

KLASIFIKACIJA OVČJIH I JANJEĆIH TRUPOVA**I. Vnućec, B. Mioč, Z. Prpić, Vesna Pavić****Sažetak**

U državama članicama Europske Unije primjenjuje se jedinstveni sustav klasifikacije ovčjih, odnosno janjećih trupova (European Union, 1992). Klasifikacija trupova provodi se subjektivnim ocjenjivanjem na temelju konformacije trupa i stupnja (ocjene) prekrivenosti trupa masnim tkivom. U sustavu klasifikacije janjećih trupova postoje dvije kategorije: 1) trup < 13 kg i 2) trup > 13 kg. Lakši trupovi dijele se u tri težinske kategorije od kojih svaka, ovisno o boji mesa i stupnju prekrivenosti trupa masnim tkivom, sadrži dvije kvalitativne klase; I. i II. Trup teži od 13 kg klasificira se po „E.U.R.O.P.“ klasifikaciji u pet klasa (od E = izvrstan do P = slab). Ocjena prekrivenosti trupa masnim tkivom određuje se posebno za trupove lakše od 13 kg (1 = vrlo slaba, 4 = jaka), a posebno za trupove teže od 13 kg (1 = vrlo slaba, 5 = vrlo jaka). Klasifikacijski standard za trupove ovaca i janjadi napravljen je u svrhu poboljšanja tržišne transparentnosti u sektoru ovčjeg (janječeg) mesa. U njemu su sadržana detaljna pravila za provođenje klasifikacijskih postupaka i za određivanje tržišnih cijena mesa na temelju pojedinih klasa.

Ključne riječi: Europska Unija, ovca, janje, klasifikacija trupa

Uvod

Općenito, meso se smatra najvažnijim ovčjim proizvodom, odnosno osnovnim je razlogom uzgoja ovaca u najvećem broju zemalja. Tako se npr. u ovčarstvu Francuske 85% dohotka ostvaruje proizvodnjom mesa, 11% od mlijeka, a samo 5% od vune. U ovčarskim farmama nizinskih područja Velike Britanije vrijednost mesa čini 90%, a vune 10%, dok je ukupna dobit od vune u gorsko-planinskim područjima Velike Britanije veća i iznosi oko 18%, a na meso otpada 82% (Mioč i sur., 2007). Na hrvatskom tržištu janječje meso uglavnom se prodaje u obliku cijelog trupa (za ražanj) različite mase, s tim da glavina tog mesa potječe od hrvatskih izvornih pasmina (Bedeković i sur., 2007).

Ivan Vnućec, dipl.ing., prof.dr.sc. Boro Mioč, Zvonimir Prpić, dipl.ing., prof.dr.sc. Vesna Pavić, Zavod za specijalno stočarstvo, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb.

Kako bi ponuda nekog proizvoda na tržištu bila cjenovno i kvalitativno ujednačena, neophodno je postojanje određenog sustava klasifikacije tog proizvoda. Klasificirati ili svrstati nešto u isti razred (klasu) znači omogućiti raspodjelu jedinki iste porodice/populacije u jedan niz ili više skupina (klasa, kategorija), uz uvjet da su niz i skupine prethodno definirani i u funkciji krajnjeg cilja (O.N.I.B.E.V., 1977). Pojam klasifikacije ovčjih trupova i polovica na liniji klanja podrazumijeva njihovo razvrstavanje u kategorije i klase te ocjenjivanje prema prekrivenosti masnim tkivom. Miguel i sur. (2003) kao glavne ciljeve razvrstavanja janječih trupova u klase, ističu:

- 1) povećanje cjenovne transparentnosti u trgovini ovčjim mesom;
- 2) uvođenje sustava koji će formirati tržišne cijene prema objektivnim kriterijima.

