

Документ зарегистрирован в НРПА 09.11.2000 №8/4361

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И  
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ  
27 октября 2000 г. № 20

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ИНСТРУКЦИИ ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ КЛЕЙМЕНИЮ  
МЯСА

И ИНСТРУКЦИИ ПО ТОВАРОВЕДЧЕСКОЙ МАРКИРОВКЕ МЯСА

На основании Закона Республики Беларусь от 2  
декабря 1994 г.

№ 3423-XII "О ветеринарном деле" (Ведамасці  
Вярхоўнага Савета

Рэспублікі Беларусь, 1995 г., № 4, ст. 11;

Ведамасці Нацыянальнага

сходу Рэспублікі Беларусь, 1998 г., № 29-30,  
ст.465) и в целях

исполнения решения Межправительственного совета по  
сотрудничеству в

области ветеринарии государств - участников СНГ  
от 22 октября

1998 г. Министерство сельского хозяйства и  
продовольствия Республики

Беларусь постановляет:

1. Утвердить прилагаемые:

1.1. Инструкцию по ветеринарному клеймению мяса;

1.2. Инструкцию по товароведческой маркировке  
мяса.

2. С введением в действие настоящего  
постановления не

применяется на территории Республики Беларусь  
Инструкция по

клеймению мяса, утвержденная Главным  
управлением ветеринарии

Министерства сельского хозяйства СССР и  
Министерством мясной и

молочной промышленности СССР 8 апреля 1971 г.

3. Контроль за выполнением настоящего  
постановления возложить

на Главное управление ветеринарии с  
Государственной ветеринарной

инспекцией (Аксенов А.М.), главное управление продовольствия (Бутин П.Г.).

Министр  
В.А.ПОПОВ

СОГЛАСОВАНО  
УТВЕРЖДЕНО

Заместитель  
Постановление

Министра здравоохранения торговли  
Министерства

Республики Беларусь  
сельского

В.П.Филонов  
хозяйства и

27.10.2000  
продовольствия

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Министра

Республики Беларусь

М.И.Свентицкий

27.10.2000

Республики Беларусь

27.10.2000 № 20

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Председателя Правления  
Белорусского республиканского союза  
потребительских обществ

П.А.Шульга

26.10.2000

## ИНСТРУКЦИЯ по ветеринарному клеймению мяса

### Глава 1. Общие положения

1. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса (далее - Инструкция) является обязательной для исполнения всеми ветеринарными специалистами, руководителями хозяйств, предприятий, организаций независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности, а

также гражданами, занимающимися выращиванием скота и птицы (добычей дичи), их убоем, переработкой, хранением, транспортировкой и реализацией мяса и мясопродуктов (субпродуктов).

2. Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов убойных сельскохозяйственных животных и птицы, а также диких животных и пернатой дичи, предназначенные для использования в пищу, подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе с последующим их клеймением ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

3. Предприятиям торговли и общественного питания независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности разрешается прием для реализации и переработки мяса и субпродуктов, только имеющих хорошо читаемый оттиск ветеринарного клейма овальной формы и сопровождаемых ветеринарным свидетельством (ветеринарным сертификатом).

4. Клеймение мяса и мясопродуктов проводят ветеринарные специалисты государственных ветеринарных учреждений, предприятий по убою и переработке скота и сельскохозяйственных организаций всех форм собственности, прошедшие специальную подготовку по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного происхождения и получившие официальное разрешение главного государственного ветеринарного инспектора района (города).

5. Списки ветеринарных специалистов, которым предоставлено право клеймения мяса и выдано разрешение на изготовление

ветеринарных клейм и штампов, утверждают главные государственные ветеринарные инспектора областей (города Минска). Один экземпляр списков представляется Главному управлению ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.

## Глава 2. Ветеринарные клейма и ветеринарные штампы

6. Для ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов установлены соответствующие клейма и штампы, характеризующие пригодность продукции в пищу. Образцы и описание их прилагаются к настоящей Инструкции (приложение 2).

7. Ветеринарные клейма и штампы изготавливаются в установленном порядке с письменного разрешения главного государственного ветеринарного инспектора района (города) из бронзы или другого нержавеющей металла, установленных форм и размеров с глубоко вырезанным ободком, цифрами и буквами с целью получения четкого оттиска на поверхности мяса и мясопродуктов. Ветеринарные штампы можно изготавливать из резины.

