

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

**Н А К А З**

01.11.2011 N 587

Міністерстві

Зареєстровано в

юстиції України  
17 листопада 2011 р.  
за N 1317/20055

**Про затвердження Інструкції  
з товарознавчої оцінки та маркування м'яса**

*{ Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства  
аграрної політики та продовольства  
N 163 ( [z0586-12](#) ) від 04.04.2012 }*

Відповідно до Закону України "Про безпечність та  
якість харчових продуктів" ( [771/97-ВР](#) ) та з метою  
забезпечення суб'єктами господарювання на ринку м'яса належної якості  
харчових продуктів для захисту життя і здоров'я людини **Н А К А З У Ю:**

1. Затвердити Інструкцію з товарознавчої оцінки та маркування м'яса, що додається.
2. Департаменту продовольства (Куць О.І.) забезпечити подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.
3. Визнати таким, що втратив чинність, наказ Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від

12.06.97

№ 19 ( [z0447-97](#) ) "Про затвердження Інструкції по  
клеймуванню  
м'яса", зареєстрований у Міністерстві юстиції України 25.09.97  
за  
№ 447/2251 (із змінами).

4. Цей наказ набирає чинності з дня його  
офіційного  
опублікування.

5. Контроль за виконанням цього наказу покласти на  
заступника  
Міністра Сеня О.В.

Міністр  
М.В.Присяжнюк

Голова Державної ветеринарної  
та фітосанітарної служби України  
І.Ю.Бісюк

Перший заступник Голови -  
Голова ліквідаційної комісії  
Державного комітету України  
з питань регуляторної політики  
та підприємництва  
Г.Яцишина

Перший заступник  
Міністра охорони здоров'я України  
Р.О.Моїсеєнко

Голова Правління Укоопспілки  
В.В.Гончаренко

Голова комісії з реорганізації  
Держспоживстандарту України  
О.В.Пшеничка

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Міністерства аграрної  
політики та продовольства  
України  
01.11.2011 N 587

Міністерстві

Зареєстровано в  
юстиції України  
17 листопада 2011 р.  
за N 1317/20055

## ІНСТРУКЦІЯ з товарознавчої оцінки та маркування м'яса

### І. Загальні положення

1.1. Ця Інструкція, розроблена відповідно до статей 19, 20 Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів" ([771/97-ВР](#)), підпунктів 7.19, 7.189 підпункту 7, підпункту 19 пункту 4 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого Указом Президента України від 23.04.2011 N 500 ([500/2011](#)), нормативних документів щодо товарознавчої оцінки та маркування м'яса, визначає порядок проведення товарознавчого маркування м'яса в тушах, півтушах або чвертинах усіх видів забійних тварин, а також тушок птиці, кролів і нутрій.

1.2. Дія цієї Інструкції поширюється на всі потужності

(об'єкти), які здійснюють забій худоби, птиці, кролів та нутрій.

1.3. Товарознавчу оцінку і маркування м'яса здійснюють працівники потужностей (об'єктів) (відділу головного технолога або виробничого відділу потужності (об'єкта)).

1.4. Організацію виготовлення клейм і штампів для товарознавчого маркування м'яса та визначення працівників, які здійснюють клеймування м'яса, забезпечує головний технолог потужності (об'єкта).

1.5. Товарознавчу оцінку та маркування м'яса проводять лише за наявності позначки придатності, яка підтверджує проведення державної ветеринарно-санітарної експертизи та проставлена відповідно до наказу Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010 № 46 ( [z0278-10](#), [za278-10](#) ) "Про затвердження Інструкції із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів і внесення змін до Інструкції по клеймуванню м'яса", зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 07.04.2010 за № 278/17573 (із змінами).

1.6. Зразки клейм і штампів для товарознавчого маркування м'яса наведено в додатку 1 ( [za317-11](#) ).

