

Руководство по закупкам говядины и баранины



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ • СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ • ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА



Необходимые спецификации



Подробные пошаговые инструкции по разделке мяса по каждому отруб, представленные в данной брошюре, вы можете загрузить, используя следующую ссылку:

www.eblex-bpex-export.org.uk

Говядина: традиции и отличное качество

Соблюдение традиций и освоение новых подходов являются одинаково важными факторами при производстве говядины, начиная от способов разведения скота до различных аспектов племенной работы и генетики. Ведущие мясные породы крупного рогатого скота, такие как герефорд, шортгорн, девон и лонгхорн, а в последнее время лимузинская и шаролезская породы, обеспечивают получение высококачественной говядины.

Для производства говядины в крупных и эффективных животноводческих хозяйствах используются как мясные породы скота, так и поголовье, полученное путем скрещивания животных молочных пород. Благодаря этому в отрасль поставляется широкий ассортимент крупного рогатого скота: традиционные кастрированные бычки, нетели, молодые быки и телки различных типов.

В продажу говядина поступает в виде туш, бескостного мяса или в переработанной форме. А высшее качество говядины достигается за счет хорошего откорма бычков и телок на пышных пастбищах, тщательного ухода за ними и последующей аккуратной переработкой с естественным созреванием мяса на кости для того, чтобы оно стало нежным и ароматным.

Великобритания производит девятьсот тысяч тонн говядины, из которых около ста восьмидесяти тысяч тонн идет на экспорт. Благодаря компьютеризованным процедурам отслеживания сроков годности и использованию схемы маркировки «Стандарт качества говядины», произведенное в естественной природной среде мясо достигает потребителя с гарантией качества и безопасности.



Классификация туш крупного рогатого скота

Оценка качества туш крупного рогатого скота состоит из оценки экстерьера туши и упитанности. Жировой покров оценивается по пятибалльной шкале. Экстерьеру туши присваиваются категории от «Р» (Низшая) до «Е» (Высшая). Объединенный результат по шкале экстерьера и упитанности определяет рыночное предназначение мяса.

Экстерьер оценивают при визуальном осмотре формы туши, принимая во внимание верхнюю часть бедра, филейную и лопаточную часть. Влияние упитанности на форму туши не учитывается.

Упитанность оценивают при визуальном осмотре жирового покрова туши. Выделяется пять основных категорий. Категории 4 и 5 делятся на подкатегории L (менее жирная) и H (более жирная).



		Категория упитанности →						
		большая упитанность →						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Категория экстерьера ↑	улучшение признаков							
	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Отрубы туши говядины



Прямой отруб задней четвертины с 3 ребрами



Прямой отруб передней четвертины с 10 ребрами



Пистолетный отруб передней четвертины с 5 ребрами



Пистолетный отруб задней четвертины с соответствующими частями 8 ребер

Ребра и спинная часть

Код EBLEX¹: Sirloin B016

Код MLC²: 13101



Тазобедренный отруб с ребрами (7 реберных костей).

Заднепоясничная часть с костями

Код EBLEX: Rump B001

Код MLC: 13102



Пашину удаляют на расстоянии 50 мм от края круглой мышцы. Филейная часть должна содержать 3 ребра.

¹ EBLEX – Организация английских производителей говядины и баранины

² MLC – Британская комиссия по мясной продукции и животноводству

Бедренная часть говядины

Огузок

Код EBLEX: Topside B001

Код MLC: 11230



Цельный огузок. Поверхностные кровеносные сосуды удаляют. Максимальная толщина жира – 10 мм.

Оковалок

(Thick Flank)

Код EBLEX: Thick Flank B001

Код MLC: 11221



Покрышку и жировые отложения удаляют. Максимальная толщина жира – 10 мм.

Ссек (с хрящевой прослойкой)

Код EBLEX: Silverside B009

Код MLC: 11240



Ссек (наружная часть тазобедренного отруба) целиком, включая щуп. Внутренние жировые отложения удаляют, но хрящевую прослойку оставляют. Максимальная толщина жира – 15 мм.

