

Требования к оценке говяжьих туш, туш бизонов и телячьих туш

**Подготовлено Канадским агентством по
классификации говядины**

Этот документ был опубликован 9 января 2020 г.

Дата публикации предыдущих версий: 13 июня 2018 г.

Содержание

1.0	Определения.....	1
2.0	Маркировка.....	5
2.1	Говяжья туша.....	5
2.2	Туша бизона.....	5
2.3	Телячья туша.....	6
3.0	Наименования категорий и требования к категориям говяжьих туш	7
	Требования к канадским категориям А, АА, ААА и наивысшей категории	7
	Таблица — Требования к мраморности для канадских категорий А, АА, ААА и наивысшей категории	7
	Таблица — Требования к выходу для канадских категорий А, АА, ААА и наивысшей категории.....	8
	Требования к канадской категории В1.....	8
	Требования к канадской категории В2.....	8
	Требования к канадской категории В3.....	8
	Требования к канадской категории В4.....	9
	Требования к канадской категории D1	9
	Требования к канадской категории D2	9
	Требования к канадской категории D3	9
	Требования к канадской категории D4	10
	Требования к канадской категории Е.....	10
	Приложение I.....	11
	Характеристики зрелости туш говядины молодого скота.....	11
	Приложение II	11
	Характеристики зрелости туш говядины взрослого скота	11
	Приложение III	11
	Штамп для говяжьих туш	11
	Приложение IV.....	12
	Штамп категории говядины.....	12
	Приложение V.....	12
	Штамп выхода для говядины	12
4.0	Наименования категорий и требования к категориям туш бизонов	13
	Требования к канадским категориям А1, А2, А3 и А4.....	13

Требования к канадской категории В1.....	13
Требования к канадской категории В2.....	14
Требования к канадской категории В3.....	14
Требования к канадским категориям D1 и D2	14
Требования к канадской категории D3	14
Приложение VI.....	15
Характеристики зрелости туш бизонов молодого скота.....	15
Приложение VII.....	15
Характеристики зрелости туш бизонов взрослого скота	15
Приложение VIII.....	15
Штамп категории туш бизонов	15
5.0 Наименования категорий и требования к категориям телячьих туш	16
Требования к канадским категориям А1, А2, А3 и А4.....	16
Требования к канадским категориям В1, В2, В3 и В4	16
Требования к канадским категориям С1 и С2	16
Таблица — цветовые критерии для канадских категорий А, В и С.....	17
Приложение IX.....	18
Характеристики зрелости телячьих туш взрослого скота.....	18
Приложение X.....	18
Штамп категории телячьих туш	18

1.0 Определения

«утвержденная шкала» — это шкала, одобренная по *Закону о мерах и весах*.
(*balance approuvée*)

«говядина» — это КРС с весом туши

- (a) более 190 кг, если это туша с характеристиками зрелости, описанными в Приложении I, и
- (b) с любым весом туши, если это туша с характеристиками зрелости, описанными в Приложении II. (*boeuf*)

«говяжья туша» — это туша КРС после убоя, которая используется для получения говядины, и от которой отделены следующие части:

- (a) шкура,
- (b) часть головы и шеи в направлении от первого шейного позвонка вверх,
- (c) часть передней голяшки ниже запястного (коленного) сустава и часть задней голяшки ниже заплюсневого (скакательного) сустава,
- (d) дыхательная, пищеварительная, репродуктивная и мочевыделительная системы и органы грудной клетки и брюшной полости,
- (e) мембранная часть диафрагмы и столбы диафрагмы,
- (f) позвоночник,
- (g) жир с почек, почечных лоханок, сердца, мошонки и вымени,
- (h) хвост за первым хвостовым позвонком и
- (i) любая часть туши, удаление которой необходимо по патологическим причинам согласно Положениям. (*carcasse de boeuf*)

«туша бизона» — туша бизона после убоя, которая используется для получения туши бизона, и от которой отделены следующие части:

