

# welsh lamsvlees en welsh rundvlees

Vleesgids



hcctrade.com



..... Welsh lamsvlees en .....  
Welsh rundvlees

# Wegwijzer voor vleesdelen

# InhoudSopgave

## Deelstukken voor de groothandel en catering

| Pagina 1.01              | Code |
|--------------------------|------|
| Lamskarkas               | L100 |
| Hele zijde (binnenzijde) | L101 |
| Hele zijde (buitenzijde) | L102 |

| Pagina 1.02               | Code |
|---------------------------|------|
| Achtervoet met rug (lang) | L103 |
| Achtervoet (kort)         | L104 |

| Pagina 1.03                                       | Code |
|---|------|
| Bout met heup (lendenstuk)                        | L105 |
| Bout met heup (staartbeen en schenkel verwijderd) | L106 |
| Bout (opgebonden)                                 | L107 |
| Kleinhoofd  | L108 |

| Pagina 1.04                                    | Code |
|--|------|
| Bouten   | L109 |
| Bout (heup, staartbeen en schenkel verwijderd) | L110 |
| Volledige bout                                 | L111 |
| Lamsbout (ontbeend en opgerold)                | L112 |
| Dikke lamslende (zonder deksel)                | L113 |

| Pagina 1.05                         | Code |
|-------------------------------------|------|
| Bovenbilspier                       | L114 |
| Platte-bilspier                     | L115 |
| Spierstuk                           | L116 |
| Achterschenkel (niet schoongemaakt) | L117 |
| Achterschenkel (schoongemaakt)      | L118 |

| Pagina 1.06            | Code |
|------------------------|------|
| Zadel                  | L119 |
| Zadel (eindstuk)       | L120 |
| Volledig zadel (25 mm) | L121 |
| Lendenstuk (13 ribben) | L122 |
| Dubbele dunne lende    | L123 |

| Pagina 1.07              | Code |
|--------------------------|------|
| Lende met heup (kort)    | L124 |
| Lende zonder heup (kort) | L125 |
| Ribstuk (kort)           | L126 |
| Dunne lende              | L127 |
| Zadelkarbonades          | L128 |

| Pagina 1.08                | Code |
|----------------------------|------|
| Haaskarbonades             | L129 |
| Lamshaas                   | L130 |
| Lamsrugfilet               | L131 |
| Lamsentrecote (met deksel) | L132 |
| Lendenbiefstuk             | L133 |

| Pagina 1.09                         | Code |
|-------------------------------------|------|
| Lendenstuk (uitgebeend en opgerold) | L134 |
| Noisettes                           | L135 |
| Valentine Steaks                    | L136 |
| Ribstuk (gesplitst en doorgekapt)   | L137 |

| Pagina 1.10                                    | Code |
|--|------|
| Rack 6 ribben (schoongemaakt)                  | L138 |
| Rack (3 ribben)                                | L139 |
| Rack, schoongemaakt, (8 ribben, zonder deksel) | L140 |
| Rack, schoongemaakt, (8 ribben, met deksel)    | L141 |
| Rack, schoongemaakt (6 ribben, zonder deksel)  | L142 |

| Pagina 1.11                         | Code |
|-------------------------------------|------|
| Rack (8 ribben, met rugstuk)        | L143 |
| Koteletten (schoongemaakt)          | L144 |
| Koteletten                          | L145 |
| Korte voorvoet (met borstpunten)    | L146 |
| Korte voorvoet (zonder borstpunten) | L147 |

| Pagina 1.12                     | Code |
|---------------------------------|------|
| Schouder                        | L148 |
| Schouderstuk                    | L149 |
| Uitgebeende schouder            | L150 |
| Schouder ('oyster'-versnijding) | L151 |
| Voorschenkel                    | L152 |

| Pagina 1.13          | Code |
|----------------------|------|
| Borst                | L153 |
| Borst, schoongemaakt | L154 |
| Nekfilet             | L155 |
| Schouderlappen       | L156 |
| Nekstuk              | L178 |



# Inhoudsopgave

## Deelstukken voor de detailhandel

| Pagina 1.14                     | Code |
|---------------------------------|------|
| Bout (opgebonden)               | L107 |
| Kleinhoofd                      | L108 |
| Volledige bout                  | L111 |
| Bout (uitgebeend en opgerold)   | L112 |
| Dikke lamslende (zonder deksel) | L113 |

| Pagina 1.15                    | Code |
|--------------------------------|------|
| Bovenbilspeer                  | L114 |
| Platte-bilspeer                | L115 |
| Speerstuk                      | L116 |
| Achterschenkel (schoongemaakt) | L118 |

| Pagina 1.16     | Code |
|-----------------|------|
| Zadelkarbonades | L128 |
| Haaskarbonades  | L129 |
| Lamshaas        | L130 |
| Lamsrugfilet    | L131 |

| Pagina 1.17                | Code |
|----------------------------|------|
| Lamsentrecote (met deksel) | L132 |
| Lendenbiefstuk             | L133 |
| Noisettes                  | L135 |
| Valentine Steaks           | L136 |

| Pagina 1.18                                   | Code |
|---|------|
| Rack 6 ribben (schoongemaakt)                 | L138 |
| Rack (3 ribben)                               | L139 |
| Rack, schoongemaakt (8 ribben, zonder deksel) | L140 |
| Rack, schoongemaakt, (8 ribben, met deksel)   | L141 |

| Pagina 1.19                                   | Code |
|---|------|
| Rack, schoongemaakt (6 ribben, zonder deksel) | L142 |
| Koteletten (schoongemaakt)                    | L144 |
| Koteletten                                    | L145 |

| Pagina 1.20                     | Code |
|---------------------------------|------|
| Schouder                        | L148 |
| Uitgebeende schouder            | L150 |
| Schouder ('oyster'-versnijding) | L151 |
| Schouder, blokjes               | L157 |

| Pagina 1.21                 | Code |
|-----------------------------|------|
| Nekschijven                 | L158 |
| Schouder (opgebonden)       | L159 |
| Borst, ontbeend en opgerold | L160 |
| Buik, opgerold              | L161 |
| Lamsgehakt                  | L165 |

| Pagina 1.22                  | Code |
|------------------------------|------|
| Halve bout, schenkelzijde    | L162 |
| Halve bout, filetzijde       | L163 |
| Guard of honour              | L164 |
| Lamsboutlappen, met been     | L166 |
| Lamsboutlappen (zonder been) | L167 |

| Pagina 1.23       | Code |
|-------------------|------|
| Lamsboutfilet     | L168 |
| Lamskebab         | L169 |
| Lamsbout, blokjes | L170 |
| Lamsbout, reepjes | L171 |
| Lamsburgers       | L172 |

| Pagina 1.24    | Code |
|----------------|------|
| Borst          | L153 |
| Nekfilet       | L155 |
| Schouderlappen | L156 |

## Geportioneerde deelstukken

| Pagina 1.25                    | Code |
|--------------------------------|------|
| Kleinhoofd                     | L108 |
| Achterschenkel (schoongemaakt) | L118 |
| Zadelkarbonades                | L128 |
| Haaskarbonades                 | L129 |

| Pagina 1.26    | Code |
|----------------|------|
| Lendenbiefstuk | L133 |
| Noisettes      | L135 |
| Koteletten     | L145 |
| Nekfilet       | L155 |

| Pagina 1.27               | Code |
|---------------------------|------|
| Lamsboutlap met been      | L166 |
| Lamsboutlap (zonder been) | L167 |
| Lamsboutfilet             | L168 |

## Orgaanvlees

| Pagina 1.28  | Code |
|--------------|------|
| Nier         | L173 |
| Lever        | L174 |
| Leverplakken | L175 |
| Hart         | L176 |
| Zwezerik     | L177 |



# InhoudSopgave

## Deelstukken voor de groothandel en catering

| Pagina 2.01                        | Code |
|------------------------------------|------|
| Runderkarkas en hele zijde         | B200 |
| Pagina 2.02                        | Code |
| Stomp                              | B201 |
| Bovenbil                           | B202 |
| Bovenbil (rollades)                | B203 |
| Bovenbil (rollade)                 | B204 |
| Pagina 2.03                        | Code |
| Spierstuk/staartstuk               | B205 |
| Spierstuk/staartstuk (rollade)     | B206 |
| Spierstuk                          | B207 |
| Hele platte bil                    | B208 |
| Pagina 2.04                        | Code |
| Platte bil                         | B209 |
| Achtermuis                         | B210 |
| Platte bil (rollade)               | B211 |
| Peeseind                           | B212 |
| Voor-/achterschenkel               | B213 |
| Pagina 2.05                        | Code |
| Schenkelschijven                   | B214 |
| Roerbakreepjes                     | B215 |
| Runderlap (platte bil)             | B216 |
| Biefstuk van de bovenbil           | B217 |
| Pagina 2.06                        | Code |
| Dikke lende en lende               | B218 |
| Dikke lende met staartstuk         | B219 |
| Dikke lende, uitgebeend            | B220 |
| Dikke lende, 'D-vorm', uitgebeend  | B221 |
| Lendenbiefstuk                     | B222 |
| Lendenstuk                         | B223 |
| Pagina 2.07                        | Code |
| Lendenstuk (dun)                   | B224 |
| Dunne lende (standaard)            | B225 |
| Dunne lende (dun)                  | B226 |
| Dunne lende (speciale versnijding) | B227 |
| Dunne lende (rollade)              | B228 |

| Pagina 2.08                         | Code |
|-------------------------------------|------|
| Lendenlappen (speciale versnijding) | B229 |
| Lendenlappen                        | B230 |
| T-bonesteaks                        | B231 |
| Ossenhaas met ketting               | B232 |
| Ossenhaas                           | B233 |
| Pagina 2.09                         | Code |
| Haas (dikke lende)                  | B234 |
| Haas (lende)                        | B235 |
| Biefstuk van de haas                | B236 |
| Doorgaande rib                      | B237 |
| Doorgaande rib (opgebonden)         | B238 |
| Pagina 2.10                         | Code |
| Doorgaande rib (rollade)            | B239 |
| Ribeye - heel                       | B240 |
| Ribeye-rollade                      | B241 |
| Ribeyelappen                        | B242 |
| Schouder (uitgebeend)               | B243 |
| Pagina 2.11                         | Code |
| Schouderrollade                     | B244 |
| Schouderlap                         | B245 |
| Schoudervleesblokjes                | B246 |
| Bloemstuk                           | B247 |
| Borststuk (rollade)                 | B248 |
| Gehakt                              | B249 |



# InhoudSopgave

## Deelstukken voor de detailhandel

| Pagina 2.12                         | Code |
|-------------------------------------|------|
| Bovenbil (rollade)                  | B204 |
| Schenkelschijven                    | B214 |
| Roerbakreepjes                      | B215 |
| Runderlap (platte bil)              | B216 |
| Biefstuk van de bovenbil            | B217 |
| Pagina 2.13                         | Code |
| Lendenbiefstuk                      | B222 |
| Lendenlappen (speciale versnijding) | B229 |
| T-bonesteaks                        | B231 |
| Biefstuk van de haas                | B236 |
| Lendenrollade                       | B253 |
| Pagina 2.14                         | Code |
| Doorgaande rib (opgebonden)         | B238 |
| Doorgaande rib (rollade)            | B239 |
| Ribeye-rollade                      | B240 |
| Ribeyelappen                        | B242 |
| Pagina 2.15                         | Code |
| Schouderlap                         | B245 |
| Schoudervleesblokjes                | B246 |
| Gehakt                              | B249 |
| Rundvleesburgers                    | B255 |
| Pagina 2.16                         | Code |
| Braadstuk van de bovenbil           | B250 |
| Braadstuk van de platte bil         | B251 |
| Spierstuk (rollade)                 | B252 |

## Kleine porties

| Pagina 2.17                         | Code |
|-------------------------------------|------|
| Runderlap (platte bil)              | B216 |
| Biefstuk uit de bovenbil            | B217 |
| Lendenbiefstuk                      | B222 |
| Lendenlappen (speciale versnijding) | B229 |
| Pagina 2.18                         | Code |
| T-bonesteaks                        | B231 |
| Biefstuk van de haas                | B236 |
| Ribeyelappen                        | B242 |
| Schouderlap                         | B245 |
| Rundvleesburgers                    | B255 |
| Orgaanvlees                         |      |
| Pagina 2.19                         | Code |
| Ossenier                            | B256 |
| Ossenstaart                         | B257 |



Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC) is de brancheorganisatie die verantwoordelijk is voor de ontwikkeling, promotie en marketing van rood vlees uit Wales.



### Brancheontwikkeling

HCC streeft ernaar de kwaliteit, kosteneffectiviteit en toegevoegde waarde van roodvleesproducten in de hele leveringsketen van Wales te verbeteren. Dit wordt bereikt door informatie te verstrekken en het gebruik van technologie in de branche te bevorderen, promoten en verspreiden.

### Marketing

HCC is actief op veel belangrijke Europese markten, om zakelijke kansen voor roodvleesexporteurs uit Wales te ontwikkelen en versterken.

In eigen land organiseert HCC samen met winkeliers en horeca regelmatig promotiecampagnes voor Welsh lamsvlees en rundvlees met een Beschermde Geografische Aanduiding (BGA).

HCC heeft deze vleeshandleiding samengesteld voor de vele belanghebbenden in Wales en de rest van het VK, maar ook voor onze klanten in Europa en daarbuiten. Deze handleiding is bedoeld als een uitvoerige leidraad voor de typen, stijlen en

kwaliteiten van Welsh lamsvlees en rundvlees met het BGA-keurmerk.

We hopen dat u de informatie op de volgende pagina's nuttig vindt. Neem gerust contact met ons op als u meer informatie wenst.

Bezoek de website van HCC  
[hcctrade.com](http://hcctrade.com)

of neem contact op met HCC via  
+44 (0) 1970 625 050

of per e-mail via  
[info@hccmpw.org.uk](mailto:info@hccmpw.org.uk)

# Wegwijzer voor vleesdelen

## Welsh lamsvlees en Welsh rundvlees



### Welsh lamsvlees en Welsh rundvlees

Van het totale grondoppervlak van Wales wordt 75 procent ingenomen door landbouwgrond, waarvan 60 procent permanent grasland. De landbouw in Wales kenmerkt zich dan ook door veeteelt: op 82 procent van het weideoppervlak grazen schapen en runderen.

