

Инструкция по товароведческой маркировке мяса
(утв. Комитетом РФ по пищевой и перерабатывающей промышленности
от 4 октября 1993 г.)

1. Общие положения

1.1. Настоящая 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 технологическими инструкциями на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, на мясоперерабатывающих предприятиях системы потребительской кооперации и прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу.

1.2. Товароведческую маркировку мяса проводят только при наличии [клейма или штампа](#) государственной ветеринарной службы, обозначающих направление использования мяса на пищевые цели.

1.3. 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, форма и размеры которых приведены в [приложении 1](#); набор основных клейм и штампов - в [приложении 2](#).

1.4. При наличии на туше (полутуше) штампа, обозначающего видовую принадлежность животных, и штампа "Хряк-ПП", нанесенных ветеринарной службой, аналогичные штампы, предусмотренные настоящей инструкцией, не наносятся.

1.5. Для маркировки тушек птицы применяют электроклеймо без ободка с обозначением цифр 1 и 2 или бумажные этикетки розового и зеленого цвета. Размер этикеток 15 x 90 мм, в том числе длина окрашенной части этикетки 60 мм. На этикетке указывают номер предприятия, а для птицефабрик (птицесовхозов) их название.

1.6. Оттиски клейм, штампов и этикетки должны быть четкими и сохраняться при холодильной обработке и хранении мяса.

1.7. Для маркировки мяса используют красители, разрешенные органами Госсанэпиднадзора ([Приложение 3](#)).

Пищевой краситель, изготовленный по [рецептуре N 2](#), предназначен только для маркировки мяса, используемого на промпереработку внутри предприятия в парном и охлажденном состоянии.

1.8. Для наклеивания этикеток на тушки птицы применяют клей, разрешенный органами Госсанэпиднадзора.

1.9. Товароведческую оценку и маркировку мяса осуществляют специалисты, прошедшие специальное обучение, находящиеся в штате отдела главного технолога или производственного отдела предприятия.

1.10. Клейма и штампы должны храниться у работников предприятия, на которых возложена обязанность маркировки мяса.

2. Маркировка говядины и телятины

- 2.1. В зависимости от упитанности говядину и телятину маркируют:
первой категории - круглым клеймом;
второй категории - квадратным клеймом;
тощую - треугольным клеймом.
- 2.2. На полутушах от быков ставят клеймо соответствующей категории упитанности с обозначением внутри клейма буквы "Б".
- 2.3. На тушах (полутушах) от телят ставят клеймо соответствующей категории упитанности с обозначением внутри клейма буквы "Т".
- 2.4. На полутушах от молодняка справа от клейма ставят штамп буквы "М"; на полутушах от тощего молодняка штамп буквы "М" не ставят.
- 2.5. На полутушах от молодняка, предназначенных для производства продуктов детского питания, справа от клейма вместо штампа буквы "М" ставят штамп буквы "Д".
- 2.6. При маркировке полутуш от взрослого скота и молодняка, принимаемых по массе и качеству мяса, используют клейма для соответствующих категорий упитанности с обозначением внутри клейма букв В, С, Н:
В - высшая упитанность;
С - средняя упитанность;
Н - нижесредняя упитанность.
- 2.7. 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".
- 2.8. Порядок нанесения клейма.
- 2.8.1. На полутушах говядины первой и второй категорий ставят два клейма, по одному на лопаточной и бедренной частях.
- 2.8.2. На полутушах телятины первой и второй категорий клеймо ставят на лопаточной части; на тушах телятины клеймо ставят на лопаточной части с одной стороны туши.
- 2.8.3. На полутушах тощей говядины и тушах (полутушах) тощей телятины ставят одно клеймо на лопаточной части, на четвертинах тощей говядины - по одному клейму на лопаточной и бедренной частях.
- 2.8.4. На полутушах говядины, предназначенной для промышленной переработки на месте и поставляемой по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, ставят одно клеймо на лопаточной части.

3. Маркировка баранины, ягнятины и козлятины

- 3.1. В зависимости от упитанности баранину и козлятину маркируют:
первой категории - круглым клеймом;
второй категории - квадратным клеймом;

тощую - треугольным клеймом.

3.2. Туши ягнятины маркируют круглым клеймом с обозначением внутри клейма буквы "Я".

3.3. На тушах козлятины ставят клеймо соответствующей категории упитанности; справа от клейма ставят штамп буквы "К".

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

3.4. При маркировке туш от овец и коз, принимаемых по массе и качеству мяса, используют клейма для соответствующих категорий упитанности с обозначениями внутри клейма букв В, С, Н:

В - высшая упитанность;

С - средняя упитанность;

Н - нижесредняя упитанность.

3.5. 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".

3.6. Порядок нанесения клейм.

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

3.6.2. На тушах козлятины, предназначенных для промышленной переработки на месте и поставляемых по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, штамп буквы "К" не ставят.