- (a) шкура,
- (b) часть головы и шеи в направлении от первого шейного позвонка вверх,
- (c) часть передней голяшки ниже запястного (коленного) сустава и часть задней голяшки ниже заплюсневого (скакательного) сустава,
- (d) дыхательная, пищеварительная, репродуктивная и мочевыделительная системы и органы грудной клетки и брюшной полости,
- (e) мембранная часть диафрагмы и столбы диафрагмы,
- (f) позвоночник,
- (g) жир с почек, почечных лоханок, сердца, мошонки и вымени,

(h) хвост за первым хвостовым позвонком и

(i) любая часть туши, удаление которой необходимо по патологическим причинам согласно Положениям. (*carcasse de bison*)

«цветовое определение» — это определение цветового отражения мышцы туши скота с помощью точного светоотражающего измерительного инструмента. (*valeur colorimétrique*)

«разделочное предприятие» — предприятие, на котором туши скота разделяют на отрубы высшего и других сортов (*établissement de découpe*)

«предприятие» —

(a) предприятие, определенное в лицензии, выданной в соответствии с параграфом 20(1)(a) или

(b) *Закону о безопасных пищевых продуктах для Канады*, или

(b) предприятие, зарегистрированное по Закону района, в котором осуществляется проверка туш скота. (*établissement*)

«номер предприятия» — это номер лицензии, присвоенный предприятию, указанному в лицензии, выданной в соответствии с параграфом 20(1)(a) или (b) *Закона о безопасных пищевых продуктах для Канады*, или зарегистрированному по Закону района, в котором осуществляется проверка туш скота. (*numéro d'établissement*)

«сортировщик» — это лицо, назначенное сортировщиком для целей Положений подраздела 13(3) *Закона Канадского агентства по проверке продуктов питания*. (*classificateur*)

«сортировочный ролик» — это инструмент, который используется для нанесения штампа с каждой стороны туши скота. (*rouleau à estampiller*)

«сортировочный штамп» — это отметка, которая наносится на тушу скота, и на которой указано наименование категории туши скота и код сортировочного штампа. (*cachet de classification*)

«аппликатор сортировочного штампа» — это инструмент, который используется для нанесения сортировочного штампа или штампа выхода на тушу скота. (*appliqueur de cachet de classification*)

«код сортировочного штампа» — это номер на каждом сортировочном штампе или штампе выхода, используемом сортировщиком. (*code de cachet de classification*)

«отделение от ребер» — разделка левой части или левой и правой части говяжьей туши или туши бизона в следующих местах путем разделения позвонков и отделения не менее 15 см за *длиннейшей* мышцы так, чтобы сортировщик мог получить доступ к этим мышцам для проверки:

(a) в говяжьих тушах между двенадцатым и тринадцатым ребрами или

- (b) в тушах бизонах между одиннадцатым и двенадцатым ребрами.
(*incision transversale*)

туша домашнего скота означает тушу говядины, тушу бизона или телячью тушу.
(*carcasse de bétail*)

«мраморность» — количество, размер и распределение внутримышечного жира в длиннейшей мышце туши скота, доступ к которой получен при отделении от ребер. (*persillage*)

«штамп о проверке мяса» —

- (a) обозначение о проверке, предусмотренное в разделе 179 Положений в отношении мясных продуктов, или
(b) отметка, предусмотренная Законом района, которая наносится или используется для проверки туш скота (*cachet d'inspection de viande*)

«Министр» имеет то же значение, что и *Закон о безопасных пищевых продуктах для Канады*. (*ministre*)

«мускулатура» — это размер и форма мышц туши скота. (*musculature*)

«отруб высшего сорта» —

- (a) для говяжьих туш и туш бизонов черёва, филейная часть, поясничный отруб, ребра или лопаточно-шейная часть со стороны туши, а для
(b) телячьих туш нога, корейка или передок со стороны туши.
(*coupe primaire*)

«производитель» — лицо, которое продает скот на убой. (*producteur*)

«Положения» — *Положения Закона о безопасных пищевых продуктах для Канады*. (*Règlement*)

«площадь толстого края» — площадь длиннейшей мышцы туши скота, доступ к которой осуществляется отделением от ребер. (*superficie de l'oeil de longe*)