Клейма і штампи, що контактують з харчовими продуктами, з метою отримання чіткого відбитка на поверхні м'яса виготовляються з глибоко вирізаним ободом, цифрами та літерами з бронзи

або  
іншого нержавіючого металу, дозволеного до  
використання  
Міністерством охорони здоров'я України.

1.7. Для маркування тушок птиці застосовують  
електроклеймо  
без обідка з позначенням цифр 1 і 2 або паперові етикетки  
рожевого  
і зеленого кольорів, виготовлені із матеріалів, що  
відповідають  
санітарному законодавству. Розміри етикеток 15 x 90 мм, у  
тому  
числі довжина забарвленої частини етикетки - 60 мм. На  
етикетці  
вказують персональний контрольний (реєстраційний)  
номер  
підприємства, а для птахофабрик - їх найменування.

1.8. Відтиски клейм (штампів) на тушах, півтушах,  
четвертинах  
і етикетки мають бути чіткими і зберігатися в процесі  
холодильного  
оброблення та зберігання м'яса.

1.9. Для маркування м'яса та субпродуктів (голів, ніг  
тощо)  
використовують фарбу фіолетового кольору, яка виготовлена  
за  
рецептом згідно з додатком 2 і дозволена до  
використання  
Міністерством охорони здоров'я України для маркування  
харчових  
продуктів.

1.10. Етикетки на тушки птиці, кролів і нутрій  
та/або  
упаковку, тару із тушками наклеюються із застосуванням  
клею,  
дозволеного Міністерством охорони здоров'я України для контакту  
з  
харчовими продуктами.

{ Пункт 1.10 розділу I із змінами, внесеними згідно з  
Наказом  
Міністерства аграрної політики та продовольства N 163 ( [z0586-12](#)  
)  
від 04.04.2012 }

1.11. Клейма та штампи зберігаються у технолога  
або  
працівників потужності (об'єкта), які проводять  
товарознавчу  
оцінку та маркування м'яса.

## II. Види клейм та літерних штампів

2.1. Для маркування м'яса всіх видів тварин (крім  
кролів,  
нутрій і птиці) встановлюються такі форми клейм: кругле  
(діаметром  
40 мм), квадратне (40 x 40 мм), трикутне (45 x 50 x 50  
мм),  
овальне (діаметр Д1 - 50 мм і Д2 - 40 мм), прямокутне (40 x  
50  
мм), ромбоподібне (40 x 40 мм з кутами 60 і 120  
град.),  
трапецієподібне (40 x 40 x 40 x 65 з кутами 70 і 110 град).

{ Пункт 2.1 розділу II із змінами, внесеними згідно з  
Наказом  
Міністерства аграрної політики та продовольства N 163 ( [z0586-12](#)  
)  
від 04.04.2012 }

2.2. На кожному клеймі у центрі зазначається  
персональний  
контрольний (реєстраційний) номер потужності (об'єкта) згідно  
з  
експлуатаційним дозволом потужності (об'єкта).

2.3. Для маркування тушок птиці, кролів та  
нутрій  
застосовують кругле (діаметр 25 мм) або квадратне (25 x 25  
мм)

клеймо.

2.4. Для маркування м'яса використовуються також літерні штампи висотою 20 мм без обідка (додаток 3).

### III. Маркування яловичини і телятини

3.1. Залежно від категорії вгодованості яловичину маркують: першої категорії - круглим клеймом; другої категорії - квадратним клеймом; пісню - трикутним клеймом.

3.2. На півтушах, четвертинах некастрованих бугаїв віком старше трьох років праворуч від клейма ставлять літерний штамп "Б".

3.3. На півтушах молодняку першої і другої категорій праворуч від клейма ставлять літерний штамп "М" та залежно від класу тварин літерні (цифрові) штампи: "В", "1", "2", "3".

3.4. На тушах (півтушах) телят у віці від 3-х до 8-ми місяців ставлять клеймо відповідної категорії вгодованості. Крім того, на кожній передній гомілці телятини ставлять літерний штамп "Т".