4. Маркировка свинины

4.1. В зависимости от качества свинину маркируют:
первой категории (беконную) - круглым клеймом;
второй категории (мясную - молодняк и обрезную) - квадратным клеймом;

третьей категории (жирную) - овальным клеймом;

четвертой категории (промпереработка) - треугольным клеймом;

пятой категории (мясо поросят) - круглым клеймом;

свинину, не соответствующую требованиям стандарта по показателям категории качества, - ромбовидным клеймом;

туши хряков - штампом "Хряк-ПП".

4.2. На полутушах, предназначенных для производства продуктов детского питания, ставят клеймо соответствующей категории упитанности с обозначением внутри клейма буквы "Д".

4.3. 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".

4.4. Порядок нанесения клейм и штампов.

4.4.1. На полутушах свинины первой, второй (кроме подсвинков в шкуре), третьей и четвертой категорий ставят клеймо на лопаточной части.

4.4.2. На тушах подсвинков в шкуре (свинина второй категории) ставят клеймо на лопаточной части с одной стороны туши.

4.4.3. К тушам поросят (к задней ножке) шпагатом привязывают фанерную бирку с круглым клеймом с обозначением внутри буквы "М".

4.4.4. На полутушах хряков ставят штамп "Хряк ПП" на лопаточной части.

5. Маркировка конины и жеребятины

5.1. 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.

5.2. На каждой полутуше конины справа от клейма ставят прямоугольный штамп "Конина".

5.3. На полутушах конины от молодняка ставят клеймо соответствующей категории упитанности с обозначением внутри клейма буквы "М".

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

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

5.5. На полутушах от жеребцов справа от клейма вместо штампа "Конина" ставят штамп "Жеребец".

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

5.7. 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) на лопаточной и бедренной частях справа от клейма ставят штамп букв "ПП".

5.8. Порядок нанесения клейма.

5.8.1. На полутушах конины любой категории ставят два клейма, по одному на лопаточной и бедренной частях.

5.8.2. На полутушах жеребятины клеймо ставят на лопаточной части.

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

6. Маркировка верблюжатины

6.1. В зависимости от упитанности верблюжатины маркируют:

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

6.2. На каждую полутушу и шейную часть верблюжатины справа от клейма ставят штамп "Верблюжати́на".

6.3. На полутушах верблюжат ставят круглое клеймо. Справа от клейма ставят штамп буквы "М". На мясо от тощих верблюжат штамп буквы "М" не ставят.

6.4. На полутушах от некастрированных верблюдов справа от клейма ставят штамп буквы "В".

6.5. При маркировке полутуш от верблюдов, принимаемых по массе и качеству мяса, используют клейма для соответствующих категорий упитанности с обозначениями внутри клейма букв В, С, Н:

В - высшая упитанность;
С - средняя упитанность;
Н - низесредняя упитанность.

6.6. На полутушах 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".

6.7. Порядок нанесения клейм.

6.7.1. На полутушах верблюжатины ставят два клейма, по одному на лопаточной и бедренной частях, а на шейной части - одно клеймо.

6.7.2. На четвертинах верблюжатины ставят по одному клейму на лопаточной и бедренной частях.

6.7.3. На полутушах верблюжатины, предназначенной для промышленной переработки на месте, поставляемой по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, и тощей ставят одно клеймо на лопаточной части.

7. Маркировка оленины

7.1. В зависимости от упитанности оленину маркируют:

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

7.2. На каждую тушу (полутушу) оленины справа от клейма ставят штамп "Олени́на".

7.3. 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".

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

7.5. Порядок нанесения клейма.

7.5.1. На каждую тушу оленины ставят по одному клейму на лопаточной и бедренной частях.

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

7.5.3. На тушах (полутушах) оленины, предназначенной для промышленной переработки на месте и поставляемой по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, штамп "Оленина" допускается не ставить.

8. Маркировка мяса яков

8.1. В зависимости от упитанности мясо маркируют:

первой категории - круглым клеймом;

второй категории - квадратным клеймом;

тощее - треугольным клеймом.

8.2. На каждую полутушу (четвертину) мяса яков справа от клейма ставят штамп "Мясо яка".

8.3. На полутушах (четвертинах) от молодняка справа от клейма ставят штамп буквы "М"; на мясо от тощего молодняка штамп буквы "М" не ставят.

8.4. На полутушах (четвертинах) от некастрированных взрослых яков справа от клейма ставят штамп "Б".

8.5. При маркировке полутуш (четвертин) от яков, принимаемых по массе и качеству мяса, используют клейма для соответствующих категорий упитанности с обозначением внутри клейма букв В, С, Н:

В - высшая упитанность;

С - средняя упитанность;

Н - нижесредняя упитанность.

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

8.7. Порядок нанесения клейма.

8.7.1. На полутушах мяса яков ставят два клейма, по одному на лопаточной и бедренной частях; на четвертинах - по одному клейму на лопаточной и бедренной частях.

