

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

18 марта 2015 г. № 9

**Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил
о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов растительного происхождения на рынках**

На основании абзаца пятого части второй статьи 9 и части седьмой статьи 19 Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010 года «О ветеринарной деятельности», подпункта 5.2 пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 июня 2011 г. № 867 «О некоторых вопросах Министерства сельского хозяйства и продовольствия», Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарно-санитарные правила о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения на рынках.
2. Настоящее постановление вступает в силу через месяц после его подписания.

Министр

Л.К.Заяц

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства сельского
хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь
18.03.2015 № 9

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
растительного происхождения на рынках**

1. Настоящими Ветеринарно-санитарными правилами устанавливаются порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения на рынках (далее – ветеринарно-санитарная экспертиза), нормы отбора проб, необходимых для ее проведения и порядок оформления ее результатов.

2. В настоящих Ветеринарно-санитарных правилах применяются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 2 июля 2010 года «О ветеринарной деятельности» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 170, 2/1713), а также следующие термины и их определения:

органолептические исследования – определение по внешнему виду формы, величины, цвета, консистенции, товарного вида, наличия или отсутствия загрязнения (почвой, песком и т.д.), повреждений продуктов растительного происхождения;

партия продуктов растительного происхождения (далее – партия) – совокупность единиц продуктов растительного происхождения одного сорта и одного срока сбора;

проба – количество продуктов растительного происхождения, отобранное из партии для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

продукты растительного происхождения – овощи (свежие, квашеные, соленые), зелень свежая, фрукты свежие, ягоды (свежие, сушеные, вяленые), плоды (свежие, моченые), семена сушеные, грибы (свежие, сушеные).

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза проводится в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы в отношении каждой партии, поступающей для реализации на рынок.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза включает в себя:
 органолептические исследования по органолептическим показателям по перечню согласно приложению 1;
 определение содержания нитратов;
 определение содержания радионуклидов.
5. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в отношении продуктов растительного происхождения, на которые имеются документы, удостоверяющие их качество и безопасность, и соответствующих по органолептическим показателям установленным требованиям, определение содержания количества нитратов и радионуклидов не проводится.
6. Определение содержания нитратов и радионуклидов осуществляется путем проведения специальных лабораторных исследований продуктов растительного происхождения из отобранных проб.
7. Отбор проб осуществляется специалистами лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы от каждой партии в соответствии с нормами отбора проб согласно приложению 2.
 Каждой отобранной пробе присваивается идентификационный номер.
8. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы регистрируются в журнале, содержащем сведения о владельце этих продуктов, идентификации пробы, проведенных специальных исследованиях.
9. При положительном результате ветеринарно-санитарной экспертизы на каждую партию выдается разрешение лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продажу продуктов растительного происхождения путем предоставления талона по форме согласно приложению 3.
10. О выявленных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы несоответствиях составляется акт по форме согласно приложению 4.
11. Продукты растительного происхождения, не реализованные в течение дня и не сданные для хранения на территории рынка, подлежат повторной ветеринарно-санитарной экспертизе при последующей реализации на рынке.
12. После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы остатки проб подлежат списанию и утилизации, о чем составляется акт по форме согласно приложению 5.

Приложение 1
 к Ветеринарно-санитарным правилам
 о проведении ветеринарно-санитарной
 экспертизы продуктов растительного
 происхождения на рынках

ПЕРЕЧЕНЬ

органолептических показателей продуктов растительного происхождения

№ п/п	Наименование продукта растительного происхождения	Органолептические показатели
1	Овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, десертные, пряные, тыквенные, томатные, бобовые)	
1.1		Клубнеплоды
1.1.1	картофель	Клубни картофеля однородные или разнородные по форме и окраске, при разрезе клубней слышен хруст, консистенция плотная, цвет сердцевины белый, желтоватый или розовый
1.1.2	батат	Клубни батата разнородные по форме и окраске, в зависимости от сорта по текстуре от мягких и сочных до сухих и твердых
1.2		Корнеплоды
1.2.1	морковь	Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, без механических повреждений и болезней, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не

