

Наръчник за закупуване на говеждо и агнешко



ГАРАНТИРАНА ФЕРМА • ГАРАНТИРАНО КАЧЕСТВО • БЪДИ СИГУРЕН



Спецификациите са важни



Подробни спецификации, стъпка по стъпка, за всички начини на разрязване се предлагат за изтегляне от

www.eblex-bpex-export.org.uk

Говеждо – традиционно и с отлично качество

Традицията и съвременното са еднакво важни в производството на говеждо от познанието на техниките за отглеждането на говеждо до животинското хранене и генетиката. Размножаването на говеда като породите Херефорд, Шортхорн, Девон и Лонгхорн, а в последно време Лимосин и Шароле помагат за производството на висококачествено говеждо.

Производството на говеждо е разделено между животните от размножаването на говеда и кръстоската на животни от млеконадойни стада и големи производствени ферми. Това помага за доставката на широка гама едър рогат добитък: традиционни кастрирани млади говеда, юници, млади бикове и крави от различни типове.

Говеждото се предлага под формата на цели трупове, обезкостено или в обработена форма. Все пак, качеството на говеждото достига своята връхна точка при отглеждани на пасбища млади говеда и юници добре гледани на сочни пасбища, грижливо обработени и напълно развити на кост за крехкост и аромат.

Обединеното кралство (U.K.) произвежда около 900 000 тона говеждо, от които около 180 000 тона се изнасят. Контролируемата продължителност на живота и схемата за „Стандарт за качество на говеждото“ осигуряват качествено и безопасно говеждо от натурални среди за клиента.



Класификация на говежди труп

Оценката на трупа се прави чрез структурата и тлъстината. Покривката от тлъстина се разделя по скала от 1-5. Структурата се оценява от E до P. Комбинираните оценки за структура и тлъстина определят пазарите, за които говедото е подходящо.

Структурата се определя чрез визуална преценка на формата, вземайки предвид горната част, филето и плешките. Не се прави регулиране за въздействието на тлъстината върху общата форма.

Тлъстината се определя чрез визуална преценка на външната покривка от тлъстина.

Има пет основни класа. Клас 4 и 5 са разделени на L (слабо) и H (угоено).



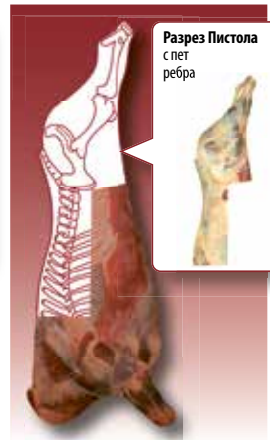
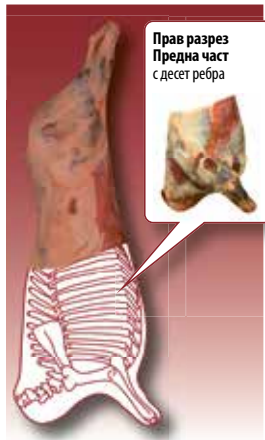
Клас тлъстина → увеличаване на тлъстина

| | 1 | 2 | 3 | 4L | 4H | 5L | 5H |
|----|---|---|---|----|----|----|----|
| Е | | | | | | | |
| U+ | | | | | | | |
| -U | | | | | | | |
| R | | | | | | | |
| O+ | | | | | | | |
| -O | | | | | | | |
| P+ | | | | | | | |
| -P | | | | | | | |

↑ подобряване на структура

Клас на структура

Разрязвания на говежди труп



Ребро и рибица

EBLEX код: Флейка B016

MLC код: 13101



Филейна и бутна част с кост

EBLEX код: Филе B001

MLC код: 13102



Говеждата флейка е отстранена на 50 мм от върха на очния мускул. Флейката съдържа три ребра.

Разрязване на говежди крака

Ключица

EBLEX код: Ключица B001

MLC код: 11230



Цяла ключица. Откритите вени са отстранени, а максималната дебелина на тлъстината е 10 мм.

Джолан

(Дебела флейка)

EBLEX код: Дебела флейка B001

MLC код: 11221



Опашната част на бута и джобовите с тлъстината са отстранени, максимално ниво на тлъстина 10 мм

Филе от бут (с хрущял)

EBLEX код: Филе от бут B009

MLC код: 11240



Цяло филе от бут и разрязване по дължина. Вътрешните джобове с тлъстина са отстранени, но са оставени хрущялите. Максимално ниво на тлъстина 15 мм.