De boeren van Wales staan erom bekend dat ze vlees van topkwaliteit produceren. De omgeving waarin het vee wordt gefokt is van cruciaal belang voor het produceren van lams- en rundvlees van hoge kwaliteit.

Ons vee graast in groene weiden en op de hellingen van onze heuvels, waar ze het weelderige gras van een gematigd klimaat eten. De grond van de valleien in Wales is rijk aan mineralen, ideaal voor de productie van lams- en rundvlees van topkwaliteit. Het vee gedijt uitstekend in deze ongerepte omgeving en levert lams- en rundvlees dat aan de hoogste normen voldoet.

“De boeren van Wales staan erom bekend dat ze vlees van topkwaliteit produceren”





### Lamsvleesproductie in Wales

Wales is al eeuwenlang de thuishaven van Welshe schapenrassen die het hele jaar door uitstekend gedijen op de natuurlijke graslanden van een van de meest ongerepte streken ter wereld.

Schapenrassen uit Wales zijn onder meer de Welsh Mountain, Welsh Mule, Welsh Halfbred, Welsh Speckled Face, Beulah en Lley. Deze rassen worden gekruist met slachtlamvaderdieren voor de productie van slachtlammeren.

Welsh lamsvlees is een wereldberoemd product met een aantrekkelijke kleur en een zoete, sappige smaak. De reputatie en unieke kwaliteiten van Welsh lamsvlees zijn te danken aan traditionele fokmethoden in combinatie met begrazing op de weelderige weiden. Welsh lamsvlees is een natuurlijk, veelzijdig, mals en sappig product met een echte eigen smaak.

| SCHAPEN  |        |
|--|--------|
| Totaal aantal schaaps- en lamshouderijen         | 14.741 |
| Totaal aantal schapen en lammeren (x 1000 stuks) | 9.461  |
| Gemiddeld aantal per houderij (stuks)            | 642    |
| Geslachte aantallen (x 1000 stuks)               | 3.463  |
| Productie (x 1000 ton)                           | 62     |
| Gemiddeld gewicht per karkas (kg)                | 19     |

### Rundvleesproductie in Wales

Runderrassen die in Wales worden gefokt zijn onder meer de Limousin, Charolais en Hereford. Wales heeft ook een eigen inheems runderras, de Welsh Black, waarvan de kwaliteit alom wordt erkend.

Welsh rundvlees is afkomstig van rundvee dat geboren en grootgebracht is op boerderijen in Wales. Het unieke karakter van het product is te danken aan de invloed van de traditionele runderrassen waaruit de Welshe veestapels overwegend bestaan.

| RUNDVEE   |        |
|---|--------|
| Totaal aantal rund- en kalfsveehouderijen         | 11.104 |
| Totaal aantal runderen en kalveren (x 1000 stuks) | 1.095  |
| Geslachte aantallen (x 1000 stuks)                | 155    |
| Productie (x 1000 ton)                            | 44     |
| Gemiddeld gewicht per karkas (kg)                 | 327    |



### Beschermde Geografische Aanduiding (BGA)

In 1993 werd EU-wetgeving ingevoerd om voedselbenamingen op basis van de geografische ligging te beschermen.

Deze wetgeving bepaalt dat een voedingsmiddel of drank waarvan de naam op Europees niveau geregistreerd is, in de hele EU tegen namaak beschermd wordt. Het product moet in het geregistreerde gebied worden geproduceerd, verwerkt of voorbereid. Welsh lamsvlees en Welsh rundvlees hebben de status van BGA respectievelijk in november 2002 en juli 2003 verworven en kunnen worden gedefinieerd als afkomstig van vee dat:

- in Wales is geboren en gefokt
- volledig traceerbaar is
- geslacht en verwerkt is in een door HCC goedgekeurd slachthuis/uitsnijderij

### Normen

Als bewaker van het BGA-keurmerk voor Welsh lamsvlees en Welsh rundvlees, heeft HCC een onafhankelijk certificeringsorgaan aangewezen om het gebruik van deze benamingen in slachthuizen en uitsnijderijen te controleren. Dat betekent onder meer dat wordt toegezien op naleving van de volgende normen.

### Inspecties van boerderijen

- De boerderij dient een systeem te hebben waarmee vee getraceerd kan worden
- Naleving van overheidsregelgeving en best practices

### Slachthuizen en uitsnijderijen

De inspectie is een beoordeling van de traceerbaarheid en herkomst van het vlees dat in het slachthuis of de uitsnijderij wordt verwerkt, om de BGA-status van het Welsh lamsvlees en Welsh rundvlees te bepalen.

Tevens moet aangetoond worden dat er zorgvuldig gewerkt wordt en dat de wettelijke vereisten in verband met voedselveiligheid en voedselkwaliteit worden nageleefd:

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points: risicoanalyse en kritieke controlepunten)
- Kwaliteitssysteem
- Organisatiestructuur, Verantwoordelijkheid en Beheersautoriteit
- Herkomst van het vlees
- Traceerbaarheid
- Etikettering

### Detailhandel

Controle en bewaking in de rest van de leveringsketen gebeurt door lokale Trading Standards Officers (vergelijkbaar met de voedsel- en warenautoriteit). Daardoor is verzekerd dat alleen lams- en rundvlees dat aan de specificaties voldoet, wordt verkocht als Welsh vlees.

HCC acht het BGA-keurmerk van groot belang voor de roodvleesindustrie van Wales, omdat het een garantie is voor de oorsprong en unieke kwaliteiten van Welsh lams- en rundvlees.

..... Welsh lamsvlees .....  
- deelstukken .....  
**Indeling**  
**van karkassen**

### Inleiding

De meeste slachthuizen delen hun karkassen in op basis van het EUROP-betalingsmodel. Dit model werd in de jaren 1970 geïntroduceerd om een uniform classificatiesysteem te verkrijgen voor heel Europa.

De invoering van dit systeem betekende tevens dat producenten van lammeren met een karkasclassificatie die voldeed aan de marktvraag konden worden beloond. Het karkas wordt beoordeeld op beveleedheid en vet; beide kenmerken worden op het oog vastgesteld. De classificatie is tevens een goede indicatie gebleken voor de vleesopbrengst, het totale percentage verkoopbaar vlees van een karkas.

### Beveleedheid

De beveleedheidsklasse wordt vastgesteld door middel van een visuele beoordeling van de vorm, waarbij gelet wordt op de blokvorm van het karkas en de volheid van de bovenbil, lende en schouder. De invloed van het vet op de totale vorm speelt geen rol bij de beoordeling.

#### Er zijn vijf hoofdcategorieën:

E, U, R, O, P (waarbij E staat voor een uitstekende en P voor een slechte beveleedheid). Handelaren in karkassen van ooien kunnen vragen om een onderverdeling van categorie P in een hogere (P+) en een lagere subcategorie (P-).

### Vetheid

De vetheid wordt bepaald door een visuele beoordeling van de vetbedekking aan de buitenkant. Er zijn vijf hoofdcategorieën, uiteenlopend van 1 (zeer mager) tot 5 (zeer vet). Categorieën 3 en 4 zijn onderverdeeld in L (magerder) en H (vetter). De beveleedheidscategorie wordt als eerste vermeld, gevolgd door de vetheidscategorie, bv. R3L.

### BEVELEEDHEID



E



U



R



O



P

### VETHEID



1



2



3L



3H



4L



4H



5

### Categorie

Nieuwe-seizoenslammeren (NSL) zijn dieren die verkocht worden in het jaar waarin ze geboren zijn of dieren die geboren zijn na begin oktober van het vorige jaar; oude-seizoenslammeren (OSL), ook wel 'Hoggets' genoemd, zijn andere lammeren waarbij nog geen permanente snijtanden doorgekomen zijn.

Volwassen schapen (MS) zijn schapen waarbij een of meer permanente snijtanden doorgekomen zijn.

### Seizoensvariatie

De markt voor schapenvlees wordt beïnvloed door seizoensgebonden vraag en aanbod. Gewoonlijk worden de meeste lammeren uit Wales verhandeld in de herfst. De winst van producenten neemt toe wanneer ze de productie door middel van een geschikt fok- en voederbeleid afstemmen op de marktvraag.

Het schema hiernaast is een typisch voorbeeld van de seizoensvariatie in aanbod (aantallen geslachte dieren) en vraag (prijs) op de markt voor lamsvlees.

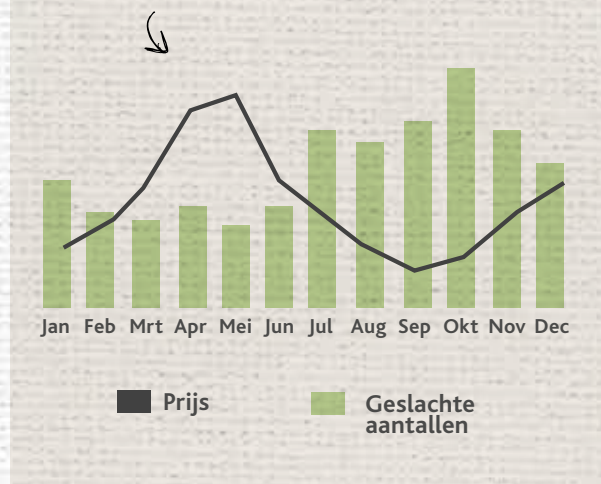
Informatie over recente marktprijzen en trends is te vinden op de website van HCC: [www.hccmpw.org.uk](http://www.hccmpw.org.uk)

### Aanhoudingspercentage en gewicht

Het aanhoudingspercentage is het uiteindelijke gewicht van het karkas (inclusief spierweefsel, zenen, vet en beenderen) gedeeld door het gewicht van het levende dier uitgedrukt in procenten. Dit is echter niet maatgevend voor de kwaliteit. Slachters en slaggers hebben het vaak over de 'vleesopbrengst'. Daarmee bedoelen ze het aandeel verkoopbaar vlees van het karkas.



### Seizoensvariaties in prijzen en aantallen geslachte schapen in Wales



### Aanleverspecificaties

Slachthuizen kunnen voor de manier waarop de karkassen dienen te worden aangeleverd kiezen uit twee door de branche overeengekomen specificaties, of ze kunnen een eigen specificatie hanteren. De twee overeengekomen specificaties zijn:

- Standaardspecificatie MLC
- Specificatie 'staart verwijderd'

### Standaardspecificatie MLC

Om hieraan te voldoen moeten bepaalde delen van het lam worden verwijderd voordat het wordt gewogen. De te verwijderen delen zijn de vacht/huid, de kop (maar niet de ruggengraat), de voorpoten vanaf de knie en de achterpoten vanaf de hiel, de maag en ingewanden (maar niet het middenrif), het darmvlies en darmvet, de lever, milt, het hart en de longen (hart, lever en longen), het hartvet, de zwezerik en de geslachtsdelen en urine-organen (maar niet de nieren en het niervet).

### Specificatie 'staart verwijderd'

Voor deze specificatie worden niet alleen alle delen verwijderd volgens de MLC-specificatie, maar tevens de staart ter hoogte van de vijfde heiligbeenwervel (komt overeen met een gemiddeld verlies van 0,2 kg per karkas van 20 kg).

Alle andere aanleverspecificaties worden aangeduid als 'bedrijfsspecificatie'. De definitie ervan moet worden opgevraagd bij het slachthuis.

### Eetkwaliteit

#### Waarom is de eetkwaliteit belangrijk? Het perspectief van de consument

Aankoopbesluiten zijn meestal gebaseerd op prijs, uiterlijk en de vereisten voor een bepaalde maaltijd. Herhalingsaankopen worden gedaan wanneer het product een bevredigende eetervaring verschaft.

De eetkwaliteit van lamsvlees wordt meestal als goed beoordeeld. Het voornaamste kritiekpunt bij lamsvlees heeft betrekking op het vetgehalte.

Sommige mensen houden niet van lamsvet omdat het een hoog smeltpunt heeft en kleverig aanvoelt in de mond. De factoren die van invloed zijn op de eetkwaliteit van lamsvlees kunnen onderverdeeld worden in factoren vóór het slachten en factoren na het slachten.

#### Factoren vóór het slachten die de eetkwaliteit kunnen beïnvloeden

##### Ras

Het ras lijkt geen invloed van betekenis te hebben op de eetkwaliteit van lamsvlees.

##### Geslacht

Over het geheel genomen zijn de verschillen tussen ramlammeren, oilammeren en hamels (gecastreerde ramlammeren) klein.

In de meeste gevallen is het raadzaam om alleen ramlammeren te gebruiken wanneer ze op een leeftijd van 5 à 6 maanden geslacht kunnen worden. Oudere ramlammeren hebben meestal een sterkere smaak.

##### Leeftijd/seizoensgebondenheid

In het algemeen geldt: hoe ouder het lam, hoe taaier het vlees. Onderzoek heeft aangetoond dat de malsheid van het vlees per seizoen achteruitgaat, waarbij het vlees van 'hoggets' meestal taaier is dan van lammeren die in het nieuwe seizoen geboren zijn.

Vlees van jonge dieren heeft meestal echter wel een flauwere smaak dan vlees van oudere dieren. Zo is lamsvlees in vergelijking met schapenvlees minder smaakvol.

##### Voedsel

Het voedsel kan de smaak van lamsvlees beïnvloeden. Consumenten in het Verenigd Koninkrijk geven over het algemeen de voorkeur aan het sterker smakende vlees van met gras gevoede lammeren.

Het voedsel heeft weinig effect op de malsheid, maar wanneer concentraten aan het veevoer worden toegevoegd, kan dat leiden tot ongewenste vetkenmerken.

##### Vetgehalte

Uit onderzoek blijkt een zwak verband tussen vet en eetkwaliteit van lamsvlees. Veel consumenten beschouwen lamsvlees nog steeds als vet vlees, terwijl het vetgehalte weinig invloed heeft op gunstige eigenschappen zoals sappigheid en malsheid. Dit dient afgewogen te worden tegen de vraag naar mager vlees.



Factoren na het slachten die de eetkwaliteit beïnvloeden

De omzetting van spierweefsel in vlees.

Na de slacht ondergaat het spierweefsel een aantal veranderingen die van belang zijn bij het bepalen van de visuele aantrekkelijkheid en de vleeskwaliteit.

