

**VEISERÜMPADE
KLASSIFIKATSIOON**

BEEF CARCASS CLASSIFICATION



EESTI STANDARD**VEISERÜMPADE KLASSIFIKATSIOON**
Beef Carcass Classification

EVS 648:1993

Jõustumisaeg 01.04.94

I TEGEVUSVALDKOND

Käesolev klassifikatsioon määrab veiserümpade kvaliteedi hindamise alused. Hindamisele kuuluvad veiserümpad on töödeldud kehtivate tehnoloogiajuhiste järgi, järgides lihatööstusettevõtetele kehtestatud veterinaar-sanitaarnõudeid. Hinnatud veiserümpa kasutatakse tööstuslikuks otstarbeks või müügiks, väljastatutena pool- ja veerandrümpadena, püstol- või raietükkidena.

2 MÕISTETE MÄÄRATLUSED

RÜMP - tapetud looma veretustatud ja lahatud lihakeha, kusjuures lahkamisel kere nülitakse, puhastatakse sisikonnast, emasloomadelt eraldatakse udar, isasloomadelt suguorganid. Pea eraldatakse kuklaluu ja esimese kaelalüli vahelt, esijalad randmeluuni, tagajalad kannaliigeseni.

POOLRÜMP - piki selgroogu poolitatud rümp.

VEERANDRÜMP - 11. ja 12. roide vahelt poolitatud poolrümp või 5. ja 6. roide vahelt kaheks saetud poolrümp.

PÜSTOLTÜKK - selle eraldamiseks lõigatakse läbi selgroog 5. ja 6. roide vahelt. Edasi kulgeb eraldusjoon piki selgroogu 13. roide kõhrelise osani, sealt suunaga põlveliigesele. Püstoltüki külge jäetakse roided 1/3 ulatuses nende pikkusest.

TAPAMASS - tapasooja rümba mass. Enne tapamassi määramist eemaldatakse rümbalt (v. a. vasikarümbalt) järgmised osad (joonis 1):

1. rasv reite sisekülgedelt;
2. vaagnarasv;
3. saba (viimase ristluulüli ja esimese sabalüli vahelt);
4. neerud ja neerurasv;
5. seljaaju;
6. kubemerasv isasloomadelt ja udararasv lehmadel;
7. neerupealised;
8. vaheliha;
9. kaelalõige.

VEISELIHA

KATEGOORIA - veiseliha kvaliteedi väljendaja sõltuvalt vanusest ja soost (tabel 1).