Филе от бут кръгло

(Разрязване по дължина)

EBLEX код: Филе от бут B010

MLC код: 11241



Максимално ниво на тлъстина 15 мм.

Бут задна част

(с частична опашка)

EBLEX код: Бут B002

MLC код: 11250



Този бут съдържа максимум 50 мм опашна част. Максимална дебелина на тлъстината 10 мм.

Транжировки от говежди бут

Околябълчна част на бута

EBLEX код: Бут B015

MLC код: 11251



Околябълчната част на бута се отрязва от цял бут и се почиства изцяло.

Бут - задна част (Aiguillette)

EBLEX код: Бут B012

MLC код: 11252



Опашната част на бута и джобовете с тлъстината са отстранени, максимално ниво на тлъстина 10 мм

Горна част на бут (Пиканха)

EBLEX код: Бут B016

MLC код: 11253



Горната част на бута се отрязва от цял бут и се почиства напълно от крехката страна. Покривният слой тлъстина не трябва да надвишава 10mm.

Разрязване на говежди карета

Филе без връзки

EBLEX код: Филе B002

MLC код: 11260



Цяло филе без връзки. Външната тлъстина и обезцветена тъкан са отстранени.

Контрафиле

EBLEX код: Контрафиле B002

MLC код: 11270



3-ребрено филе без кост с отстранени флейки 40 мм от върха на очния мускул. 25 мм рибица е отстранена и новото на тлъстина не надвишава 10 мм.

Флейка – PAD

EBLEX код: Тънка флейка B002

MLC код: 11283



Флейката е отделена от външната тлъстина и свързваща тъкан.

Странична флейка – PAD (долна част на филе)

Напълно отделена

EBLEX код: Тънка флейка B008

MLC код: 11281



Странична флейка (долна част на филе) напълно отделена от булото и излишната тлъстина.

Флейка от задната част (Тънка флейка – без кост)

EBLEX код: Тънка флейка B0099

MLC код: 11280



3 Кости тънка флейка основна (без кост).

Говежди ребра и странични разрязвания

Предни ребра с кост

EBLEX код: Предни ребра В001

MLC код: 12221



и 10, броено от врата нагоре.
Максимум 60 мм опашка.
Максимална дебелина на
тлъстината 10 мм.

Говеждо отрязано между ребрата

(Очен мускул)

EBLEX код: Предно ребро В009

MLC код: 12220



Очният мускул се отстранява
от предното ребро и може да
бъде използван като свързка
или да бъде разрязан на малки
стекове. Максимална дебелина на
тлъстината 10 мм.

Флейка от предна четвъртина

(без кост)

EBLEX код: Гръден стек В007

MLC код: 12230



Без кост разрез 4 ребра.

Плосък гръден стек

EBLEX код: Гръден стек В001

MLC код: 12260



Плоският гръден стек е без кост
и силно обработен, максимална
дебелина на тлъстина 10 мм.

Преден джолан

EBLEX код: Джолан В003

MLC код: 12280



Обрязан от излишната тлъстина.

Разрези на предна четвъртина на говеда

Пони (без кост)

EBLEX код: Плешка B024

MLC код: 12240



Пони е разрязване от 6 костна предна четвъртина.

Разрез овнешки крак (LMC – тънка флейка на единичен мускул)

EBLEX код: LMC B001

MLC код: 12241



Излишната тлъстина е отстранена.

Перо

EBLEX код: Плешка B010

MLC код: 12242



Излишната тлъстина е отстранена.

Средна част на лопатка (предна филейна част на плешка)

EBLEX код: Плешка B008

MLC код: 12290



Излишната тлъстина е отстранена.

Филе от подлопатковата област

EBLEX код: Плешка B022

MLC код: 12291



Единичен мускул, излишната тлъстина е отстранена.

Разрези на говеждо без кост

Лопатка и свързване

EBLEX код: Обрезка B010

MLC код: 12251



Произвежда се от разрези на врата и плешките

Пищял на кошута

EBLEX код: Пищял B002

MLC код: 11210



Обрязан от излишната тлъстина.

Обрезка 90% VL

EBLEX код: Обрезка B011

MLC код: 12202



90% визуално надлъжно обрязване.

Обрезка 70% VL

EBLEX код: Обрезка B012

MLC код: 12203



70% визуално надлъжно обрязване.

Говежда опашка

EBLEX код: Карантия B001

MLC код: 12120



Опашката е отделена от трупа при свързването между сакралната и опашната кост. Излишната порквивна тлъстина и прикрепените тъкани са обрязани напълно. Върхът (последните два опашни прешлена) са отстранени.

