

The lamb section of the International Meat Manual has been prepared by the U.S. Meat Export Federation as a reference guide for international lamb customers. Its purpose is to familiarize international customers with high-quality U.S. lamb and the most commonly produced cuts. Additional cuts are also available from many suppliers in the United States.

If more information is needed in regard to lamb cuts, or U.S. suppliers, please contact the U.S. Meat Export Federation.

No portion of this manual may be reproduced without the written permission of the U.S. Meat Export Federation.

國際肉類手冊中的羊肉部份由美國肉類出口協會編輯，供世界各國購買羊肉的顧客作為參考指南。編寫宗旨是使顧客熟悉高品質的美國羊肉及經常生產的部位肉。顧客可以向諸多美國供應商購買其他規格的部位肉。

如果有需要有關羊肉或美國供應商方面的更多資料，請與美國肉類出口協會聯繫。

未經美國肉類出口協會的書面準許，任何人不得翻印本手冊中的任何部份。

국제 육류 안내서의 양고기 단원은 미국육류수출협회에서 국제 양고기 고객들을 위한 참고 안내 자료로 작성하였다. 본 자료의 목적은 외국 고객들에게 미국의 고급 양고기와 일반적으로 공급되는 부분육을 소개하는 것이다. 이외의 부분육들도 미국의 여러 공급업체들로부터 구입할 수 있다.

양고기 부분육이나 미국 공급업체에 대한 자세한 정보가 필요하면, 미국육류수출협회에 문의하면 된다.

미국육류수출협회의 서면 허가 없이 본 자료를 무단 복사하는 행위를 일체 금지한다.

國際食肉マニュアルのラム・セクションは、米国食肉輸出連合会より、海外のラム購買客向け参考ガイドとして作成されました。本ガイドの目的は、海外の顧客に、米国産の高品質ラム及び最も一般的なカットについて知ってもらうことです。多くの米国サプライヤーは、その他多数のカットも提供しています。

ラムのカットの種類について、又は輸出用パッカー/加工業者に関するその他の情報が必要な場合は、米国食肉輸出連合会までお問い合わせください。

本マニュアルの一部又は全部を、米国食肉輸出連合会の書面による許可なく複製することを禁じます。

La sección sobre cordero del Manual de Carne Internacional ha sido preparada por la Federación de Exportadores de Carne de Estados Unidos como guía de referencia para los consumidores internacionales. Su propósito es familiarizar a los clientes internacionales con el cordero estadounidense de alta calidad y los cortes que regularmente se producen. Hay cortes adicionales disponibles de muchos de los proveedores estadounidenses.

Si necesita más información sobre los cortes de cordero o los proveedores de EE.UU., por favor póngase en contacto con la Federación de Exportadores de Carne de Estados Unidos.

Ninguna parte de este manual puede duplicarse sin el permiso por escrito de la Federación de Exportadores de Carne de Estados Unidos.

TODAY'S Lamb Industry

The International Meat Manual lamb section is merely a guide for identification of lamb cuts. Specifications may vary between suppliers. The U.S. Meat Export Federation assumes no liability for adherence to the descriptions herein or for the availability of any of the products listed.

General Information

The U.S. lamb industry is committed to producing the highest quality lamb in the world as efficiently and economically as possible. There are approximately 80,000 sheep producers in the United States producing approximately 4 million high-quality lambs for the domestic and international markets. Lambs produced in the U.S. are grain-fed and are generally larger and more muscular than lambs produced elsewhere in the world. This leads to muscle cuts that are larger and milder tasting than cuts produced in other countries, providing an excellent center-of-the-plate item. The range for average live lamb slaughter weight is 58 to 60 kilograms. This converts to an average carcass weight of 28-30 kilograms.

Food Safety

As with the entire red meat sector, lamb produced in the United States is subject to one of the most rigorous inspection and food safety systems in the world. Food safety management systems in the United States are science-based and are implemented to minimize food safety risks. The latest development in this area is the recent passage of a new meat inspection law by the U.S. Congress. This act mandates the use of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles in managing food safety. The seven principles of HACCP are widely recognized by scientific authorities and international health organizations as the most effective means for achieving the highest food safety standards. These HACCP-based systems are used extensively in the United States to produce safe and wholesome meat products for the world market.