U Republici Hrvatskoj ne postoji odgovarajuća zakonska regulativa za ocjenjivanje kakvoće ovčjih/janjećih trupova na liniji klanja, dok je u slučaju goveda i svinja postupak ocjene kakvoće trupova reguliran posebnim pravilnicima (NN 40/2007). Nasuprot tome, u zemljama članicama Europske Unije primjenjuje se jedinstveni sustav klasifikacije ovčjih trupova (European Union, 1992). U sustavnoj klasifikaciji janječih trupova koriste se dvije kategorije trupa: 1) < 13 kg 2) > 13 kg (Russo i sur., 2003). Trup teži od 13 kg klasificira na temelju konformacije po „E.U.R.O.P.“ klasifikaciji u pet klasa (od E = izvrstan do P = slab). Međutim, ovaj sustav može se primjenjivati i u klasifikaciji lakših janječih trupova (do 13 kg), uz uvažavanje određenih kriterija, posebno mase trupa, boje mesa i prekrivenosti trupa masnim tkivom (European Union, 1994a). Države članice mogu dodatno koristiti i oznaku kategorije S koja obuhvaća trup superiorne konformacije, tzv. „trup s dvostrukim mišićima“. Primjena „E.U.R.O.P.“ sustava nije obvezna za male klaonice u područjima gdje broj zaklanih životinja u tim pogonima za preradu mesa ima zanemariv utjecaj na tržišnu cijenu mesa.

Kategorizacija ovčjih trupova

Kategorija ovčjih/janjećih trupova i polovica određena je pripadanjem jednoj od dviju dobnih skupina životinja (mlađe od 1 godine i starije od godinu dana). Trup lakši od 13 kg klasificira se u tri težinske kategorije:

- A (do 7 kg),
- B (od 7,1 do 10 kg),
- C (od 10,1 do 13 kg).

Prema Mitiću (1984) ovce za klanje se razvrstavaju prema dobi, spolu, stupnju utovljenosti i tjelesnoj masi. Prema navedenim kriterijima postoje sljedeće kategorije ovaca za klanje: (1) janjad dojenčad (sisančad), (2) utovljena janjad, (3) šilježad, (4) ovce i (5) ovnovi.

Klase janjećih trupova

Klasa janjećeg trupa/polovice određena je pripadnošću jednoj od skupina zavisno o razvijenosti mišićja trupa ili polovice te razvijenosti osnovnih dijelova trupa odnosno polovica (plećka, leđa, slabine, butovi). Prema pravilniku Europske Unije (European Union, 1992) klaonički obrađen trup janjeta je trup zaklane životinje s kojega je nakon klanja i iskrvarenja skinuta koža i odstranjeni svi unutarnji organi te je:

- bez glave (odstranjene na mjestu između zatiljne kosti i prvog vratnog kralješka) i donjih dijelova nogu (odstranjeni u tarzalnim i karpalnim zglobovima);
- bez repa (odstranjenog između šestog i sedmog repnog kralješka);
- bez organa prsne, trbušne i zdjelične šupljine;
- bez spolnih organa i vimena.

Bubrezi su, zajedno s bubrežnim lojem, sastavni dio janjećih i ovčjih trupova. Međutim, u Hrvatskoj klaonički obrađeni janjeći trup gotovo uvijek je s glavom, a u nekim područjima (Pag i Istra npr.) sadrži i organe prsne šupljine, tj. iznutrice (pluća sa srcem i jetra).

Ovčje/janjeće polovice su rasječeni trup po crti razdvajanja, koja prolazi kroz sredinu svakog kralješka kao i kroz sredinu prsne i križne kosti te zdjeličnih kostiju. Klasifikacija trupova vrši se na temelju konformacije i stupnja prekrivenosti trupa subkutanom lojem te se kombinacijom dvaju navedenih kriterija janjeći trupovi svrstavaju u pojedine klase. Svrstavanje trupova nakon klanja u pojedine kategorije i klase prema navedenim kriterijima omogućava identifikaciju svakog janjećeg trupa na tržištu.

Težinske kategorije (A, B i C) laganih trupova (< 13 kg) uključuju dvije kvalitativne klase (I i II). Prva klasa označava trup ružičaste boje s ocjenom

zamašćenosti 2 ili 3; druga klasa označava trup crvene boje s ocjenom zamašćenosti 1 ili 4 (European Union 1992 i 1993). Boja mesa određuje se na potrbušnom dijelu trupa, točnije na *m. rectus abdominis* prema standardiziranoj paleti boja.