Агнешко

Англия произвежда повечето агнешко във Великобритания, държавата пета в света по производство и трети най-голям износител на овче месо. Годишно във Великобритания се произвеждат около 300 000 тона агнешко и овнешко, от които около 100 000 тона се изнасят.

Английската провинция включва голямо разнообразие от климати и условия за фермерство, което през вековете води до развитието на много видове овце, включително прочутите Съфолк, Саутдаун, Шрофшайър, Дорсет и Ликъстър.

Страната има перфектни условия за производство на висококачествено агнешко, при температури и влажен климат, тъй като повече от

половината от общата площ е заета от зелени пасбища. Овцете, растящи в неувредена околна среда дават агнешко, захранено с трева със сочен и мек вкус и крехка структура.

Агнетата се обработват в големи, модерни месопреработвателни заводи, а прясното месо се предлага за експорт в трупна или нарязана форма. Износителите се гордеят с гъвкавостта и бърза реакция в услуга на чудесен продукт. Възможността за контрол, поддържана от електронна идентификация и схемата „Стандарт за качество на агнешкото“ поддържат тази претенция.



Класификация на агнешки труп

Оценката на трупа се прави чрез структурата и тлъстината. Покривката от тлъстина се разделя по скала от 1-5. Структурата се оценява от Е до Р. Комбинирайки оценките за структура и тлъстина се определят пазарите, за където агнетата са най-подходящи.

Структурата се определя с визуална преценка на формата, вземайки предвид профила на трупа и пълнотата на краката. Не се прави регулиране за въздействието на тлъстината върху общата форма.

Тлъстината се определя с визуална оценка на външната покривка от тлъстина. Има пет основни класа. Клас 3 и 4 са разделени на L (слабо) и H (угоено).



Клас тлъстина → увеличаване на тлъстина

| | 1 | 2 | 3L | 3H | 4L | 4H | 5 |
|----------------------------|---|---|----|----|----|----|---|
| ↑ подобряване на структура | | | | | | | |
| Клас на структура | | | | | | | |

Основни разрязвания на агнешко

Късо отпред

EBLEX код: Предна четвърт L001

MLC код: 38120



Кратко разрязване шест ребра.

Задници и крака

(Задници и крака – гърдите и страниците са отстранени)

EBLEX код: Рибица L045

MLC код: 31120



Гърди и страници са отстранени. Предния край е отделен от трупа между 6то и 7мо ребро.

Крака и краища

EBLEX код: Крак L029

MLC код: 32110



Краката се оставят по двойки.

Двойна рибица

(Среда – гърдите и краищата са отстранени)

EBLEX код: Рибица L002

MLC код: 33120



Страниците на гърдите са отстранени на разстояние равно на 1½ пъти дължината очния мускул.

Гърди със страници

EBLEX код: Гърди L003

MLC код: 35100



Гърди без върха на гърдите, но с оставена тънка част на страницата.

Разрязване на агнешки крака

Крак (С краища)

EBLEX код: Крак L001

MLC код: 32211



Цял крак и край.

Крак (Без краища)

EBLEX код: Крак L003

MLC код: 32121



Този крак е частично с кост и с краища, опашна кост и сакралната кост са отстранени от крака. Ставната кост и излишната тлъстина са обрязани.

Крак – Карвъри Френска обрязване при края

EBLEX код: Крак L004

MLC код: 32212



Този крак е частично с кост и има оставен край. Сакралната кост е отстранена, а ставата е с френска обреза.

Крак – с кост на руло

EBLEX код: Крак L007

MLC код: 32213



Този крак е с отстранени краища и става, а след това е добавена кост и е на руло.

Подбедрица

EBLEX код: Крак L022

MLC код: 32122



Отрязване от крака с оставена част от мускула на петата за създаване на месеста подбедрица.

Разрязвания на агнешко филейна част и гърди

Филейна част – с кост

EBLEX код: Крак L008

MLC код: 32300



Филейната част се отстраняване от крака.

Филейна част – без кост

EBLEX код: Крак L009

MLC код: 32301



Филейната част се отстранява от крака, а костта се поставя обратно.

Филе от сърдечната област (Централен разрез – без кост и напълно обрязано)

EBLEX код: Крак L028

MLC код: 32310



Това разрязване на централната филейна част тя се отстранява от крака без остатък на филето. Цялата тлъстина и свързваща тъкан се отстранява.