De snelheid waarmee rigor mortis optreedt in spierweefsel wordt beïnvloed door een aantal factoren:

- Energievoorraad die in de spieren is opgeslagen wanneer het dier de boerderij verlaat
- Verbruik van de energievoorraad tijdens transport en stalling
- Stimulering van stofwisselingsprocessen door stress voorafgaand aan het slachten
- Stimulering van spieractiviteit tijdens het slachten
- De snelheid waarmee het spierweefsel wordt gekoeld

Deze veranderingen worden geïllustreerd in het schema op deze pagina.

De bloedtoevoer naar de spieren stopt

Er wordt nog steeds glucose als energiebron gebruikt

Bij gebrek aan zuurstof wordt glucose omgezet in melkzuur

De pH daalt en bereikt uiteindelijk een waarde van 5,4 tot 5,7

Zodra de energie is opgebruikt, hechten de spiereiwitten stevig aan elkaar en treedt rigor mortis in.



### Afkoeling

Te veel samentrekking van de spieren voorafgaand aan de rigor mortis (koude krimp) leidt tot een grotere taaiheid van het vlees. Lamskarkassen zijn zeer gevoelig voor koude krimp, die optreedt wanneer het karkas te snel wordt gekoeld. Op de koelmethoden moet worden toegezien om taaiheid door krimp in magere karkassen te voorkomen. Zeer magere karkassen moeten worden vermeden.

### Elektrische prikkeling

In sommige vleesverwerkingsbedrijven wordt het vlees elektrisch geprikkeld om de eetkwaliteit te verbeteren. Na het slachten wordt er een elektrische stroom door het karkas gevoerd, waardoor de spieren samentrekken en dus energie verbruiken. Daardoor treedt de rigor mortis sneller in, zodat er eerder gekoeld kan worden.

### Ophangmethode voor karkassen

De malsheid van de bil- en lendenspieren van het lam neemt toe wanneer het karkas wordt opgehangen aan de heup in plaats van aan de achillespees. Dat komt doordat de spieren dan worden gerekt zodat ze niet kunnen samentrekken voorafgaand aan de rigor mortis.

### Rijping (besterven)

Langdurige opslag komt de malsheid van lamsvlees ten goede, vooral bij oudere dieren. Rijping verbetert de malsheid omdat de van nature in het vlees aanwezige enzymen de eiwitten afbreken. Lamslende heeft over het algemeen meer baat bij rijping dan andere delen van het karkas.

De malsheid verbetert door het lam minimaal 7, maar idealiter 10 dagen te laten besterven, als karkas of in een vacuümverpakking.

### Bereiding

Vleesdelen met een hoog bindweefselgehalte kunnen het beste met een vochtige methode bereid worden. Bij een droge bereidingsmethode (grillen, bakken en braden), kan het vlees uitdrogen en taai worden wanneer de bereidingstijd te lang is.

De smaak van het vlees ontwikkelt zich tijdens de bereiding door de invloed die de warmte uitoefent op de in het vlees en vet aanwezige eiwitten, vetten en suikers. De chemische reacties die dit proces veroorzaken zijn complex, maar tijdens de bereiding neemt het aantal en de snelheid ervan toe wanneer de kooktemperatuur wordt verhoogd en de inwendige temperatuur van het vlees stijgt.

Daarom hebben biefstukken en braadstukken een sterkere smaak wanneer ze doorbakken in plaats van half doorbakken zijn. Maar een te hoge temperatuur of een te lange bereidingstijd heeft een nadelige invloed op de malsheid van het vlees. Een van de manieren om de smaak te versterken en het vlees mals te houden, is om biefstukken snel bij hoge temperatuur dicht te schroeien.





..... Welsh lamsvlees .....  
- deelstukken

Deelstukken  
voor de groothandel  
en catering



L100

## Lamskarkas

Het lamskarkas is het hele lichaam met uitzondering van al het oneetbare slachtafval, de huid, de kop en de poten, maar met de nieren.

Op de volgende pagina's van deze handleiding worden de deelstukken benoemd die uit de verschillende delen van het karkas worden gesneden.



L101

## Hele zijde (binnenzijde)

De zijde bestaat uit het in gelijke delen gesplitste karkas zonder al het oneetbare slachtafval, de huid, poten en kop en zonder de nier.



L102

## Hele zijde (buitenzijde)

De zijde bestaat uit het in gelijke delen gesplitste karkas zonder al het oneetbare slachtafval, de huid, poten en kop maar met de nier.





L103

### Achtersvoet met rug (lang)

Bereid uit het overblijvende deel van het karkas (L100) na verwijdering van de korte voorvoet tussen de zesde en zevende rib inclusief de borstpunten.



L104

### Achtersvoet (kort)

Bereid uit het overblijvende deel van het karkas (L103) na verwijdering van de voorvoet door een snede tussen de twaalfde en dertiende rib. Met bouten en zadel.





L105

### Bout met heup (lendenstuk)

Bereid uit de achtervoet (L104) na verwijdering van de dubbele dunne lende door een rechte snede net naast het heupbeen, door de zesde en zevende lendenwervel, tot een punt net naast het heupbeen aan de tegenoverliggende zijde. Met been en niet schoongemaakt.



L106

### Bout met heup (staartbeen en schenkel verwijderd)

Bereid uit de bout met heup (L105) waaruit het staartbeen en de schenkel zijn verwijderd.



L107

### Bout (opgebonden)

Bereid uit de bout met heup (L106) waaruit het staartbeen en het dijbeen zijn verwijderd. Dient op regelmatige afstanden opgebonden te worden.



L108

### Kleinhoofd

Bereid uit de uitgebeende heup. De heup of dikke lende wordt ontdaan van overtollig dekvet en zenen.





L109

### Bouten

Bereid uit het karkas (L100). De bouten worden verwijderd via een rechte snede van net onder het zakvet tot aan de staartbasis en ongeveer 20 mm onder de ronding van het staartbeen door.



L110

### Bout (staartbeen en schenkel verwijderd)

Bereid uit de bout met heup (L105) waaruit het staartbeen, de heup en het schenkelbeen zijn verwijderd.



L111

### Volledige bout

Bereid uit de bout (L110) na verwijdering van de heup en schenkel.



L112

### Bout (uitgebeend en opgerold)

Bereid uit de bout (L110) waaruit de heup en alle beenderen zijn verwijderd. De bout dient op regelmatige afstanden opgebonden te worden.

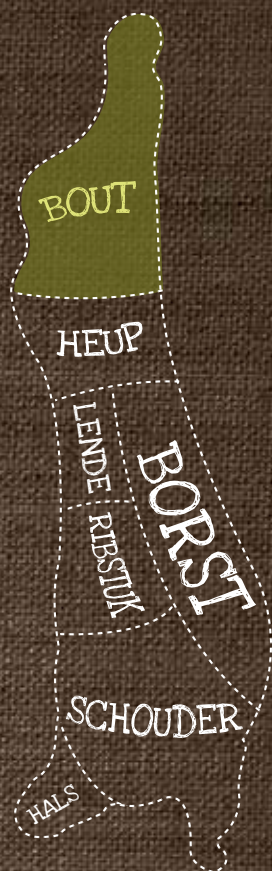


L113

### Dikke lamslende (zonder deksel)

Bereid uit het kleinhoofd (L108). Het deksel dient verwijderd te worden langs de natuurlijke zeen, de afzonderlijke spieren worden ontdaan van uitwendig vet, huid en bindweefsel.





L114

### Bovenbilspier

Bereid uit de bout (L110). De bovenbilspier wordt uit de bout verwijderd langs de natuurlijke naden. De afzonderlijke spier wordt ontdaan van uitwendig vet, huid en bindweefsel.



L115

### Platte-bilspier

Bereid uit de bout (L110). De platte-bilspier wordt uit de bout verwijderd langs de natuurlijke naden. De afzonderlijke spieren worden ontdaan van uitwendig vet, huid en bindweefsel.



L116

### Spierstuk

Bereid uit de bout (L110). Het spierstuk wordt uit de bout verwijderd langs de natuurlijke naden. De afzonderlijke spieren worden ontdaan van uitwendig vet, huid en bindweefsel.



L117

### Achterschenkel (niet schoongemaakt)

De schenkel wordt uit de bout (L110) verwijderd via een rechte snede door het achterste kniegewricht tussen het scheenbeen en het kuitbeen. De achillespees en de laatste geleding van het spronggewricht worden verwijderd.



L118

### Achterschenkel (schoongemaakt)

De schenkel wordt uit de bout (L110) verwijderd via een rechte snede door het achterste kniegewricht tussen het scheenbeen en het kuitbeen. De achillespees en de laatste geleding van het spronggewricht worden verwijderd.





L119

### Zadel

Bereid uit het lenden-/heupstuk van het ongesplitste karkas (L100).



L120

### Zadel (eindstuk)

Bereid uit de achtervoet (L104) na verwijdering van de bouten en de vang.



L121

### Volledig zadel (25 mm)

Bereid uit het ongesplitste karkas (L100) door verwijdering van de bout met heup via een rechte snede door de zesde en zevende lendenwervel en de korte voorvoet tussen de achtste en negende rib. De resterende borst wordt verwijderd om ribben met een maximale lengte van 25 te verkrijgen vanaf de rand van de centrale lendenpier.



L122

### Lendenstuk (13 ribben)

Het lendenstuk wordt bereid uit het gesplitste karkas (L100) na verwijdering van de schouder en de resterende borst. De nek wordt verwijderd aan de buikkant van de eerste rib en de bout met heup wordt verwijderd door een rechte snede door de zesde en zevende lendenwervel. De ribben steken niet verder dan 40 mm voorbij de rand van de centrale spier.



L123

### Dubbele dunne lende

Bereid uit het zadel (eindstuk) (L120). De vanglappen worden zo afgesneden dat ze maximaal 50 mm voorbij de rand van de centrale lendenpier uitsteken. Nieren en inwendig vet worden verwijderd.





L124

### Lende met heup (kort)

Bereid uit het zadel (L119) na gelijkmatig splitsen door de doornuitsteeksels. De ribben mogen maximaal 75 mm voorbij de rand van de centrale lendenspier uitsteken.



L125

### Lende zonder heup (kort)

Bereid uit de lende met heup (L124) na verwijdering van de heup door een rechte snede net naast het heupbeen, door de zesde en zevende lendenwervel. De ribben mogen maximaal 75 mm voorbij de rand van de centrale lendenspier uitsteken.



L126

### Ribstuk (kort)

Bereid uit het voorste deel van het zadel (L119). Deze ribstukken hebben aan weerszijden 7 ribben.



L127

### Dunne lende

Bereid uit het lendenstuk van de dubbele dunne lende (L123) na gelijkmatig splitsen tussen de doornuitsteeksels. De vanglappen worden zo afgesneden dat ze maximaal 50 mm voorbij de rand van de centrale lendenspier uitsteken. Nieren en inwendig vet worden verwijderd.



L128

### Zadelkarbonades

Bereid uit de dubbele dunne lende (L123) door een snede door de tussenwervelschijf van elke lendenwervel.







L129

## Haaskarbonades

Bereid uit de dunne lende (L127) door een snede door de tussenwervelschijf van elke lendenwervel.



L130

## Lamshaas

De haas bevindt zich aan de onderkant van de dunne lende (L127) en wordt voorzichtig verwijderd om beschadiging van het spierweefsel te voorkomen. Alle gerafelde randen, loszittend vlees en vet aan de oppervlakte wordt verwijderd.



L131

## Lamsrugfilet

Bereid uit de dubbele dunne lende (L123), waarvan alleen de centrale spier wordt gebruikt. Vet en zenen worden verwijderd en de filet wordt op specificatie van de klant geportioneerd.



L132

## Lamsentrecote (met dekssel)

Filets bereid uit de dubbele dunne lende (L123) waaruit alle beenderen en inwendig vet zijn verwijderd. De buitenste huid- en vetlaag blijft intact en de filet wordt op specificatie van de klant geportioneerd.

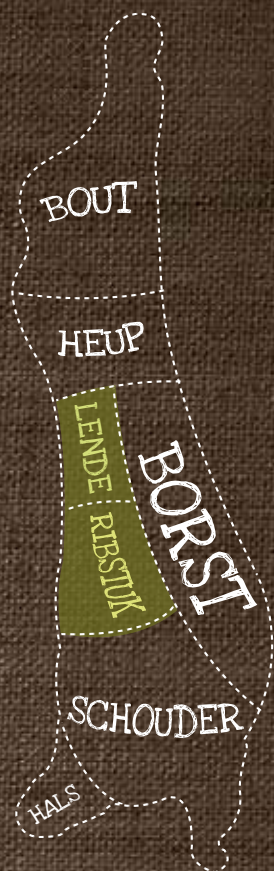


L133

## Lendenbiefstuk

Bereid uit het uitgebeende kleinhoofd (L108) en ontdaan van overtollig vet en zenen. De biefstuk wordt gelijkmatig dwars op de vezelrichting van de spier doorgesneden in porties van gelijke dikte.





L134

## Lendenstuk (uitgebeend en opgerold)

Bereid uit de dubbele dunne lende (L123) of dunne lende (L127) waaruit alle beenderen, nieren en inwendig vet zijn verwijderd. Het ontbeende lendenstuk wordt op gelijkmatige afstanden opgebonden met rolladetouw.



L135

## Noisettes

Bereid uit het ribstuk (L126) waaruit alle beenderen, huid en inwendig vet zijn verwijderd. De lendenstukken worden opgerold, opgebonden en in stukken van gelijke dikte geportioneerd.



L136

## Valentine steaks

Bereid uit de dunne lende (L127) waaruit alle beenderen, huid, nieren en inwendig vet zijn verwijderd. Dwars op de spiervezels doorgesneden in steaks met de dikte van twee karbonades. De steaks worden dan ingesneden en geopend zodat er een dubbel snijvlak ontstaat. Valentine steaks kunnen ook op dezelfde manier van het ribstuk gemaakt worden. (L126)

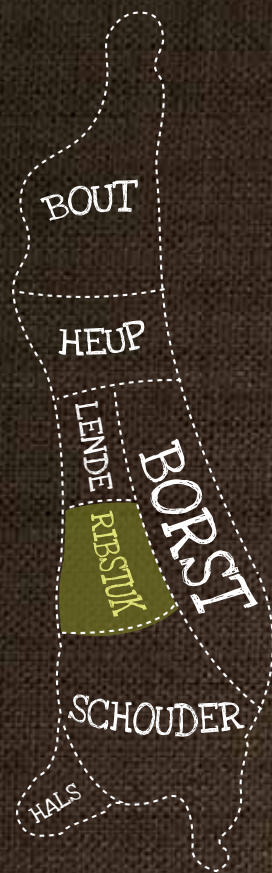


L137

## Ribstuk (gesplitst en doorgekapt)

Bereid uit het ribstuk (L126), dat in de lengterichting gesplitst is aan weerszijden van de doornuitsteeksels. De ribben worden evenwijdig aan en op ongeveer 13 mm afstand van de ruggengraat voorzichtig doorgezaagd. De ruggengraat, botuitsteeksels, kraakbeen van het schouderblad en alle andere beenderen, huid en zenen worden verwijderd.