		более 2 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода. Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (2–3 мм) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода, корнеплоды с незначительными наростами, образовавшимися в результате развития боковых корешков, существенно не портящими внешний вид корнеплода, корнеплоды с поломанными осевыми корешками
1.2.2	свекла	Корнеплоды чистые, целые, не загнившие, не подмороженные, не пораженные болезнями и вредителями, без излишней внешней влажности, не треснувшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, длина оставшихся корешков не более 2 см или без них. Мякоть сочная, плотная, темно-красная, различных оттенков в зависимости от особенностей сорта. Допускаются дефекты в виде зарубцевавшихся трещин, не уродующие форму, с незначительными отклонениями по форме, но не уродливые, с поломанными корешками, с легким увяданием (до 5 % от массы). Свекла молодая с зеленью свежая, с чистыми цельными корнями, с неогрубевшей зеленью, отмытая от грязи и пыли
1.2.3	редис	Корнеплоды чистые, целые, незастрелковавшиеся, здоровые, не уродливой формы, с листьями, без повреждений вредителями, с нежной сочной мякотью, без пустот и губчатого строения. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру у редиса круглой и овальной формы – не менее 1,5 см. Допускается легкое увядание и незначительное пожелтение кончиков листьев
1.2.4	редька	Корнеплоды чистые, целые, незастрелковавшиеся, здоровые, не уродливой формы, без листьев, без повреждений вредителями, с нежной сочной мякотью, без пустот и губчатого строения. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (в см) у редьки летней – 4; зимней – 6. Допускается легкое увядание и незначительное пожелтение кончиков листьев
1.2.5	репа	Корнеплоды чистые, целые, незастрелковавшиеся, здоровые, не уродливой формы, без листьев, без повреждений вредителями, с нежной сочной мякотью, без пустот и губчатого строения. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру – 3 см. Допускается легкое увядание и незначительное пожелтение кончиков листьев
1.2.6	брюква	Корнеплоды чистые, целые, незастрелковавшиеся, здоровые, не уродливой формы, без листьев, без повреждений вредителями, с нежной сочной мякотью, без пустот и губчатого строения. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (в см) у брюквы – 7–15, у молодой брюквы – 5. Допускается легкое увядание и незначительное пожелтение кончиков листьев
1.2.7	петрушка	Корнеплоды чистые, целые, здоровые, не уродливой формы, незастволившиеся, с сухой поверхностью, плотные, сочные, без признаков гнили и поражения плесенью, без повреждений вредителями, одного хозяйственно-ботанического сорта, без листьев. Листья обрезаны на уровне корневой шейки. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 1,5 см
1.2.8	пастернак	Корнеплоды чистые, целые, здоровые, не уродливой формы, незастволившиеся, с сухой поверхностью, плотные, сочные, без признаков гнили и поражения плесенью, без повреждений вредителями, одного хозяйственно-ботанического сорта, без листьев. Листья обрезаны на уровне корневой шейки. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 2–3 см
1.2.9	сельдерей	Корнеплоды чистые, целые, здоровые, не уродливой формы, незастволившиеся, с сухой поверхностью, плотные, сочные, без признаков гнили и поражения плесенью, без повреждений вредителями, одного хозяйственно-ботанического сорта, без листьев. Листья обрезаны на уровне корневой шейки. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 4 см
1.2.10	хрен	Корнеплоды чистые, целые, здоровые, не уродливой формы, незастволившиеся, с сухой поверхностью, плотные, сочные, без признаков гнили и поражения плесенью, без повреждений вредителями, одного хозяйственно-ботанического сорта, без листьев. Листья обрезаны на уровне корневой шейки. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 1,5 см