Гърди (Каре)

EBLEX код: Гърди L002

MLC код: 35110



Гърди без върхове и тънка част от рибица.

Върх на гърди

EBLEX код: Гърди L004

MLC код: 35120



Върхът на гърдите от предната четвърт.

Плешка тип тенис ракетата (Палетила)

EBLEX код: Предна четвърт L026

MLC код: 38132

Pic to follow

За приготвяне от агнешки трупове с типично тегло 15kg или по-леки, охлажда се с изправени предни крака. Плешката се повдига от ребрения кош по продължение на естествената линия и се отрязва около лопатната кост. Първичният къс включва лопатната кост и първия подлежащ към нея мускул, раменната кост и цялата кост на предния крак. не включва вратното лабмо, нито каквито и да са части от гърдите и флейките.

Разрязване на агнешко филе

Единично филе

(Филейната част е отстранена)

EBLEX код: Филе L009

MLC код: 33130



Дължината на ребриците на гърдите е максимум 1½ пъти дължината на очния мускул.

Решетка – седем ребра (с външен слой)

EBLEX код: Филе L010

MLC код: 33140



Използвана е ребрената част от филето.

Решетка – седем ребра (без външен слой)

EBLEX код: Филе L044

MLC код: 33150



Решетка от агнешко с отстранени външен слой и слой тлъстина.

Рибица

(Канон)

EBLEX код: Филе L016

MLC код: 33160



Напълно обрязан очен мускул, отрязан от част на врата. Подготвен само от лумбалната част на кръста.

Контра филе

(Филета)

EBLEX код: Филе L026

MLC код: 33170



Напълно обрязани филета от агнешко.

Разрязвания от агнешка плешка

Плешка

EBLEX код: Предна четвърт L023

MLC код: 38131



Кръгла необрязана плешка. Лопатния хрущял остава прикачен към плешката.

Предна четвърт пищял (Става на плешката)

EBLEX код: Предна четвърт L019

MLC код: 38140



Става с каре от единия край.

Плешка – с кост на руло

EBLEX код: Предна четвърт L007

MLC код: 38150



Плешка с добавена кост с отстранени вътрешни джобове тлъстина и големи хрущяли. Равномерно увити на руло, а двата края на обрязани под формата на квадрат.

Врат (Костни жили)

EBLEX код: Предна четвърт L004

MLC код: 38160



Разрязване от част на врата.

Вратно филе

EBLEX код: Предна четвърт L016

MLC код: 38155



Напълно обрязано вратно филе с отстранени жълти хрущяли и оформен като квадрат край.

Агнешко без кост и овнешко

90% VL Агнешко без кост

EBLEX код: Обрезка L001

MLC код: 39100



90% визуални обрезки на филе.

Lamb Fat

EBLEX код: Trim L002

MLC код: 39200



Fat from the lamb carcase.

Овнешко – Крак и филейна част Без джолан (добавена кост)

EBLEX код: Крак M002

MLC код: 40210



Крак без кост и глава без филейна част без месо от шията.

Овнешка рибица (Овнешко филе Око – напълно обработено)

EBLEX код: Филе M004

MLC код: 43160



Очният мускул е подготвен от цяло филе и е напълно обрязано от тлъстина и хрущяли.

90% VL Овнешко без кост

EBLEX код: Обрезка M001

MLC код: 49100



90% визуално надлъжно обрязване.



EBLEX Експорт, Стоунлейд парк, Уоркуикшир CV8 2TL, UK Тел. +44 2476 478617 Факс +44 2476 692405 export-info@eblex.org.uk

За списък с представители в Европа, Средният изток и Централна Европа, моля, проверете на **www.eblex-bpex-export.org.uk**

Експортният отдел на EBLEX осигурява идентификацията и развитието на възможностите за развитие на търговията в експортни пазари чрез предоставяне на пазарна информация, съвет и поддръжка на износителите. EBLEX се стреми, също така, да облекчи търговията чрез обезпечаване на пазарен достъп до пазари извън ЕС и да осигури наличието на подходящи протоколи и сертификация, за да се извършва търговската дейност.

Всички авторски права, включително изображенията и фотографиите са собственост на AHDB. Каквото и да е размножаване на тази брошура е строго забранено.

Не е разрешено размножаване нито частично, нито изцяло без предварителното съгласие на издателя.
Всички изображения и отпечатъци са собственост на AHDB.

© Борд за развитие на земеделието и градинарството 2010. Всички права запазени.

E1BLEX е подразделение на Борда за развитие на земеделието и градинарството.