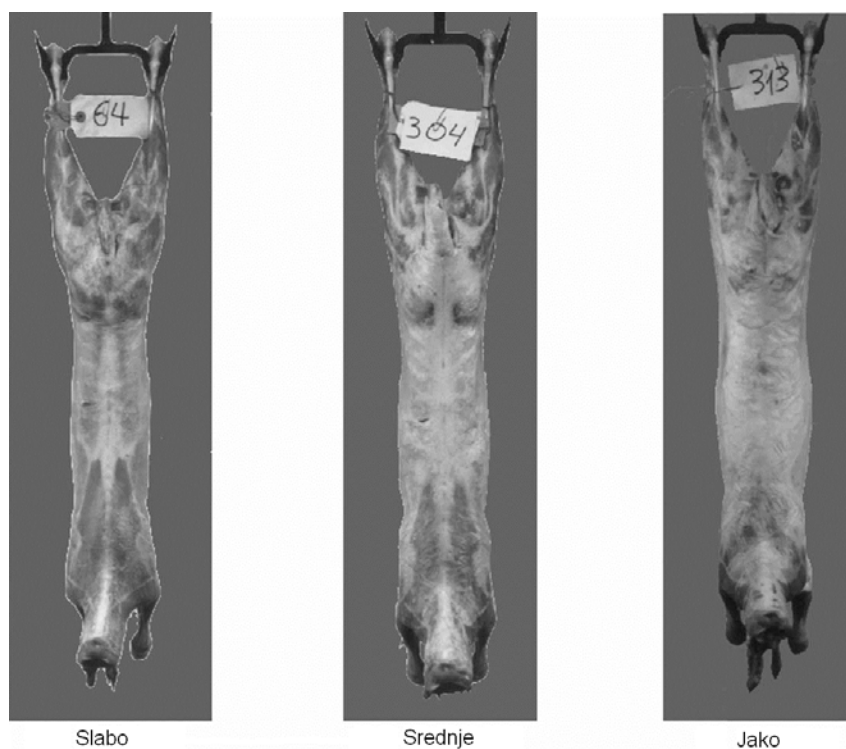
Na tablici 1 prikazana je Službena metoda klasifikacije janječih trupova prema stupnju prekrivenosti masnim tkivom (European Union 1993 i 1994a i 1994b). Poznato je da mala težina (trup lakši od 13 kg) i mlada dob janjadi pri klanju jamče dobru kvalitetu mesa. No, između I. i II. kvalitativne klase nema razlike u pokazateljima kvalitete janječih trupova i mesa (Russo i sur., 2003). Iz navedenog se može zaključiti da boja mesa i ocjena zamašćenosti laganih trupova ne utječu na cjelokupnu prihvatljivost mesa od strane potrošača.

Tablica 1. – SLUŽBENA METODA EUROPSKE UNIJE ZA KLASIFIKACIJU LAGANIH JANJEČIH TRUPOVA PREMA STUPNJU PREKRIVENOSTI MASNIM TKIVOM
Table 1. – EUROPEAN UNION METHOD FOR THE CLASSIFICATION OF LIGHT LAMB CARCASSES ACCORDING TO THE DEGREE OF FAT COVER

Stupanj prekrivenosti masnim tkivom	Opis	Dodatne značajke
Fatness class	Description	Additional provisions
1 Vrlo slaba 1 Low	Nikakve do vrlo tanke naslage masnog tkiva na trupu.	<u>Vani</u> : masno tkivo u tragovima ili uopće nije vidljivo. <u>Unutra</u> : Prsa: masno tkivo u tragovima ili nije vidljivo između rebara.
2 Slaba 2 Slight	Slaba prekrivenost, mišići vidljivi gotovo posvuda.	<u>Vani</u> : tanki sloj masnog tkiva prekriva dio trupa, ali je manje vidljiv na udovima. <u>Unutra</u> : Prsa: mišići jasno vidljivi između rebara.
3 Srednja 3 Average	Mišići, osim butova i plečki gotovo posvuda prekriveni masnim tkivom; male naslage loja u prsnoj šupljini.	<u>Vani</u> : lagani sloj masnog tkiva prekriva gotovo cijeli trup. Lagano zadebljane naslage masnog tkiva oko korijena repa. <u>Unutra</u> : Prsa: mišići još uvijek vidljivi između rebara.
4 Jaka 4 High	Mišići prekriveni masnim tkivom, s tim da su na butovima i plečkama još djelomično vidljivi; izraženije masne naslage u prsnoj šupljini.	<u>Vani</u> : debeli sloj masnog tkiva prekriva gotovo cijeli trup, s tim da na udovima može biti tanji, a deblji na plečkama. <u>Unutra</u> : Prsa: mišići između rebara prekriveni masnim tkivom. Naslage loja vidljive na rebrima.