8.7.2. На полутушах мяса яков, предназначенных для промышленной переработки на месте, поставляемого по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, и тощего ставят одно клеймо на лопаточной части.

9. Маркировку мяса промысловых (диких) животных осуществляют в соответствии с требованиями действующей нормативной документации с обязательным нанесением штампа, определяющего видовую принадлежность животных.

10. Маркировка мяса птицы

10.1. 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.

10.2. 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 потрошенной - выше заплюсневого сустава.

10.3. Тушки птицы с дефектами маркируют на спинке (верхняя часть спины) клеймом соответствующей категории и штампом буквы "П"; тушки тощей птицы не маркируют.

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

10.4. 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.

11. Маркировка мяса кроликов

11.1. В зависимости от качества тушки кроликов маркируют:
первой категории - круглым клеймом;
второй категории - квадратным клеймом;
тушки кроликов, не соответствующие требованиям стандарта по упитанности, маркируют на спинке треугольным клеймом.

11.2. На каждую тушку кроликов и кроликов-бройлеров ставят одно клеймо на наружной стороне голени.

11.3. Тушки кроликов и кроликов-бройлеров с дефектами маркируют на спинке клеймом соответствующей категории упитанности.

11.4. Тушки кроликов первой и второй категории и тушки кроликов-бройлеров с дефектами, а также не соответствующие требованиям стандартов по упитанности, упаковывают в ящики, которые маркируют штампом буквы "П" (промышленная переработка).

11.5. 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.

12. Перемаркировка мяса

12.1. Перемаркировку мяса производят при необходимости (в случае несоответствия нанесенной маркировки качеству мяса, нечеткого оттиска клейма и др.).

12.2. Правомерность перемаркировки мяса должна быть подтверждена актом, составленным комиссией с участием представителя государственной инспекции по качеству товаров или бюро товарных экспертиз, а также представителей поставщика и потребителя.

12.3. 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.

12.4. Мясо, направляемое для детского питания, перемаркировке не подлежит.

13. Маркировку мяса, выработанного на предприятиях потребительской кооперации и других убойных пунктах и прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу, производят в соответствии с порядком и требованиями, изложенными в настоящей инструкции.

14. Ответственность за выполнение настоящей инструкции

14.1. Ответственность за товароведческую оценку и маркировку мяса туш убойных животных, птицы и кроликов несут специалисты, осуществляющие их в соответствии с требованиями настоящей инструкции и действующей нормативной документации.

14.2. Ответственность за выполнение инструкции возлагается на руководителей предприятий и организаций, осуществляющих убой животных, птицы и кроликов, а также на руководителей холодильников и хладокомбинатов.

15. Настоящая инструкция вводится одновременно с введением "[Инструкции](#) по ветеринарному клеймению мяса", утвержденной 01.09.92 г.

16. С введением настоящей инструкции считать утратившей силу инструкцию по клеймению мяса, утвержденную Минмясомолпромом СССР и Главветуправлением Минсельхоза СССР 08.04.71 г.

Заместитель
председателя Комитета
Российской Федерации
по пищевой и перерабатывающей
промышленности

В.С. Пауков

Согласовано

Начальник главного управления
Госстандарта России

М.Ф. Мишина

9 сентября 1993 г.

Начальник главного управления
Госторгинспекции по торговле
и качеству товаров и защите
прав потребителей при
Комитете РФ по торговле

Б.И. Бодрягин

27 мая 1993 г.

Заместитель начальника
Главного управления
ветеринарии Министерства
сельского хозяйства России

Н.Т. Понтюшенко

29 мая 1993 г.

Заместитель председателя
правления Центросоюза РФ

Б.А. Роцин

1993 г.

Заместитель генерального
директора АО "Росптицепром"

Т.Ф. Мельникова

1993 г.

Заместитель Председателя
АО "Росмясомолпром"

Е.А. Агеев

1993 г.

Разработано

Заместитель
директора Всероссийского
научно-исследовательского
института мясной
промышленности

А.А. Белоусов

28 июля 1993 г.

Заведующая лабораторией
стандартизации

П.П. Веселова

26 июля 1993 г.

Заведующий лабораторией
приемки, транспортирования
и оценки качества
убойных животных

Ю.В. Татулов

26 июля 1993 г.

Приложение 1

Формы, размеры клейм и штампов (размеры в миллиметрах)

Формы, размеры клейм для переклеймения (размеры в миллиметрах)

Приложение 2

Набор основных клейм и штампов

Приложение 3

Рецепты красителей для маркировки мяса

Рецепт N 1

Метилвиолет
Формалин
80,0 мл
Эфир
120,0 мл

8,0 г

Спирт этиловый (допускается ректифицированный
800,0 мл
технический спирт по [ГОСТ 18300-87](#))

Рецепт N 2

Паста из столовой свеклы с содержанием сухих веществ 40-65% 750 мл
2% водный раствор хлорида тетраметилтиона
50,0 мл
(метиленового синего)
Спирт этиловый
200,0 мл