L138



### Rack, 6 ribben (schoongemaakt)

Bereid uit het ribstuk (L126) (gesplitst en doorgekapt). De ribben mogen niet langer zijn dan 105 mm. De uiteinden van de ribben worden evenwijdig aan de centrale spier over een lengte van 20 mm ontdaan van vet en de huid wordt verwijderd. Tussenribspieren worden verwijderd tussen de blootliggende ribben zodat de ribuiteinden overblijven.

L139

### Rack, (3 ribben)

Bereid uit het rack (L138) en verdeeld in twee stukken met drie ribben.



L140

### Rack, schoongemaakt, (8 ribben, zonder deksel)

Bereid uit het (doorgekapte) ribstuk. De buitenste huid en het vet worden verwijderd langs de natuurlijke naad aan de achterkant van de centrale lendenspier. Tussenribspieren tussen de blootliggende ribben worden verwijderd zodat alleen de kale ribuiteinden aan de centrale lendenspier blijven vastzitten.



L141

### Rack, schoongemaakt (8 ribben, met deksel)

Bereid uit het (doorgekapte) ribstuk. De uiteinden van de ribben worden evenwijdig aan de centrale spier over een lengte van 20 mm ontdaan van vet. De huid wordt verwijderd volgens specificatie van de klant. Tussenribspieren tussen de blootliggende ribben worden verwijderd zodat alleen de kale ribuiteinden aan de centrale lendenspier blijven vastzitten.

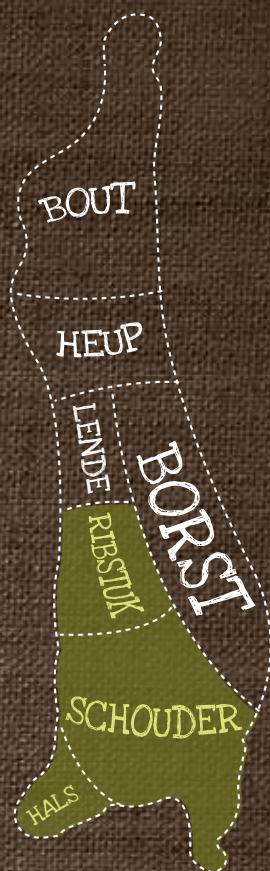


L142

### Rack, schoongemaakt, (6 ribben, zonder deksel)

Bereid uit het (doorgekapte) ribstuk. Het vet wordt verwijderd langs de natuurlijke naad aan de achterkant van de centrale lendenspier. Tussenribspieren tussen de blootliggende ribben worden verwijderd zodat alleen de kale ribuiteinden aan de centrale lendenspier blijven vastzitten.





L143

### Rack (8 ribben, met rugstuk)

Ribstukken bereid uit het voorste deel van het zadel (L119), na verwijdering daarvan uit het karkas door een snede tussen de achtste en negende rib. De ribstukken worden in de lengte door de doornuitsteeksels gesplitst en het kraakbeen van het schouderblad wordt verwijderd. De ribben worden evenwijdig aan de ruggengraat doorgekapt en mogen niet langer zijn dan 75 mm.



L144

### Koteletten (schoongemaakt)

Bereid uit het rack (L138). De koteletten worden in porties van gelijke dikte afgesneden tussen de individuele ribben.



L145

### Koteletten

Bereid uit het ribstuk (L126). De koteletten worden in gelijke porties afgesneden tussen de ribben. De punt van de ruggengraat wordt verwijderd.



L146

### Korte voorvoet (met borstpunten)

Bereid uit het karkas (L100) door middel van een snede tussen de zesde en zevende rib.



L147

### Korte voorvoet (zonder borstpunten)

Bereid uit het karkas (L100) door middel van een snede tussen de zesde en zevende rib. De borstpunten worden verwijderd.





L148

### Schouder

Bereid uit de korte voorvoet (L147) na verwijdering van het nekbeen en de borstpunten.

L149

### Schouderstuk

Bereid uit de korte voorvoet (L147) na verwijdering van het nekbeen, de nekfilet en de borstpunten.



L150

### Uitgebeende Schouder

Bereid uit de schouder (L148) waaruit alle beenderen zijn verwijderd. Het braadstuk wordt vervolgens opgerold en opgebonden met touw of een net.

L151

### Schouder (‘oyster’-versnijding)

Bereid uit de korte voorvoet (L147) na verwijdering van de nek en het middenstuk. De schouder wordt opgetild terwijl het mes tussen het vlees en de achterkant van de ribben naar de basis van de centrale spier in de middennek wordt geleid.



L152

### VoorSchenkel

De schenkel wordt van de schouder (L148) gescheiden via een rechte snede door het achterste kniegewricht tussen de ellepijp met spaakbeen en het opperarmbeen. Het schenkelgewricht wordt verwijderd.





L153

### Borst

De borst wordt uit het karkas (L100) verwijderd door een rechte snede in de lengterichting van het karkas, van de punt van het borstbeen tot het einde van de vang.

L154

### Borst, schoongemaakt

Uitgebeende borst bereid uit de borst met vang (L153). De borstbeenderen, al het overtollige inwendige en uitwendige vet en het middenrif worden verwijderd.



L155

### Nekfilet

Bereid uit de schouder (L148). De nekfilet wordt verwijderd langs de natuurlijke naden.



L156

### Schouderlappen

Bereid uit de uitgebeende schouder (L150), vóór het oprollen en zonder schenkelvlees. Lappen worden van de schenkelzijde tot aan de schouderbladholte parallel aan de ruglijn van het karkas gesneden.



L178

### Nek

Het deel van de nek dat aan de buikrand van de ribben van het ongesplitste karkas wordt gescheiden.



..... Welsh lamsvlees .....  
- deelstukken

Deelstukken  
voor de  
detailhandel



L107

### Bout (opgebonden)

Bereid uit de bout met heup (L106) waaruit het staartbeen en het dijbeen zijn verwijderd. Dient op regelmatige afstanden opgebonden te worden.



L108

### Kleinhoofd

Bereid uit de uitgebeende heup. De heup of dikke lende wordt ontdaan van overtollig vet en zenen.

L111

### Volledige bout

Bereid uit de bout (L110) na verwijdering van de heup en schenkel.



L112

### Bout (uitgebeend en opgerold)

Bereid uit de bout (L110) waaruit de heup en alle beenderen zijn verwijderd. De bout dient op regelmatige afstanden opgebonden te worden.

L113

### Dikke lamslende (zonder deksel)

Bereid uit het kleinhoofd (L108), het deksel dient verwijderd te worden langs de natuurlijke zenen, de afzonderlijke spieren worden ontdaan van uitwendig vet, huid en bindweefsel.







L114

### Bovenbilspier

Bereid uit de bout (L110). De bovenbilspier wordt uit de bout verwijderd langs de natuurlijke naden. De afzonderlijke spier wordt ontdaan van uitwendig vet, huid en bindweefsel.



L115

### Platte-bilspier

Bereid uit de bout (L110). De platte-bilspier wordt uit de bout verwijderd langs de natuurlijke naden. De afzonderlijke spieren worden ontdaan van uitwendig vet, huid en bindweefsel.



L116

### Spierstuk

Bereid uit de bout (L110). Het spierstuk wordt uit de bout verwijderd langs de natuurlijke naden. De afzonderlijke spieren worden ontdaan van uitwendig vet, huid en bindweefsel.

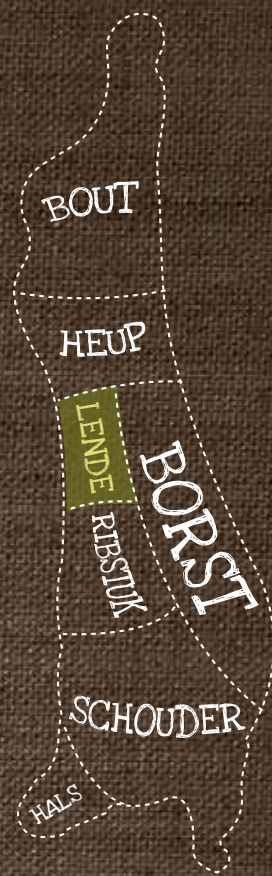


L118

### Achterschenkel (schoongemaakt)

De schenkel wordt uit de bout (L110) verwijderd via een rechte snede door het achterste kniegewricht tussen het scheenbeen en het kuitbeen. De achillespees en de laatste geleding van het spronggewricht worden verwijderd.





L128

## Zadelkarbonades

Bereid uit de dubbele dunne lende (L123) door een snede door de tussenwervelschijf van elke lendenwervel.



L129

## Haaskarbonades

Bereid uit de dunne lende (L127) door een snede door de tussenwervelschijf van elke lendenwervel.



L130

## Lamshaas

De haas bevindt zich aan de onderkant van de dunne lende (L127) en wordt voorzichtig verwijderd om beschadiging van het spierweefsel te voorkomen. Alle gerafelde randen, loszittend vlees en vet aan de oppervlakte wordt verwijderd.



L131

## LamSrugfilet

Bereid uit de dubbele dunne lende (L123), waarvan alleen de centrale spier wordt gebruikt. Alle vet en zenen worden verwijderd en de filet wordt op specificatie van de klant geportioneerd.





L132

### Lamsentrecote (met dekseL)

Filets bereid uit de dubbele dunne lende (L123) waaruit alle beenderen en inwendig vet zijn verwijderd. De buitenste huid- en vetlaag blijft intact en de filet wordt op specificatie van de klant geportioneerd.



L133

### Lendenbiefstuk

Bereid uit het uitgebeende kleinhoofd (L108) en ontdaan van overtollig vet en zenen. De biefstuk wordt gelijkmatig dwars op de vezelrichting van de spier doorgesneden in porties van gelijke dikte.



L135

### Noisettes

Bereid uit het ribstuk (L126) waaruit alle beenderen, huid en inwendig vet zijn verwijderd. De lendenstukken worden opgerold, opgebonden en in stukken van gelijke dikte geportioneerd.



L136

### Valentine steaks

Bereid uit de dunne lende (L127) waaruit alle beenderen, huid, nieren en inwendig vet zijn verwijderd. Dwars op de spiervezels doorgesneden in steaks met de dikte van twee karbonades. De steaks worden dan ingesneden en geopend zodat er een dubbel snijvlak ontstaat. Valentine steaks kunnen ook op dezelfde manier van het ribstuk (L126) gemaakt worden.





L138



### Rack, 6 ribben (schoongemaakt)

Bereid uit het ribstuk (L126) (gesplitst en doorgekapt). De ribben mogen niet langer zijn dan 105 mm. De uiteinden van de ribben worden evenwijdig aan de centrale spier over een lengte van 20 mm ontdaan van vet en de huid wordt verwijderd. Tussenribspieren worden verwijderd tussen de blootliggende ribben zodat de ribuiteinden overblijven.

L139

### Rack, (3 ribben)

Bereid uit het rack (L138) en verdeeld in twee stukken met drie ribben.



L140

### Rack, schoongemaakt, (8 ribben, zonder deksel)

Bereid uit het (doorgekapte) ribstuk. De huid en het vet worden verwijderd langs de natuurlijke naad aan de achterkant van de centrale lendenspier. Tussenribspieren tussen de blootliggende ribben worden verwijderd zodat alleen de kale ribuiteinden aan de centrale lendenspier blijven vastzitten.

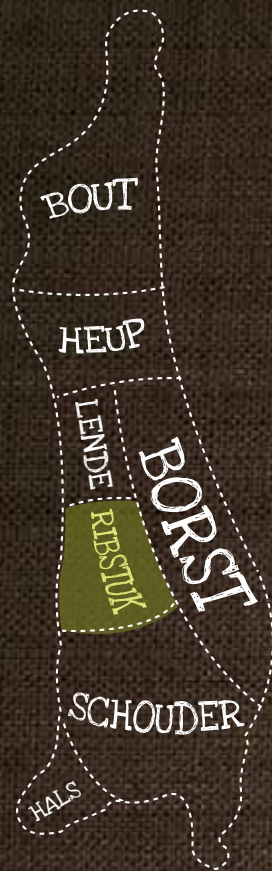


L141

### Rack, schoongemaakt (8 ribben, met deksel)

Bereid uit het (doorgekapte) ribstuk. De uiteinden van de ribben worden evenwijdig aan de centrale spier over een lengte van 20 mm ontdaan van vet. De huid wordt verwijderd volgens specificatie van de klant. Tussenribspieren tussen de blootliggende ribben worden verwijderd zodat alleen de kale ribuiteinden aan de centrale lendenspier blijven vastzitten.





L142

### Rack, schoongemaakt, (6 ribben, zonder dekse1)

Bereid uit het (doorgekapte) ribstuk. Het vet wordt verwijderd langs de natuurlijke naad aan de achterkant van de centrale lendenspier. Tussenribspieren tussen de blootliggende ribben worden verwijderd zodat alleen de kale ribuiteinden aan de centrale lendenspier blijven vastzitten.

L144

### Koteletten (schoongemaakt)

Bereid uit het rack (L138). De koteletten worden in porties van gelijke dikte afgesneden tussen de individuele ribben.



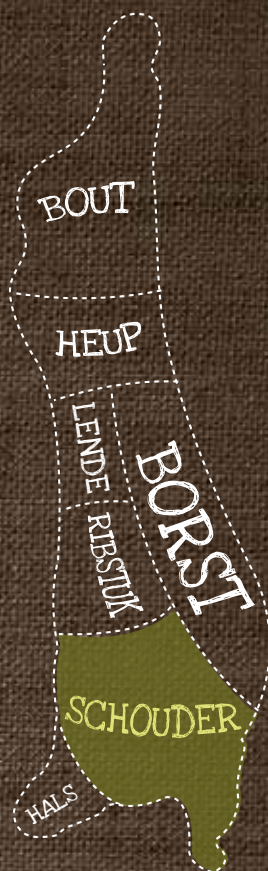
L145

### Koteletten

Bereid uit het ribstuk (L126). De koteletten worden in gelijke porties afgesneden tussen de ribben.