U svrhu lakše provedbe klasiranja, u EU je razvijen model klasifikacije laganih trupova prema fotografskim standardima (European Union, 1994b). Prema tom modelu postoje 4 fotografije (kategorije) janječih trupova s različitim stupnjevima prekrivenosti masnim tkivom. Međutim, klasifikatori koji su se koristili ovim modelom ističu da je teško provediv (Miguel i sur., 2000). Kako bi dobili što bolje rezultate korištenjem EU fotografskih standarda, znanstvenici u Španjolskoj za sisajuću janjad razvili su i predložili jednostavniju fotografsku skalu (Ruiz de Huidobro i sur., 2000). Prema predloženom modelu, postoje tri fotografije, odnosno tri tipa trupova sisajuće janjadi prema stupnju prekrivenosti masnim tkivom: slabo, srednje i jako prekriven (slika 1).

Slika 1. – FOTOGRAFSKI STANDARDI KORIŠTENI U IZRADI LJESTVICE PREDLOŽENE ZA OCJENJIVANJE PREKRIVENOSTI TRUPOVA SISAJUĆE JANJADI MASNIM TKIVOM
Fig. 1. – PHOTOGRAPHIC STANDARDS USED TO MAKE THE SUCKLING LAMB SCALE PROPOSED FOR ASSESSING THE DEGREE OF FATNESS IN SUCKLING LAMBS



Uz predloženi fotografski standard za klasifikaciju trupova sisajuće janjadi, autori su dali i zasebno obrazloženje svake fotografije (tablica 2).

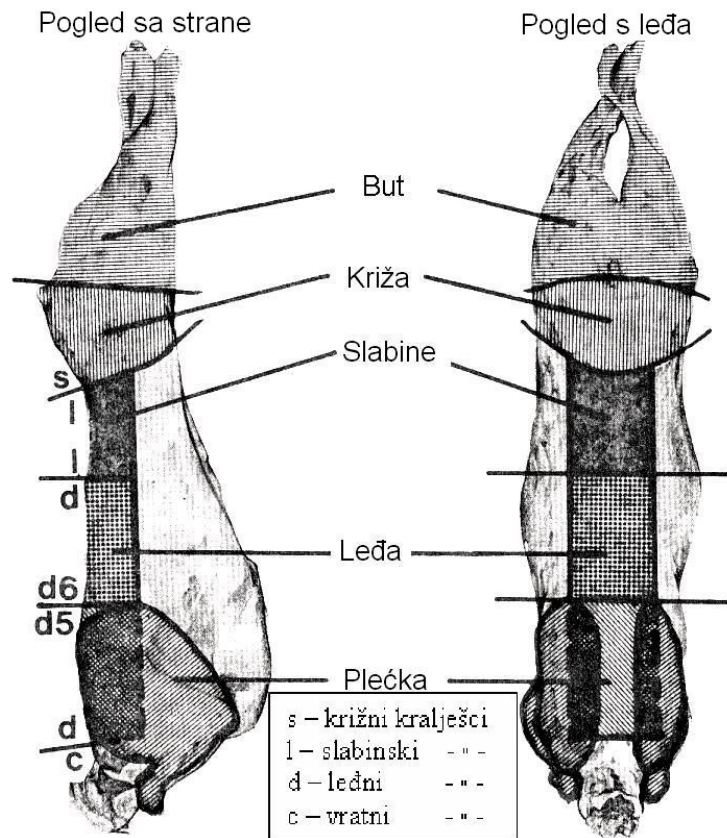
Tablica 2. – OPIS FOTOGRAFSKIH STANDARDA ZA OCJENU PREKRIVENOSTI TRUPOVA SISAJUĆE JANJADI MASNIM TKIVOM
Table 2. – DESCRIPTION OF THE PHOTOGRAPHIC STANDARDS IN THE SUCKLING LAMB SCALE FOR LAMB CARCASS CLASSIFICATION ON A DEGREE OF FATNESS BASIS