1.3	Капустные овощи	
1.3.1	капуста свежая (белокочанная, краснокочанная)	Кочаны целые, здоровые, чистые, вполне сформировавшиеся, не рыхлые, не треснувшие, не загнившие, не замороженные, не проросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Кочаны зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев. Листья мясистые, белые, беловатые или зеленоватые, без желтых пятен и повреждения вредителями. Длина кочерыжки под кочаном – не более 3 см. В партии раннеспелой белокочанной капусты допускается содержание кочанов с сухим загрязнением, механическими повреждениями на глубину трех облегающих листьев, с засечкой кочана не более 5 % массы, для остальной – на глубину до двух облегающих листьев
1.3.2	цветная капуста	Головки цветной капусты целые, размером по наибольшему поперечному диаметру не менее 8 см, плотные, белые или слегка кремоватые, свежие, чистые, без заболеваний и повреждений вредителями, без проросших внутренних листочков с двумя рядами кроющих подрезанных листьев, выступающих за края головки на 2–3 см, с кочерыгой не более 2 см ниже последнего листа. В партии капусты допускается наличие головок менее плотных с незначительно проросшими внутренними листочками и механическими повреждениями
1.3.3	брюссельская капуста	Кочанчики брюссельской капусты вполне сформировавшиеся, целые, свежие, здоровые, не загрязненные, размером по наибольшему поперечному диаметру в нижней и средней частях стебля не менее 1,5 см. Стебель с кочанчиками без листьев и боковых розеток, с верхушкой из листьев или без нее, с кочерыгой от нижних кочанчиков длиной до 5 см
1.3.4	кольраби	Плоды кольраби со срезанными листьями и корнями. По качеству стеблеплоды свежие, целые, чистые, не увядшие, не перезревшие, с плотной светло-зеленой (у ранних сортов) или фиолетово-синей (у поздних сортов) кожурой и сочной не волокнистой, белой мякотью. Размер стеблеплодов по наибольшему поперечному диаметру для ранних сортов – от 5 до 10 см, для поздних – до 20 см
1.4	Луковые овощи	
1.4.1	лук репчатый	Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, твердые и плотные, без повреждений вредителями и механических повреждений, не загнившие, не запаренные, не подмороженные, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см включительно. Допускаются луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину не более 2 мм, раздвоенные, находящиеся под общими сухими наружными чешуями, с сухими корешками длиной не более 1 см. Содержание земли на луковицах не более 0,5 % от массы
1.4.2	чеснок	Луковицы вызревшие, твердые и плотные, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений вредителями и механических повреждений, не загнившие, не подмороженные, по форме и окраске типичные для ботанического сорта, с сухими кроющими чешуйками, для стрелкующихся сортов – с обрезанной стрелкой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся – с обрезанными сухими листьями длиной не более 50 мм включительно, с остатками сухих корешков или без них. Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру не менее 25 мм. Содержание луковиц с незначительными механическими повреждениями не более 3 % от массы. Содержание луковиц загнивших, запаренных, подмороженных не допускается. Содержание здоровых зубков, отпавших от общего донца, не более 3 % от массы. Содержание земли на луковицах не более 0,5 % от массы
1.4.3	перо лука зеленого	Лук зеленый (перо) вместе с луковицей свежий, не увядший и не пожелтевший, без стрелок. Длина основной массы перьев – не менее 20 см, а размер луковицы – не более 4 см. Не допускаются в реализацию, наряду с другими дефектами, перья, пораженные ложномучнистой росой
1.4.4	лук-батун	Зеленый лук-батун молодой и свежий, с нежными и сочными листьями, отмытый от земли и пыли, без примесей травы, без желтых листьев, паутины и личинок насекомых
1.5	Десертные овощи	
1.5.1	артишок	По внешнему виду артишоки напоминают шишку хмеля

1.5.2	спаржа	Побеги спаржи молодые, свежие, сочные, целые, с нераспустившимися и неразветвленными головками, толщиной не менее 1 см, с ароматным запахом
1.5.3	ревень	Черешки ревеня свежие, молодые, здоровые, сочные, длиной 20–70 см
1.6	Салатно-шпинатные овощи	
1.6.1	салат	Листовой салат имеет розетку из светло-зеленых листьев длиной до 15 см, с корешками, но не менее 8 см, допустимо их легкое увядание и незначительное огрубение. Кочанный салат образует в центре листовой розетки рыхлый кочан из светло-зеленых листьев. Кочаны салата округлой или плоско-округлой формы, с двумя–тремя прикочанными листьями и кочерыгой длиной до 1 см. Размер кочана по диаметру не менее 8 см. Салат ромен образует очень рыхлый, удлинненно-овальной формы кочан высотой до 15 см, состоящий из грубоватых листьев
1.6.2	щавель	Листья свежие, молодые, зеленые, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не пожелтевшие, не поврежденные морозом, без цветочных стеблей и увядания, без повреждений вредителями и болезнями; без лишней внешней влажности, без цветоносов и примеси сорных растений
1.6.3	шпинат	Листья молодые, зеленые, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не пожелтевшие, не поврежденные морозом, без цветочных стеблей и увядания, без повреждений вредителями и болезнями; без лишней внешней влажности, без цветоносов и примеси сорных растений. Растения шпината срезаны на уровне нижних листьев
1.7	Пряные овощи (укроп, зелень петрушки, чабер, эстрагон, базилик, майоран и другие подобные овощи)	Пряные овощи молодые, без частично сформировавшихся семян, свежие, чистые, не поврежденные болезнями и вредителями, стебли с корешками или без, с зелеными не увядшими и не пожелтевшими листьями, без излишней внешней влажности, без признаков огрубения, подмораживания, самосогревания. Запах и вкус, свойственные данному ботаническому виду, без посторонних запахов и привкуса. Допускается не более 12 % от массы укропа с пожелтевшими кончиками листьев, загрубевшими стеблями, не более 1 % от массы зелени, прилипшей к корешкам. Укроп, используемый для солений, может иметь частично пожелтевшие или жесткие листья, загрубевшие стебли с зонтиками в фазе цветения или начала формирования семян, растений с частично сформировавшимися семенами – не более 12 % от массы. Не допускаются пряные овощи при изменении цвета; поражении болезнями и вредителями; увядшие; с пожелтевшими листьями, грубыми стеблями; сформированными частично семенами; с землей, прилипшей к корешкам, более 1 % от массы
1.8	Тыквенные овощи	
1.8.1	огурцы	Плоды огурцов целые, не уродливые, здоровые, не загрязненные, без механических повреждений и солнечных ожогов, с плодоножкой и без нее, с плотной мякотью и недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Допускаются изогнутые плоды для длинноплодных и среднеплодных огурцов. Допускаются плоды с вырванной плодоножкой (диаметр повреждения не более 1,0 см). Содержание плодов в каждой размерной группе (% от массы): с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице и слегка увядших в совокупности из открытого грунта не более 10, в том числе с незначительными потемнениями от нажимов – 5, из защищенного грунта – 3. Для огурцов из открытого фунта допускается наличие прилипшей земли до 0,5 %. Загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами не допускается
1.8.2	тыква	Плоды тыквы свежие, зрелые, целые, здоровые, не загрязненные, без заболеваний, с плодоножкой и без нее, с типичной для ботанического сорта формой и окраской. Мякоть плотная, семена восковой или полной спелости. Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин. Содержание плодов раздавленных, треснувших и помятых не допускается