The national food safety system involves several agencies of the Federal government, packing companies and producers; all working in concert to ensure that U.S. lamb is safe and wholesome. The Food Safety and Inspection Service (FSIS) is responsible for meat and animal inspection at the packing plant; the Animal and Plant Health Inspection Service monitors and regulates animal health control; and the Food and Drug Administration approves and regulates the use of animal health products. At the packing plant level, each animal is inspected twice. The first inspection is of the live animal and the second inspection is of the carcass and internal organs to ensure U.S. wholesome products.



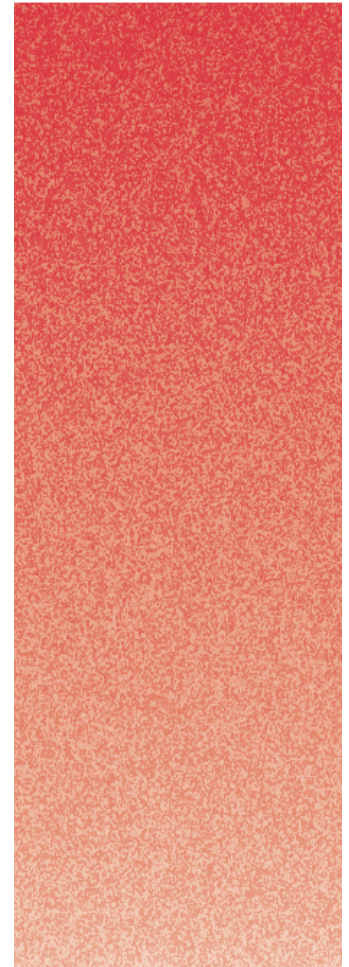
Carcass Classification

Lamb carcasses may be graded for quality and yield. Carcass grading is a voluntary service provided by the USDA for a fee to the packer. Yield grade and quality grade are determined at the same time and are dependent on each other. The yield grade estimates the cutability of the carcass. Yield grades range from 1 to 5, with 1 having the highest percentage lean and 5 having the lowest percentage of closely trimmed cuts. Quality grades estimate the eating quality of the carcass. Quality grades are determined by the age of the animal at the time of slaughter and the amount of fat streaking, an indicator of marbling, in the flank. The two U.S. quality grades most common domestically and internationally are U.S. Prime and U.S. Choice. Ninety-five (95%) of all the lamb produced in the U.S. is graded for quality and yield. Prime carcasses account for approximately 9% of the lamb carcasses graded. The remaining 91% of the graded carcasses grade Choice.

Purchasing

When purchasing lamb products, the buyer should be certain to request the appropriate type of products needed. Lamb specifications must be communicated accurately between the buyer and the seller. The items described in this manual are standard to the industry but may vary from supplier to supplier. When ordering products, the buyer must clearly understand the production specification practiced by the U.S. supplier. Specialty products may be ordered.

Packaging requirements should be agreed to by the supplier and purchaser as part of the contract or purchase order. Lamb products are available in boxes with plastic liner bags, wax-lined boxes, individually wrapped or vacuum packaged pieces. Consider when purchasing that there are different benefits and costs associated with each type of packaging.



羊肉工業 現況

一般資料

美國羊肉工業界承諾盡可能有效且經濟地生產世界上最高品質的羊肉。美國現有八萬家養羊戶，為國內和國際市場生產大約四百萬頭高品質的肉羊。美國的肉羊一般以穀物飼養，比世界上其他地方生產的肉羊要來得大而且精肉多，其分切精肉不但大塊且味道溫和，是做為餐桌上主菜的上品。肉羊的平均屠宰體重的範圍在55至57公斤重，換算成羊屠體的平均重量為27至29公斤。

食品安全

美國生產的羊肉正如整個畜肉工業一樣，受到世界上最嚴格的檢驗和食品安全標準的約束。美國食品安全管理系統是以科學為基礎，而且該系統的執行是為了將食品安全性的危險降至最小。這一方面最新的進展是美國國會通過“病原菌消滅法案”(Pathogen Reduction Act)。這一法令強制規定在管理食品安全中採用“危險分析和重點管制(HACCP)”的原則。該系統的7項原則被科學機關和國際衛生組織廣泛視為達到最高食品安全標準的最有效手段。這些以HACCP為基礎的系統正在美國廣泛的使用，以生產世界上最安全、最完善的肉類產品。

全美食品安全系統牽涉到幾個聯邦政府機構、屠宰公司和生產者的共同密切配合，以保證美國羊肉的食用安全和衛生。食品安全和檢驗服務處(FSIS)負責對屠宰工廠內的肉品和動物進行檢驗；動植物檢驗服務部管理生產操作並對動物的健康負責；而食品藥物管理局審核和管理動物健康產品的使用。在屠宰工廠，每頭動物被檢驗兩次。第一次檢驗活的動物，第二次檢驗屠宰後的屠體和內臟，以保證產品的安全性。

