

Стандарт ЕЭК ООН
на мясо кроликов –
тушки и их части

Издание 2013 года



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк, Женева, 2013

ПРИМЕЧАНИЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Торговые стандарты качества Рабочей группы ЕЭК ООН по сельскохозяйственным стандартам качества способствуют упрощению процедур торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, содействуют повышению прибыльности и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительствами, производителями, торговыми организациями, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и продукты из яиц. С дополнительной информацией о сельскохозяйственных стандартах качества ЕЭК ООН можно ознакомиться на нашем веб-сайте (www.unece.org/trade/agr/welcome.html).

Настоящее издание Стандарта на мясо кроликов – тушки и их части основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2013/7.

Употребляемые обозначения и изложение материала в настоящем издании не означают выражение со стороны Секретариата Организации Объединенных Наций какого бы то ни было мнения относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание отдельных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы можно свободно цитировать или перепечатывать, однако при этом необходимо давать соответствующее уведомление.

Любые замечания или запросы просьба направлять по следующему адресу:

Agricultural Standards Unit
Economic Development, Trade, and Land Management Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211, Geneva 10, Switzerland
Тел.: +41 22 917 1366
Факс: +41 22 917 0629
Электронная почта: agristandards@unece.org

Выражение признательности

ЕЭК ООН хотела бы выразить признательность делегациям Австралии, Европейского союза, Испании, Китая, Польши, Российской Федерации, Соединенных Штатов Америки и Франции за их вклад в подготовку настоящей публикации. Содействие в работе над настоящей публикацией также оказали представители ГС-1 и Ассоциации птицеперерабатывающих и торговых предприятий в ЕС (a.v.e.c.).

ЕЭК ООН хотела бы также выразить особую благодарность делегации Китая за подготовку проекта настоящего стандарта и представление фотографий.

Стандарт ЕЭК ООН на мясо кроликов – тушки и их части

1. Введение

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций относительно международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо. Она входит в серию стандартов, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В приводимой ниже таблице указаны виды мяса, стандарты ЕЭК ООН на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки, а также коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида ЕЭК ООН (см. раздел 4)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо оленей (оленина)	20
Мясо свиней (свинина)	30
Мясо овец (баранина)	40
Мясо коз (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индеек	71

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида ЕЭК ООН (см. раздел 4)</i>
Мясо уток	72
Мясо гусей	73
Мясо кроликов	74
Мясо лошадей (конина)	80
Пищевые мясные субпродукты	90
Розничные мясные отрубы	91

С дополнительной информацией можно ознакомиться на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm.

На этом веб-сайте также имеются описание системы кодирования и прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) тушек кроликов и их частей, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок тушек кроликов и их частей должны соблюдаться соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах; такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отгрузки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус (вспомогательного органа Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций и Всемирной организации здравоохранения, отвечающего за разработку стандартов на пищевые продукты), которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.

Для оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. Для облегчения понимания соответствующих положений стандарта и обеспечения его широкого применения в международной торговле в него включены фотографии тушек и их отдельных товарных частей.

1.4 История принятия и публикации

Стандарт на мясо кроликов был опубликован в 2013 году и принят Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества на ее шестьдесят девятой сессии в ноябре 2013 года (документ ECE/TRADE/C/WP.7/2013/7). С целью приведения настоящего стандарта в соответствие с другими стандартами он разбит на пять разделов, включая разделы, содержащие общие требования к мясу, конкретные требования к крольчатине и описание туш и отрубов.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу www.unecce.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html.

2. Обязательные требования

Источником происхождения всех видов мяса должны являться здоровые животные, убой которых производится на предприятиях, имеющих официальную лицензию и регулярно проходящих официальные проверки в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.

Тушки и их части должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины, пластика, частиц металла);
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без не указанных в спецификации торчащих или сломанных костей;

- без кровоподтеков;
- без холодильных ожогов;
- без спинного мозга (за исключением целых неразделанных тушек).

Разделка, жиловка и обвалка отрубов осуществляются с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы должны быть разделаны по естественным линиям сращения. В отрубе может содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

3. Требования, определяемые покупателем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые может определять покупатель, и коды, используемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования крольчатины (см. раздел 4).

3.1 Дополнительные требования

Определяемые покупателем дополнительные требования, которые либо не учитываются кодом (например, при использовании кода 9 – "Прочие"), либо вносят дополнительные уточнения в описании продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для мяса кроликов в поле данных 1, как это определено в разделе 1.1, используется код 74.

3.3 Продукт/отруб

3.3.1 Код продукта/части продукта

Четырехзначный код продукта, указываемый в поле данных 2, определен в разделе 5.

