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 степеньупитан-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.