«штамп» — отметка, которая наносится на говяжью тушу с помощью сортировочного ролика и содержит наименование категории и номер предприятия, на котором производилась сортировка туши. (*marque d'estampillage*)

«отруб другого сорта» — мясной отруб более 125 смз, полученный с говяжьей туши или говяжьего отруба высшего сорта. (*coupe sous-primaire*)

«телятина» — мясо крупного рогатого скота без шкуры с характеристиками зрелости в соответствии с Приложением IX и весом не более 190 кг. (*veau*)

«телячья туша» — туша крупного рогатого скота после убоя, которая используется для получения телячьей туши, и от которой отделены следующие части:

- (a) шкура,
(b) часть головы и шеи в направлении от первого шейного позвонка вверх,
(c) часть передней ноги ниже запястного (коленного) сустава,
(d) часть задней ноги ниже предплюсневой (заднеплюсневой) сустава,

- (e) дыхательная, пищеварительная, репродуктивная и мочевыделительная системы и органы грудной клетки и брюшной полости, кроме почек,
- (f) мембранная часть диафрагмы и
- (g) любая часть туши, удаление которой необходимо по патологическим причинам согласно Положениям. (*carcasse de veau*)

«весовщик» — работник предприятия, который прошел обучение по работе с утвержденной шкалой в соответствии с разделом 3 *Закона о мерах и весах*. (*peseur*)

«вес» — вес неостывшей туши скота, определенный весовщиком с помощью утвержденной шкалы. (*poids*)

«выход» — для говяжьих туш оценка в процентном выражении обрезанного близко к кости мясного продукта без костей, предназначенного для продажи, в туше, полученной из отруба высшего сорта. (*rendement*)

«класс выхода» — для говяжьих туш канадской категории А, АА, ААА или наивысшей категории класс выхода определяется в соответствии с подразделами 3.0(5) и (6). (*catégorie de rendement*)

«штамп выхода» — отметка на говяжьей туше в форме треугольника в соответствии с Приложением V, которая наносится аппликатором сортировочного штампа и содержит класс выхода туши и код категории. (*cachet de rendement*)

2.0 Маркировка

2.1 Говяжья туша

- (1) Сортировщик или работник предприятия, находящийся под непосредственным контролем сортировщика, по требованию должностного лица этого предприятия, маркирует говяжью тушу штампом в соответствии с Приложением IV красными чернилами в области поясничного отруба или ребер с обеих сторон туши.
- (2) Если по какой-либо причине штамп категории нельзя нанести на поясничный отруб или ребра, его наносят на другой отруб говяжьей туши высшего сорта.
- (3) Все говяжьи туши, на которые сортировщиком или сотрудником предприятия, находящимся под непосредственным контролем сортировщика, нанесен штамп канадской категории А, АА, ААА или наивысшей категории, проходят оценку с точки зрения выхода в соответствии с определенным классом выхода, как описано в подразделе 3.0 (6), и могут иметь штамп выхода, как описано в подразделе (4).
- (4) Сортировщик или работник предприятия, находящийся под непосредственным контролем сортировщика, наносят штамп, описанный в разделе (3), в соответствии с Приложением V красными чернилами в области поясничного отруба или ребер с обеих сторон туши.
- (5) В соответствии с подразделом (6), все говяжьи туши, на которые сортировщиком или сотрудником предприятия, находящимся под непосредственным контролем сортировщика, нанесен штамп категории, должны иметь штамп сорта, нанесенный сортировщиком или сотрудником предприятия, находящимся под непосредственным контролем сортировщика.
- (6) Туша говядины со штампом канадской категории А, АА, ААА и наивысшей категории не требует нанесения штампа сорта, если туша в дальнейшем перерабатывается на отрубы высшего и других сортов на предприятии или на предприятии по разделке, которое принадлежит тому же лицу или лицам, которым принадлежит текущее предприятие.
- (7) Если говяжья туша категории, указанной в столбце 1 позиции Приложения III, имеет штамп сорта, необходимо использовать штамп сорта, показанный в столбце 2 позиции, и цвет чернил, показанный в столбце 3 позиции.
- (8) Штамп сорта, указанный в подразделе (7), должен содержать наименование категории заглавными буквами высотой не менее 8 мм и наноситься на обе стороны говяжьей туши одной непрерывной полосой шириной 35 мм на всю длину говяжьей туши вдоль спины рядом с остистыми отростками и над отрезами высшего сорта.