3.3.2 Наличие костей

Товарный вид тушек кроликов и их частей в плане наличия костей может быть следующим:

<i>Код наличия костей (поле данных 3)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Необваленное мясо	Продукт со всеми костями
2	Частично обваленное мясо	Продукт, из которого удалена часть костей, но не все кости
3	Обваленное мясо	Продукт, из которого удалены все кости
4–9	Коды не используются	

3.4 Охлаждение и замораживание

Мясо может поступать в продажу в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. В зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания допуски по массе продукта согласовываются между покупателем и продавцом. Окружающая температура на всех этапах поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую внутреннюю температуру всех частей продукта в соответствии со следующими показателями:

<i>Код степени охлаждения и замораживания (поле данных 4)</i>		
<i>Категория</i>	<i>Описание</i>	
0	Не указывается	
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$
2	Мясо охлажденное с добавлением льда	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением льда (замороженная вода, а не сухой лед)
3	Мясо охлажденное с добавлением сухого льда (CO_2) ¹	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением сухого льда (CO_2)
4	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$
5	Мясо глубоко-замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
6	Мясо глубоко-охлажденное ^{2, 3}	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего

¹ Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

² Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

³ Вместо термина "мясо глубокоохлажденное" также используется термин "мясо переохлажденное".

<i>Код степени охлаждения и замораживания (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
		охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного покупателем и продавцом

Определения приведенных выше терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для представления, по требованию покупателя, данных о происхождении продукта необходима система отслеживания продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации кроликов, тушек, картонной тары и отрубов на всех соответствующих этапах производства. В случае использования процедуры отслеживания происхождения продукции, она должна утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.11.

3.5.2 Категории кроликов

Покупатель может определять категорию кроликов, указывая при этом пол, диапазон веса или возраст.

<i>Код категории (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Крольчата	Отъем крольчат может производиться сразу после того, как они выходят из гнезда и начинают питаться кормом крольчихи или из кормушки для молодняка. Возраст отъема варьируется в зависимости от породы и может составлять от четырех до пяти недель
2	Молодняк кроликов младшего возраста	Менее 12 недель
3	Молодняк кроликов старшего возраста	От 12 недель до 6 месяцев

Стандарт ЕЭК ООН на мясо кроликов –тушки и их части - 2013

4	Взрослые кролики	Старше 6 месяцев
5	Яловая крольчиха	Неоплодотворенная самка кролика в возрасте старше 6 месяцев
6–8	Не указывается	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой категории кроликов, согласованной между покупателем и продавцом

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае система выращивания должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если такие нормы отсутствуют, система выращивания согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код системы выращивания</i> (поле данных 6) Категория ⁴		<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Неограниченный выгул	Кролики выращиваются в обогреваемых и либо вентилируемых, либо открытых (под навесом) крольчатниках с выгулом на открытом воздухе
2	Выгон/выгонное содержание	Кролики выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, со сменой участка выгона через каждые три недели
3	Традиционная	Кролики выращиваются в клетках в закрытых помещениях
4	Органическая ⁵	Методы выращивания соответствуют законодательству страны-импортера в области органического производства
5–8	Коды не используются	
9	Прочие системы	Любая другая система, согласованная между покупателем и продавцом

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае система откорма должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код системы откорма</i> (поле данных 7)	<i>Описание</i>
00	Не указывается

⁴ Для того чтобы на маркировке мог быть указан способ выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

⁵ Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Поэтому вариант "органическая система" в разделе, посвященном системам откорма, не повторяется.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Описание</i>
01	Традиционная
02–09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, ИЖП и СР
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГМО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГМО
16	Без РМ и ГМО
17–29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГМО
33	Без ИЖП, СР и ГМО
34–49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и ГМО
52–59	Коды не используются
60	Без ГМО
61–98	Коды не используются
99	Любая другая система откорма, согласованная между покупателем и продавцом

Определения приведенных выше терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера:

Без РМ Без рыбной муки.

Без ИЖП Без ингредиентов животного происхождения.

Без СР Без стимуляторов роста*.

Без ГМО Без продуктов, полученных на базе генетически модифицированных организмов.

* Стимуляторы роста включают в себя гормоны или антибиотики в дозах, превышающих дозы, рекомендованные в ветеринарных целях.

3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять способ убоя. Способ убоя должен всегда соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. В случае отсутствия таковых, способ убоя согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием
2	Халяльный/Кошерный	Применение соответствующей ритуальной системы убоя
3–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой применяемый способ убоя должен быть согласован между покупателем и продавцом

3.5.6 Способ охлаждения

Покупатель может определять способ охлаждения, как указано в таблице ниже.