Ссек со щупом

(щуп без пленок и сухожилий)

Код EBLEX: Silverside B010

Код MLC: 11241



Максимальная толщина жира – 15 мм.

Кострец (с частью покрышки)

Код EBLEX: Rump B002

Код MLC: 11250



Цельный кострец (заднепоясничная часть) включает в себя максимум 50 мм покрышки. Максимальная толщина жира – 10 мм.

Бедренная часть говядины

Внутренняя часть костреца

Код EBLEX: Rump B015

Код MLC: 11251



Мякоть (внутренняя часть) отделяется от цельного костреца и полностью зачищается.

Покрышка (Aiguillette)

Код EBLEX: Rump B012

Код MLC: 11252



Покрышка отделяется от цельного костреца и полностью зачищается с удалением жира.

Горбушка (Picanha)

Код EBLEX: Rump B016

Код MLC: 11253



Горбушка отделяется от цельного костреца и полностью зачищается на постной стороне. Толщина жира не должна превышать 10 мм.

Поясничная часть говядины

Поясничная часть говядины

Код EBLEX: Fillet B002

Код MLC: 11260



Филейная часть целиком без цепочки. Наружный жир и бесцветные оболочки удаляют.

Филейный край

Код EBLEX: Sirloin B002

Код MLC: 11270



3-реберный толстый край без кости с удалением пашины на 40 мм от конца круглой мышцы. Краевую покрочку шириной 25 мм удаляют. Максимальная толщина жира – 10 мм.

Мякоть пашины – без пленок и сухожилий

Код EBLEX: Thin Flank B002

Код MLC: 11283



Мякоть пашины очищается от всех внешних жировых наслоений и соединительных тканей.

Мякоть пашины – без пленок и сухожилий (спинной край) полностью зачищенная

Код EBLEX: Thin Flank B008

Код MLC: 11281



Мякоть пашины (спинной край), полностью зачищенная от хрящевой прослойки и излишнего жира.

Пашина с задней четвертины (Тонкая пашина бескостная)

Код EBLEX: Thin Flank B009

Код MLC: 11280



3-реберный сортовой отруб тонкой пашины (без кости).

Спинно-грудинная часть говядины

Тонкий край с костью

Код EBLEX: Fore rib B001

Код MLC: 12221



Отруб передних ребер (край) включает ребра 7, 8, 9 и 10, считая в направлении от шейной части туши. Покрышка не более 60 мм. Максимальная толщина жира — 10 мм.

Антрекотная часть

(реберная сердцевина)

Код EBLEX: Fore rib B009

Код MLC: 12220



Круглая мышца удаляется из тонкого края и может быть использована для жарки или разрезана на антрекоты. Максимальная толщина жира — 10 мм.

Пашина с передней четвертины

(без кости)

Код EBLEX: Brisket B007

Код MLC: 12230



Отруб из 4 ребер без костей.

Плоское чельшко

Код EBLEX: Brisket B001

Код MLC: 12260



Плоское чельшко освобождается от костей и тщательно зачищается. Максимальная толщина жира — 10 мм.

Передняя голяшка (рулька)

Код EBLEX: Shin B003

Код MLC: 12280



Зачищается от лишнего жира.

Отрубы передней четвертины туши говядины

Ошеек (без кости)

Код EBLEX: Chuck B024

Код MLC: 12240



Ошейек вырезается из 6-реберной передней четвертины.

Плечевая часть говядины

(ПЧГ – отдельная мышца толстого края спинной части туши)

Код EBLEX: LMC B001

Код MLC: 12241



Лишний жир удаляют.

Трехглавая мышца

Код EBLEX: Chuck B010

Код MLC: 12242



Лишний жир удаляют.

Лопатка (вырезка из лопаточной части)

Код EBLEX: Chuck B008

Код MLC: 12290



Лишний жир удаляют.

Заплечная вырезка

Код EBLEX: Chuck B022

Код MLC: 12291



Отдельная мышца, лишний жир удаляют.