國際肉類手冊中的羊肉部份僅為羊肉分切部位的鑒別指南。各供應商之間的規格可能各有千秋。美國肉類出口協會對於本手冊內的描述或任何所列產品的供貨情況不承擔任何責任。

屠體分類

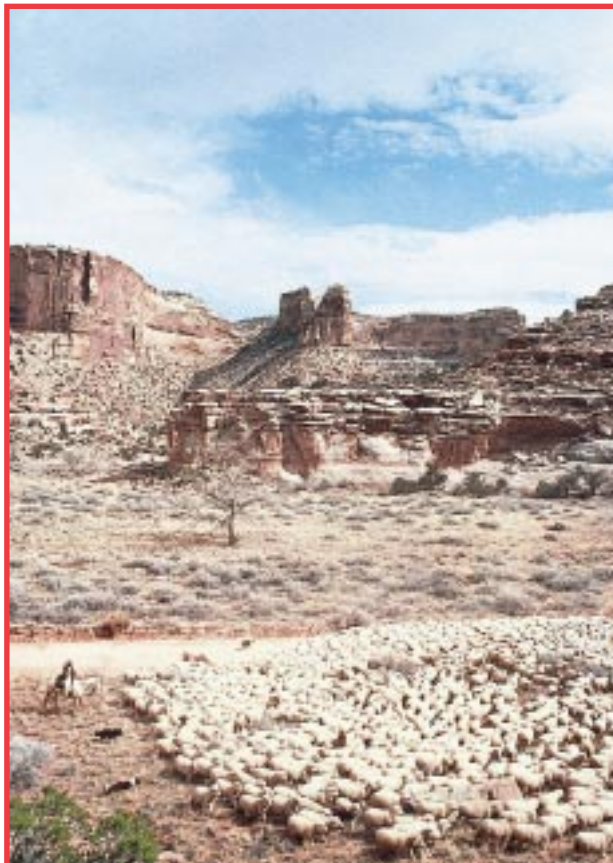
羊肉屠體可按品質和產精肉率予以評級。屠體評級是美國農業部提供的義務服務，其費用由屠宰商承擔。產精肉率評級和品質評級同時進行，二者之間相輔相成。產精肉率評級是評估屠體中可得之精肉量。產精肉率級別為1至5。產精肉率"1"的精肉率最高，而"5"的精肉率最低。品質評級是評估屠體的食用品質，該評級是根據家畜屠宰時的年齡、腹脅肉油花數量而決定。國內外最常見的美國品質評級為美國最佳級和美國特選級。美國生產的羊肉中有95%經過產精肉率和品質的評級。最佳級屠體約佔全部評級羊肉屠體的9%。評級屠體的其餘91%為特選級。

購買

在購買羊肉產品時，買主應明確提出對所需產品的種類要求。有關羊肉規格的要求必須在買主和供應商之間談清楚。本手冊中所描述的產品項目是遵照工業標準規格，但供應商的規格會各有不同。在訂購產品時，買主應了解產品及美國供應商所提供的規格。美國屠宰商能協助滿足外國買主的特殊要求。買主可訂購特別產品。

包裝要求必須經供應商和買主雙方一致同意，並成為合同或購貨單的一部分。羊肉產品可以是內有塑料墊袋的盒裝、襯臘盒裝、每件分別包裝或真空包裝。購買時應考慮到各種包裝所具有的不同優點和價格。

©1999 U.S. Meat Export Federation.



오늘날의 양고기 산업

일반 정보

미국의 양고기 산업은 최고급 양고기를 최대한 능률적, 경제적으로 전세계에 공급하기 위하여 열성을 다한다. 미국에는 약 8만여 양 생산자가 국내외 시장용으로 약 4백만 마리의 고급 새끼 양을 생산한다. 미국에서 생산된 새끼 양은 일반적으로 다른 나라에서 생산된 것들에 비해 더 크고 근육이 발달해 있다. 따라서 미국의 양고기 부분육은 다른 나라에서 생산된 부분육에 비해 크기가 크고 고기가 더 연하여 고급 요리로 사용하기에 매우 적합하다. 평균적인 양의 살아있을 때의 체중 범위는 55 내지 57 킬로그램이다. 도축 후 지육의 무게는 28-30 킬로그램이 된다.