Указанные ниже способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании продукта/маркировке должно быть указано процентное содержание воды в продукте, если оно превышает технологические пределы, предусмотренные законодательством страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, соответствующие пределы должны быть согласованы между покупателем и продавцом. Методы, используемые для определения содержания воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом.

<i>Код способа охлаждения (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Воздушное охлаждение (два предложения: "без добавок" и "по согласованию" в целях учета пожеланий покупателя)	Продукт охлаждается холодным воздухом
2	Водяное охлаждение (два предложения: "без добавок" и "по согласованию" в целях учета пожеланий покупателя)	Продукт охлаждается в противотоке холодной воды
3	Воздушно-распылительное	Продукт охлаждается холодным воздухом,

<i>Код способа охлаждения (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
	охлаждение	содержащим водяную пыль
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы охлаждения, согласованной между покупателем и продавцом

3.5.7 Антимикробная обработка

Ниже указаны виды обработки, которые могут использоваться до или после охлаждения. Они включают физическую, химическую или биологическую обработку. Эти виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом согласно соответствующему законодательству страны-импортера.

<i>Код обработки (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид обработки должен согласовываться между покупателем и продавцом
3–9	Коды не используются	

3.6 Уровень качества

Уровень качества для тушек и их частей может указываться следующими способами:

<i>Код уровня качества (поле данных 11)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Уровень 1	Продукт отвечает высшему уровню качества ⁶

⁶ В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям законодательства страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, определение уровня качества согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код уровня качества (поле данных 11)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
2	Уровень 2	Продукт отвечает второму уровню качества ⁶
3	Уровень 3	Продукт отвечает третьему уровню качества ⁶
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие уровни или системы качества, согласованные между покупателем и продавцом

3.7 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках

3.7.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров ниже приводится информация, которая подлежит указанию в маркировке, наносимой на упаковку тушек кроликов и их частей.

- Наименование продукта
- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/потребления в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: "Хранить при температуре не выше XX °С"
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто в килограммах (кг) (и факультативно – в фунтах)
- Дата убоя
- Минимальный срок хранения в соответствии с законодательством страны-импортера

3.7.2 Прочие сведения о продукции

В соответствии с требованиями законодательства страны-импортера, по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки в маркировке могут указываться дополнительные сведения о продукции. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения

- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используется для указания того, что животное родилось, было выращено, забито, переработано/разделано и упаковано в одной и той же стране
- системы выращивания и переработки
- характеристики породы, системы выращивания и откорма
- способ убоя
- дата переработки/упаковки
- качество/сортность/классификация
- способ охлаждения.

3.8 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить третью сторону провести оценку соответствия продукта показателям, определенным покупателем, стандартам и/или идентификации животных. Могут быть выбраны следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определенным покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны должно быть обозначено, как это указано в разделе 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должно быть заверено после указания названия удостоверяющего органа третьей стороны.

Оценка соответствия идентификации животных или партии (идентификация животных/партии): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

*Код оценки
соответствия
(поле данных 14) Категория*

<i>Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации животных/партии (идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации животных/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие

3.9 Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

Условия хранения перед отгрузкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию тушек кроликов и их частей (охлажденных или замороженных), и отвечать требованиям страны-импортера. Следует учитывать положения Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС) (www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html).

3.9.1 Масса единицы продукции

"Единицей продукции" является целая тушка, четверть тушки или часть тушки в зависимости от описания продукта. Масса единицы продукции не включает вес упаковочных материалов. Масса может также указываться в качестве диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

<i>Код массы единицы продукции</i>	<i>Категория/описание</i>
------------------------------------	---------------------------

<i>(поле данных P1)</i>	
0	Не указывается
1	Оговоренный диапазон массы
2	Оговоренная масса
3–8	Коды не используются
9	Прочие

3.9.2 Первичная упаковка

Первичная упаковка находится в непосредственном контакте с продуктом и применяется для формирования отдельных потребительских или оптовых единиц, которые при перевозке помещаются в транспортную тару. Первичная упаковка может содержать одну или несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

<i>Код первичной упаковки</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<i>(поле данных P2)</i>		
00	Не указывается	
01	Пластиковый пакет	Упаковка из мягкой пластиковой пленки, используемая для упаковывания продукта промышленным способом. Слой пластиковой пленки в ящике считается частью транспортной тары, а не внутренней упаковкой.