Бескостные отрубы туши говядины

Запечная мякоть и зарез

Код EBLEX: Trim B010

Код MLC: 12251



Изготавливается из отрубов шеи и лопаточной части.

Задняя голяшка

Код EBLEX: Shin B002

Код MLC: 11210



Зачищают от лишнего жира.

Обрезь 90% VL

Код EBLEX: Trim B011

Код MLC: 12202



Обрезь с 90% визуальной постностью мяса (VL).

Обрезь 70% VL

Код EBLEX: Trim B012

Код MLC: 12203



Обрезь с 70% визуальной постностью мяса (VL).

Хвост

Код EBLEX: Offal B001

Код MLC: 12120



Хвост отделяется от туши в месте примыкания крестцового и копчикового позвонков. Внутренний жир и прилегающие ткани полностью удаляют. Кончик хвоста (последние два или три копчиковых позвонка) удаляют.

Баранина

Англия производит большую часть всей баранины Великобритании. Соединенное Королевство занимает пятое место по производству и третье место по экспорту баранины в мире. Ежегодно Великобритания производит 300 000 тонн ягнятины и баранины, из которых порядка 100 000 тонн направляется на экспорт.

Сельский ландшафт Англии отличается большим разнообразием климатических и пастбищных условий, что за несколько веков привело к появлению самых разных пород овец, включая такие известные породы, как суффолк, саутдаун, шропшир, дорсет и лейстер.

Умеренный и влажный климат, а также изобилие травянистых пастбищ, занимающих более половины площади всех земель, создают в стране идеальные условия для производства высококачественной баранины.

Овцы хорошо растут и размножаются в условиях чистой окружающей среды на естественных кормах, что обеспечивает производство мяса с сочным мягким вкусом и нежной консистенцией.

Баранина производится на крупных мясокомбинатах с самым современным оснащением; свежее мясо поставляется на экспорт в виде туш или в виде отдельных отрубов. Экспортеры проявляют гибкость и быстроту реагирования в том, что касается поставок этого замечательного продукта. Данное утверждение подкрепляется контролем оборота продукции с помощью электронных средств идентификации и применением схемы маркировки «Стандарт качества баранины».



Классификация бараньих туш

Оценка качества бараньих туш состоит из оценки экстерьера туши и степени упитанности. Жировой покров оценивается по пятибалльной шкале. Внешнему виду туши присваиваются категории от «Р» (Низшая) до «Е» (Высшая). Объединенный результат по шкале экстерьера и упитанности определяет рыночное предназначение мяса.

Экстерьер оценивают при визуальном осмотре формы туши, принимая во внимание профиль туши и полноту ног. Влияние упитанности на форму туши не учитывается.

Упитанность оценивают при визуальном осмотре жирового покрова туши. Выделяется пять основных категорий. Категории 4 и 5 делятся на подкатегории L (менее жирная) и H (более жирная).



		Категория упитанности → большая упитанность						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Категория экстерьера ↑ улучшение признаков	E							
	U							
	R							
	O							
	P							

Основные отрубы ягнятины

Передняя полтуша

Код EBLEX: Forequarter L001

Код MLC: 38120



Передняя конечность с 6 ребрами.

Задняя полтуша

(Задняя полтуша со спинкой – без грудинки и пашины)

Код EBLEX: Loin L045

Код MLC: 31120



Грудину и пашину удаляют. Передняя часть отделяется от туши путем разреза между 6 и 7 ребрами.

Ноги с поясничной частью

Код EBLEX: Leg L029

Код MLC: 32110



Задние конечности оставляют неразделенными.

Седло баранье

(Срединный разрез – грудинку и толстый край поясничной части удаляют)

Код EBLEX: Loin L002

Код MLC: 33120



Грудной край пашины с обеих сторон удаляется на полторы части длины круглой мышцы.

Грудинка с пашиной

Код EBLEX: Breast L003

Код MLC: 35100



Грудной край пашины с обеих сторон удаляется на полторы части длины круглой мышцы.

Бедренная часть ягнятины

Нога

(с кострецом)

Код EBLEX: Leg L001

Код MLC: 32211



Цельная нога с кострецом.