8. Для клеймения мяса используются безвредные, фиолетового цвета краски, разрешенные органами государственного санитарного надзора. Один из рецептов краски прилагается к настоящей Инструкции (приложение 1).

9. Ветеринарное клеймо овальной формы имеет в центре три пары цифр:

первая из них обозначает порядковый номер области, города Минска;

вторая - порядковый номер района (города);  
третья - порядковый номер предприятия, учреждения, организации.

В верхней части клейма надпись: "Республика Беларусь", в нижней части - "Ветнадзор".

Овальное клеймо подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений.

10. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы имеет сверху надпись "Ветслужба", в центре - "Предварительный осмотр", а внизу - три пары цифр:

первая из них обозначает порядковый номер области, города Минска;

вторая - порядковый номер района (города);  
третья - порядковый номер предприятия, учреждения, организации.

Прямоугольное клеймо "Предварительный осмотр" подтверждает, что мясо получено от здоровых убойных животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр (лошади перед убоем исследованы на сап), убитых в хозяйствах, благополучных по карантинным болезням животных. Однако это клеймение не дает права на реализацию мяса без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме.

11. На мясо, подлежащее обезвреживанию, ставится только штамп, указывающий порядок использования мяса согласно действующим ветеринарно-санитарным правилам.

В этих случаях используются ветеринарные штампы прямоугольной формы. Они имеют сверху надпись "Ветслужба", в центре - обозначение вида обезвреживания: "Проварка", "На вареную колбасу", "На мясные хлебы", "На консервы", "На перетопку" (жир, шпик), "Утиль" или наименование болезни: "Ящур", "Финноз", "Туберкулез". Внизу штампы имеют три пары цифр:

первая - обозначает порядковый номер области, города Минска;

вторая - порядковый номер района (города);

третья - порядковый номер предприятия, учреждения, организации.

На мясо отдельных видов животных ставятся дополнительные штампы прямоугольной формы с обозначением в центре: "Конина", "Верблюжatina", "Оленина", "Медвежatina" и так далее.

12. Для клеймения субпродуктов, мяса кроликов и птицы применяется ветеринарное клеймо овальной формы, как указано в пункте 9 настоящей Инструкции, но меньшего размера.

На мясокомбинатах и птицефабриках могут применяться электроклейма без ободков с обозначением цифр "1" или "2" (в зависимости от категории), которые ставятся на наружной стороне голени, тушки птицы.

При упаковке тушек в пакеты из полимерной пленки маркировку вида и категории мяса птицы наносят непосредственно на пакеты типографским способом.

13. В ветеринарных клеймах и штампах первая и вторая пары цифр присваиваются Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, третья пара - комитетами по сельскому хозяйству

и продовольствию облисполкомов.

Главный государственный ветеринарный инспектор области, города Минска представляет в Главное управление ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь перечень ветеринарных клейм и штампов, используемых в соответствии с пунктами 9-12 настоящей Инструкции.

14. Ветеринарные клейма и штампы хранятся у ветеринарного врача, получившего право клеймения мяса, в условиях, полностью исключающих несанкционированное их использование.

### Глава 3. Порядок клеймения мяса и субпродуктов

15. На мясо всех видов животных оттиск ветеринарного клейма или штампа ставится:

на мясные туши и полутуши - по одному в области каждой лопатки и бедра;

на мясные четвертины - по одному клейму на каждую четвертину;

на сердце, язык, легкие, печень, почки, голову, кусок шпика в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы - по одному клейму или по одной этикетке с оттиском ветеринарного клейма. На мясоперерабатывающих предприятиях - по одной этикетке с оттиском ветеринарного клейма на каждую единицу упаковки;

на тушки кроликов и нутрий - по два клейма (одно в области лопатки; второе на наружной поверхности бедра);

на тушки птицы (пернатой дичи) в лабораториях

ветеринарно-санитарной экспертизы - одно клеймо на шейке или наружной поверхности бедра;

на мясокомбинатах и птицефабриках - электроклеймо на наружную поверхность голени;

у тушек цыплят, кур, утят, цесарок - на наружную сторону бедра одной ноги;

у тушек уток, гусят, гусей, индюшат и индеек - по клейму на каждую ногу;

на тушки птицы, подлежащие промышленной переработке, - в области спины электроклеймо "П";

на мясо лошадей, верблюдов, оленей, медведей, ослов, мулов и других животных рядом с ветеринарным клеймом ставят дополнительно штамп, предусмотренный пунктом 11 настоящей Инструкции, соответствующий виду животного;

на жир-сырец клеймо не ставят, а наклеивают этикетки с оттиском ветеринарного клейма (в лабораториях ветеринарной санитарной экспертизы).