<i>Код первичной упаковки (поле данных P2) Категория</i>	<i>Описание</i>	
02	Пластиковый пакет, вакуумная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, облегчающий продукт за счет удаления воздуха и последующей герметизации с помощью термосварки.
03	Пластиковый пакет многоразового использования	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, снабженный замковым соединением для многоразового использования.
04	Пластиковый пакет для упаковки в модифицированной газовой среде	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, наполненный газом и герметично закрытый для сохранения качества продукта.
05	Блистерная порционная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта.
06	Лоточная упаковка	Плоскодонная емкость в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается в лотке, который затем запечатывается пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт может помещаться влагопоглощающая прокладка.
07	Лоточная упаковка с модифицированной газовой средой	Плоскодонная мелкая емкость из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещается в лоток на влагопоглощающую прокладку, после чего лоток с продуктом запечатывается пластиковой пленкой, внутрь вводится газ, а упаковка герметично запаивается для сохранения качества продукта.
08	Стаканчик/коробочка	Емкость с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленная из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала.
09	Коробка	Картонная емкость с вложенным продуктом, которую размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: а) иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или б) быть выстланной пластиковой пленкой или

<i>Код первичной упаковки (поле данных P2) Категория</i>		<i>Описание</i>
		полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель должен также указать вид упаковочной тары, в которую помещается коробка.
10–97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (т.е. продукт помещен непосредственно в упаковочную тару, например в многоразовый пластиковый контейнер, коробку с прокладкой или бункер для перевозки навалом).
99	Прочие	

3.9.3 Потребительская маркировка

Потребительская маркировка на первичной упаковке может указываться следующим образом:

<i>Код потребительской маркировки (поле данных P3)</i>	<i>Категория/описание</i>
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки. Они должны соответствовать требованиям страны назначения
2	Без маркировки
3–9	Коды не используются

3.9.4 Масса первичной упаковки

Масса содержимого первичной упаковки представляет собой суммарную массу содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в разделе 3.9.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

<i>Код массы первичной упаковки (поле данных P4)</i>	<i>Категория/описание</i>
0	Не указывается
1	Оговоренный диапазон массы

<i>Код массы первичной упаковки (поле данных Р4)</i>	<i>Категория/описание</i>
2	Оговоренная масса
3–8	Коды не используются
9	Прочие

3.9.5 Вторичная упаковка

Вторичная упаковка используется для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Вторичная упаковка должна маркироваться в соответствии с требованиями страны назначения. Могут указываться следующие виды вторичной упаковки.

<i>Код вторичной упаковки</i>		
<i>(поле данных P5) Категория</i>		
		<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Коробка без прокладки, невошенная	Емкость из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
2	Коробка с прокладкой, невошенная	Емкость из гофрированного картона с внутренней пластиковой прокладкой. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
3	Коробка без прокладки, вошенная	Емкость из гофрированного картона, пропитанная и/или покрытая воском для обеспечения водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
4	Тара многоразовая	Емкость или "короб" из пластика или иного разрешенного материала, которые подлежат возврату переработчику после доставки
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритная емкость из гофрированного картона, которая не подлежит возврату переработчику после доставки. Она может иметь пластиковую прокладку и вощенное покрытие
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритная емкость из пластика или иного разрешенного материала, которая подлежит возврату переработчику после доставки
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.9.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки определяется в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в разделе 3.9.1.

<i>Код массы вторичной упаковки (поле данных Р6)</i>	<i>Категория/описание</i>
00000	Не указывается
00001–99999	Указывается в виде пятизначного числа (0000,0) в килограммах

3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом кроликов

В таблице ниже показано общее применение формата кодирования для описания тары и упаковки с мясом кроликов.

<i>Поле данных</i>	<i>Описание</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значения кода</i>
P1	Масса единицы продукции	3.9.1	0–9
P2	Первичная упаковка	3.9.2	00–99
P3	Потребительская маркировка первичной упаковки	3.9.3	0–9
P4	Масса первичной упаковки	3.9.4	0–9
P5	Вторичная упаковка	3.9.5	0–9
P6	Масса вторичной упаковки	3.9.6	00000–99999

4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к мясу кроликов**4.1 Определение кода**

Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к мясу кроликов имеет 14 полей и 20 цифр (2 цифры не используются); он представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделе 3.

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
1	Вид	3.2	00–09
2	Продукт/часть продукта	5	0000–9999

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
3	Наличие костей	3.3.2	0–9
4	Охлаждение и замораживание	3.4	0–9
5	Категория	3.5.2	0–9
6	Система выращивания	3.5.3	0–9
7	Система откорма	3.5.4	00–99
8	Способ убоя	3.5.5	0–9
9	Способ охлаждения	3.5.6	0–9
10	Антимикробная обработка	3.5.7	0–9
11	Качество	3.6	0–9
12	Поле не используется	–	0–9
13	Поле не используется	–	0–9
14	Оценка соответствия	3.8	0–9

4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание глубокозамороженной целой тушки кролика категории молодняка младшего возраста с головой, шей и плюснами ног, выращенного с использованием органической системы без добавления в корм рыбной муки, охлажденного холодным воздухом без применения добавок и без антимикробной обработки. Кролик высшего качества, при этом оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту производится компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования мяса кроликов: 7401011615100311004.

