

21.02

21.02 - Дрожжи (активные или неактивные); прочие мертвые одноклеточные микроорганизмы (кроме вакцин товарной позиции 30.02); готовые пекарные порошки:

2102.10 – дрожжи активные

2102.20 – дрожжи неактивные; прочие мертвые одноклеточные микроорганизмы

2102.30 – порошки пекарные готовые

(А) ДРОЖЖИ

Дрожжи данной товарной позиции могут быть в активном или неактивном состоянии.

Активные дрожжи обычно вызывают брожение. Они состоят в основном из микроорганизмов (почти исключительно рода *Saccharomyces*), которые размножаются в процессе спиртового брожения. Дрожжи можно получить также путем частичного или полного предотвращения брожения, в соответствии с процессом аэрации.

Активные дрожжи включают:

- (1) **Пивные дрожжи.** Они образуются в чанах для брожения пива. Пивные дрожжи представляют собой желтовато-коричневую тестообразную массу или сухое вещество обычно с горьким привкусом хмеля и запахом пива.
- (2) **Спиртовые дрожжи.** Их получают в процессе брожения, например, зерна, картофеля или фруктов. Они представляют собой плотную тестообразную массу кремового цвета, запах которой изменяется в соответствии с продуктом, используемым для перегонки.
- (3) **Пекарные, или хлебопекарные дрожжи,** получаемые путем размножения в особых условиях особых штаммов дрожжей на углеводной питательной среде типа мелассы. Они обычно реализуются в виде спрессованных желтовато-серых брусков (спрессованные дрожжи), которые иногда имеют запах спирта. Они также иногда реализуются в высушенном виде (обычно в гранулах) или в виде жидких дрожжей.
- (4) **Культуральные дрожжи,** чистый штамм дрожжей, приготовленный в лабораторных условиях. Они могут находиться во взвешенном состоянии в дистиллированной воде или в желатине, или агар-агаре. Обычно их реализуют в отмеренных количествах, расфасованными в герметичные емкости для предохранения от загрязнения.
- (5) **Затравочные, или семенные дрожжи,** производящиеся из культуральных дрожжей в результате последовательных процессов брожения; используются для “посева” дрожжей для торговли. Они обычно реализуются в виде влажной спрессованной и пластичной массы или в виде жидкой суспензии.

Неактивные дрожжи, полученные путем сушки, – это обычно пивные, спиртовые или пекарные дрожжи, которые стали недостаточно активными для дальнейшего использования в промышленности. Они используются в пищу (источник витамина группы В) или для кормления животных. Необходимо отметить, что в силу их все возрастающего значения сухие дрожжи все больше и больше производятся непосредственно из специально приготовленных активных дрожжей.

В данную товарную позицию включаются также другие виды сухих дрожжей (например, *Candida lipolytica* или *tropicalis*, *Candida maltosa*), получаемые из дрожжей, не принадлежащих к *Saccharomyces*. Их получают путем сушки дрожжей, культивированных на питательной среде, содержащей углеводороды (такие как газойль или n-парафины) или углеводы. Сухие дрожжи особенно богаты белком и используются в кормлении животных. Они широко известны как **белки из нефти** или **дрожжевые биопротеины**.

(Б) ПРОЧИЕ МЕРТВЫЕ ОДНОКЛЕТОЧНЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ

К этой категории микроорганизмов относятся одноклеточные микроорганизмы, такие как бактерии и одноклеточные водоросли, **неживые**. *Inter alia*, сюда включаются одноклеточные микроорганизмы, которые были получены культивированием на питательной среде, содержащей углеводороды или диоксид углерода. Данные продукты особенно богаты белком и обычно используются в кормлении животных.

Некоторые продукты данной категории могут быть расфасованы в качестве пищевых добавок для употребления в пищу человеком или в кормлении животных (например, в виде порошка или таблеток) и могут содержать небольшие количества наполнителей, например, стабилизирующих веществ и антиоксидантов. Такие продукты включаются в данную товарную позицию **при условии**, что добавление таких компонентов не изменяет их свойство как микроорганизмов.

(В) ГОТОВЫЕ ПЕКАРНЫЕ ПОРОШКИ

"Готовые пекарные порошки", включаемые в данную товарную позицию, состоят из смеси химических продуктов (например, бикарбоната натрия, винной кислоты, карбоната аммония, фосфатов) с добавками или без добавок крахмала. В соответствующих условиях они образуют диоксид углерода и поэтому используются в пекарном производстве для разрыхления теста. Их обычно продают в упаковках для розничной продажи (пакетики, жестяные консервные банки и т.д.) под различными названиями (пекарный порошок, разрыхлитель Alsatian и т.д.).

В данную товарную позицию **не включаются**, *inter alia*:

- (а) самоподнимающаяся мука из зерна злаков, например, мука, к которой добавлен пекарный порошок (**товарная позиция 11.01** или **11.02**);
- (б) автолизированные дрожжи (**товарная позиция 21.06**);
- (в) культуры микроорганизмов (кроме дрожжей) и вакцины (**товарная позиция 30.02**);
- (г) лекарственные средства **товарной позиции 30.03** или **30.04**;
- (д) ферменты (амилазы, пепсин, реннин и т.д.) (**товарная позиция 35.07**).