2.2 Туша бизона

Сортировщик или работник предприятия, находящийся под непосредственным контролем сортировщика, по требованию должностного лица этого предприятия,

маркирует тушу бизона штампом в соответствии с Приложением VIII со сторонами 2,5 см фиолетовыми чернилами в области отрезков высшего сорта с обеих сторон туши.

2.3 Телячья туша

Сортировщик, работающий с телячьей тушей, наносит на нее штамп категории, показанный в Приложении X, в виде треугольника со сторонами 5 см красными чернилами на отрубы высшего сорта с обеих сторон туши.

3.0 Наименования категорий и требования к категориям говяжьих туш

- (1) Есть 13 канадских категорий говяжьих туш, которые называются А, АА, ААА, наивысшая категория, В1, В2, В3, В4, D1, D2, D3, D4 и Е.
- (2) В соответствии с подразделом (3) сортировщик определяет содержание жира в туше говядины, измеряя жир снаружи с левой стороны между двенадцатым и тринадцатым ребрами на длиннейшей мышце и перпендикулярно внешней поверхности жира в точке три, равной трем четвертям длины длиннейшей мышцы от края хребта.
- (3) Если невозможно точно измерить содержание жира в туше говядины, как указано в подразделе (2), сортировщик определяет содержание жира путем оценки жира снаружи на туше говядины или путем оценки жира на туше с правой стороны говяжьей туши после отделения от ребер.

Требования к канадским категориям А, АА, ААА и наивысшей категории

- (4) Говяжьи туши канадской категории А, АА, ААА и наивысшей категории должны иметь
 - (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением I;
 - (b) мускулатуру от хорошей, с некоторыми недостатками, до отличной;
 - (c) длиннейшую мышцу, которая остается упругой и ярко-красной через 10 минут после отделения мяса от ребер;
 - (d) для категории, указанной в столбце позиции в таблице в этом подразделе, мраморность, указанную в столбце 2 этой позиции; и
 - (e) слой жира, который
 - (i) является упругим и имеет белый цвет или незначительный красный или оранжевый оттенок, и
 - (ii) в месте измерения имеет толщину не менее 2 мм.

Таблица — Требования к мраморности для канадских категорий А, АА, ААА и наивысшей категории

Позиция	Столбец 1	Столбец 2
	Категория	Уровень мраморности
1.	Канадская	Хотя бы ничтожно малое количество, но менее
2.	Канадская	Хотя бы незначительное количество, но менее низкого
3.	Канадская	Хотя бы низкое содержание
4.	Канадская	Хотя бы нижний предел достаточного количества

- (5) Для целей подраздела (6) результат рассчитывают по формуле
 - (a) $2,9 + (2,5 \times \text{скорректированная толщина жира в дюймах}) + (0,0039 \times \text{вес в фунтах}) - (0,32 \times \text{площадь толстого края в квадратных дюймах})$; или
 - (b) $2,9 + (0,0984 \times \text{скорректированная толщина жира в мм}) + (0,0086 \times \text{вес в кг}) - (0,0496 \times \text{площадь толстого края в квадратных см})$.

- (6) Для говяжьей туши канадской категории А, АА, ААА или наивысшей категории предусматривается класс выхода, указанный в столбце 1 позиции в таблице в этом подразделе, если результат расчета по формуле находится в диапазоне, указанном в столбце 2 этой позиции.