3.5. На тушах (півтушах) телят у віці від 14-ти днів до 3-х місяців ставлять клеймо відповідної категорії вгодованості та на кожній передній гомілці телятини ставлять літерний штамп "ТМ".

3.6. На півтушах молодняку, призначених для виробництва продуктів дитячого харчування, праворуч від клейма та відповідного

літерного штампа додатково ставлять літерний штамп "ДХ".

3.7. На півтушах (тушах) яловичини і телятини з дефектами технологічної обробки, що перевищують 15% всієї поверхні, праворуч від клейма ставлять літерний штамп "ПП".

3.8. Клейма наносять на яловичину і телятину таким чином:

3.8.1. На півтушах яловичини першої і другої категорій ставлять два клейма - по одному на лопатковій і стегновій частинах.

3.8.2. На четвертинах яловичини усіх категорій ставлять по одному клейму на кожну четвертину.

3.8.3. На півтушах телятини першої та другої категорій клеймо ставлять на лопаткову частину. На тушах телятини ставлять два клейма - на лопаткових частинах з обох боків туші.

3.8.4. На півтушах пісної яловичини і тушах (півтушах) пісної телятини ставлять одне клеймо на лопатковій частині, на четвертинах пісної яловичини - по одному клейму на лопатковій і стегновій частинах.

3.8.5. На півтушах яловичини першої і другої категорій, які призначені для промислової переробки на потужності (об'єкті), на якому здійснено забій, ставлять одне клеймо на лопатковій частині.

#### IV. Маркування яловичини і телятини, одержаної від забою худоби м'ясних порід, типів, їх помісей і гібридів

4.1. Яловичину і телятину підгрупи "А" (згідно з нормативною

документацією) маркують овальним клеймом. Яловичину і телятину підгрупи "Б" маркують ромбоподібним клеймом.

4.2. На півтушах дорослої худоби і молодняку ставлять два клейма - по одному на лопатковій і стегновій частинах.

4.3. На півтушах телятини ставлять одне клеймо на лопатковій частині. На тушах телятини ставлять два клейма - на лопаткових частинах з обох боків туші.

4.4. На півтушах молодняку праворуч від клейма ставлять літерний штамп "М" та залежно від класу тварин літерні (цифрові) штампи: "Д", "1", "2", "3".

4.5. На кожній передній гомілці телятини праворуч від клейма ставлять літерний штамп "Т"; на яловичині від некастрованих бугаїв віком старше трьох років праворуч від клейма ставлять літерний штамп "Б".

## V. Маркування свинини

5.1. Залежно від категорії вгодованості свинину маркують: першої категорії (екстра) - круглим клеймом; другої категорії (свині-молодняк) - квадратним клеймом; другої категорії (підсвинки) - квадратним клеймом і праворуч ставлять літерний штамп "М"; третьої категорії (свині-молодняк) - овальним клеймом; четвертої категорії (кабани та свиноматки) - трикутним клеймом;

п'ятої категорії (м'ясо поросят-молочників) - круглим  
клеймом  
з літерним штампом "П";  
шостої категорії (м'ясо кнурців) - прямокутним клеймом  
і  
праворуч літерним штампом "М".

Свинину, яка не відповідає вимогам стандарту щодо  
категорій  
вгодованості (пісну), клеймують ромбоподібним клеймом.

Туші кнурців, які не відповідають вимогам стандарту  
щодо  
категорій вгодованості, та туші кнурів (нестандартні)  
клеймують  
трапецієподібним клеймом та штампом "Кнур - ПП".

5.2. Клейма і штампи наносять таким чином:

5.2.1. На півтушах свинини першої, другої (крім підсвинків  
у  
шкурі), третьої, четвертої та шостої категорій ставлять клеймо  
на  
лопаткову частину.

5.2.2. На тушах підсвинків у шкурі і без шкури  
(свинина  
другої категорії) ставлять одне клеймо - на лопатці з лівого  
боку  
туші.