1.8.3	кабачки	<p>Плоды разной формы, с тонкой кожурой, светло-зеленой или кремовой окраски.</p> <p>Стандартные плоды кабачков свежие, целые, здоровые, незрелые, с не огрубевшей кожурой, с плотной, без пустот, мякотью и недоразвитыми семенами</p>
1.8.4	патиссоны	<p>Патиссоны целые, здоровые, незрелые, с не огрубевшей кожурой, с плотной, без пустот, мякотью и недоразвитыми семенами, имеют тарелкообразную форму с зубчатыми краями, чаще молочно-белой окраски.</p> <p>Мякоть плодов белая, реже кремовая, но более плотная и нежная, чем у кабачков</p>
1.8.5	арбузы	<p>Плоды арбуза зрелые, целые, здоровые, не загрязненные, с формой, окраской и блеском коры, свойственными для зрелого плода данного ботанического сорта.</p> <p>Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями коры от порезов и царапин.</p> <p>Мякоть зрелая, но не перезрелая, сочная, без пустот, с окраской и семенами, свойственными данному ботаническому сорту.</p> <p>Содержание плодов раздавленных, треснувших, помятых, незрелых, недозрелых, перезрелых, поврежденных вредителями, пораженных болезнями, загнивших и гнилых не допускается.</p> <p>Зрелые арбузы имеют подсохшую плодоножку, блестящую, лакированную кожицу и более яркий рисунок, умеренно глухой звук, который издается при постукивании по коре (у незрелых – звук звонкий)</p>
1.8.6	дыни	<p>Плоды дыни зрелые, целые, здоровые, чистые, без излишней внешней влажности, с формой, окраской, свойственными для данного ботанического сорта, плоды раннеспелых и среднеспелых сортов – с плодоножкой и среднеспелых сортов – с плодоножкой или без нее, плоды осеннее-зимних сортов – с плодоножкой.</p> <p>Допускаются плоды с отклонениями от правильной формы, но не уродливые, с зарубцевавшимися (опробковевшими) повреждениями от порезов и царапин. Допускаются в местах назначения плоды осеннее-зимних сортов с плодоножкой или без плодоножки, но без повреждения места ее прикрепления. Допускается в партии примесь других ботанических сортов одного срока созревания не более 10 % по массе.</p> <p>Кора и мякоть различной окраски, толщины, сочности и нежности, свойственные данному ботаническому сорту, семенное гнездо со зрелыми, легко отделяющимися семенами, мякоть различной плотности, но не перезревшая.</p> <p>Содержание плодов раздавленных, треснувших, помятых, поврежденных вредителями, пораженных болезнями, загнивших и гнилых не допускается</p>
1.9	Томатные овощи	
1.9.1	томаты (помидоры)	<p>Томаты чистые, целые, здоровые, не увядшие, по форме и окраске, свойственным определенному ботаническому сорту, с нежной кожицей, без механических повреждений, по спелости – красные, розовые или желтые, без плодоножки.</p> <p>Не допускаются загнившие, мятые, подмороженные, увядшие, излишне влажные, с не зарубцевавшимися трещинами, уродливой формы, пораженные вредителями и болезнями, с механическими повреждениями, загрязненные</p>
1.9.2	баклажаны	<p>Баклажаны грушевидной формы (реже округлой или цилиндрической), с блестящей кожицей фиолетовой окраски разных оттенков, с плодоножкой.</p> <p>Плоды имеют нежную, сочную, светло-кремовую или белую мякоть без пустот с белыми незатвердевшими семенами. У перезревших плодов кожица серовато-зеленой или буровато-желтой окраски, мякоть несъедобная, грубая и волокнистая.</p> <p>Не допускаются загнившие, мятые, подмороженные, увядшие, излишне влажные, с незарубцевавшимися трещинами, уродливой формы, пораженные вредителями и болезнями, с механическими повреждениями, загрязненные</p>
1.9.3	перец овощной	<p>Плоды сладкого перца свежие, чистые, здоровые, с плодоножкой, по форме и окраске, соответствующим определенному ботаническому сорту, с плодоножкой. Размер плодов удлиненной формы по длине должен быть не менее 6 см, округлой формы – не менее 4 см по наибольшему поперечному диаметру. Для плодов перца допускается легкое увядание кожицы, свежие</p>