Таблица — Требования к выходу для канадских категорий А, АА, ААА и наивысшей категории

Позиция	Столбец 1	Столбец 2
	Класс выхода	Результат, полученный по
1.	Канадская категория 1	от 1,0 до 1,9
2.	Канадская категория 2	от 2,0 до 2,9
3.	Канадская категория 3	от 3,0 до 3,9
4.	Канадская категория 4	от 4,0 до 4,9
5.	Канадская категория 5	от 5,0 до 5,9

Требования к канадской категории В1

- (7) Говяжья туша канадской категории В1 должна иметь
- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением I;
 - (b) мускулатуру от хорошей, с некоторыми недостатками, до отличной;
 - (c) длиннейшую мышцу, которая остается упругой и ярко-красной через 10 минут после отделения мяса от ребер; и
 - (d) слой жира, который является упругим и имеет белый цвет или незначительный красный или оранжевый оттенок.

Требования к канадской категории В2

- (8) Говяжья туша канадской категории В2 должна иметь
- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением I;
 - (b) мускулатуру от имеющей недостатки до отличной;
 - (c) длиннейшую мышцу, которая остается ярко-красной через 10 минут после отделения мяса от ребер; и
 - (d) слой жира желтого цвета.

Требования к канадской категории В3

- (9) Говяжья туша канадской категории В3 должна иметь
- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением I;
 - (b) мускулатуру от имеющей недостатки до хорошей;
 - (c) длиннейшую мышцу, которая остается ярко-красной через 10 минут после отделения мяса от ребер; и
 - (d) слой жира, который имеет белый цвет или незначительный красный или оранжевый оттенок.

Требования к канадской категории В4

(10) Говяжья туша канадской категории В4 должна иметь

- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением I;
- (b) мускулатуру от имеющей недостатки до отличной;
- (c) длиннейшую мышцу, которая остается темно-красной через 10 минут после отделения мяса от ребер; и
- (d) слой жира от белого до желтого цвета.

Требования к канадской категории D1

(11) Говяжья туша канадской категории D1 должна иметь

- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением II;
- (b) мускулатуру отличного качества; и
- (c) слой жира, который
 - (i) покрывает ребра и филейные части, а также в умеренном количестве находится на бедрах и лопатках,
 - (ii) является упругим и имеет белый цвет или незначительный красный или оранжевый оттенок, и
 - (iii) слой жира в месте измерения менее 15 мм.

Требования к канадской категории D2

(12) Говяжья туша канадской категории D2 должна иметь

- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением II;
- (b) мускулатуру от средней, с некоторыми недостатками, до отличной; и
- (c) слой жира, который
 - (i) в умеренном количестве покрывает ребра и филейные части и в небольшом количестве находится на бедрах и лопатках,
 - (ii) является упругим или немного мягким,
 - (iii) имеет цвет от белого до желтого и
 - (iv) слой жира в месте измерения менее 15 мм.

Требования к канадской категории D3

(13) Говяжья туша канадской категории D3 должна иметь

- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением II;
- (b) мускулатуру от недостаточной до степени истощения; и

- (с) слой жира в месте измерения менее 15 мм.

Требования к канадской категории D4

- (14) Говяжья туша канадской категории D4 должна иметь
 - (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением II;
 - (b) мускулатуру от имеющей недостатки до отличной; и
 - (с) слой жира в месте измерения менее 15 мм.

Требования к канадской категории E

- (15) Говяжья туша канадского класса E — это туша самца крупного рогатого скота с выраженными признаками.

Приложение I

Характеристики зрелости туш говядины молодого скота

1. Хрящевые наросты на позвонках грудного отдела, которые окостенели не более чем на половину.
2. Позвонки поясничного отдела с признаками хрящей или хотя бы с красной линией на концах остистых отростков.
3. Остистые отростки обычно пористые и красные при расщеплении.
4. Ребра узкие, круглые и красные.
5. Грудина с четким разделением.

Приложение II

Характеристики зрелости туш говядины взрослого скота

1. Хрящевые наросты на позвонках грудного отдела, которые окостенели более чем на половину.
2. Позвонки поясничного отдела без признаков хрящей или красной линии на концах остистых отростков.
3. Остистые отростки обычно твердые, белые и твердые при расщеплении.
4. Ребра широкие, плоские и белые.
5. Грудина с сильным окостенением.