16. Мясо и субпродукты животных, полученные в условиях, исключающих проведение полного перечня ветеринарно-санитарных исследований, клеймят прямоугольным клеймом "Предварительный осмотр" и направляют в лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы или иное государственное ветеринарное учреждение, которому разрешено осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме, предусмотренном Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов,

утвержденными Главным управлением ветеринарии  
Министерства сельского  
хозяйства СССР 27 декабря 1983 г.

17. На мясо и субпродукты, подлежащие  
выпуску только после  
обезвреживания и направляемые для переработки на  
колбасу и другие  
изделия, ставится штамп, указывающий метод  
обезвреживания или  
диагноз убитого больного животного. Овальное клеймо  
в таких случаях  
не ставится.

18. На мясо хряка, кроме ветеринарного клейма,  
ставится штамп -  
"Хряк-ПП" (буквы "ПП" обозначают промышленную  
переработку).

19. На тару с тушками птицы, подлежащей  
обезвреживанию,  
наклеивают несколько этикеток с оттисками  
ветеринарных штампов,  
указывающих на способ обезвреживания: "Проварка",  
"На консервы" и  
другие.

20. На туши (тушки, полутуши, четвертинки,  
куски шпика),  
признанные по результатам ветеринарно-  
санитарной экспертизы  
непригодными на пищевые цели, ставят не менее 2  
(на крупные туши  
3-4) оттисков ветеринарного штампа с надписью  
"Утиль".

21. Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные  
характеристики  
в результате нарушения условий хранения или  
транспортировки,  
подлежит повторной ветеринарно-санитарной  
экспертизе и повторному  
клеймению с нанесением штампов, указывающих  
способ использования  
после удаления оттисков клейм овальной формы,  
предусмотренных  
пунктами 11, 15 настоящей Инструкции.

## Глава 4. Ответственность за выполнение настоящей Инструкции

22. Ответственность за выполнение Инструкции возлагается на руководителей хозяйств, предприятий и организаций, осуществляющих убой животных и переработку продуктов их убоя, холодильников, хладокомбинатов и транспортных служб, а также на граждан - владельцев скота. Ветеринарные специалисты, получившие право клеймения, несут ответственность за ветеринарно-санитарную оценку мяса в установленном порядке.

□

Приложение 1

к

Инструкции

по ветеринарному

клеймению мяса

27.10.2000 № 20

### Рецепт краски для клеймения мяса

Метилвиолет  
8 г

Формалин  
80 мл

Эфир  
120 мл

Спирт этиловый  
(допускается гидролизный спирт марки "А")  
800 мл

Инструкции

по ветеринарному

клеймению мяса

27.10.2000 № 20

Образцы ветеринарных клейм и штампов  
для клеймения мяса и мясопродуктов  
(субпродуктов)

Рис.1. Клеймо овальной формы:  
размер - 40x60; ширина ободка - 1,5 мм; высота  
букв - 6 мм;

высота цифр - 12 мм

\*\*\*\*\* НА БУМАЖНОМ НОСИТЕЛЕ

Рис.2. Клеймо овальной формы (меньшего  
размера)  
для клеймения мяса кроликов, птицы, нутрий и  
других:

размер - 25x40; ширина ободка - 1 мм; высота  
букв - 3 мм;

высота цифр - 6 мм

\*\*\*\*\* НА БУМАЖНОМ НОСИТЕЛЕ

```
-----  
|           ВЕТСЛУЖБА           |  
+-----+  
|  ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ            |  
|           ОСМОТР             |  
+-----+  
|           07-09-37            |  
L-----
```

Рис.3. Клеймо прямоугольной формы:  
размер - 40x60; ширина ободка - 1,5 мм; высота букв  
и цифр - 7 мм

	ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА
	ФИННОЗ	ПРОВАРКА
	05-06-42	05-06-41
	ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА
	УТИЛЬ	НА МЯСНЫЕ ХЛЕБА
	04-05-06	03-04-05
	ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА
	ТУБЕРКУЛЕЗ	НА