De punt van de ruggengraat wordt verwijderd.





L148

## Schouder

Bereid uit de korte voorvoet (L147) na verwijdering van het nekbeen en de borstpunten.



L150

## Uitgebeende schouder

Bereid uit de schouder (L148) waaruit alle beenderen zijn verwijderd. Het braadstuk wordt vervolgens opgerold en opgebonden met touw of een net.



L151

## Schouder ('oyster'-versnijding)

Bereid uit de korte voorvoet (L147) na verwijdering van de nek en het middenstuk. De schouder wordt opgetild terwijl het mes tussen het vlees en de achterkant van de ribben naar de basis van de centrale spier in de middennek wordt geleid.



L157

## Schouderpoulet

Bereid uit de schouder, waaruit alle beenderen, kraakbeen, grote bloedvaten, nekpees, zenen en eventueel verkleurd vlees worden verwijderd. Dekvet en nadenet mag niet dikker zijn dan 13 mm en het zichtbare vetgehalte mag maximaal 20% bedragen. Het vlees wordt na de voorbereiding handmatig of machinaal in blokjes gesneden volgens specificatie van de klant.





L158

### Nekschijven

Het deel van de nek dat van het ongesplitste karkas wordt gescheiden langs de buikrand van de ribben. De nek wordt door de nekwerfels doorgesneden in porties van gelijke dikte.

L159

### Schouder (opgebonden)

Bereid uit de schouder (L148) of het schouderstuk (L149) waaruit alle beenderen behalve de ellepijp en het spaakbeen zijn verwijderd. Inwendig vet en zenen worden verwijderd en uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 5 mm. De bout wordt opgerold en op gelijkmatige afstanden opgebonden.



L160

### Borststuk (uitgebeend en opgerold)

Bereid zoals de borst met vang (L153). De borst wordt strak in de lengte opgerold en op gelijkmatige afstanden vastgezet met rolladetouw. De opgerolde stukken worden aan beide zijden recht afgesneden.



L161

### Buik, opgerold

Bereid zoals de borst met vang (L153). De borst wordt strak in de lengte opgerold en op gelijkmatige afstanden vastgezet met fijn garen of elastisch rolladetouw. Vervolgens wordt de bout aan beide zijden recht afgesneden.



L165

### Lamsgehakt

Bereid uit ongeacht welke combinatie van vleesdelen die een bevredigend eindproduct oplevert, inclusief snijfval, maar zonder kop- of orgaanvlees, kraakbeen, grote bloedvaten, nekpees, klieren en vlees met een donkere verkleuring. Het vetgehalte van het gehakt mag niet meer dan 10% bedragen bij een chemische meting.





L162

## Halve bout, schenkelzijde

Bereid uit de volledige bout (L111) waaruit het staartbeen en de schenkel zijn verwijderd. De bout wordt in twee delen gesneden, waarna het schenkeldeel van de bout overblijft.



L163

## Halve bout, haaszijde

Bereid uit de volledige bout (L111) waaruit het staartbeen en de schenkel zijn verwijderd. De bout wordt in twee delen gesneden, waarna het haasdeel van de bout overblijft.



L164

## Guard of Honour

Bereid uit het rack (L138). Twee racks met zes ribben worden in elkaar gelegd zodat ze een 'erewacht' vormen.



L166

## Lamsboutlappen, met been

Bereid uit de bout met been (L110). De lamsboutlappen dienen uit het midden van de bout te worden gesneden.



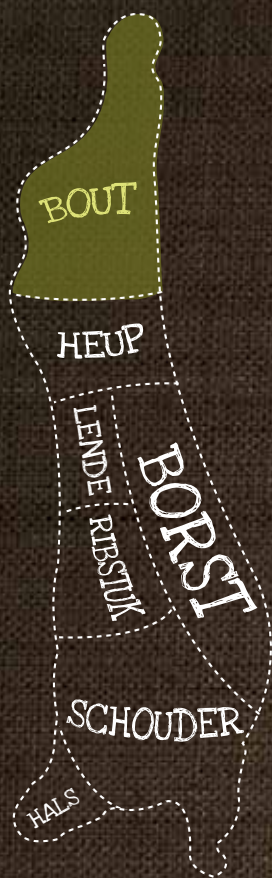
L167

## Lamsboutlappen (zonder been)

Bereid uit de uitgebeende bout (L112). De lappen worden dwars op de vezelrichting van het vlees gesneden in lappen van gelijke dikte.







L171

## Lamsboutreepjes

Bereid uit de bilspiers van het lam, die schoongemaakt worden om reepjes te verkrijgen met een 'visual lean' (VL, op het oog beoordeelde vlees/-vetverhouding) van 95%.



L168

## Lamsboutfilet

Bereid uit de bovenbilspier, die wordt ontdaan van alle vet en bindweefsel. De lappen worden dwars op de vezelrichting van het vlees gesneden in porties van gelijke dikte.



L169

## Lamskebab

Bereid uit de bilspier na verwijdering van overtollig vet en bindweefsel. Blokjes van gelijke grootte worden aan geschikte kebabstokken geregen.



L170

## Lamsboutpoulet

Bereid uit de bilspiers van het lam, die schoongemaakt worden om blokjes te verkrijgen met een 'visual lean' (VL, op het oog beoordeelde vlees/-vetverhouding) van 95%.



L172

## Lamsburgers

Bereid uit ongeacht welke combinatie van schoongemaakte vleesdelen die een bevredigend eindproduct oplevert, dat voldoet aan de specificaties, inclusief snijafval, maar zonder orgaanvlees, beenderen, kraakbeen, grote bloedvaten, zenen en klieren.

Het chemisch vetgehalte van het eindproduct mag niet hoger zijn dan het wettelijk maximum en moet voldoen aan individuele klantspecificaties.





L153

### Borst

De borst wordt uit het karkas (L100) verwijderd door een rechte snede in de lengterichting van het karkas, van de punt van het borstbeen tot het einde van de vang.

L155

### Nekfilet

Bereid uit de schouder (L148). De nekfilet wordt verwijderd langs de natuurlijke naden.



L156

### Schouderlappen

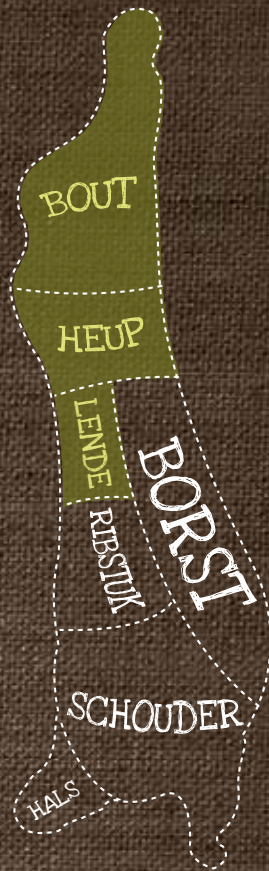
Bereid uit de uitgebeende schouder (L150), vóór het oprollen en zonder schenkelvlees. Lappen worden van de schenkelzijde tot aan de schouderbladholte evenwijdig aan de ruglijn van het karkas gesneden.



..... Welsh lamsvlees .....  
- deelstukken

# Geportioneerde deelstukken

LAMSVLEES  
.....  
Geportioneerde  
deelstukken



L108

### Kleinhoofd

Bereid uit de uitgebeende heup. De heup of dikke lende wordt ontdaan van overtollig vet en zenen.



L118

### Achterschenkel (schoongemaakt)

De schenkel wordt uit de bout (L110) verwijderd via een rechte snede door het achterste kniegewricht tussen het scheenbeen en het kuitbeen. De achillespees en de laatste geleding van het spronggewricht worden verwijderd.



L128

### Zadelkarbonades

Bereid uit de dubbele dunne lende (L123) door een snede door de tussenwervelschijf van elke lendenwervel.

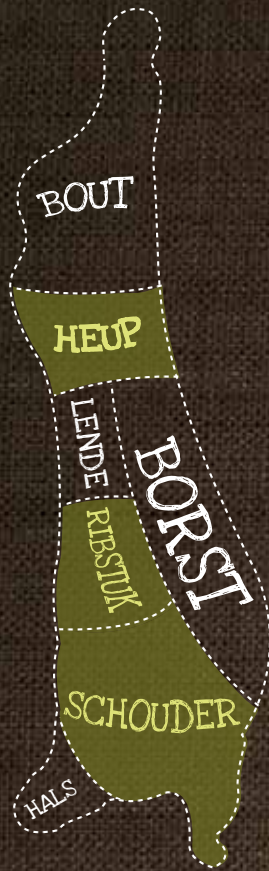


L129

### Haaskarbonades

Bereid uit de dunne lende (L127) door een snede door de tussenwervelschijf van elke lendenwervel.





L133

### Lendenbiefstuk

Bereid uit het uitgebeende kleinhoofd (L108) en ontdaan van overtollig vet en zenen. De biefstuk wordt gelijkmatig dwars op de vezelrichting van de spier doorgesneden in porties van gelijke dikte.

L135

### Noisettes

Bereid uit het ribstuk (L126) waaruit alle beenderen, huid en inwendig vet zijn verwijderd. De lendenstukken worden opgerold, opgebonden en in stukken van gelijke dikte geportioneerd.



L145

### Koteletten

Bereid uit het ribstuk (L126). De koteletten worden in gelijke porties afgesneden tussen de ribben. De punt van de ruggengraat wordt verwijderd.

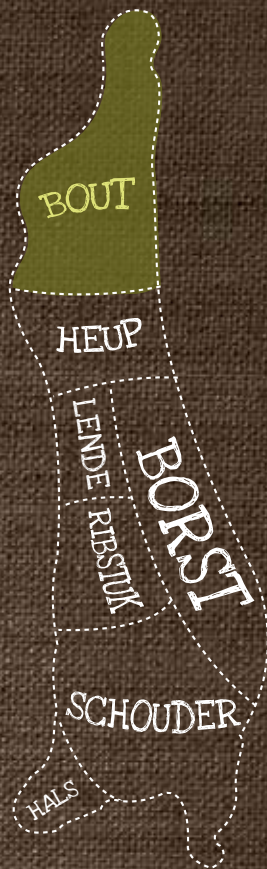


L155

### Nekfilet

Bereid uit de schouder (L148). De nekfilet wordt verwijderd langs de natuurlijke naden.





L166

### Lamsboutlappen, met been

Bereid uit de bout met been (L110). De lamsboutlappen dienen uit het midden van de bout te worden gesneden.

L167

### Lamsboutlappen (zonder been)

Bereid uit de uitgebeende bout (L112). De lappen worden dwars op de vezelrichting van het vlees gesneden in lappen van gelijke dikte.



L168

### Lamsboutfilet

Bereid uit de bovenbilspeer, die wordt ontdaan van alle vet en bindweefsel. De lappen worden dwars op de vezelrichting van het vlees gesneden in porties van gelijke dikte.



..... Welsh lamsvlees .....  
- deelstukken

# Orgaanvlees

LAMSVLEES  
.....  
Orgaanvlees



L173

### Nier

Van de hele nier worden het vlies en het niervet verwijderd.



L174

### Lever

De hele lever zoals die uit het karkas is verwijderd.



L175

### Leverplakken

Na verwijdering van de knobbels wordt de lever in plakken van gelijke dikte gesneden.



L176

### Hart

Het hart zoals het uit het karkas is verwijderd. Bloedvaten worden gelijk met de bovenkant van het hart afgesneden.



L177

### Zwezerik

Klieren uit de keel en de hartstreek (thymus en pancreas) worden schoongemaakt en ontdaan van ander weefsel.



..... Welsh rundvlees .....  
- deelstukken .....

# Indeling van karkassen

### Inleiding

Slachthuizen die meer dan 75 stuks vee per week slachten dienen de karkassen te classificeren volgens het EUROP-schema. Dit model werd in de jaren 1970 geïntroduceerd om voor heel Europa een uniform classificatiesysteem te verkrijgen. De invoering van dit systeem betekende tevens dat producenten konden worden beloond als ze runderen leverden met een karkasclassificatie die voldeed aan de marktvraag. Het karkas wordt beoordeeld op beveleedheid en vet; beide kenmerken worden op het oog vastgesteld.

De classificatie is tevens een zeer goede indicatie gebleken voor de vleesopbrengst, d.w.z. het totale percentage verkoopbaar vlees van een karkas.

### Beveleedheid

De beveleedheidsklasse wordt vastgesteld door middel van een visuele beoordeling van de vorm, waarbij gelet wordt op de blokvorm van het karkas en de spierontwikkeling in de achtervoet, lende en schouder. De invloed van het vet op de totale vorm speelt geen rol bij de beoordeling.

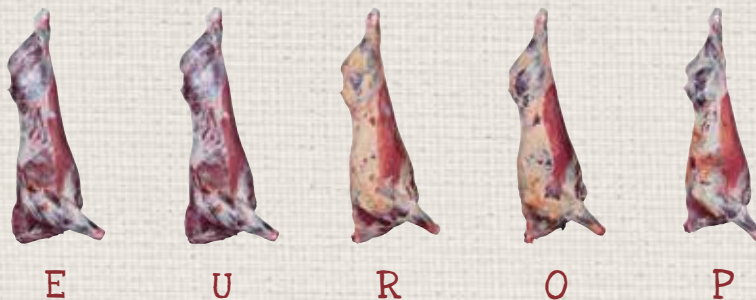
#### Er zijn vijf hoofdcategorieën:

E, U, R, O, P (waarbij E staat voor een uitstekende en P voor een slechte beveleedheid). In Groot-Brittannië zijn de categorieën U, O en P onderverdeeld in + en -.

### Vetheid

De vetheid wordt bepaald door een visuele beoordeling van de vetbedekking aan de buitenkant. Er zijn vijf hoofdcategorieën, uiteenlopend van 1 (zeer mager) tot 5 (zeer vet). In het VK zijn categorie 4 en 5 onderverdeeld in L (magerder) en H (vetter). De beveleedheidscategorie wordt als eerste vermeld, gevolgd door de vetheidscategorie (bv. R4L).