		царапины и следы от нажимов у не более 10 % массы плодов. Не допускаются загнившие, мятые, подмороженные, увядшие, излишне влажные, с незарубцевавшимися трещинами, уродливой формы, пораженные вредителями и болезнями, с механическими повреждениями, загрязненные
1.10	Бобовые овощи (в стадии молочно-восковой спелости)	
1.10.1	горох	Семена гороха имеют просвечивающую кожуру белого или зеленого цвета, если горох лущеный, его цвет желтый или зеленый. Чистые, созревшие, не поврежденные вредителями. Лопатки сахарного гороха свежие, целые, зеленой окраски, разных оттенков, с плодоножкой или без нее, сочные, нежные и мясистые, с недоразвитыми семенами, не пораженные болезнями и вредителями
1.10.2	фасоль	Семена фасоли чистые, зрелые, не зараженные вредителями. Кожура белая, однотонная цветная (зеленая, коричневая, желтая, красная и др.) или пестрая цветная (на светлом фоне темный рисунок или на темном фоне светлый), форма округлая, яйцевидная, овальная, удлиненная, цилиндрическая, слегка изогнутая с округленными концами, почковидно-плоская или иная, длиной не менее 6 мм, толщиной не менее 5,5 мм. Лопатки фасоли свежие, целые, зеленой окраски, разных оттенков, с плодоножкой или без нее, сочные, нежные и мясистые, с недоразвитыми семенами, не пораженные болезнями и вредителями
1.10.3	бобы	Бобы крупносемянные – со светлой окраской семян, мелкосемянные – с черными зернами. Свежие, целые, отсутствуют загрязнения, повреждения вредителями и болезнями
1.11	Квашенные овощи	
1.11.1	капуста квашеная	Капуста квашеная, равномерно нашинкованная или нарубленная, сочная, упругая, хрустящая при раскусывании, светло-соломенного цвета с желтоватым оттенком, освежающего приятного вкуса, без горечи и постороннего привкуса. Рассола в капусте не более 10–15 %, является естественным соком капусты. Цвет рассола мутно-желтый, без осадка, слизи и грязи. Не допускается квашеная капуста ослизненная, заплесневелая, приготовленная из изъеденных вредителями, загнивших, заплесневелых и подмороженных кочанов, а также капуста рубленая и заквашенная без удаления поверхностных зеленых листьев
1.12	Соленые овощи (не допускаются соленые овощи ослизненные, заплесневелые, приготовленные из изъеденных вредителями, загнивших, заплесневелых и подмороженных овощей)	
1.12.1	огурцы соленые	Огурцы соленые с ароматом и привкусом добавленных пряностей, без всякого постороннего запаха; по цвету – оливковые, на ощупь – крепкие, несморщенные, мякоть – плотная, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Рассол прозрачный или с легким помутнением, приятного аромата
1.12.2	томаты соленые	Томаты соленые целые, несморщенные, немятые, без трещин, соответствующего цвета, на ощупь твердые; мякоть у зеленых и бурых томатов плотная, у красных – рыхловатая, с нерасплывшейся мякотью. Рассол почти прозрачный или слегка мутный
1.12.3	чеснок соленый	Головки чеснока целые, несморщенные, немятые, без трещин, соответствующего цвета
1.12.4	стрелки чеснока соленые	Стрелки молодые, целые, соответствующего цвета, здоровые, без посторонних примесей и загрязнений
1.12.5	перец горький соленый	Плоды целые, несморщенные, немятые, без трещин, соответствующего цвета
1.13	Моченые плоды	
1.13.1	яблоки моченые	Моченые яблоки гладкой поверхности, упругой консистенции, белого цвета с кремовым оттенком, с характерным ароматом. Не допускаются моченые плоды ослизненные, заплесневелые
1.14	Свежие плоды (семечковые, косточковые, ореховидные)	
1.14.1	Семечковые плоды	Семечковые плоды не перезревшие, не зеленые, не увядшие, не загнившие, не излишне влажные, не уродливой формы, не пораженные болезнями и вредителями
1.14.1.1	яблоки	Плоды вполне развившиеся, свежие, целые, здоровые, чистые, одного сорта, без следов излишней влажности, определенного размера и зрелости
1.14.1.2	груши	Плоды вполне развившиеся, свежие, целые, здоровые, чистые, одного сорта, без следов излишней влажности, определенного размера и зрелости