Stupanj prekrivenosti masnim tkivom	Opis trupa Whole carcass description	Izgled anatomskih regija Anatomical regions aspect
Fatness class		
1 Slaba 1 Low	Nikakve do vrlo tanke naslage potkožnog masnog tkiva, mišići posve vidljivi.	<u>Noge</u> : tanke ili nikakve naslage masnog tkiva. <u>Leđa i slabine</u> : tanke ili nikakve naslage masnog tkiva. <u>Plećke</u> : bez masnog tkiva.
2 Srednja 2 Average	Slaba prekrivenost, veće skupine mišića posve vidljive.	<u>Noge</u> : masno tkivo između skupina mišića jedva vidljivo. Tanak sloj potkožne masnoće pokriva noge. <u>Leđa i slabine</u> : dobar sloj masnog tkiva na slabinskom području. Lagano zadebljane masne naslage oko korijena repa. Prilične naslage masti između rebara. <u>Plećke</u> : tanak sloj masnoće, mišići djelomično vidljivi.
3 Jaka 3 High	Mišići, osim na nogama, posvuda prekriveni debljim slojem masnog tkiva.	<u>Noge</u> : djelomično prekrivene masnim tkivom. <u>Leđa i slabine</u> : priličan sloj masnoće na slabinama i oko repa. Tanak sloj masnog tkiva prekriva rebra. <u>Plećke</u> : dobro prekrivene potkožnom masnoćom, mišići nisu vidljivi.

Pri klasifikaciji klaonički obrađenih janječih trupova mase >13 kg, uz kriterije konformacije i prekrivenosti trupa masnim tkivom, na ocjenu ponajviše utječe razvijenost pojedinih dijelova trupa, napose osnovnih dijelova poput stražnje četvrti, leđa i plećki. Na slici 2 označeni su dijelovi janječeg trupa na

kojima se pri klasiranju procjenjuje razvijenost pojedinih skupina mišića (O.N.I.B.E.V., 1977).

Slika 2. – SKUPINE MIŠIĆA TRUPA – SMJERNICE ZA KLASIRANJE
 Fig. 2. – MUSCLE REGIONS ON CARCASS – POINTS TO OBSERVE



Klasifikacija trupova težih od 13 kg vrši se po „E.U.R.O.P.“ sustavu klasifikacije (tablica 3) gdje slova označavaju ocjenu konformacije trupa (od E = izvrstan do P = slab).

Tablica 3. – KLASSE JANJEĆIH (> 13 kg) I OVČJIH TRUPOVA I POLOVICA
 Table 3. – CLASSES OF LAMB (> 13 kg) AND SHEEP CARCASSES AND HALF-CARCASSES

Klasa		Obilježja – opis	
Class		Characteristics - description	
Naziv	Oznaka	Trup – polovica	Osnovni dijelovi trupa – polovice
Conformation class	Mark	Carcass – half-carcass	Basic parts of carcass – half-carcass
IZVRSNA EXCELLENT	E	Svi profili su izuzetno visoko zaobljeni; izrazita razvijenost mišića.	<u>Butovi i križa</u> : kratki, popunjeni i jako debeli. Križa su šira nego duža. <u>Leđa</u> : jako popunjena i vrlo široka po cijeloj dužini. <u>Plećka</u> : izrazito popunjena i oblikovana.
VRLO DOBRA VERY GOOD	U	Profili dobro u cijelosti zaobljeni; vrlo dobra punoća mišića.	<u>Butovi i križa</u> : okrugli i oblikovani. Križa su još uvijek šira nego duža. <u>Leđa</u> : široka, izbočena i bez šupljina sve do plećki. Trnasti nastavci nisu vidljivi. <u>Plećka</u> : oblikovana i popunjena.
DOBRA GOOD	R	Profili u cijelosti ravni; dobra punoća mišića.	<u>Butovi i križa</u> : izduženiji, ali još uvijek dobro razvijeni. Križa su vidljivo jednake širine i dužine. <u>Leđa</u> : manje izbočena, ali i dalje široka u bazi, mogu biti nešto uža u visini plećki. Trnasti nastavci jako slabo vidljivi. <u>Plećka</u> : srednje razvijena.
OSREDNJA FAIR	O	Profili su ravni do udubljeni; osrednja punoća mišića.	<u>Butovi i križa</u> : jako izduženi, nedovoljno široki po cijelom profilu. Križa su duža nego šira. <u>Leđa</u> : uska, slabo oblikovana. Trnasti nastavci slabo vidljivi. <u>Plećka</u> : srednje razvijena do skoro ravna.
SLABA POOR	P	Svi profili vrlo udubljeni; slaba punoća mišića.	<u>Butovi i križa</u> : konkavni u svim dijelovima. Uski, dugački i ravni. Križa su puno duža nego šira. <u>Leđa</u> : jako uska i slabo razvijena. Trnasti nastavci izbočeni. <u>Plećka</u> : ravna s izbočenim kostima.