5.2.3. До тушок поросят (свинина п'ятої категорії) до  
задньої  
ніжки шпагатом прив'язують фанерну бирку з відбитком  
круглого  
клейма і літерним штампом "П".

*{ Підпункт 5.2.3 пункту 5.2 розділу V із змінами, внесеними  
згідно  
з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства N  
163  
( [z0586-12](#) ) від 04.04.2012 }*

5.2.4. На півтушах, призначених для виробництва  
продуктів  
дитячого харчування, праворуч від клейма та відповідного  
літерного  
штампа додатково ставлять літерний штамп "ДХ".

5.2.5. Півтуші і туші свиней, не придатні для реалізації через дефекти технологічної обробки, що перевищують 15% поверхні, позначають літерним штампом "ПП" праворуч від клейма.

5.2.6. На півтушах кнурців і кнурів ставлять клеймо і штамп "Кнур-ПП" на лопатковій частині.

## VI. Маркування баранини, ягнятини і козлятини

6.1. Залежно від категорії вгодованості баранину і козлятину маркують:

- першої категорії - круглим клеймом;
- другої категорії - квадратним клеймом;
- пісню - трикутним клеймом.

6.2. На півтушах баранини від молодняка овець першої і другої категорій праворуч від клейма ставлять літерний штамп "М" та залежно від класу (згідно з нормативною документацією) - цифрові штампи: "1", "2", "3".

6.3. Туші ягнятини маркують круглим клеймом із нанесенням на одну з передніх гомілок літерного штампа "Я".

6.4. На тушах козлятини ставлять клеймо відповідної категорії вгодованості, праворуч від клейма - літерний штамп "К".

6.5. На тушах баранини і козлятини ставлять два клейма - на лопатковій частині з кожного боку туші.

6.6. На тушах козлятини, яка призначена для промислової переробки на потужності (об'єкті), літерний штамп "К" не

ставлять.

6.7. На тушах баранини і козлятини з дефектами технологічної обробки, що перевищують 10% поверхні, ставлять клеймо на лопатковій частині з одного боку туші. Праворуч від клейма ставлять літерний штамп "ПП".

## VII. Маркування конини і м'яса лошат

7.1. Залежно від категорії вгодованості конину і м'ясо лошат маркують:

конину та м'ясо лошат першої категорії - круглим клеймом;  
конину другої категорії - квадратним клеймом;  
конину та м'ясо лошат, які за вгодованістю не відповідають вимогам чинних нормативних документів, - трикутним клеймом.

7.2. На півтушах конини ставлять клеймо відповідної категорії вгодованості і праворуч - літерний штамп "М".

На м'ясо молодняка, що не відповідає вимогам чинного стандарту за вгодованістю, літерний штамп "М" не ставлять.

7.3. На півтушах м'яса лошат першої категорії ставлять кругле клеймо і праворуч - літерний штамп "Л". М'ясо лошат, що не відповідає за вгодованістю та масою вимогам чинних нормативних документів, оцінюють і маркують відповідно до вимог на конину, отриману від молодняка, і ставлять літерний штамп "ПП".

7.4. На півтушах жеребців праворуч від клейма замість штампа "Конина" ставлять штамп "Жеребець" (25 x 50 мм).

7.5. На півтушах молодняка, що призначені для виробництва продуктів дитячого харчування, праворуч від клейма та відповідного літерного штампа додатково ставлять літерний штамп "ДХ".

7.6. На кожну півтушу конини ставлять два клейма - по одному на стегновій і лопатковій частинах, праворуч від клейма ставлять прямокутний штамп "Конина" (25 x 50 мм).

7.7. На півтушах конини, яка призначена для переробки на місці, ставлять одне клеймо на лопатковій частині.

7.8. На півтушах і четвертинах конини з дефектами технологічної обробки (з неправильним розділенням по хребту, зачищеннями від побитостей та крововиливами, зривами підшкірного жиру і м'язової тканини, що перевищують дозволені площі) праворуч від клейма та штампа ставлять літерний штамп "ПП".

