. קורקבן בחיתוך פרפר מורכב מחלק אחד או מכמה חלקים של החלק השרירי של תעלת העיכול.</p>	
<p>אין ציור</p>	<p><b>1903 קורקבנים, חיתוך בסגנון V</b></p> <p>"קורקבן בחיתוך בסגנון V" מוסר מחלל הגוף. הקורקבנים נחתכים באופן מכני ונפתחים בצורה מאונכת ומעובדים על ידי הסרת השכבה הצהובה והתכנים הפנימיים. השומן ואיברים מחוברים אחרים מוסרים. הקורקבן מורכב מחלק אחד או מכמה חלקים של החלק השרירי של תעלת העיכול.</p>	
<p>אין ציור</p>	<p><b>2001 כבדים</b></p> <p>"הכבד" מוסר מחלל הגוף. שק המרה (כיס המרה) מוסר. הכבד מורכב מאיבר חלק בצבע חום אדמדם בעל אונה אחת או יותר, בעל צורה וגודל לא סדירים.</p>	
<p>אין ציור</p>	<p><b>2102 לבבות עם "כובע"</b></p> <p>"לב עם "כובע" מוסר מחלל הגוף. השומן המחובר ללב, וקשת אב העורקים</p>	

	אינס מוסרים. הלב עם כובע מורכב מאיבר שרירי המזרים דם ומרקמות הלב הצמודות.	
אין תמונה	<b>2202 טחול</b>	אין ציור
	<b>2301 עור החזה</b> "עור החזה" מורכב משכבת הרקמה החיצונית המכסה את אזור החזה כולו או את החזה החצוי. עור הצוואר אינו נמצא.	אין ציור
	<b>2302 עור הירך/הכרע</b> "עור הירך/הכרע" מורכב משכבת הרקמה החיצונית המכסה את אזור הכרע או הירך של העוף.	אין ציור
	<b>2303 עור הגוף</b> "עור הגוף" מורכב משכבת הרקמה החיצונית המכסה את גוף העוף כולו, למעט אזור הצוואר.	אין ציור
	<b>2401 שומן הבטן</b> "שומן הבטן" מורכב ממסה של רקמת השומן הממוקמת בחלל הבטן בסמוך לעצמות האגן.	אין ציור
אין תמונה	<b>4001 שילוב של שני מוצרים או יותר</b> "שילוב של שני מוצרים או יותר" מורכב משני חלקי עוף או יותר (לדוגמה שוקיים וירכיים או שוקיים, ירכיים וכנפיים) או משני אברים או יותר (לדוגמה קורקבנים וכבדים או גרוגרות, קורקבנים, כבדים ולבבות) הארוזים יחד באותה אריזה ראשונית או ארוזים באותה אריזה משלוח.	אין ציור

**נספח א- תרשים שלד העוף**

(למידע בלבד)

בתרשימים שלהלן מסומנות העצמות העיקריות של העוף במבט מהגב או מאחור (בצבע ורוד), במבט מהחזה או מלפנים (בצבע ירוק) ובמבט מהצד (בצבע צהוב).