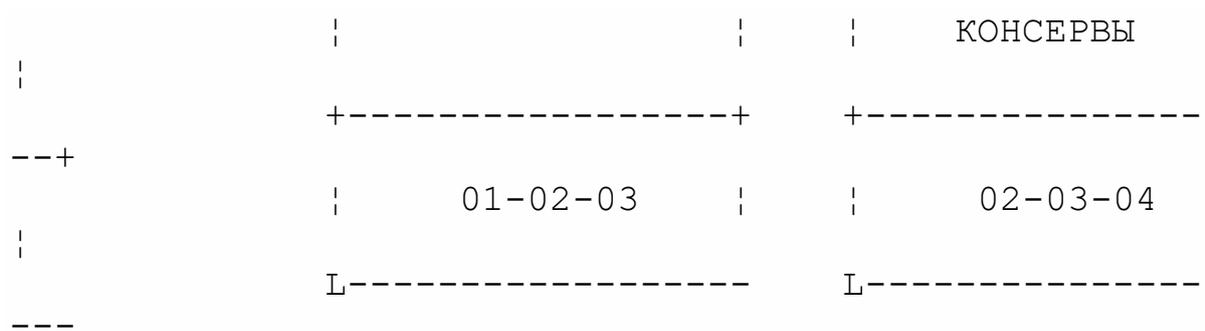


Рис.4. Ветеринарные штампы:  
размер - 40x70; ширина ободка - 1,5 мм; высота букв  
и цифр - 7 мм

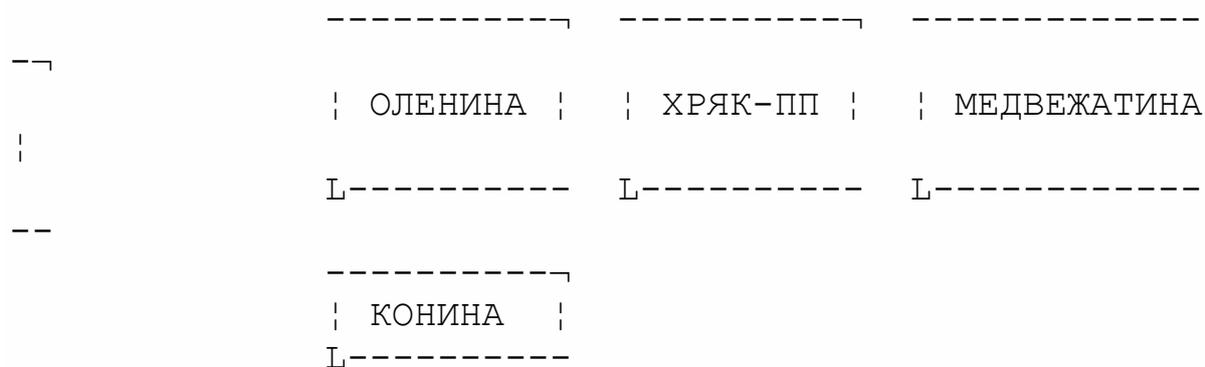


Рис.5. Дополнительные штампы:  
размер - 20x50; ширина ободка - 1,5 мм; высота  
букв - 7 мм

12П

Рис.6. Электроклейма для тушек птиц на  
мясоптицекомбинатах,  
птицекомбинатах, птицефабриках:  
высота цифр, клейм - 20 мм

Приложение 3

к

Инструкции

по ветеринарному

клеймению мяса

27.10.2000 № 20

Перечень номеров, присвоенных областям,  
районам и предприятиям по убою и переработке  
скота  
и птицы республики, которыми нумеруются  
ветеринарные  
клейма и штампы для клеймения мяса и  
мясопродуктов