1.14.1.3	айва	Плоды айвы яблоковидной или грушевидной формы, мякоть плотная, мелкозернистая, терпкая, с тонким, приятным ароматом
1.14.2	Косточковые плоды (вишня, черешня, слива, алыча, абрикосы)	Плоды типичные по форме и окраске, вполне развившиеся, целые, свежие, чистые, без постороннего запаха, изменений внешней влажности, однородные по зрелости, без механических повреждений и повреждений вредителями и болезнями. В каждой единице упаковки и целой партии – плоды одного сорта. Недопустимы плоды загнившие, зеленые, незрелые, перезревшие, раздавленные, со свежими механическими повреждениями (кроме вишни и черешни), пораженные болезнями и вредителями, а также мелкие черешни (менее 12 мм) и персики (нектарины – менее 35 мм, опушенные – менее 40 мм), а также перезревшие плоды, с размягченной, разжиженной, вытекающей при нарушении кожицы мякотью
1.14.3	Ореховидные (фундук, лещина, грецкий орех, миндаль, фисташки, кедровые и подобные плоды)	Плоды чистые, без нарушенной оболочки, хорошо просушенные. При вскрытии ядро полное, созревшее, полной консистенции. Допускается, если количество неполноценных орехов в исследуемой пробе не превышает 10 %. Не допускаются загрязненные, незрелые, загнившие, заплесневелые, пораженные вредителями, без оболочек, усохшие, а также смеси различных видов орехов
1.15	Ягоды свежие садовые и дикорастущие (земляника, клубника, ежевика, малина, смородина, рябина, крыжовник, виноград, облепиха, черника, брусника, голубика, клюква и подобные)	Здоровые, свежие, целые, зрелые, чистые, с плодоножкой или без нее, без механических повреждений, поражений болезнями, без излишней внешней влажности, потребительской степени зрелости. Допускается некоторое количество раздавленных ягод, не достигших нормальной окраски (но не зеленых), остатков кистей и листьев. Для малины допускается массовая доля ягод (в % от массы, не более): не достигших съемной зрелости, но не зеленых – 5; зрелых недоразвитых – 5; поврежденных болезнями и вредителями – 1; перезревших и раздавленных в местах назначения – 5; посторонние примеси не допускаются. Ягоды клюквы свежие или примороженные, вполне спелые, чистые, без плодоножек, разнородные по размеру и окраске (от розового до темно-красного цвета), без каких-либо повреждений и заболеваний. Ягоды клюквы могут быть влажными, но не течь. В свежей клюкве содержание зеленых ягод, несъедобных и ядовитых плодов других видов растений, а также минеральной примеси (песок, пыль, другие загрязнения) не допускается. Ягоды рябины черноплодной съемной зрелости от темно-коричневого до черного цвета, свежие, чистые, целые, без повреждения болезнями, вредителями, без излишней влажности, без признаков увядания, самосогревания и плесневения. Ягоды кистями вместе с плодоножками и отделившиеся от кистей. Допускаемая массовая доля ягод перезревших, слегка увядших, помятых и с механическими повреждениями не более 4,5 % от массы, примесь несъедобных ягод не допускается
1.16	Субтропические (цитрусовые) плоды (апельсины, лимоны, мандарины, грейпфруты, гранаты, хурма)	Плоды свежие, чистые, без механических повреждений и повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плодоножкой, допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой, без постороннего запаха и вкуса, определенного размера: апельсины – не менее 50 мм, мандарины – 38 мм, лимоны – 42 мм. Цвет плодов у апельсинов и мандаринов – от светло-желтого до оранжевого, допускается с незначительной прозеленью, у лимонов и грейпфрутов – от светло-зеленого до желтого. Плоды, пораженные болезнями, зеленые, подмороженные и загнившие не допускаются
1.17	Тропические плоды (ананасы, бананы, финики, манго)	Бананы и ананасы чистые, здоровые, плотной консистенции, в съемной зрелости, без нарушения целостности. Ананасы хорошо развиты, правильной и неправильной формы, с султаном, мякоть по консистенции не размягченная, без повреждений и заболеваний. Загнившие плоды не допускаются
1.18	Семена	
1.18.1	семена подсолнуха	Семена хорошо высушенные или обжаренные, не гнилые, не заплесневелые, не червивые, не обугленные, не загрязненные, без посторонних механических примесей (песка, земли, пыли)
1.18.2	семена тыквы	Семена хорошо высушенные или обжаренные, не гнилые, не заплесневелые, не червивые, не обугленные, не загрязненные, без посторонних механических примесей (песка, земли, пыли)