Приложение III

Штамп для говяжьих туш

Позиция	Столбец 1	Столбец 2	Столбец 3
	Категория	Штамп сорта	Цвет чернил
1.	Канадская категория А	Канадская категория А	Красный
2.	Канадская категория АА	Канадская категория АА	Красный
3.	Канадская категория ААА	Канадская категория ААА	Красный
4.	Канадская наивысшая	Канадская наивысшая	Красный
5.	Канадская категория В1	Канадская категория В1	Синий
6.	Канадская категория В2	Канадская категория В	Синий
7.	Канадская категория В3	Канадская категория В	Синий
8.	Канадская категория В4	Канадская категория В	Синий
9.	Канадская категория D1	Канадская категория D1	Коричневый
10.	Канадская категория D2	Канадская категория D	Коричневый
11.	Канадская категория D3	Канадская категория D	Коричневый
12.	Канадская категория D4	Канадская категория D	Коричневый
13.	Канадская категория Е	Канадская категория Е	Коричневый

Приложение IV

Штамп категории говядины



Приложение V

Штамп выхода для говядины



4.0 Наименования категорий и требования к категориям туш бизонов

- (1) Есть 10 канадских категорий туш бизонов, которые называются A1, A2, A3, A4, B1, B2, B3, D1, D2 и D3.
- (2) В соответствии с подразделом (3) сортировщик определяет содержание жира в туше бизона, измеряя жир снаружи с левой стороны между одиннадцатым и двенадцатым ребрами в точке наименьшей толщины в последней четверти от позвонка вдоль продольной оси длиннейшей мышцы и перпендикулярно внешней поверхности жира.
- (3) Если невозможно точно измерить содержание жира в туше бизона, как указано в подразделе (2), сортировщик определяет содержание жира путем оценки жира снаружи на туше бизона или путем оценки жира на туше с правой стороны туши бизона после отделения от ребер.

Требования к канадским категориям A1, A2, A3 и A4

- (4) Туша бизона канадской категории A1, A2, A3 или A4 должна иметь
 - (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением VI;
 - (b) мускулатуру от хорошей до отличной;
 - (c) длиннейшую мышцу, которая остается упругой и ярко-красной через 10 минут после отделения мяса от ребер;
 - (d) слой жира, который является упругим и имеет белый цвет или незначительный красный или оранжевый оттенок; и
 - (e) слой жира в месте измерения
 - (i) от 2 до 6 мм для канадской категории A1,
 - (ii) от 7 до 12 мм для канадской категории A2,
 - (iii) от 13 до 18 мм для канадской категории A3 или
 - (iv) более 18 мм для канадской категории A4.

Требования к канадской категории B1

- (5) Туша бизона канадской категории B1 должна иметь
 - (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением VI;
 - (b) мускулатуру от хорошей до отличной;
 - (c) длиннейшую мышцу, которая остается упругой и ярко-красной через 10 минут после отделения мяса от ребер; и
 - (d) слой жира, который
 - (i) является упругим и имеет белый цвет или незначительный красный или оранжевый оттенок, и
 - (ii) слой жира в месте измерения менее 2 мм.

Требования к канадской категории B2

- (6) Туша бизона канадской категории В2 должна иметь
- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением VI;
 - (b) мускулатуру от средней до отличной;
 - (c) длиннейшую мышцу, которая остается темно-красной или ярко-красной через 10 минут после отделения мяса от ребер; и
 - (d) слой жира от белого до желтого цвета.

Требования к канадской категории В3

- (7) Туша бизона канадской категории В3 должна иметь
- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением VI; и
 - (b) мускулатуру от имеющей недостатки до средней.

Требования к канадским категориям D1 и D2

- (8) Туша бизона канадской категории D1 или D2 должна иметь
- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением VII;
 - (b) мускулатуру от средней до отличной; и
 - (c) слой жира в месте измерения
 - (i) от 2 до 6 мм для канадской категории D1,
 - (ii) более 6 мм для канадской категории D2.

Требования к канадской категории D3

- (9) Туша бизона канадской категории D3 должна иметь
- (a) характеристики зрелости в соответствии с Приложением VII; и
 - (b) слой жира в месте измерения
 - (i) менее 2 мм, если туша имеет среднюю или отличную мускулатуру, или
 - (ii) от 0 мм, если туша имеет мускулатуру ниже средней.