Брестская область 01

Витебская область 02

Гомельская область 03

Гродненская область 04

Минская область 05

Могилевская область 06

город Минск 07

Районы Брестской области

Барановичский 01  
Каменецкий 09

Березовский 02  
Кобринский 10

Брестский 03  
Лунинецкий 11

Ганцевичский 04  
Ляховичский 12

Дрогичинский 05  
Малоритский 13

Жабинковский 06

Пинский

Ивановский		07
Пружанский	15	

Ивацевичский		08
Столинский	16	

Районы Витебской области

Бешенковичский		01
Оршанский	12	

Браславский		02	Полоцкий
13			

Верхнедвинский		03
Поставский	14	

Витебский		04
Россонский	15	

Глубокский		05
Сенненский	16	

Городокский		06
Толочинский	17	

Докшицкий		07	Ушачский
18			

Дубровенский		08
Чашникский	19	

Лепельский		09
Шарковщинский	20	

Лиозненский		10
Шумилинский	21	

Миорский		11	город
Новополоцк	22		

Районы Гомельской области

12	Брагинский		01	Лоевский
	Буда-Кошелевский		02	
	Мозырский	13		
	Ветковский		03	
	Наровлянский	14		
	Гомельский		04	
	Октябрьский	15		
	Добрушский		05	
	Петриковский	16		
17	Ельский		06	Речицкий
	Житковичский		07	
	Рогачевский	18		
	Жлобинский		08	
	Светлогорский	19		
	Калинковичский		09	
	Хойникский	20		
	Кормянский		10	
	Чечерский	21		
	Лельчицкий		11	

Районы Гродненской области

	Берестовицкий		01	
	Мостовский	10		
	Волковысский		02	
	Новогрудский	11		
	Вороновский		03	
	Островецкий	12		

Гродненский		04
Ошмянский	13	

Дятловский		05
Свислочский	14	

Зельвенский		06
Слонимский	15	

Ивьевский		07
Сморгонский	16	

Кореличский		08
Щучинский	17	

Лидский		09
---------	--	----

Районы Минской области

Березинский		01
Мядельский	13	

Борисовский		02
Несвижский	14	

Вилейский		03
Пуховичский	15	

Воложинский		04	Слуцкий
16			

Дзержинский		05
Смолевичский	17	

Клецкий		06
Солигорский	18	

Копыльский		07
Стародорожский	19	

Крупский		08
Столбцовский	20	

Логойский		09	
Узденский	21		
Любанский		10	
Червенский	22		
Минский		11	город
Жодино	23		
Молодечненский		12	

Районы Могилевской области

Белыничский		01	
Кричевский	12		
Бобруйский		02	
Круглянский	13		
Быховский		03	
Могилевский	14		
Глусский		04	
Мстиславский	15		
Горецкий		05	
Осиповичский	16		
Дрибинский		06	
Славгородский	17		
Кировский		07	
Хотимский	18		
Климовичский		08	Чаусский
19			
Кличевский		09	
Чериковский	20		
Костюковичский		10	
Шкловский	21		
Краснопольский		11	

Предприятия по убою скота и переработке  
мяса

Минский мясокомбинат мясокомбинат 24	10	Калинковичский
Гомельский мясокомбинат мясокомбинат 25	11	Слонимский
Оршанский мясоконсервный мясокомбинат 26 комбинат	12	Слуцкий
Барановичский мясокомбинат мясокомбинат 27	13	Глубокский
Бобруйский мясокомбинат мясокомбинат 28	14	Столбцовский
Витебский мясокомбинат мясокомбинат 29	15	Кричевский
Брестский мясокомбинат мясокомбинат 30	16	Жлобинский
Гродненский мясокомбинат мясокомбинат 45	17	Волковысский
Могилевский мясокомбинат мясокомбинат 46	18	Миорский
Молодечненский мясокомбинат мясоперерабатывающий завод 47	19	Минский
Борисовский мясокомбинат комбинат 48	20	Березовский мясоконсервный
Полоцкий мясокомбинат мясокомбинат 49	21	Кобринский

Лидский мясокомбинат	22	Ошмянский
мясокомбинат 50		

Пинский мясокомбинат	23
----------------------	----

Районы города Минска

Заводской	01
Первомайский 06	

Ленинский	02
Советский 07	

Московский	03
Фрунзенский 08	

Октябрьский	04
Центральный 09	

Партизанский	05
□□	

УТВЕРЖДЕНО

Постановление

Министерства

сельского хозяйства

и

продовольствия

Республики Беларусь

27.10.2000 № 20

ИНСТРУКЦИЯ  
по товароведческой маркировке мяса

Глава 1. Общие положения

1. Инструкция по товароведческой маркировке  
мяса (далее -

Инструкция) определяет порядок проведения товароведческой маркировки мяса в тушах, полутушах или четвертинах от всех видов убойных животных, а также тушек птицы и кроликов, выработанных в соответствии с действующими стандартами и технологическими инструкциями.

2. Действие настоящей Инструкции распространяется на все предприятия мясной и птицеперерабатывающей промышленности, системы потребительской кооперации и другие организации, занимающиеся переработкой скота, птицы и кроликов, независимо от формы собственности и ведомственной принадлежности.