1.18.3	семена свежей сахарной кукурузы	<p>Початки свежие, чистые, здоровые, хорошо сформировавшиеся, со светло-зелеными покровными листьями, без признаков увядания, без излишней внешней влажности; зерна плотно сомкнуты друг с другом, цвет и форма их свойственны ботаническому сорту; зерна молочной или молочно-восковой стадии спелости, допускается наличие недоразвитых зерен в верхней части початка на длину до 30 мм.</p> <p>Допускаемая массовая доля початков (в % от массы, не более): с недоразвитыми зернами в верхней части початка на длину свыше 30 мм – 5; с перезревшим зерном – 5; с легкими механическими повреждениями зерен – 5; с отклонениями по длине початка и плодоножки – 5.</p> <p>Наличие початков с пожелтевшими листьями, загрязненных, плесневелых, загнивших, поврежденных вредителями не допускается</p>
1.19	Сушеные, вяленые фрукты и ягоды	<p>Сушеные и вяленые плоды и ягоды одного вида, сухие, чистые, неслежавшиеся, со специфическим ароматным запахом. Не загрязненные, не загнившие, не заплесневелые, не пораженные вредителями, без посторонних примесей.</p> <p>Фрукты сушеные (смесь для компотов) чистые, сухие, упругие, без комкований, неломкие и некрошащиеся; в воде разбухают, при сжатии не пачкают руки и не превращаются в комки.</p> <p>Не допускается засорение сухих фруктов песком, черенками, отпавшими плодоножками, поражение вредителями и плесенями.</p> <p>В смеси из сухофруктов не допускаются минеральные примеси, ощущаемые органолептически; металлопримеси и другие посторонние примеси; загнившие, горелые плоды, отходы; насекомые-вредители, их личинки и куколки; в сушеных ягодах черноплодной рябины – признаки спиртового брожения, ягоды, поврежденные вредителями хлебных запасов</p>
1.20	Грибы	<p style="text-align: center;">Свежие грибы</p> <p>Определение доброкачественности свежих съедобных грибов производится в пробах не менее 1 кг. Проба считается доброкачественной, если все экземпляры в ней по ботанической принадлежности соответствуют перечню съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке, содержат только один ботанический вид, представленный цельными, неповрежденными, непerezревшими плодовыми телами, очищенными от мусора и земли.</p> <p style="text-align: center;">Не допускается:</p> <p>смеси из различных грибов; дряблых, переросших, поврежденных личинками, слизнями и плесенями; пластинчатых грибов с отрезанными полностью или частично ножками (пеньками); свежих условно съедобных грибов; грибов вареных, соленых, маринованных, грибной икры, грибных солянок, салатов и других продуктов из измельченных грибов, грибных консервов, изготовленных в домашних условиях; грибов ломаных, мятых, ослизневших, заплесневелых, зачервленных, а также стандартное или местное название которых не определено.</p> <p style="text-align: center;">Сушеные грибы</p> <p>Сушеные белые грибы целые или половинками, однородные, с темным верхом и белым низом, легкие, на ощупь сухие (слегка гнутся и легко ломаются), без пригорания.</p> <p>Сушеные черные грибы (трубчатые грибы – подосиновики, маслята, моховики и подобные) целые или половинками, разнообразной формы и окраски от желто-бурой до черной (при разломе слышится хрустящий звук). Не допускается наличие плесени, личинок насекомых и других вредителей</p>

Приложение 2
к Ветеринарно-санитарным правилам
о проведении ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов растительного
происхождения на рынках