Нога

(без костреца)

Код EBLEX: Leg L003

Код MLC: 32121



Нога частично обваливается, кострец, покрывка и крестцовая кость отделяются. Бедренная кость и излишки жира зачищаются.

Нога – французская разделка с кострецом

Код EBLEX: Leg L004

Код MLC: 32212



Нога частично обваливается, кострец оставлен. Крестцовая кость удаляется, передняя часть бедра (оковалок) обрезается по типу французской разделки.

Нога – без кости в свернутом виде

Код EBLEX: Leg L007

Код MLC: 32213



При этом варианте раздела ноги кострец и оковалок удаляются, мясо обваливается и сворачивается.

Рулька

Код EBLEX: Leg L022

Код MLC: 32122



Отруб ноги с сохранением части пяточной мышцы, что позволяет получить мясистую рульку.

Поясничная и грудинная часть ягнятины

Толстый край поясничной части с костями

Код EBLEX: Leg L008

Код MLC: 32300



Толстый край поясничной части отделяют от ноги.

Толстый край поясничной части без костей

Код EBLEX: Leg L009

Код MLC: 32301



Толстый край поясничной части отделяют от ноги и обваливают.

Мякоть толстого края поясничной части (Центральный отруб – бескостный и защищенный)

Код EBLEX: Leg L028

Код MLC: 32310



Центральный отруб толстого края поясничной части отделяется от ноги без остатков наружной части бедра. Весь лишний жир и соединительные ткани удаляют.

Грудинка

(Прямоугольная разделка)

Код EBLEX: Breast L002

Код MLC: 35110



Грудинка без вершушки и тонкого края пашины.

Вершушка грудинки

Код EBLEX: Breast L004

Код MLC: 35120



Верхняя часть грудинки из передней четвертины.

Лопатка на ноге (Paletilla)

Код EBLEX: Forequarter L026

Код MLC: 38132



Получают из туш весом до 15 кг, охлаждаемых с распрямленными передними ногами. Плечевую часть приподнимают от грудной клетки вдоль естественной границы сращения и делают разрез вокруг лопатки. Этот сортовой отруб включает в себя лопаточную кость и первую расположенную под ней мышцу, лучевую кость и рульку целиком с костью, но не затрагивает шейный лоскут и какую-либо часть грудинки и чельшка.

Филейная часть ягнятины

Половина спинки
(поясничная часть удалена)

Код EBLEX: Loin L009
Код MLC: 33130



Длина грудного края пашины составляет максимум полторы длины круглой мышцы.

Корейка на кости – семь ребер (с горбушкой)

Код EBLEX: Loin L010
Код MLC: 33140



Для отруба используется реберная часть поясницы.

Корейка на кости – семь ребер (без горбушки)

Код EBLEX: Loin L044
Код MLC: 33150



Корейка ягненка с удаленными горбушкой и наружным слоем жира.

Корейка без кости (седло)
(седло)

Код EBLEX: Loin L016
Код MLC: 33160



Полностью зачищенная круглая мышца, полученная исключительно из поясничного отдела спинной части.

Тонкий филей (вырезка)
(вырезка)

Код EBLEX: Loin L026
Код MLC: 33170



Полностью зачищенная вырезка ягнятины.

Лопаточно-шейная часть ягнятины

Лопатка

Код EBLEX: Forequarter L023

Код MLC: 38131



Закругленная незачищенная лопаточная часть. Лопаточный хрящ оставляют соединенным с плечевой частью.

Голяшка передней четвертины (передний оковалок)

Код EBLEX: Forequarter L019

Код MLC: 38140



Оковалок с прямоугольной обрезкой одного края.

Лопатка – без кости в свернутом виде

Код EBLEX: Forequarter L007

Код MLC: 38150



Обваленная лопатка с удалением внутренних жировых карманов и крупных хрящей. Кусок ровно свернут, оба конца обрезаны под прямым углом.

Шея

(костистая часть)

Код EBLEX: Forequarter L004

Код MLC: 38160



Отруб из шейной части туши.