### BEVLEESDHEID



### VETHEID



### Categorie

Rundvlees van vee dat geen nakomelingen heeft voortgebracht, wordt ingedeeld als eersteklas rundvlees. Binnen deze categorie zijn er drie typen runderen: vaarzen (jong vrouwelijk rundvee), jonge ossen (gecastreerd mannelijk rundvee) en jonge stieren (niet-gecastreerd mannelijk rundvee). Runderen die wel nageslacht hebben gekregen, worden slachtkoeien (vrouwelijk rundvee) en slachtstieren (mannelijk vee) genoemd.

### Seizoensvariatie

De rundvleesmarkt wordt beïnvloed door seizoensgebonden vraag en aanbod. Dat wordt vooral duidelijk wanneer we kijken naar de verschillende deelstukken. Zo worden in de wintermaanden meer braadstukken verkocht en in de warme zomermaanden meer deelstukken die bedoeld zijn om te grillen.

Informatie over recente marktprijzen en trends is te vinden op de website van HCC: [www.hccmpw.org.uk](http://www.hccmpw.org.uk)

### Aanleverspecificaties

Slachthuizen kunnen kiezen uit drie erkende aanleverspecificaties:

- Standaardspecificatie
- Referentiespecificatie EG
- Specificatie VK

### Aanhoudingspercentage en karkasgewicht

Het aanhoudingspercentage is het uiteindelijke gewicht van het karkas (inclusief spierweefsel, zenen, vet en beenderen) gedeeld door het gewicht van het levende dier uitgedrukt in procenten. Dit is echter niet maatgevend voor de kwaliteit.

Slachters en slaggers hebben het vaak over de 'vleesopbrengst'. Daarmee bedoelen ze het aandeel verkoopbaar vlees van het karkas.



Doorgaans neemt het gemiddelde karkasgewicht tussen de specificaties af met:

- Standaard tot EG-referentie – mannetjes 1,2% en wijfjes 1,7%
- EG-referentie tot VK-specificatie – alle categorieën 0,8%

| Als percentage van het karkasgewicht | Zak-/uivet<br>1,5% | Bovenbilvet<br>0,3% | Vangvet<br>0,4%* | Borstvet<br>0,2%* | Middenrif<br>0,4% |
|--------------------------------------|--------------------|---------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Standaardspecificatie                | ERAAN              | ERAAN               | ERAAN            | ERAAN             | ERAAN             |
| Referentiespecificatie EG            | ERAF               | ERAF                | ERAAN            | ERAAN             | ERAF              |
| Specificatie VK                      | ERAF               | ERAF                | ERAF             | ERAF**            | ERAF              |

*Uitgaande van vetheidscategorie 3*

*\*\*Het borstvet wordt afgesneden tot er een dunne deklaag overblijft en de vangrand mag niet worden getrimd.*

### Eetkwaliteit

#### Waarom is de eetkwaliteit belangrijk? Het perspectief van de consument

Aankoopbesluiten zijn gebaseerd op prijs en visuele aantrekkelijkheid. Herhalingsaankopen worden gedaan wanneer het product een bevredigende eetervaring verschaft.

Uit marktonderzoek naar de eetkwaliteit van rundvlees is gebleken dat malsheid en smaak de belangrijkste criteria voor de aanvaardbaarheid zijn. Malsheid is het belangrijkste, maar waar de malsheid minder variabel is, neemt het relatieve belang van smaak toe.

De factoren die van invloed zijn op de eetkwaliteit van rundvlees kunnen onderverdeeld worden in factoren vóór het slachten en factoren na het slachten.

#### Factoren vóór het slachten die de eetkwaliteit kunnen beïnvloeden

##### Ras

Onderzoek heeft aangetoond dat de invloed van het ras op de eetkwaliteit gering is. Weliswaar zijn niet alle rassen volledig beoordeeld, maar de duidelijke verschillen die gevonden zijn, hebben hoofdzakelijk betrekking op rasechte dieren.

##### Geslacht

Er is geen verschil in eetkwaliteit tussen vaarzen en jonge ossen.

Vlees van jonge stieren is over het algemeen taaier dan vlees van jonge ossen en vaarzen van dezelfde leeftijd. Rundvlees van jonge stieren heeft na het slachten ook een speciale behandeling nodig om de malsheid te vergroten.

#### Leeftijd/seizoensgebondenheid

Over het algemeen levert ouder rundvee taaier vlees. Veel dieren die eersteklas kwaliteit vlees leveren, worden verkocht tot een leeftijd van 30 maanden, om te voorkomen dat het vlees taaier wordt naarmate het dier de volwassen leeftijd bereikt. Voor stieren is het beter om een grensleeftijd van 15/16 maanden aan te houden.

Vlees van oudere dieren heeft meestal echter wel een sterkere smaak dan vlees van jongere dieren en op sommige markten wordt de voorkeur gegeven aan oudere dieren voor bepaalde vleesdelen. Zo worden ribstukken van oudere koeien in Frankrijk beter verkocht.

#### Voedsel

Het voedsel kan de smaak van rundvlees beïnvloeden. Consumenten in het Verenigd Koninkrijk geven over het algemeen de voorkeur aan het sterker smakende vlees van met gras gevoede runderen.

#### Vetheid en bevelesdheid

De laatste jaren proberen consumenten hun vetinname te beperken door magerder vlees te eten. Maar als rundvlees minder tussenspiervet bevat (minder doorregen is), heeft het een minder goede eetkwaliteit.



Factoren na het slachten die de eetkwaliteit beïnvloeden

### De omzetting van spierweefsel in vlees.

Na de slacht ondergaat het spierweefsel een aantal veranderingen die van belang zijn bij het bepalen van de visuele aantrekkelijkheid en de vleeskwaliteit.

De snelheid waarmee rigor mortis optreedt in spierweefsel wordt beïnvloed door een aantal factoren:

- Energievoorraad die in de spieren is opgeslagen wanneer het dier de boerderij verlaat
- Verbruik van de energievoorraad tijdens transport en stalling
- Stimulering van stofwisselingsprocessen door stress voorafgaand aan het slachten
- Stimulering van spieractiviteit tijdens het slachten
- De snelheid waarmee het spierweefsel wordt gekoeld

Deze veranderingen worden geïllustreerd in het schema op deze pagina.

De bloedtoevoer naar de spieren stopt

Er wordt nog steeds glucose als energiebron gebruikt

Bij gebrek aan zuurstof wordt glucose omgezet in melkzuur

De pH daalt en bereikt uiteindelijk een waarde van 5,4 tot 5,7

Zodra de energie is opgebruikt, hechten de spiereiwitten stevig aan elkaar en treedt rigor mortis in.



### Afkoeling

Te veel samentrekking van de spieren voorafgaand aan de rigor mortis (koude krimp) leidt tot een grotere taaiheid van het vlees. Over het algemeen kan koude krimp worden voorkomen door de spieren de eerste 10 uur na het slachten niet tot onder de 10°C te laten afkoelen.

Door elektrische prikkeling met hoge spanning (HVES) te gebruiken, kan dit effect worden afgezwakt zodat er sneller gekoeld kan worden.

### Elektrische prikkeling

In sommige slachthuizen wordt het vlees elektrisch geprikkeld om de eetkwaliteit te verbeteren. Na het slachten wordt er een elektrische stroom door het karkas gevoerd. Daardoor trekken de spieren samen en verbruiken ze dus energie. Daardoor treedt de rigor mortis sneller in, zodat er eerder gekoeld kan worden.

### Ophangmethode voor karkassen

De malsheid van de bil- en lendenspieren neemt toe wanneer het karkas wordt opgehangen aan de heup in plaats van aan de achillespees. Dat komt doordat de spieren dan worden gerekt zodat ze niet kunnen samentrekken voorafgaand aan de rigor mortis.

### Rijping (besterven)

Rijping verbetert de malsheid omdat de van nature in het vlees aanwezige enzymen de eiwitten afbreken.

Gril- en braadstukken worden beter door ze maximaal 21 dagen te laten rijpen. Dit kan gedaan worden terwijl ze nog niet zijn uitgesneden (een opgehangen karkas of deel daarvan) of in een zak (ontbeend en vacuüm verpakt eerste klas vlees), of door een combinatie van beide methoden.

Wanneer rundvlees alleen aan het karkas rijpt, gaat er gewicht verloren door verdamping en door het verkleuren en uitdrogen van spierweefsel aan de buitenkant dat later moet worden weggesneden.

### Bereiding

Het is belangrijk om vlees op de juiste manier te bereiden. Vleesdelen met een hoog bindweefselgehalte kunnen het beste met een vochtige methode bereid worden. Bij een droge bereidingsmethode (grillen, bakken en braden), kan het vlees uitdrogen en taai worden wanneer de bereidingstijd te lang is.

De smaak van het vlees ontwikkelt zich tijdens de bereiding door de invloed die de warmte uitoefent op de in het vlees en vet aanwezige eiwitten, vetten en suikers.

De chemische reacties die dit proces veroorzaken zijn complex, maar tijdens de bereiding neemt het aantal en de snelheid ervan toe wanneer de kooktemperatuur wordt verhoogd en de inwendige temperatuur van het vlees stijgt.

Daarom hebben biefstukken en braadstukken een sterkere smaak wanneer ze doorbakken in plaats van half doorbakken zijn. Maar een te hoge temperatuur of een te lange bereidingstijd heeft een nadelige invloed op de malsheid van het vlees. Een van de manieren om de smaak te versterken en het vlees mals te houden, is om biefstukken snel bij hoge temperatuur dicht te schroeien.



..... Welsh rundvlees .....  
- deelstukken

# Deelstukken voor de groothandel en catering



B200

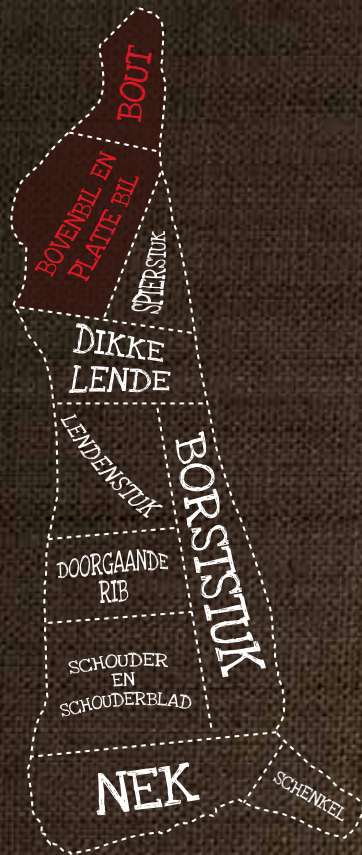
## Runderkarkas en hele zijde

Het runderkarkas is het hele lichaam met uitzondering van al het oneetbare slachtafval, de huid, de kop en de poten.

Op de volgende pagina's van deze handleiding worden de vleesdelen benoemd die uit de verschillende delen van het karkas worden gesneden.







B201

### Stomp

Het overblijvende deel van de achtervoet na verwijdering van de dikke lende, de lende en de vang door een rechte snede van de punt van het dikke lendenbeen (d.w.z. de vijfde heiligbeenwervel) tot een punt ongeveer 80 mm onder de ronding van het staartbeen.

B202

### Bovenbil

Bereid uit de stomp (B201) na verwijdering van de poot en alle beenderen. De bovenbil wordt langs de natuurlijke naden verwijderd uit het spierstuk (dikke lende) en de platte bil. De bovenbil is de inwendige spier van de stomp en bevindt zich naast het staartbeen.



B203

### Bovenbil (rollades)

Bereid uit de bovenbil (B202) en verdeeld in twee of drie stukken waaruit alle kraakbeen en zenen worden verwijderd. Natuurlijk of toegevoegd uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm. De braadstukken worden opgebonden of in een net gedaan zoals vereist.

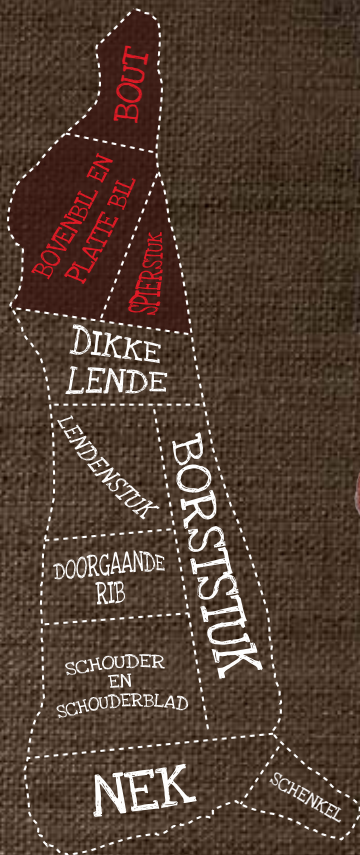


B204

### Bovenbil (rollada)

Bereid uit de bovenbil (B202) zoals hierboven, gepresenteerd als rond braadstuk, opgebonden of in een net gewikkeld.





B205

### Spierstuk/staartstuk

Bereid uit de stomp (B201) na verwijdering van de poot en alle beenderen. Het spierstuk/staartstuk (dikke lende) wordt langs de natuurlijke naden gescheiden van de bovenbil en platte bil. Kan tot één rollade worden verwerkt.



B206

### Spierstuk (rollade)

Bereid uit het spierstuk (dikke lende) (B205) en overdwers in twee stukken gesneden. Natuurlijk of toegevoegd uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm. De braadstukken worden opgebonden of in een net gedaan zoals vereist.

B207

### Spierstuk

Bereid uit het spierstuk (dikke lende) (B205) na verwijdering van de kap (tensor fasciae latae) langs de natuurlijke naad. Kan tot één rollade worden verwerkt.

B208

### Hele platte bil

Bereid uit de stomp (B201) na verwijdering van de poot en alle beenderen. De platte bil (buitenste spier) wordt langs de natuurlijke naden gescheiden van het spierstuk (dikke lende) en de bovenbil. De tweehoofdige kuitspier (musculus gastrocnemius) dient verwijderd te worden door hem langs de natuurlijke naden tussen de centrale spier en de platte bil te scheiden.





B209

### Platte bil

Bereid uit de hele platte bil (B208). De achtermuis wordt van de hoofdspier gescheiden langs de natuurlijke naad tussen de twee spieren. Het dikke vliesweefsel en alle kraakbeen en zenen worden verwijderd. Uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm.



B210

### Achtermuis

Het resterende deel van de hele platte bil (B208). Na verwijdering van kraakbeen, zenen en overtollig vet kan het overblijvende spierweefsel in stukken of lappen gesneden worden.