НОРМЫ
отбора проб продуктов растительного происхождения

Наименование продуктов растительного происхождения	Масса партии, кг	Норма отбора пробы, кг
Арбузы, дыни, кабачки, тыква, патиссоны, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, цветная капуста, кольраби, брюссельская капуста	5–50 50–500 Более 500	3 (не менее 1 ед.) 3–5 5–10
Баклажаны, картофель, морковь, огурцы, свекла, перец овощной, редька, томаты, батат, репа, брюква, корнеплоды петрушки, пастернак, сельдерей, хрен, яблоки, груши, айва, косточковые плоды, субтропические плоды, тропические плоды	5–50 50–500 Более 500	2 3 4
Перо лука зеленого, лук-батун, артишок, спаржа, ревень, щавель, шпинат, пряные овощи, лук репчатый, чеснок, редис, салат	5–10 10–50 Более 50	1 2 3
Ягоды свежие садовые и дикорастущие	Без учета массы партии	1–1,5
Грибы свежие	Без учета массы партии	1
Грибы сушеные	Без учета массы партии	0,2–0,3
Капуста квашеная	Без учета массы партии	2
Соленые овощи, моченые плоды	Без учета массы партии	2 (дополнительно 1 дм ³ рассола)
Сушеные, вяленые фрукты и ягоды	Без учета массы партии	1
Бобовые овощи (горох, фасоль, бобы)	Без учета массы партии	1
Ореховидные, семена подсолнуха, семена тыквы, семена свежей сахарной кукурузы	Без учета массы партии	1,5

Приложение 3
к Ветеринарно-санитарным правилам
о проведении ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов растительного
происхождения на рынках

Форма

ТАЛОН
ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке

(наименование лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы)

(наименование ветеринарной станции)

(наименование рынка)
Фамилия продавца _____
Наименование продукта _____
Количество (кг, л, штук) _____
Экспертиза № _____ Дата _____
Срок реализации _____
Фамилия, инициалы специалиста лаборатории, подпись, печать _____

Размер 100 x 90 мм

Приложение 4
к Ветеринарно-санитарным правилам
о проведении ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов растительного
происхождения на рынках

Форма

Акт
о выявленных при проведении ветеринарно-санитарной
экспертизы несоответствиях

_____ (наименование лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы) _____ (дата составления)

Мною (нами), _____
(фамилии, собственные имена, отчества (если таковые имеются))

_____ (специалистов лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы)

в присутствии:

владельца _____
(наименование юридического лица, фамилия, собственное имя, отчество)

_____ (если таковое имеется) физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя)
представителя администрации рынка _____

_____ (должность, фамилия, собственное имя,

_____ отчество (если таковое имеется))

проведена ветеринарно-санитарная экспертиза _____

(наименование продукта

растительного происхождения)

результаты ветеринарно-санитарной экспертизы зарегистрированы в журнале _____ от _____ 20__ г. за № _____

Размер партии _____, дата поступления _____
(вес нетто, количество)

Сопроводительные документы _____
(перечислить виды документов, № и дату выдачи)

Отсутствие документов _____
(указать каких)

Продукция изготовлена _____
(страна происхождения)

Срок годности, дата изготовления _____

Результаты осмотра продукции _____
(внешний вид, запах, целостность,

соответствие маркировки и т.д.)

Основание для проведения лабораторных исследований продукции:

(несоответствие ветеринарно-санитарным правилам, информации

о недоброкачественности, нарушении условий хранения и т.д.)

Руководствуясь Законом Республики Беларусь от 2 июля 2010 года «О ветеринарной деятельности» и _____

(наименование ветеринарно-санитарных правил)

для устранения отмеченных несоответствий вышеназванная продукция _____

(количество

в продажу _____ и подлежит

продукции)

(лабораторным исследованиям, направляется на уничтожение, утилизацию)

в соответствии с _____

(указать ветеринарно-санитарные правила или другой нормативный правовой акт)

Настоящий акт составлен в трех экземплярах:

1-й экземпляр – для владельца продукции или его представителя;

2-й экземпляр – для представителя администрации рынка;

3-й экземпляр – для государственной ветеринарной службы.

Подписи лиц, составивших настоящий акт:

_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)

1-й экземпляр акта получил владелец продукции (или его представитель).

_____	_____	_____
(дата)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

Приложение 5
к Ветеринарно-санитарным правилам
о проведении ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов растительного
происхождения на рынках

Форма

Акт списания (утилизации) остатков проб

_____	_____
(дата составления)	(место составления)

Мною (нами), _____
(фамилии, собственные имена, отчества (если таковые имеются)

_____ (должностных лиц государственной ветеринарной службы)

в присутствии представителя администрации рынка _____
(должность, фамилия, собственное

_____ имя, отчество (если таковое имеется) представителя)

составлен настоящий акт о том, что отработанные пробы:
растениеводческая продукция _____

(количество)

помещены в емкость «Для отработанных проб и конфискатов» для утилизации.

Настоящий акт составлен в двух экземплярах:

1-й экземпляр – для государственной ветеринарной службы;

2-й экземпляр – для представителя администрации рынка.

Подписи лиц, составивших настоящий акт:

_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, фамилия)