Вырезка из шеи

Код EBLEX: Forequarter L016

Код MLC: 38155



Полностью зачищенная вырезка из шейной части с удалением хрящей и прямоугольной обрезкой.

Бескостные отрубы баранины и ягнятины

Ягнятина без кости 90% VL

Код EBLEX: Trim L001

Код MLC: 39100



Обрезь с 90% визуальной постностью мяса (VL).

Бараний жир

Код EBLEX: Trim L002

Код MLC: 39200



Жир, полученный при зачистке цельной туши ягнятины.

Баранина – нога без голяшки с кострецом (без кости)

Код EBLEX: Leg M002

Код MLC: 40210



Обваленная часть ноги с кострецом без голяшки.

Корейка баранины без кости

(Мякоть филейной части баранины – полностью зачищенная)

Код EBLEX: Loin M004

Код MLC: 43160



Круглая мышца, получаемая из целой филейной части с полной зачисткой от жира и хрящевой ткани.

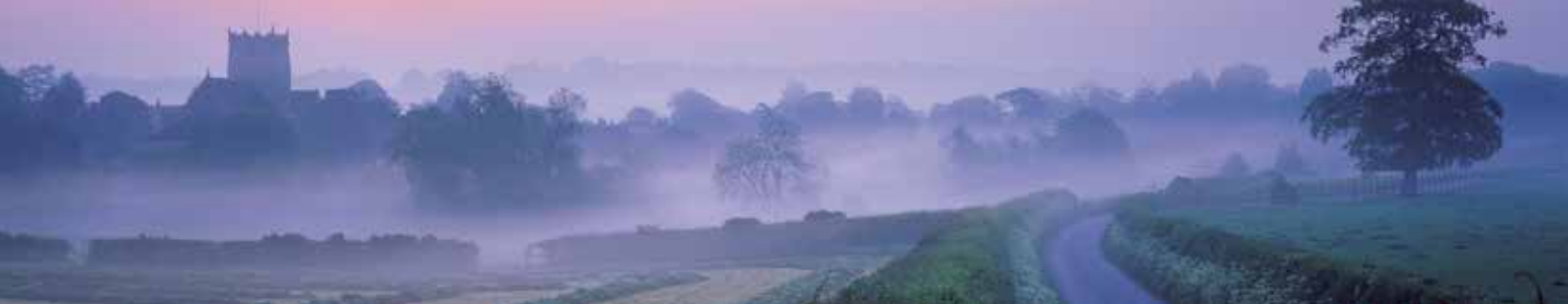
Баранина без кости 90% VL

Код EBLEX: Trim M001

Код MLC: 49100



Обрезь с 90% визуальной постностью мяса (VL).



Экспортный департамент Организации английских производителей говядины и баранины (EBLEX): Великобритания, Stoneleigh Park, Warwickshire CV8 2TL Тел.: +44 2476 478617 Факс: +44 2476 692405 E-mail: export-info@eblex.org.uk

Со списком представителей в Европе, на Ближнем Востоке и Центральной Европе, вы можете ознакомиться на нашем сайте: www.eblex-bpex-export.org.uk

Экспортный департамент Организации английских производителей говядины и баранины (EBLEX) занимается поиском и реализацией возможностей развития торговли на экспортных рынках, предоставляя экспортерам информацию о состоянии рынков, консультации и поддержку. Деятельность EBLEX направлена также на развитие торговых связей за счет обеспечения доступа к рынкам за пределами Европейского Союза и осуществление контроля за использованием соответствующих регламентов и процедур сертификации в сфере торговли.

Все авторские права на данную публикацию, включая изображения и фотографии, принадлежат Совету по развитию сельского хозяйства и садоводства (AHDB). Воспроизведение данной брошюры любым способом строго запрещается. Перепечатка материала, как полностью, так и частично, без предварительного разрешения издателя не разрешается. Все изображения и текст являются собственностью AHDB.

© Совет по развитию сельского хозяйства и садоводства 2013. Все права защищены.

EBLEX является подразделением Совета по развитию сельского хозяйства и садоводства.