Osim gore navedenih 5 klasa trupova postoji još jedna „dodatna“ S – (Superiorna) klasa koja označava konformaciju trupa s izrazito konveksnim

profilima i iznimnom razvijenošću mišićja (tzv. trup s dvostrukim mišićima). Na slikama 3 i 4 jasno se vide razlike u konformaciji između janječeg trupa S (superiorne) i trupa P (slabe) klase.

Slika 3. – JANJEĆI TRUP „S“ KLASE
Fig. 3. – CARCASS CONFORMATION SCORE
“P”



Slika 4. – JANJEĆI TRUP „P“ KLASE
Fig. 4. – CARCASS CONFORMATION SCORE
“S”



Prema intenzitetu prekrivenosti masnim tkivom, trupovi i polovice se vrednuju ocjenama 1 - 5 (tablica 4). Na taj način, prema E.U.R.O.P. sustavu klasiranja trupova, unutar svake navedene klase može biti još 5 stupnjeva prekrivenosti trupa masnim tkivom (ukupno 25 kombinacija, ukoliko se izuzme S klasu). Naime, kombinacija koformacijske klase i ocjene prekrivenosti masnim tkivom definira kvalitetu trupa. Tako se u Francuskoj izvrsnim smatra trup klase S₂, zatim E₃ ili E₂. Međutim, danas su poželjniji trupovi klase U₂ od onih klase E₄ ili S₅ (Dudouet, 2003).

Tablica 4. – SLUŽBENA METODA EUROPSKE UNIJE ZA KLASIFIKACIJU JANJEĆIH (> 13 kg) I OVČJIH TRUPOVA PREMA STUPNJU PREKRIVENOSTI MASNIM TKIVOM
 Table 4. – EUROPEAN UNION METHOD FOR THE CLASSIFICATION OF LAMB (> 13 kg) AND SHEEP CARCASSES ACCORDING TO THE DEGREE OF FAT COVER

Stupanj prekrivenosti masnim tkivom	Opis prekrivenosti masnim tkivom	
	Na površini trupa	U šuplinama trupa
Fatness class	Description of fat cover	
	On carcass surface	In carcass cavities
1 Vrlo slaba 1 Very lean	Nikakve do vrlo tanke naslage masnog tkiva.	Bez vidljivih naslaga masnog tkiva
2 Slaba 2 Lean	Tanki sloj masnog tkiva; mišići gotovo svugdje vidljivi.	Mišići u prsnoj šupljini su između rebara jasno vidljivi
3 Srednja 3 Average fat	Mišići su, osim na butu i lopatici, gotovo svugdje prekriveni tankim slojem masnog tkiva.	Male naslage masnog tkiva u prsnoj šupljini. Mišići su između rebara još vidljivi između tankog sloja masnog tkiva na rebrima, u ovčjih trupova slabije vidljivi.
4 Jaka 4 Fat	Mišići na butu i lopatici samo su mjestimično vidljivi između naslaga masnog tkiva.	Nešto izrazitije naslage masnog tkiva u prsnoj šupljini, mišići između rebara djelomično su prekriveni masnim tkivom, bubrezi su prilično zamašćeni, u ovčjih trupova naslage masnog tkiva još izraženije.
5 Vrlo jaka 5 Very fat	Trup je u cijelosti prekriven masnim tkivom.	U prsnoj šupljini vidljive prilično debele naslage masnog tkiva, mišići između rebara potpuno prekriveni masnim tkivom, bubrezi izrazito zamašćeni.

Svaka zemlja članica Europske Unije dužna je osigurati dovoljan broj ovlaštenih i obučениh osoba (klasifikatora) koje će obavljati posao klasifikacije i označavanja ovčjih trupova na liniji klanja. Prema pravilima EU, klasifikacija trupova ili polovica mora se izvršiti u klaonici unutar jednog sata nakon klanja ili što je ranije moguće. Klasirani trupovi ili polovice obvezno moraju biti označeni. Kategorije ovčjih trupova označavaju se slovima L: ovčji trupovi od grla mladih od 12 mjeseci (Lamb = janje), odnosno S: trupovi ostalih ovaca

(Sheep = ovca). Naljepnica uz podatke za kategoriju, klasu i prekrivenost masnim tkivom sadrži i sljedeće podatke:

- naziv i broj odobrene klaonice u kojoj je obavljeno klanje;
- datum klanja;
- redni broj klanja;
- klaonička masa;
- zemlja janjenja, tova i klanja;
- identifikacijski broj naljepnice;
- broj ušne markice;
- datum janjenja grla;
- oznaka klasifikatora.