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Значение кода</i>
1	Вид	Кролик	74
2	Продукт/часть продукта	Цельная тушка	0101
3	Наличие костей	Необваленная	1
4	Охлаждение и замораживание	Мясо глубокозамороженное	6
5	Категория	Молодняк кроликов младшего возраста	1
6	Система выращивания	Органическая	5
7	Система откорма	Без рыбной муки	10

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Значение кода</i>
8	Способ убоя	Не указывается	0
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение, без добавок	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Высший	1
12	Поле не используется	–	0
13	Поле не используется	–	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту	4

5. Описание тушек и их частей

5.1 Многоязычный указатель продуктов

<i>Номер</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр.</i>	<i>Китайский</i>	<i>Французский</i>	
				<i>Русский</i>	
0101	Full Carcase				Тушка целая
0102	Carcass		胴体		Тушка
0103	Side		半胴体		Продольная полутушка
0201	Trunk		前二分体		Тушка без задней части
0202	Leg pair and saddle		后二分体		Задняя часть с седлом
0203	Trunk without legs		去腿前二分体		Тушка без задней части и передних ног
0204	Saddle		带骨背腰脊		Седло
0205	Leg pair		后腿对		Задняя часть
0206	Forequarter		前四分体		Передняя четвертина
0207	Hindquarters		后四分体		Задняя четвертина
0208	Leg – chump off		去盆骨后腿		Окорок без толстого края поясничной части

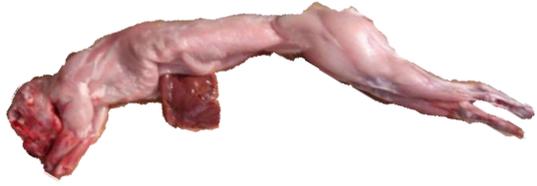
<i>Номер</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр.</i>	<i>Китайский</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>
0209	Fore leg		前腿		Передние ноги
0210	Foreshank		前小腿		Передняя голяшка
0211	Hindshank		后小腿		Задняя голяшка
0212	Hindshank cuts		后小腿切块		Отрубы задней голяшки
0213	Loin		劈半背腰脊肉		Спинно-поясничная часть
0214	Quarters set		四分体组合		Набор четвертин
0215	5-piece cut-up		五分体		Тушка, разделанная на пять частей
0301	Boneless rack		背脊肉		Тушка обваленная без ног
0302	Boneless loin		劈半背腰脊肉		Спинно-поясничная часть обваленная
0303	Striploin		外脊		Филейный край
0304	Boneless saddle		去骨背肉		Седло обваленное
0305	Backstrap		通脊		Спинная полоска
0306	Tenderloin		里脊		Вырезка
0307	Eye of short loin		背脊肉		Сердцевина поясничной части
0308	Meat bag		肉包		"Кроличья сумка"
0309	Meat roll		肉卷		Рулет из кролика
0401	Steak		兔排		Стейк из кролика
0402	Skeleton		兔骨架		Скелет кролика
0403	Head		兔头		Голова
0404	Neck		兔脖		Шея
0405	kidney		兔肾		Почки

<i>Номер</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр.</i>	<i>Китайский</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>
0406	Liver		兔肝		Печень
0407	Heart		兔心		Сердце
0408	Testes		兔辜丸		Семенники
0409	Stomach		兔胃		Желудок

5.2 Пояснение к схемам скелета кролика

5.3 Схема разделки стандартных основных кроличьих отрубов

5.4 Кроличьи отрубы

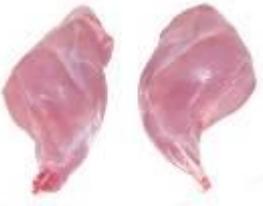
	<p>0101 Тушка целая Тушка целая включает голову, все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (tarsus) и коленный (carpus) суставы. Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диафрагма: оставлена или удалена. • Сердце и легкие: оставлены или удалены. • Почки: оставлены или удалены. • Почечный жир: частично или полностью удален.
	<p>0102 Тушка Тушка включает все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (tarus) и коленный (carpus) суставы, без головы. Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового сочленения. • Почки – почечный жир: удален. • Вырезка: удалена. • Диафрагма: оставлена или удалена. • Сердце и легкие: оставлены или удалены. • Почки: оставлены или удалены.
	<p>0103 Продольная полутушка Продольную полутушку получают из тушки. Шея удаляется путем ее отсечения между седьмым шейным и первым грудным позвонками. Тушка продольно разрубается на две части по центру крестцовых, поясничных и грудных позвонков. Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Почки – почечный жир: удален. • Диафрагма: удалена. • Спинной мозг: удален.