3. Товароведческую маркировку мяса проводят только при наличии клейма или штампа ветеринарной службы, подтверждающей проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.

4. Клейма и штампы для маркировки изготавливают из бронзы, резины, другого нержавеющей материала с вырезанными на глубину 1,0-1,5 мм ободком, цифрами или буквами.

Основной набор клейм и штампов, размеры приведены в приложении 1.

5. Для маркировки тушек птицы применяют электроклеймо без ободка с обозначением цифр 1 и 2 или бумажные этикетки розового и зеленого цвета. Размеры этикеток 15x90 мм, в том числе длина окрашенной части этикетки 60 мм. На этикетке указывают номер предприятия, а для птицефабрик (птицесовхозов) - их название.

6. Оттиски клейм (штампов) и этикетки должны быть четкими и

сохраняться при холодильной обработке и хранении мяса.

7. Для маркировки мяса используют красители, разрешенные органами государственного санитарного надзора Республики Беларусь, согласно приложению 2.

Пищевой краситель, изготовленный по рецептуре 2, предназначен только для маркировки мяса, используемого на промышленную переработку внутри предприятия в парном и охлажденном состоянии.

8. Для наклеивания этикеток на тушки птицы применяют клей, разрешенный органами государственного санитарного надзора Республики Беларусь.

9. Товароведческую оценку и маркировку мяса осуществляют специалисты, прошедшие специальное обучение.

## Глава 2. Маркировка говядины и телятины

10. В зависимости от упитанности говядину и телятину маркируют:

- первой категории - круглым клеймом;
- второй категории - квадратным клеймом;
- тощую - треугольным клеймом.

11. На полутушах говядины первой и второй категорий от быков справа от клейма соответствующей категории упитанности ставят штамп буквы "Б".

12. На тушах (полутушах) от телят ставят клеймо соответствующей категории упитанности, кроме того, на переднюю голяшку - штамп буквы "Т".

13. На полутушах от молодняка справа от клейма ставят штамп буквы "М", на полутушах от тощего молодняка штамп буквы "М" не

наносят.

14. На полутушах говядины и телятины от скота мясных пород и их помесей справа от клейма соответствующей категории упитанности и штампов необходимых букв дополнительно ставят штамп букв "СМ".

15. На полутушах от молодняка, предназначенных для производства продуктов детского питания, справа от клейма вместо буквы "М" ставят штамп буквы "Д".

16. При маркировке полутуш от взрослого скота и молодняка, принимаемых по массе и качеству мяса, помимо перечисленных в данной главе клейм и штампов дополнительно наносят на переднюю ногу ниже локтевого сустава штампы букв В, С, Н:

В - высшей упитанности;

С - средней упитанности;

Н - ниже средней упитанности.

17. На полутушах (тушах) говядины и телятины с дефектами технологической обработки (с неправильным разделением по позвоночному столбу, срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими допустимые пределы) справа от клейма ставят штамп букв "ПП".

18. Порядок нанесения клейм:

18.1. на полутушах говядины первой и второй категорий ставят два клейма - по одному на лопаточной и бедренной частях;

18.2. на полутушах телятины первой и второй категории клеймо ставят на лопаточной части; на тушах телятины клеймо ставят на лопаточной части с одной стороны туши;

18.3. полутуши тощей говядины и туши (полутуши) тощей телятины маркируют одним клеймом на лопаточной части;

18.4. на четвертинах говядины всех категорий ставят по одному клейму на каждую четвертину;

18.5. на полутушах говядины, предназначенной для промышленной переработки на месте и поставляемой по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, наносят одно клеймо на лопаточной части.

### Глава 3. Маркировка баранины, ягнятины и козлятины

19. В зависимости от упитанности баранину и козлятину маркируют:

- первой категории - круглым клеймом;
- второй категории - квадратным клеймом;
- тощую - треугольным клеймом.

20. Туши ягнятины маркируют круглым клеймом, кроме того, на одну из передних голяшек наносят штамп буквы "Я".

21. На тушах козлятины ставят клеймо соответствующей категории упитанности, справа от клейма - штамп буквы "К".

Ягнятину, не соответствующую по упитанности и массе требованиям технических условий на ягнятину, оценивают и маркируют в соответствии с требованиями стандарта на баранину.