Приложение VI

Характеристики зрелости туш бизонов молодого скота

Хрящевые наросты на 9-ом, 10-ом и 11-ом позвонках грудного отдела непосредственно перед местом отделения мяса, которые окостенели не более чем на 80 процентов.

Приложение VII

Характеристики зрелости туш бизонов взрослого скота

Хрящевые наросты на 9-ом, 10-ом и 11-ом позвонках грудного отдела непосредственно перед местом отделения мяса, которые окостенели более чем на 80 процентов.

Приложение VIII

Штамп категории туш бизонов

НАИМЕНОВАНИЕ КАТЕГОРИИ ЗАГЛАВНЫМИ БУКВАМИ
Штамп категории Код

5.0 Наименования категорий и требования к категориям телячьих туш

- (1) Есть 10 канадских категорий телячьих туш, которые называются А1, А2, А3, А4, В1, В2, В3, В4, С1 и С2.

Требования к канадским категориям А1, А2, А3 и А4

- (2) Телячья туша канадской категории А1, А2, А3 или А4 должна иметь
- (a) вес туши не менее 80 кг и не более 190 кг;
 - (b) мускулатуру от хорошей до отличной без проседаний и не менее двух из следующих характеристик, а именно
 - (i) прямой или изогнутый профиль в верхней части ноги от основания хвоста до предплюсневой сустава,
 - (ii) широкие и толстые филейные части и
 - (iii) передки с остистыми отростками, которые покрыты достаточным количеством плоти;
 - (c) плоть цвета, который принят для категории в таблице в этом разделе; и
 - (d) жировые отложения желтовато-белого цвета или с розовым оттенком, которые
 - (i) неполностью покрывают почки, или
 - (ii) в достаточном количестве покрывают бока и видны на грудной части.

Требования к канадским категориям В1, В2, В3 и В4

- (3) Телячья туша канадской категории В1, В2, В3 или В4 должна иметь
- (a) вес туши не менее 80 кг и не более 190 кг;
 - (b) мускулатуру от нижнего порога средней до отличной, с некоторыми проседаниями или без них, но не иметь более двух из следующих характеристик:
 - (i) точки положения бедер, которые заметны, но не выступают;
 - (ii) филейные части с проседаниями с обеих сторон спинных отростков и
 - (iii) остистые отростки передков, слабо покрытые плотью;
 - (c) плоть цвета и цветовой маркировки, которые приняты для категории в таблице в этом разделе; и
 - (d) жировые отложение от незначительных до избыточных на почках или боках.

Требования к канадским категориям С1 и С2

- (4) Туша бизона канадской категории С1 или С2 должна иметь

- (a) вес туши не менее 80 кг и не более 190 кг;
- (b) мускулатуру от недостаточной до отличной или не отвечающую требованиям канадской категории В;
- (c) плоть цвета и цветовой маркировки, которые приняты для категории в таблице в этом разделе; и
- (d) жировые отложения от незначительных до полного их отсутствия на почках или боках.

Таблица — цветовые критерии для канадских категорий А, В и С
Категории

	Столбец 1	Столбец 2	Столбец 3
Поз	Категория	Цвет плоти	Значение цвета
1.	Канадская	Не темнее светло-розового	50 или более
2.	Канадская	Розовый	от 40 до 49
3.	Канадская	Бледно-розовый	от 30 до 39
4.	Канадская	Красный	от 0 до 29
5.	Канадская	Не темнее светло-розового	50 или более
6.	Канадская	Розовый	от 40 до 49
7.	Канадская	Бледно-розовый	от 30 до 39
8.	Канадская	Красный	от 0 до 29
9.	Канадская	Не темнее розового	40 или более
10.	Канадская	Бледно-розовый или темно-красный цвет	39 или меньше

Приложение IX

Характеристики зрелости телячьих туш взрослого скота

1. Мягкие красноватые кости.
2. Узкие и немного закругленные ребра.
3. Грудина с четким разделением.
4. Крестцовая кость, покрытая хрящом.

Приложение X

Штамп категории телячьих туш