B211

### Platte bil (rollades)

Bereid uit de hele platte bil (B208) na verwijdering van het dikke vliesweefsel van het inwendige spieroppervlak. De platte bil kan in zijn geheel worden opgerold of overdwars in twee stukken worden gesneden. Natuurlijk of toegevoegd uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm. De braadstukken worden opgebonden of in een net gedaan.



B212

### Peeseind

Na verwijdering uit de hele platte bil (B208) wordt het peeseind van de hoofdspier gescheiden langs de natuurlijke naad tussen de twee spieren. Kraakbeen en zenen worden verwijderd en uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 5 mm.

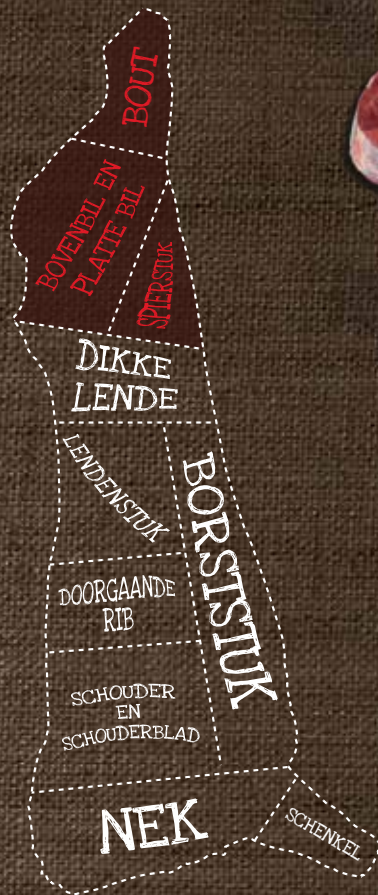


B213

### Voor-/achterschenkel

Bereid uit de achterbout na verwijdering van de beenderen en het los aanhangende weefsel. De ontbeende bout van de voorvoet kan ook voor dit artikel worden gebruikt.





B214

### Schenkschijven

Bereid uit de achterbout (B213) of de voorvoet na verwijdering van de beenderen en het los aanhangende weefsel.



B215

### Roerbakreepjes

Bereid uit spierweefsel dat geschikt is om verwerkt te worden tot reepjes met een 'visual lean' (VL, op het oog beoordeelde vlees/-vetverhouding) van 95%.



B216

### Runderlap (platte bil)

Bereid uit de hele platte bil (B208). De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden. Uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 6 mm.



B217

### Biefstuk uit de bovenbil

Bereid uit de bovenbil (B202) en ontdaan van al het uitwendige vet. De biefstukken worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.





B218

### Dikke lende en lende

Het overblijvende deel van de achtervoet na verwijdering van de stomp (B201) door een snede vanaf de punt van het dikke lendenbeen tot een punt ongeveer 80 mm onder de ronding van het staartbeen en na verwijdering van de vang door een snede evenwijdig met de ruggengraat vanaf de buitenrand van de dikke lende. Geleverd zonder inwendig vet en niervet maar met ossenhaas.



B219

### Dikke lende met staartstuk

Het resterende deel van de dikke lende en lende (B218) na verwijdering van het lendenstuk door een rechte snede langs de punt van het heupbeen en tussen de zesde lendenwervel en de eerste heiligbeenwervel. Geleverd zonder vet maar met haas (dikke lende).



B220

### Dikke lende, uitgebeend

Bereid uit de dikke lende met staartstuk (B219) na verwijdering van de haas (dikke lende), het middenrif en alle beenderen. In lappen snijden zoals benodigd.



B221

### Dikke lende, 'D-vorm', uitgebeend

Bereid zoals de uitgebeende dikke lende (B220) maar na verwijdering van het staartstuk door een snede op 40 mm van de centrale hoofdspier aan de achterzijde en in een boog rond de centrale hoofdspier zodat een D-vorm ontstaat.



B222

### Lendenbleefstuk

In het midden uitgesneden lendenbleefstukken van de dikke lende met 'D-vorm' (B221).

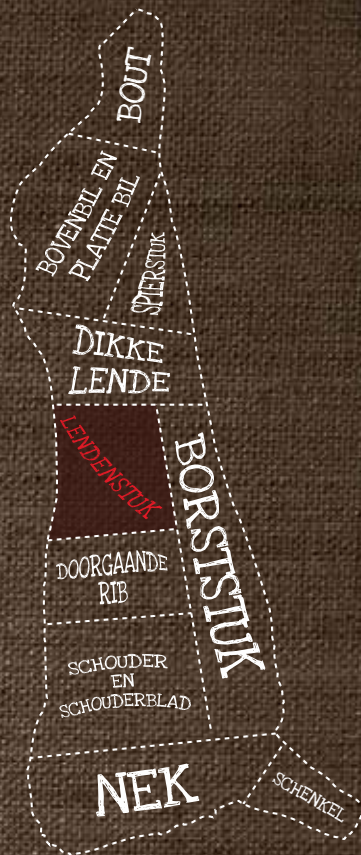


B223

### Lendenstuk

Het resterende deel van de dikke lende en lende (B218) na verwijdering van de dikke lende met staartstuk. Geleverd zonder niervet maar met haas van de lende.





B224

### Lendenstuk (dun)

Bereid uit het lendenstuk (B223) na verwijdering van een deel van de vang door een rechte snede evenwijdig met de ruggengraat, van een punt op 25 mm boven de centrale spier aan de kant van de dikke lende tot een punt op 65 mm boven de andere zijde van de centrale spier.

B225

### Dunne lende (standaard)

Bereid uit het lendenstuk (B223) waaruit de haas, de beenderen en het kraakbeen zijn verwijderd. De vang wordt verwijderd door een rechte snede van een punt op 80 mm van de buitenste punt van de centrale spier aan de kant van de dikke lende tot een punt op maximaal 105 mm van de buitenste punt van de centrale spier aan de kant van de ribben.



B226

### Dunne lende (dun)

Bereid uit de dunne lende (B225) waaruit de vang wordt verwijderd door een rechte snede van een punt op 14 mm van de buitenste punt van de centrale spier aan de kant van de dikke lende tot een punt op 38 mm van de buitenste punt van de centrale spier aan de kant van de ribben.



B227

### Dunne lende (speciale versnijding)

Bereid uit de dunne lende (dun) (B226) waaruit alle grote zenen en het dekvet worden verwijderd. Uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm. Zenen, kraakbeen en tussenribspieren worden verwijderd.

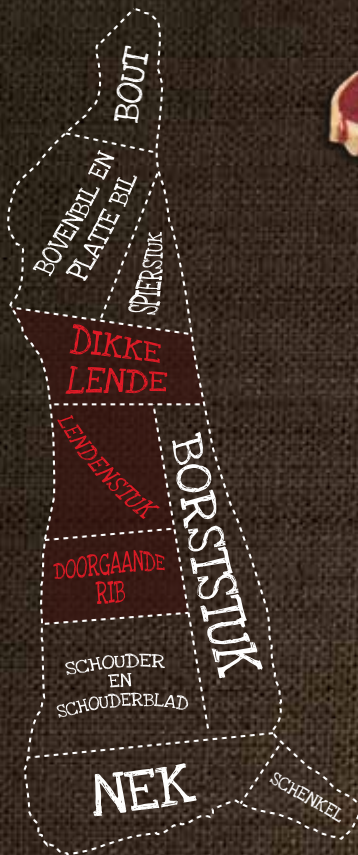


B228

### Dunne lende (rollade)

Bereid uit de lende (speciale versnijding) (B227). Op regelmatige afstanden opgebonden.





B229

### Lendenlappen (speciale versnijding)

Bereid uit de dunne lende (speciale versnijding) (B227) waaruit de vang wordt weggesneden tot maximaal 25 mm van de buitenste punt van de centrale spier. De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.



B230

### Lendenlappen

Bereid uit de dunne lende (speciale versnijding) (B227) waaruit de ketting is verwijderd. De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.



B231

### T-bonesteaks

Bereid uit het lendenstuk (kant van de dikke lende) (B223) waaruit de vang wordt verwijderd door een rechte snede van een punt op 10 mm van de buitenste punt van de centrale spier. De steak dient minimaal 40 mm dik te zijn, gemeten door het midden van de haas en evenwijdig aan de ruggengraat. Elke steak dient even dik te zijn en uitwendig vet dient te worden afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm.



B232

### Ossenhaas met ketting

De haas bevindt zich aan de onderkant van de dikke lende en lende en wordt voorzichtig verwijderd om insnijding van het spierweefsel te voorkomen. Wordt geleverd zonder aanhangend weefsel, gerafelde randen en dekvet, maar met ketting.



B233

### Ossenhaas

Bereid uit de ossenhaas met ketting (B232) waaruit de ketting wordt verwijderd.





B234

### Haas (dikke lende)

De haas van de dikke lende is het deel van de ossenhaas dat uit de dikke lende met staartstuk (B219) wordt verwijderd. Wordt geleverd zonder gerafelde randen en kraakbeen, maar met ketting.



B235

### Haas (lende)

De lendehaas is het deel van de ossenhaas dat uit het lendenstuk (B223) wordt verwijderd. Aanhangend weefsel, gerafelde randen, dekvet en kraakbeen van het been dienen te worden verwijderd. Wordt geleverd met ketting.



B236

### Biefstuk van de haas

Bereid uit de ossenhaas (B233) waaruit de staart en het vlies over de gehele lengte worden verwijderd. De biefstukken worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden. Het snijoppervlak van elke biefstuk dient ten minste 40 mm te bedragen.



B237

### Doorgaande rib

Het resterende deel van de voorvoet na verwijdering van de korte voorvoet door een rechte snede tussen de zesde en zevende rib en na verwijdering van de vang door een rechte snede evenwijdig met de ruggengraat vanaf een punt op de tiende rib dat maximaal 115 mm van de buitenste punt van de centrale spier verwijderd is.



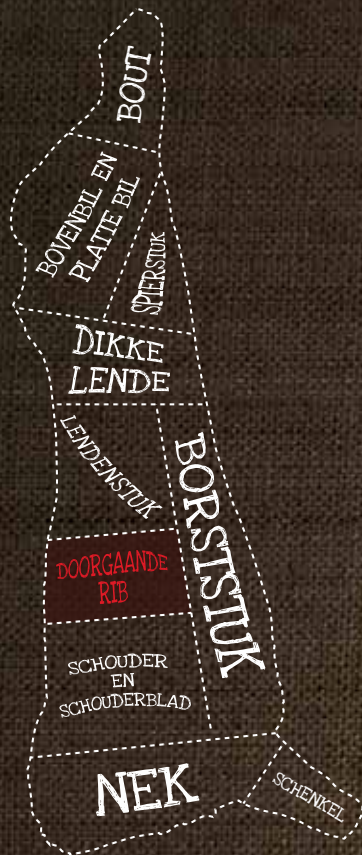
B238

### Doorgaande rib (opgebonden)

Bereid uit de doorgaande rib (B237) waaruit de vang wordt verwijderd door middel van een rechte snede evenwijdig met de binnenzijde van de ruggengraat, op maximaal 40 mm van de buitenste punt van de centrale spier aan de lendenzijde. De ruggengraat, botuitsteeksel en zenen worden verwijderd. Het braadstuk wordt opgebonden met evenwijdige windingen tussen de ribben.







B239

### Doorgaande rib (uitgebeend, rollade)

Bereid uit de doorgaande rib (B237), waaruit alle beenderen, het kraakbeen van het schouderblad en de zenen worden verwijderd. Het overblijvende braadstuk wordt op gelijke afstanden gelijkmatig opgebonden.

B240

### Ribeye-rollade

Bereid uit de doorgaande rib (B237) waaruit alle beenderen, het kraakbeen van het schouderblad en de bijbehorende spieren, zenen, uitwendige vetlaag en vang worden verwijderd, waarna de centrale hoofdspier en bijbehorende spieren blijven zitten.



B241

### Ribeye-rollade (opgebonden)

Bereid uit de doorgaande rib (B237) zoals voor ribeye, maar op gelijke afstanden gelijkmatig opgebonden in de lengte.



B242

### Ribeyelappen

Bereid uit de ribeye-rollade (B240) De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.

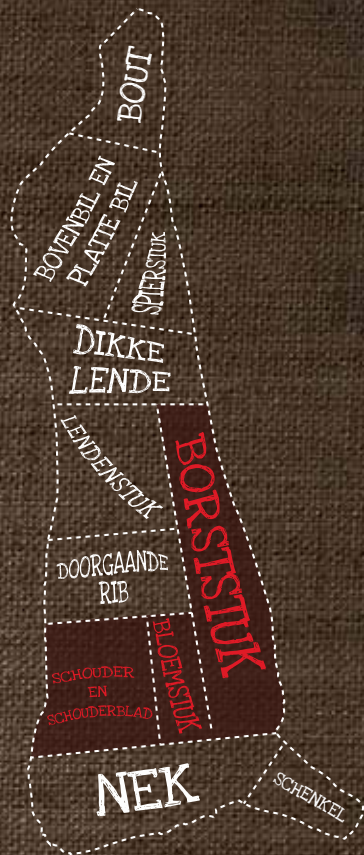


B243

### Schouder (uitgebeend)

Bereid uit de schouder waaruit alle beenderen, kraakbeen en zenen zijn verwijderd. De schouder wordt van het schouderblad losgesneden.





B244

### Schouderrollade (uitgebeend)

Bereid zoals de schouder (B243) waaruit alle beenderen, kraakbeen en zenen zijn verwijderd. Het braadstuk dient op regelmatige afstanden over de hele lengte opgebonden te worden.

B245

### Schouderlap

Bereid uit de uitgebeende schouder (B243)  
De lappen worden dwars op de vezelrichting van het vlees gesneden in porties van gelijke dikte.

B246

### Schouderpoulet

Bereid uit de ontbeende schouder (B243) waarvan al het uitwendige vet wordt verwijderd. Het vlees wordt voor ten minste 75% van het totale gewicht of volgens specificatie in blokjes van ongeveer 20 mm gesneden.

B247

### Bloemstuk

Deze spier wordt na het schouderblad uit de schouder verwijderd langs de natuurlijke naden. Uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm.

B248

### Borststuk (uitgebeend, rollade)

Het borststuk wordt uit de voorvoet verwijderd vanaf de punt van het borstbeen. Maak evenwijdig aan de ruggengraat een snede over de ribben, tot en met de zesde rib, en daarna een loodrechte snede tussen de zesde en zevende rib om het borststuk van de vang te scheiden. Alle beenderen en inwendige vetafzettingen worden verwijderd en het uitwendige vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm. Het braadstuk wordt opgerold, opgebonden of in een net gedaan.