#### VIII. Маркування м'яса птиці

8.1. Залежно від категорії вгодованості тушки птиці маркують:

першої категорії - круглим клеймом;

другої категорії - квадратним клеймом.

Клеймо ставлять на спинці тушки птиці біля основи шиї.

Для

страусів та страусят клеймування ставиться на стегновій частині

туші (півтуші).

8.2. На потужностях (об'єктах), що мають забійні дільниці, тушки птиці залежно від якості маркують:

першої категорії - електроклеймом з цифрою 1 або паперовою етикеткою рожевого кольору;

другої категорії - електроклеймом з цифрою 2 або паперовою етикеткою зеленого кольору;

8.3. Електроклеймо ставлять на зовнішньому боці гомілки: на тушки курчат, курчат-бройлерів, цесарят, курей, каченят,

цесарок - на одну ногу;

на тушки качок, гусей, гусенят, індиків, індичат, страусів і

страусят - на обидві ноги. Паперові етикетки закріплюють на ногу

напівпатраної тушки нижче зап'ястного суглоба, а патраної - вище

зап'ястного суглоба.

8.4. Тушки птиці з дефектами технологічної обробки, що

перевищують 10% поверхні, маркують на спинці електроклеймом

відповідної категорії та літерним штампом "ПП".

Ящики з тушками птиці, що має дефекти, маркують літерним

штампом "ПП", а ящики з тушками птиці, які за вгодваністю не

відповідають вимогам відповідного стандарту, маркують літерним

штампом "Н".

8.5. При пакуванні тушок птиці в індивідуальні пакети з

полімерної плівки або ящики чи іншу тару з полімерних матеріалів

із тушками однієї категорії вгодваності дозволяється тушки не

маркувати, а на упаковку або на етикетку, що вкладається або

наклеюється на пакет (ящик чи іншу тару), наноситься інформація

згідно з вимогами нормативно-правових актів щодо цієї продукції.  
{ Пункт 8.5 розділу VIII в редакції Наказу Міністерства  
аграрної  
політики та продовольства N 163 ( [z0586-12](#) ) від 04.04.2012 }

#### Х. Маркування м'яса кролів і нутрій

9.1. Залежно від вгодованості тушки кролів та нутрій маркують:

першої категорії - круглим клеймом;  
другої категорії - квадратним клеймом.

9.2. На кожну тушку кролів і нутрій ставлять одне клеймо на зовнішньому боці гомілки.

9.3. Тушки кролів та нутрій з дефектами, що перевищують 15% поверхні, а також тих, які не відповідають вимогам чинних нормативних документів за вгодованістю, пакують у ящики, які маркують літерним штампом "ПП".

9.4. При пакуванні тушок кролів і нутрій в індивідуальні пакети з полімерної плівки дозволяється тушки не маркувати, а на етикетку, що вкладається або наклеюється на пакет, наносити інформацію згідно з вимогами нормативно - правових актів щодо цієї продукції.

#### Х. Перемаркування м'яса

10.1. Перемаркування м'яса проводять при невідповідності товарознавчої оцінки м'яса нанесеному маркуванню.

10.2. Перемаркування проводять без видалення старих клейм і штампів. У середині клейма, що призначене для перемаркування м'яса, розміщено напис "Перемаркування" та персональний контрольний (реєстраційний) номер потужності (об'єкта), яка (який) проводить перемаркування.

Клеймо для перемаркування накладається виступом на край старого клейма, що означає його погашення.

10.3. М'ясо, призначене для дитячого харчування, не підлягає перемаркуванню та направляється на промислову переробку, не пов'язану з виготовленням продуктів дитячого харчування.

10.4. Проведення перемаркування м'яса оформляється актом, складеним комісією за участю представників постачальника та покупця. В акті зазначаються партія, кількість перемаркованого м'яса та номер клейма, яким перемарковано м'ясо.