22. При маркировке туш от овец и коз, принимаемых по массе и качеству мяса, помимо перечисленных в данном разделе клейм и штампов дополнительно наносят на одну из передних голяшек штампы букв В, С, Н:

- В - высшей упитанности;
- С - средней упитанности;
- Н - ниже средней упитанности.

23. На тушах баранины и козлятины с дефектами технологической

обработки (с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими допустимые пределы) справа от клейма ставят штамп букв "ПП".

24. Порядок нанесения клейм:

24.1. на тушах баранины, козлятины и ягнятины ставят клеймо на лопаточной части с одной стороны туши;

24.2. на тушах козлятины, предназначенных для промышленной переработки на месте и поставляемых по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, штамп "К" не наносят.

#### Глава 4. Маркировка свинины

25. В зависимости от качества свинину маркируют: первой категории (мясную - молодняк) - круглым клеймом;

второй категории (мясную - молодняк и обрезную) - квадратным клеймом, второй категории (подсвинки) - квадратным клеймом и справа штампом буквы "П";

третьей категории (жирная) - овальным клеймом; четвертой категории (для промпереработки) - треугольным клеймом;

пятой категории (мясо поросят) - круглым клеймом и справа штампом буквы "М";

шестой категории (мясо хряков - молодняк) - квадратным клеймом и справа штампом буквы "М".

Свинину, не отвечающую требованиям стандарта по показателям категории качества, - ромбовидным клеймом.

26. На полутушах, предназначенных для производства продуктов детского питания, ставят клеймо соответствующей категории упитанности, а справа наносят штамп буквы "Д".

27. На полутушах и тушах свинины с дефектами технологической обработки (зачистками от побитостей и кровоподтеков, срывами подкожного жира, превышающими допустимые пределы, с неправильным разделением по позвоночному столбу) на лопаточной части справа от клейма ставят штамп букв "ПП".

28. Порядок нанесения клейм и штампов:

28.1. на полутушах свинины первой, второй (кроме подсвинков в шкуре), третьей, четвертой и шестой категорий ставят клеймо на лопаточной части, на четвертинах свинины - по одному клейму на каждую четвертину;

28.2. на тушах подсвинков в шкуре (свинина второй категории) ставят одно клеймо на лопаточную часть одной из сторон туши;

28.3. к тушам поросят (свинина 5-й категории) к задней ножке шпагатом привязывают фанерную бирку с оттиском круглого клейма и штампа буквы "М".

## Глава 5. Маркировка конины и жеребятины

29. В зависимости от качества конину и жеребятину маркируют:

конину и жеребятину первой категории - круглым клеймом;

конину второй категории - квадратным клеймом;

конину, не соответствующую требованиям стандарта по показателям категории качества, - треугольным клеймом.

30. На полутушах конины от молодняка ставят клеймо соответствующей категории упитанности и справа штамп буквы "М".

На мясо от молодняка, не соответствующего требованиям стандарта по показателям качества, штамп буквы "М" не ставят.

31. На полутушах жеребятины ставят круглое клеймо и справа штамп буквы "Ж". Жеребятину, не отвечающую по упитанности и массе требованиям стандарта, оценивают и маркируют в соответствии с требованиями на конину от молодняка.

32. На полутушах от молодняка, предназначенных для производства продуктов детского питания, справа от клейма ставят штамп буквы "Д".

33. На полутушах и четвертинах с дефектами технологической обработки (с неправильным разделением по позвоночному столбу, зачистками от побитостей и кровоподтеков, срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими допустимые пределы) справа от клейма ставят штамп букв "ПП".

34. Порядок нанесения клейм:

34.1. на полутуши конины всех категорий упитанности наносят два клейма: на лопаточной и бедренной частях;

34.2. на полутушах конины, предназначенной для промышленной переработки на месте и поставляемой по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, клеймо ставят на лопаточной части.

## Глава 6. Маркировка оленины

35. В зависимости от упитанности оленину маркируют:

первой категории – круглым клеймом;  
второй категории – квадратным клеймом;  
тощую – треугольным клеймом.

36. На тушу (полутушу) оленины от молодняка старшего возраста справа от клейма ставят штамп буквы "М", от молодняка младшего

возраста справа от клейма ставят штамп букв "ММ"; на тушах оленят - штамп буквы "О".

37. На тушах и полутушах с дефектами технологической обработки (с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими допустимые пределы) справа от клейма ставят штамп букв "ПП".