LITERATURA

1. Bedeković, D., Mioč, B., Pavić, Vesna, Vnučec, I., Prpić, Z., Barać, Z. (2007): Klaonički pokazatelji creske, paške i janjadi travničke pramenke. *Stočarstvo* 61(5):359-370.
2. Dudouet, C. (2003): *La production du muton*. 2^e edition. Groupe France Agricole, Paris.
3. European Union (1992): Council Regulation (EEC) No 2137/92 of 23 July 1992 concerning the Community scale for the classification of carcasses of ovine animals and determining the Community standard quality of fresh or chilled sheep carcasses and extending Regulation (EEC) No 338/91. *Official Journal L* 214, 30/07/1992, 1-5.
4. European Union (1993): Commission Regulation (EEC) No 461/93 of 26 February 1993 laying down detailed rules for the Community scale for the classification of carcasses of ovine animals. *Official Journal L* 049, 27/02/93.
5. European Union (1994a): Council Regulation (EEC) No 1278/94 of 30 May 1994 modifying Council Regulation No 2137/92, determining the Community scale for the classification of ovine carcasses. *Official Journal L* 140, 03/06/1994, p. 5.
6. European Union (1994b): *Community scale for the Classification of Carcasses of Light Lambs*. Brochure No CM-84-94-703-EN-D. Luxembourg: Office for the Official Publications of the European Communities.
7. Miguel, E., Díaz, M.T., Canëque, V., Onega, E., Velasco, S., Lauzurica, S., Pérez, C., Ruiz de Huidobro, F. (2000): La clasificación de las canales de cordero lechal. I. Utilidad del método oficial de la Unión Europea para canales de menos de 13 kg. XXV. *Jornadas Científicas de la SEOC*. 28-30 de septiembre. Teruel (Spain). pp. 103-106.
8. Miguel, E., Onega, E., Canëque, V., Velasco, S., Díaz, M.T., Lauzurica, S., Pérez, C., Blázquez, B., Ruiz de Huidobro, F. (2003): Carcass classification in suckling lambs. Discrimination ability of the European Union scale. *Meat Science* 63, 107–117.

9. Mioč, B., Pavić Vesna, Sušić, V. (2007): Ovčarstvo. Hrvatska mljekarska udruga, Zagreb.
10. Mitić, N. (1984): Ovčarstvo. Monografsko delo. Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd.
11. NN (2007): Pravilnik o kakvoći goveđih trupova i polovica na liniji klanja. Narodne novine br. 40.
12. Office National Interprofessionnel du Bétail et des Viandes - ONIBEV (1977): Classification et marquage des ovins.
13. Ruiz de Huidobro, F., Onega, E., Pérez, C., Canēque, V., Velasco, S., Díaz, M.T., Lauzurica, S., Miguel, E. (2000): La clasificación de las canales de cordero lechal. II. Comparación con otros métodos de clasificación. XXV. Jornadas Científicas de la SEOC. 28-30 de septiembre. Teruel (Spain). pp. 107-111.
14. Russo, C., Prezioso, G., Verita, P. (2003): EU carcass classification system: carcass and meat quality in light lambs. Meat Science 64, 411-416.

CLASSIFICATION OF CARCASSES OF OVINE ANIMALS

Sažetak

The European Union (EU) requires Member States to make use of a classification system for ovine carcasses (European Union, 1992). The classification of carcasses is based on subjective evaluation of carcass conformation and the degree of fat cover. The lamb carcass classification system comprises two different schemes: for carcasses weighing < 13 kg and those weighing > 13 kg. Lighter carcasses are divided into three categories according to weight. Each weight category includes two quality classes, depending on meat color and fatness score. Carcasses weighing more than 13 kg are evaluated according to conformation (E.U.R.O.P. classification: five classes, from E = "good", to P = "bad" conformation). Degree of fatness of the carcasses is assessed separately for carcasses < 13 kg (1 = "low", to 4 = "high") and separately for those > 13 kg (1 = "very lean", to 5 = "very fat"). Among the aims of this classification is to improve market transparency in sheep meat trade. It has detailed rules for classification of ovine animals and the determination of market prices which are established on the basis of this classification standard.

Keywords: European Union, sheep, lamb, carcass classification

Primljeno: 07.03.2008.