	<p>0201 Тушка без задней части</p> <p>Тушку без задней части получают из тушки прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, обнажая верхушку подвздошной кости, до брюшной части пашины.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диафрагма: оставлена или удалена. • Почки: оставлены или удалены. • Почечный жир: частично или полностью удален. • Голова и шея: оставлены или удалены. • Сердце и легкие: оставлены или удалены.
	<p>0202 Задняя часть с седлом</p> <p>Заднюю часть с седлом получают из тушки путем удаления следующих частей:</p> <p>Грудка и пашина удаляются прямым разрубом, проходящим параллельно по каждой стороне от кромки спины начиная от точки сочленения первого ребра (sternum) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пащину до поверхностного пахового лимфатического узла.</p> <p>Шея удаляется прямым разрубом, идущим параллельно и краниально к первому ребру и через точку сочленения седьмого шейного и первого грудного позвонков.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Голяшка: зачищена. • Пашина: оставлена или удалена. • Лопаточно-плечевая часть: оставлена или удалена. • Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено. • Необходимое количество ребер. • Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены. • Лопаточный хрящ: оставлен или удален. • Количество ребер, подлежащих зачистке, и требуемое расстояние зачистки. • Уровень обрезки поверхностного жира. • Концы ребер зачищены от брюшного края на расстояние, указанное

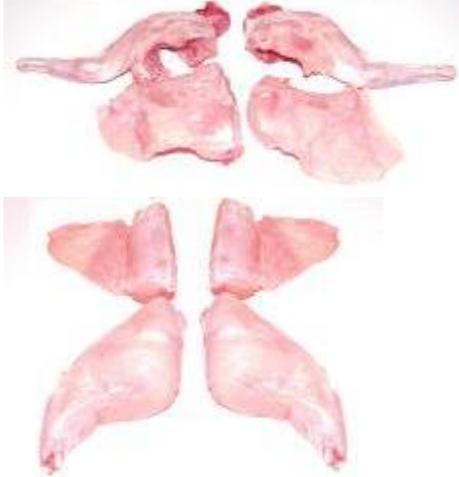
	<p>в спецификации.</p> <p>0203 Тушка без задней части и передних ног Тушку без задней части получают из тушки прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, обнажая верхушку подвздошной кости, до брюшной части пашины. Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диафрагма: оставлена или удалена. • Почки: оставлены или удалены. • Почечный жир: частично или полностью удален. • Передние ноги удалены. • Шея: оставлена или удалена.
	<p>0204 Седло Седло получают из задней части с седлом (продукт 0202) путем отделения задней части разрубом через шестой поясничный позвонок до обнажения верхушки подвздошной кости и далее до брюшной части пашины. Ребра и пашина с обеих сторон седла обрезаются параллельно на указанном расстоянии от (краниального) конца.</p>
	<p>0205 Задняя часть Заднюю часть получают из тушки прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до обнажения верхушки подвздошной кости и далее до брюшной части пашины. Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено. • Голяшка: зачищена. • Пашина: оставлена или удалена. • Точка отсечения хвоста. • Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален. • Верхний край вырезки: оставлен или удален. • Уровень обрезки поверхностного жира.
	<p>0206 Передняя четвертина Передняя часть продольной полутушки (0101), получаемая путем поперечного разруба позвоночника между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком. Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Передняя четвертина должна

	<p>включать 11 ребер.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диафрагма: удалена. • Спинной мозг: удален.
	<p>0207 Задняя четвертина</p> <p>Задняя часть продольной полутушки (0101), получаемая путем поперечного разруба позвоночника между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Задняя четвертина должна включать одно ребро. • Диафрагма: удалена. • Почки – почечный жир: удален. • Хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового сочленения. • Спинной мозг: удален.
	<p>0208 Окорок без толстого края поясничной части</p> <p>Окорок без толстого края поясничной части получают из задней четвертины путем удаления толстого края поясничной части разрубом окорока под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Точка отсечения хвоста. • Крестец: оставлен или удален. • Голяшка: зачищена. • Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено. • Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален. • Линии среза толстого края поясничной части (краниальные) до вертлужной впадины. • Уровень обрезки поверхностного жира.
	<p>0209 Передние ноги</p> <p>Передние ноги получают путем прямого разруба перпендикулярно позвоночнику на уровне восьмого или девятого грудного позвонка. Ноги разделяются путем продольного разруба по линии</p>