38. Порядок нанесения клейм:

38.1. на каждую тушу (полутушу) оленины ставят по одному клейму на лопаточной и бедренной частях;

38.2. на тушах оленят клеймо ставят на лопаточной части с одной стороны туши.

#### Глава 7. Маркировка мяса промысловых (диких) животных

39. Маркировку мяса промысловых (диких) животных осуществляют в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации.

#### Глава 8. Маркировка мяса птицы

40. В зависимости от качества тушки птицы маркируют:

первой категории - электроклеямом с цифрой "1" или бумажной этикеткой розового цвета;

второй категории - электроклеямом с цифрой "2" или бумажной этикеткой зеленого цвета.

41. Электроклеямо ставят на наружной стороне голени: у тушек цыплят, цыплят-бройлеров, кур, утят, цесарок, цесарят на одну ногу; у тушек уток, гусей, гусят, индеек и индюшат на обе ноги.

Бумажные этикетки закрепляют на ногу полупотрошенной тушки ниже

заплюсневого сустава, а потрошеной - выше заплюсневого сустава.

42. Тушки птицы с дефектами маркируют на спинке (верхняя часть спины) электроклеямом соответствующей категории и "П".

Ящики с тушками птицы, имеющими дефекты, маркируют штампом "П" (промышленная переработка), а ящики с тушками тощей птицы - штампом с буквой "Т".

43. При упаковке тушек птицы в индивидуальные пакеты из полимерной пленки допускается тушки птицы не клеймить, а маркировку наносить на пакет или на этикетку, вложенную в пакет или наклеенную на него, с указанием сведений, соответствующих требованиям нормативных документов на эту продукцию.

#### Глава 9. Маркировка мяса кроликов

44. В зависимости от качества тушки кроликов маркируют:

первой категории - круглым клеймом;

второй категории - квадратным клеймом;

тушки кроликов-бройлеров - овальным клеймом;

тушки кроликов, кроликов-бройлеров, не соответствующие требованиям стандарта по упитанности, маркируют на спинке треугольным клеймом.

45. На каждую тушку кроликов и кроликов-бройлеров первой и второй категорий ставят одно клеймо соответствующей категории упитанности на наружной стороне голени.

46. Тушки кроликов, тушки кроликов-бройлеров с дефектами, а также не соответствующие требованиям стандарта по упитанности, упаковывают в ящики, которые маркируют штампом буквы "П"

(промышленная переработка).

47. При упаковке тушек кроликов или кроликов-бройлеров в индивидуальные пакеты из полимерной пленки допускается тушки не маркировать, а маркировку наносить на пакет или этикетку, вложенную в пакет или наклеенную на него, с указанием сведений, соответствующих требованиям стандарта на эту продукцию.

#### Глава 10. Перемаркировка продукции

48. Перемаркировку мяса производят при необходимости (в случаях несоответствия нанесенной маркировки качеству мяса, нечеткого оттиска клейма).

49. Перемаркировку мяса производят без удаления старых клейм и штампов. Внутри клейма, предназначенного для перемаркировки мяса, должны быть обозначения букв "ПМ" и номер предприятия, производящего перемаркировку.

Клеймо для перемаркировки накладывают выступом на край старого клейма в знак его погашения.

51. При перемаркировке мяса, обозначенного для детского питания, повторно маркировать его штампом буквы "Д" не допускается.

#### Глава 12. Ответственность за выполнение настоящей Инструкции

52. Ответственность за проведение товароведческой оценки и маркировки мясных туш убойных животных, птицы и кроликов согласно требованиям настоящей Инструкции и действующей нормативной

документации несут осуществляющие их специалисты в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Приложение 1

к

Инструкции

по

товароведческой

маркировке мяса

27.10.2000 № 20

Рис.1. Образцы основных клейм и штампов (размеры в миллиметрах)

\*\*\*\*\* НА БУМАЖНОМ НОСИТЕЛЕ

□

Приложение 2

к

Инструкции

по

товароведческой

маркировке мяса

27.10.2000 № 20

Рецепты красителей для маркировки мяса

Рецепт № 1

Метилвиолет

8

г

Формалин

80 мл

Эфир

120 мл

Спирт этиловый (допускается гидролизный марки "А")  
800 мл

Рецепт № 2

Паста из столовой свеклы с содержанием сухих  
веществ 40-65%  
750 мл

2%-й водный раствор хлорида тетраметилтиона  
(метиленового синего)  
50 мл

Спирт этиловый  
200 мл  
□□