Приложение 3

**Категории, классы качества, степень**

**упитанности туш ягнят весом до 13 кг**

**и правила их представления**

1. Категории и классы качества тушягнят

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория** | A | | B | | C | |
| **Вес** | ≤ 7 кг | | 7,1–10 кг | | 10,1–13 кг | |
| **Класс качества** | I | II | I | II | I | II |
| **Цвет мяса** | светло-розовый | другой цвет | светло-розовый или  розовый | другой цвет | светло-розовый или  розовый | другой цвет |
| **Степень**  **упитанности** | 2 и 3 | другая степень упитан-ности | 2 и 3 | другая степень упитан-ности | 2 и 3 | другая степень  упитан-ности |

2. Степень упитанности тушягнят

|  |  |
| --- | --- |
| **Упитанность** | **Описание** |
| **1**  слабая | Без жира до тонкого слоя жира |
| **2**  незначительная | Тонкий слой жира, мясо заметно почти везде |
| **3**  средняя | Мясо, за исключением окорока и лопатки, покрыто жиром почти везде, тонкие отложения жира в грудной полости |
| **4**  высокая | Мясо покрыто жиром, но окорок и лопатка частично заметны, отдельные участки отложений жира в грудной полости |
| **5**  очень высокая | Туша целиком покрыта жиром, в грудной полости большие отложения жира |

3. Правила представления туш ягнят

Туши представляются:

а) без головы (отделена на уровне атлантозатылочного сустава);

b) без ног (отделены на уровне запястно-пястного или предплюсне-плюсневого сустава);

c) без хвоста (отделен между шестым и седьмым хвостовыми позвонками);

d) без репродуктивных органов;

e) без печени.

Почки и почечный жир являются частью туши.