	позвоночника для получения двух приблизительно одинаковых половин.
--	--

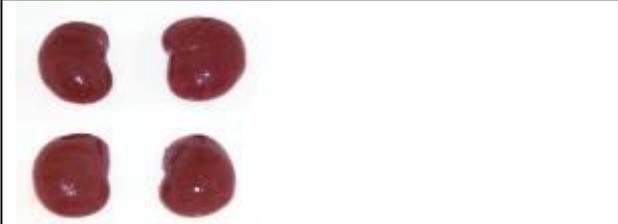
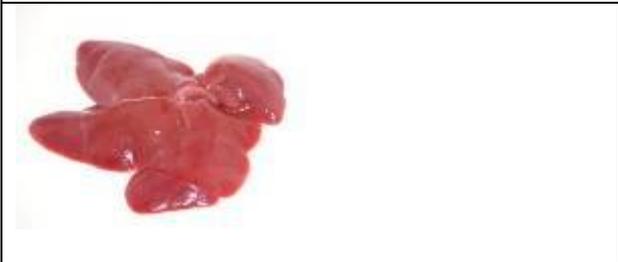
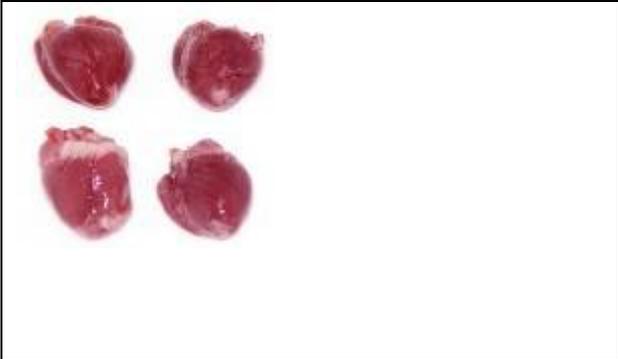
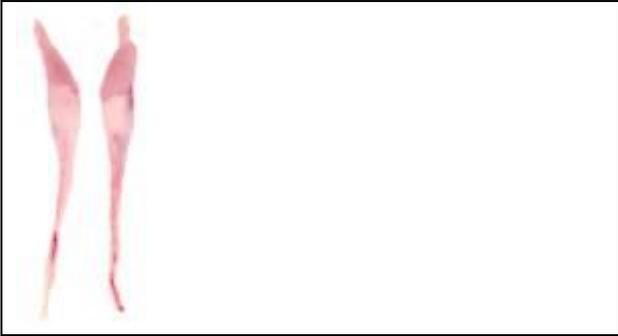
	<p>0210 Передняя голяшка</p> <p>Переднюю голяшку получают из передней четвертины. Она состоит из лучевой кости, локтевой кости, запястья, дистального участка плечевой кости и соединенных с ними мышц.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Запястье: оставлено. • Отделена путем распиливания или разрыва сустава.
	<p>0211 Задняя голяшка</p> <p>Заднюю голяшку получают из окорока. Она состоит из берцовой кости, заплюсны, трубчатых пяточных костей и соединенных с ними мышц. Заднюю голяшку отделяют от окорока разрубом, параллельным линии отделения толстого края поясничной части через подбеде-рок, и по коленному суставу между берцовой и бедренной костями.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Заплюсна: оставлена. • Подбедерок: оставлен или удален. • Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено. • Отделена путем распиливания или разрыва сустава.
	<p>0212 Отрубы задней голяшки</p> <p>Отрубы задней голяшки получают из задней голяшки путем разруба, производимого параллельно линии отделения толстого края поясничной части.</p>
	<p>0213 Спинно-поясничная часть</p> <p>Спинно-поясничную часть получают из продольной полутушки (0102) путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Окорок отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины через точку сочленения поясничного и крестцового позвонков до обнажения верхушки подвздошной кости. Грудку с пашиной отделяют разрезом, идущим</p>

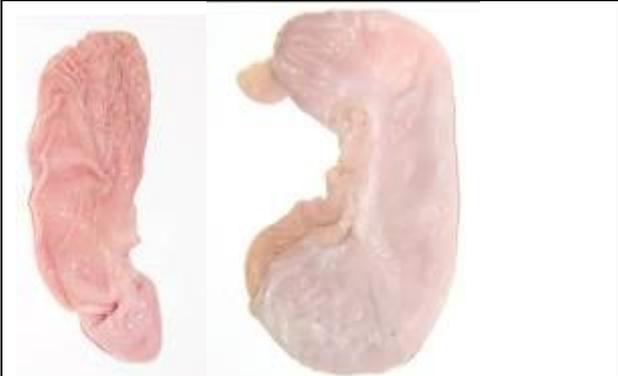
	параллельно позвоночнику на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (отмеряемом от краниального конца).
--	--