B249

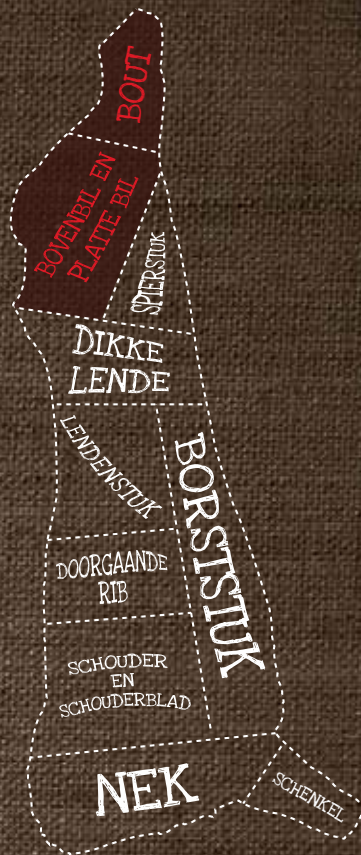
### Gehakt

Bereid uit ongeacht welke combinatie van vleesdelen die een bevredigend eindproduct oplevert, inclusief snijafval, maar zonder kop- of orgaanvlees. Alle beenderen, kraakbeen, bloedvaten, de nekpees, zenen en eventueel verkleurd vlees worden verwijderd. Het vetgehalte van het gehakt mag de specificatie van de klant niet overschrijden bij een chemische meting.



..... Welsh rundvlees .....  
- deelstukken

Deelstukken  
voor de  
detailhandel



B204

### Bovenbil (rollade)

Bereid uit de bovenbil (B202) zoals hierboven, gepresenteerd als rond braadstuk, opgebonden of in een net gewikkeld.



B214

### Schenkelschijven

Bereid uit de achterbout (B213) of de voorvoet na verwijdering van de beenderen en het los aanhangende weefsel.



B215

### Roerbakreepjes

Bereid uit spierweefsel dat geschikt is om verwerkt te worden tot reepjes met een 'visual lean' (VL, op het oog beoordeelde vlees/-vetverhouding) van 95%.



B216

### Runderlap (platte bil)

Bereid uit de hele platte bil (B208). De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden. Uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 6 mm.

B217

### Biefstuk uit de bovenbil

Bereid uit de bovenbil (B202) en ontdaan van al het uitwendige vet. De biefstukken worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.





B222

### Lendenbiefstuk

In het midden uitgesneden lendenbiefstukken van de dikke lende met 'D-vorm' (B221).

B229

### Lendenlappen (speciale versnijding)

Bereid uit de dunne lende (speciale versnijding) (B227) waaruit de vang wordt weggesneden tot maximaal 25 mm van de buitenste punt van de centrale spier. De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.



B231

### T-bonesteaks

Bereid uit het lendenstuk (kant van de dikke lende) (B223) waaruit de vang wordt verwijderd door een rechte snede van een punt op 10 mm van de buitenste punt van de centrale spier. De steak dient minimaal 40 mm dik te zijn, gemeten door het midden van de haas evenwijdig aan de ruggengraat. Elke steak is even dik en uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm.



B236

### Biefstuk van de haas

Bereid uit de ossenhaas (B233) waaruit de staart en het vlies worden verwijderd. De biefstukken worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden. Het snijoppervlak van elke biefstuk dient ten minste 40 mm te bedragen.

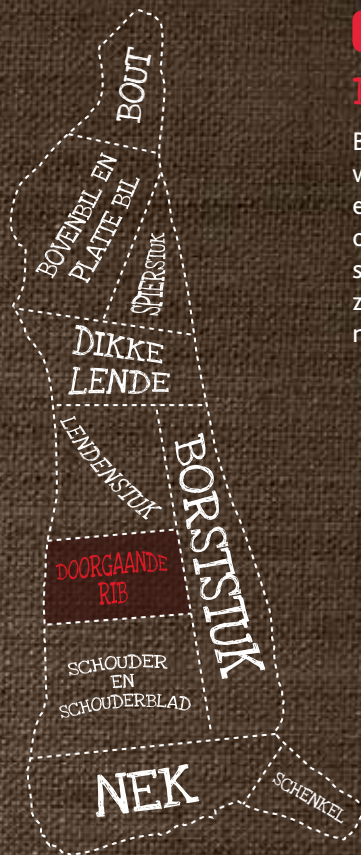


B253

### Lendenrollade

Bereid uit de lende (speciale versnijding) (B227). Op regelmatige afstanden opgebonden.





B238

### Doorgaande rib (opgebonden)

Bereid uit de doorgaande rib (B237) waaruit de vang wordt verwijderd door middel van een rechte snede evenwijdig met de binnenzijde van de ruggengraat, op maximaal 40 mm van de buitenkant van de centrale spier aan lenzijde. De ruggengraat, botuitsteeksel en zenen worden verwijderd. Het braadstuk wordt opgebonden met evenwijdige windingen tussen de ribben.



B239

### Doorgaande rib (uitgebeend, rollade)

Bereid uit de doorgaande rib (B237), waaruit alle beenderen, het kraakbeen van het schouderblad en de zenen worden verwijderd. Het overblijvende braadstuk wordt op gelijke afstanden gelijkmatig opgebonden.



B240

### Ribeye-rollade

Bereid uit de doorgaande rib (B237) waaruit alle beenderen, het kraakbeen van het schouderblad en de bijbehorende spieren, zenen, uitwendige vetlaag en vang worden verwijderd, waarna de centrale hoofdspier en bijbehorende spieren blijven zitten.

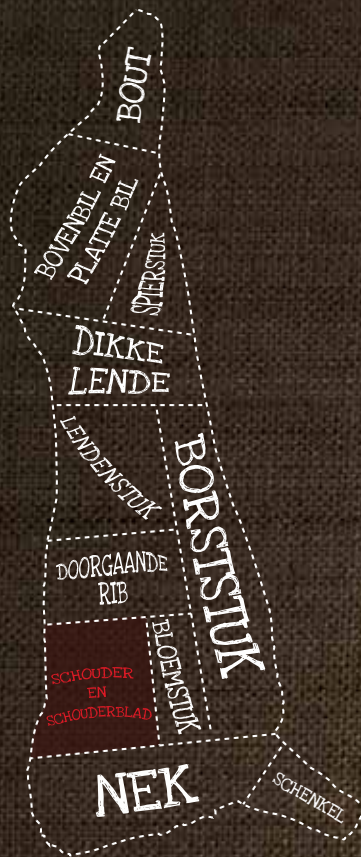


B242

### Ribeyelappen

Bereid uit de ribeye-rollade (B240) De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.





B245

### Schouderlap

Bereid uit de uitgebeende schouder (B243)  
De lappen worden dwars op de vezelrichting van het vlees gesneden in porties van gelijke dikte.



B246

### Schouderpoulet

Bereid uit de ontbeende schouder (B243)  
waarvan al het uitwendige vet wordt verwijderd.  
Het vlees wordt voor ten minste 75% van het totale gewicht of volgens specificatie in blokjes van ongeveer 20 mm gesneden.



B249

### Gehakt

Bereid uit ongeacht welke combinatie van vleesdelen die een bevredigend eindproduct oplevert, inclusief snijafval, maar zonder kop- of orgaanvlees. Alle beenderen, kraakbeen, bloedvaten, de nekpees, zenen en eventueel verkleurd vlees worden verwijderd. Het vetgehalte van het gehakt mag de specificatie van de klant niet overschrijden bij een chemische meting.

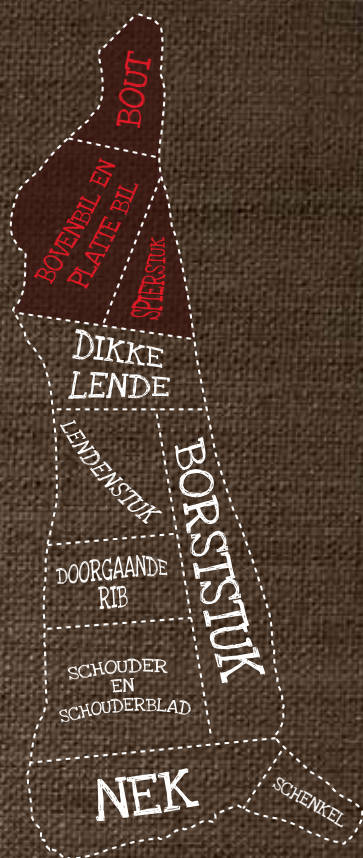


B255

### Rundvleesburgers

Bereid uit ongeacht welke combinatie van schoongemaakte vleesdelen die een bevredigend eindproduct oplevert dat voldoet aan de specificaties, inclusief snijafval, maar zonder kop- of orgaanvlees, beenderen, kraakbeen, bloedvaten, zenen en klieren. Het chemisch vetgehalte van het eindproduct mag niet hoger zijn dan het wettelijk maximum en moet voldoen aan individuele klantspecificaties.





B250

### Braadstuk van de bovenbil

Van de bovenbil (B202) worden braadstukken van geschikte grootte voor de detailverkoop gesneden.



B251

### Braadstuk van de platte bil

Van de hele platte bil (B208) worden braadstukken van geschikte grootte voor de detailverkoop gesneden.



B252

### Spierstuk (rollade)

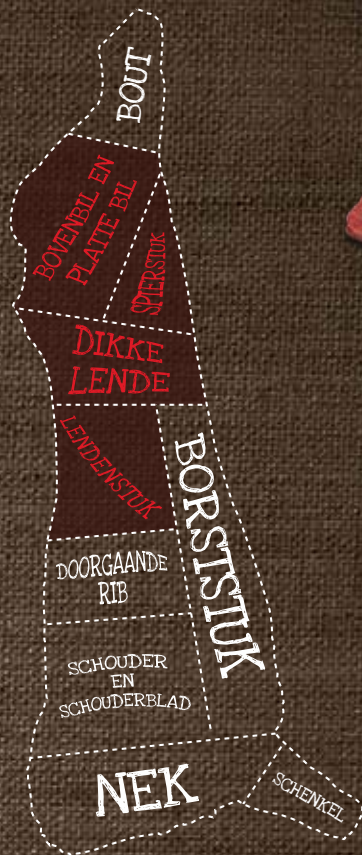
Bereid uit het spierstuk (B205) en overdwers in twee stukken gesneden. Natuurlijk of toegevoegd uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm. De braadstukken worden opgebonden of in een net gedaan zoals vereist.





..... Welsh rundvlees .....  
- deelstukken

# Geportioneerde deelstukken



B216

### Runderlap (platte bil)

Bereid uit de hele platte bil (B208). De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden. Uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 6 mm.



B217

### Biefstuk uit de bovenbil

Bereid uit de bovenbil (B202) en ontdaan van al het uitwendige vet. De biefstukken worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.



B222

### Lendenbiefstuk

In het midden uitgesneden lendenbiefstukken van de dikke lende met 'D-vorm' (B221).

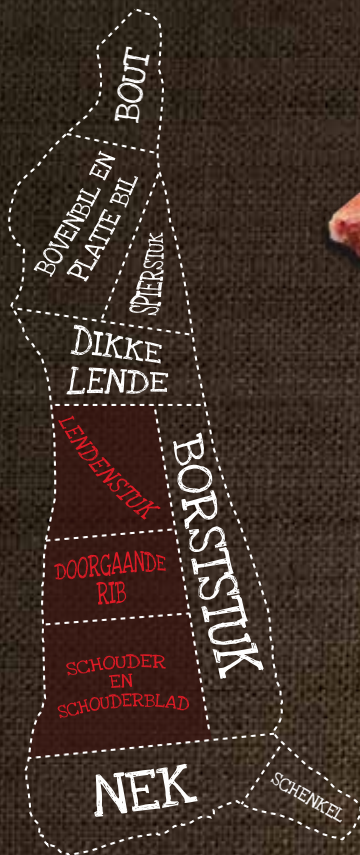


B229

### Lendenlappen (speciale versnijding)

Bereid uit de dunne lende (speciale versnijding) (B227) waaruit de vang wordt weggesneden tot maximaal 25 mm van de buitenste punt van de centrale spier. De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.





B231

### T-bonesteaks

Bereid uit het lendenstuk (kant van de dikke lende) (B223) waaruit de vang wordt verwijderd door een rechte snede van een punt op 10 mm van de buitenste punt van de centrale spier. De steak dient minimaal 40 mm dik te zijn, gemeten door het midden van de haas en evenwijdig aan de ruggengraat. Elke steak is even dik en uitwendig vet wordt afgesneden tot een maximale dikte van 8 mm.

B236

### Biefstuk van de haas

Bereid uit de ossenhaas (B233) waaruit de staart en het vlies over de lengte van de haas worden verwijderd. De biefstukken worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden. Het snijoppervlak van elke biefstuk dient ten minste 40 mm te bedragen.



B242

### Ribeyelappen

Bereid uit de ribeye-rollade (B240) De lappen worden dwars op de vezelrichting van de spier in porties van gelijke dikte gesneden.



B245

### Schouderlap

Bereid uit de uitgebeende schouder (B243) De lappen worden dwars op de vezelrichting van het vlees gesneden in porties van gelijke dikte.



B255

### Rundvleesburgers

Bereid uit ongeacht welke combinatie van schoongemaakte vleesdelen die een bevredigend eindproduct oplevert dat voldoet aan de specificaties, inclusief snijafval, maar zonder kop- of orgaanvlees, beenderen, kraakbeen, bloedvaten, zenen en klieren. Het chemisch vetgehalte van het eindproduct mag niet hoger zijn dan het wettelijk maximum en moet voldoen aan individuele klantspecificaties.



..... Welsh rundvlees .....  
- deelstukken

# Orgaanvlees



B256

### Ossenier

Van de hele nier worden het vlies en het niervet verwijderd.



B257

### Ossenstaart

Verse ossenstaart wordt afgesneden door de tussenwervelschijven.

Wilt u meer informatie over hoe en waar u Welsh lamsvlees en Welsh rundvlees kunt kopen, neem dan contact op met:

Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales  
Ty Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF  
Verenigd Koninkrijk

+44 (0) 1970 625 050  
info@hccmpw.org.uk

[hcctrade.com](http://hcctrade.com)