Директор Департаменту  
продовольства  
О.І.Куць

Додаток 1  
до Інструкції  
з товарознавчої оцінки  
та маркування м'яса

**ЗРАЗКИ**  
клейм і штампів для товарознавчого маркування м'яса  
( [za317-11](#) )

{ Зміни до Додатку 1 див. в Наказі Міністерства аграрної політики та продовольства N 163 ( [z0586-12](#) ) від 04.04.2012 }

Додаток 2  
до Інструкції  
з товарознавчої оцінки  
та маркування м'яса

**РЕЦЕПТ ФАРБИ  
для маркування м'ясних туш**

1. Метилевий фіолетовий (піоктанік синій) - 8,0 г
2. Формалін - 80,0 мл
3. Ефір - 120,0 мл
4. Спирт етиловий - 800,0 мл  
(допускається гідролізний спирт марки "А")

Додаток 3  
до Інструкції  
з товарознавчої оцінки  
та маркування м'яса

**ЛІТЕРНІ (ЦИФРОВІ) ШТАМПИ**

---

-	
	М
V	м'ясо молодняку великої рогатої худоби, конини, свинини
	категорії (м'ясо поросят), свинина м'ясна від забою
	молодняку свиней спеціалізованих м'ясних порід, м'ясо
	підсвинків, м'ясо кнурців, м'ясо молодняку овець

Б |м'ясо некастрованих бугаїв віком старше трьох років

ДХ |м'ясо, призначене для виробництва продуктів дитячого  
|харчування

К |м'ясо кіз

Т |м'ясо телят

ТМ |м'ясо телят-молочників

П |м'ясо поросят

Я |м'ясо ягнят

Л |м'ясо лошат

ПП |м'ясо з дефектами технологічної обробки

В |м'ясо молодняку вищого класу

Д | м'ясо м'ясного молодняку добірного класу

1 | м'ясо молодняку першого класу

2 | м'ясо молодняку другого класу

3 | м'ясо молодняку третього класу

1; 2 | електроклейма для тушок птиці

Н | штамп для тушок птиці та кролів нестандартних

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної політики та  
продовольства України

01.11.2011 № 587

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України

17 листопада 2011 р.

за № 1317/20055

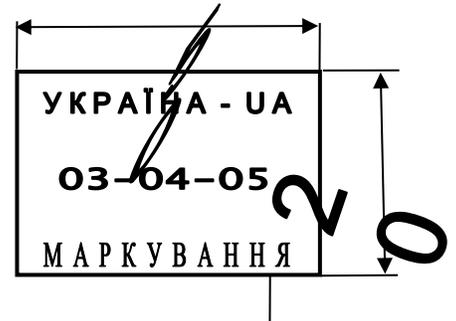
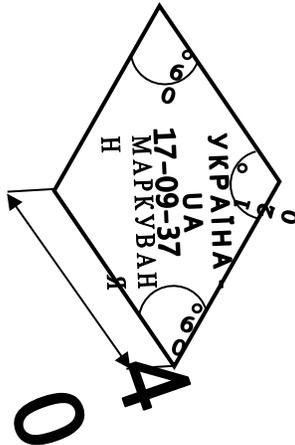
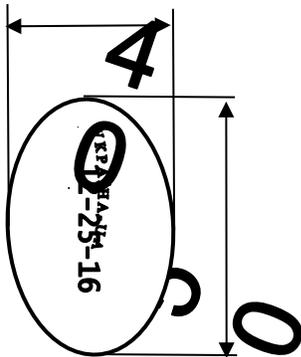
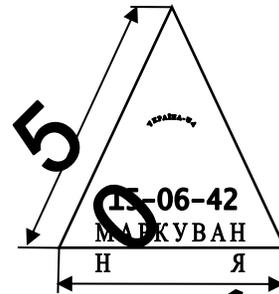
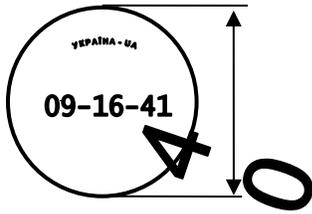
Додаток 1