	<p>0214 Набор четвертин Набор четвертин состоит из сортовых отрубов, полученные из передней или задней четвертины. Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Спецификацию см. по номеру каждого продукта.
	<p>0215 Тушка, разделанная на пять частей "Тушку, разделанную на пять частей" получают путем разделки тушки (0101) на две передние ноги, две задние ноги и одну спинно-поясничную часть с целой грудкой, частью спинки и ребрами.</p>
	<p>0301 Тушка обваленная без ног Тушку обваленную без ног получают из тушки (0101) путем удаления двух передних ног, двух задних ног и всех костей.</p>
	<p>0302 Спинно-поясничная часть обваленная Спинно-поясничную часть обваленную получают из тушки обваленной без ног путем разреза по срединной линии.</p>
	<p>0303 Филейный край Филейный край получают из задней четвертины (без ребер) путем разруба в месте пояснично-крестцового сочленения и той части мышцы M. Longissimus dorsi, которая проходит вдоль поясничных позвонков (с первого по шестой) и крепится к ним. Пашинная часть (хвост) отделяется от длинного мускула в точке сочленения с 12-м ребром и параллельно к первому поясничному позвонку. Указать:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Расстояние отделения пашины от длинного мускула. • Получена в результате разделки задней четвертины с одним ребром.
	<p>0304 Седло обваленное</p> <p>Седло обваленное получают из тушки; оно состоит из длинного мускула, идущего вдоль остистых и поперечных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мышечная пленка: оставлена или удалена. • Длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.
	<p>0305 Спинная полоска</p> <p>Спинную полоску получают из продольной полутушки; она представляет собой длиннейшую мышцу спины, идущую вдоль остистых и поперечных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Спинная полоска – это часть длиннейшей мышцы от первого шейного позвонка до сочленения поясничного и крестцового позвонков.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мышечная пленка: оставлена или удалена. • Длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.
	<p>0306 Вырезка</p> <p>Вырезку получают из продольной полутушки путем отделения мышц одним куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Боковая покровка (M. psoas minor) оставляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Боковая покровка (M. psoas minor): оставлена или удалена. • Уровень обрезки поверхностного жира.

	<p>0307 Сердцевина поясничной части Сердцевину поясничной части получают из спинной полоски; она представляет собой часть длиннейшей мышцы спины от десятого грудного позвонка до пояснично-крестцового сочленения. Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мышечная пленка: оставлена или удалена. • Длина мышцы путем указания точки отделения от поясничного и грудного позвонков.
	<p>0308 Кроличья сумка "Кроличью сумку" получают из тушки обваленной без ног путем свертывания вовнутрь шейной и спинно-поясничной частей и придания мясу формы сумки.</p>
	<p>0309 Рулет из кролика Рулет из кролика получают из тушки обваленной без ног путем свертывания вовнутрь шейной и спинно-поясничной частей и придания мясу формы рулета.</p>
	<p>0401 Стейк из кролика Стейк из кролика состоит из шейных, грудных, поясничных и крестцовых позвонков, ребер и прилегающих мышц.</p>
	<p>0402 Скелет кролика Скелет кролика состоит из шейных, грудных, поясничных и крестцовых позвонков и ребер.</p>
	<p>0403 Голова "Голову" получают путем ее отделения от целой тушки кролика. Голова с языком состоит из костей и содержимого черепа и языка.</p>

	<p>0404 Шея Шею получают путем ее отделения от тушки прямым разрубом в точке сочленения седьмого шейного и первого грудного позвонков.</p>
	<p>0405 Почки Обработка почек предполагает вырезание кровеносных сосудов и снятие пленки; почечный жир частично удаляется.</p>
	<p>0406 Печень "Печень" получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляется. Печень представляет собой гладкий орган коричневатокрасного цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера.</p>
	<p>0407 Сердце "Сердце с верхушкой аортального клапана" получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, околосердечную сумку и верхушку аортального клапана не удаляют. Сердце с верхушкой аортального клапана представляет собой мышечный орган с прилегающей сердечной тканью, который обеспечивает кровообращение.</p>
	<p>0408 Семенники "Семенники" получают путем их извлечения из внутренней полости тушки. Семенники представляют собой покрытые оболочкой тела, которые являются репродуктивными органами кроликов-самцов.</p>

	<p>0409 Желудок Желудок извлекается из внутренней полости тушки; из него удаляется содержимое, жир и другие прилегающие ткани. Желудок кролика сформирован из слегка неровной желудочно-кишечной мышечной ткани.</p>
---	---