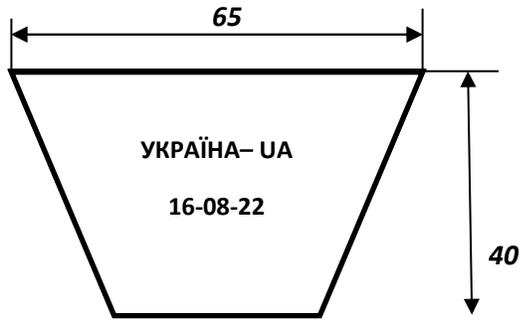
до Інструкції з товарознавчої оцінки та маркування м'яса

**ЗРАЗКИ**

**клейм і штампів для товарознавчого маркування м'яса**

1. Зразки клейм для маркування м'яса всіх видів



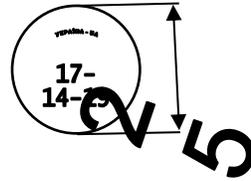
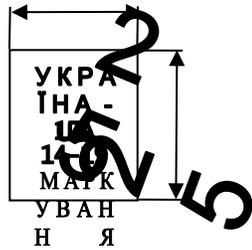


Ширина обідка – 1,5 мм

Висота літер – 6 мм

Висота цифр – 12 мм

2. Зразки клейм для маркування птиці, кролів та нутрій

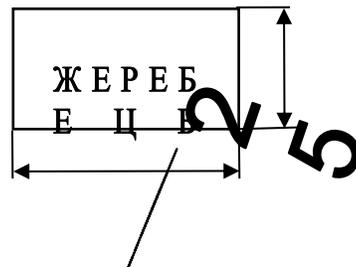
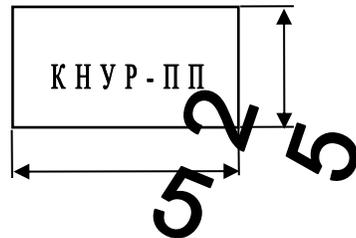
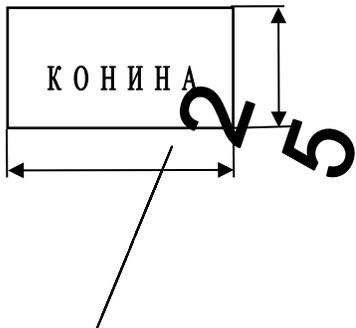


Ширина обідка – 1 мм

Висота літер – 3 мм

Висота цифр – 6 мм

3. Додаткові штампи для маркування

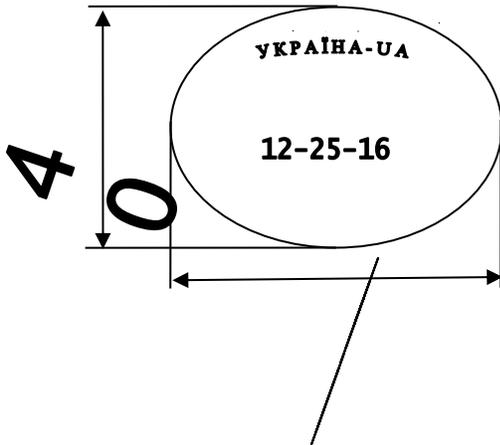
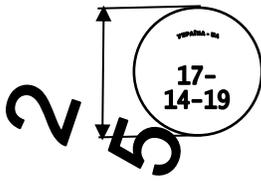


Ширина обідка – 1,5 мм

Висота літер – 7мм

Висота цифр – 7 мм

4. Зразки клейм для перемаркування м'яса всіх видів тварин



Ширина обідка – 1,5 мм

Висота літер – 6 мм

Висота цифр – 12 мм