식품 안전

전체 적색육부문과 마찬가지로 미국에서 생산된 양고기에는 세계에서 가장 엄격한 식육 검사 및 식품 안전 기준이 적용된다. 미국의 식품 안전 관리 시스템은 과학적이며 식품 안전 위험을 극소화하도록 실행된다. 이 분야의 최신 발전 사항으로는 미국 의회에서 최근에 통과된 새로운 육류 검사규정에 관한 법률중 하나인 병원균 감축법(Pathogen Reduction Act)을 들 수 있다. 이 법은 식품 안전 관리에 있어서 식품위해요소중점관리제도 (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)의 사용을 의무화한다. HACCP의 7대 원칙은 권위 있는 과학 단체 및 국제 위생 기구들로부터 최고 수준의 식품 안전을 달성하기 위한 가장 효과적인 수단으로 널리 인정받고 있다. 세계 시장에 공급할 안전하고 위생적인 육류 제품을 생산하기 위해 미국에서는 HACCP에 기초한 시스템이 광범위하게 사용되고 있다.

국가 식품 안전 체계에는 몇몇 연방 정부 기관, 패커 및 생산업체들이 관여하는데, 모두 미국의 양고기가 안전하고 위생적인 식품이 되도록 하기 위해 공동 노력하고 있다. 식품 안전 검사국(Food Safety and Inspection Service)은 도축가공 공장에서의 육류 및 가축 검사를 담당하고, 미국 동식물 검역소(Animal and Plant Health Inspection Service)는 정기적으로 동물의 건강상태를 체크하고, 생산 활동을 관장하고, 식품 의약품국(Food and Drug Administration)은 동물 약품의 사용을 승인하고 관장한다. 도축가공 공장 단계에서 각 동물을 두 번씩 검사한다. 위생적인 제품이 생산되도록 하기 위해 첫번째 검사는 산 동물에 대해 실시하고 두 번째 검사는 도살 후 지육과 내장에 대해 실시한다.

국제 육류 안내서의 양고기 단원은 양고기 부분육을 식별하기 위한 지침에 불과하다. 공급업체마다 규기가 다를 수 있다. 미국육류수출 협회는 본 자료에 수록된 설명과 실제 제품의 일치나 나인된 제품의 실제 공급 여부에 대해 인체 책임을 지지 않는다.

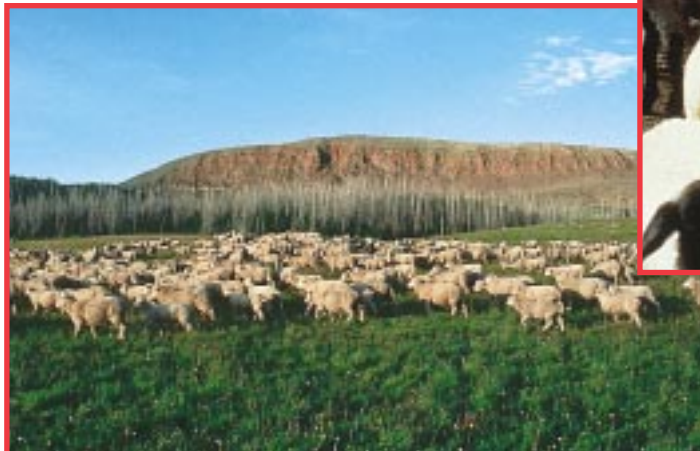
지육 분류

양고기 지육은 품질과 수율에 따라 등급이 구분된다. 지육 등급 구분은 패커의 비용 부담으로 미농무부가 제공하는 자발적으로 실행되는 서비스이다. 수율 등급(yield grade)과 품질 등급(quality grade)은 동시에 결정되고 서로 영향을 미친다. 수율 등급은 지육으로부터 잘라낼 수 있는 살코기의 양을 추정하는 것이다. 수율 등급의 범위는 1에서 5까지로, 1이 살코기의 구성비가 가장 높고, 5가 살코기 구성비가 가장 낮은 지육이다. 품질 등급은 지육의 식용 품질을 추정한다. 품질 등급은 도축 당시 동물의 연령과 옆구리살에 있는 지방 스트리킹의 양과 마블링 상태를 감안하여 결정된다. 국내외적으로 가장 널리 사용되는 미국의 두 가지 품질 등급은 U.S. Prime과 U.S. Choice 이다. 미국에서 생산된 모든 양고기 중 95%는 품질 및 수율 등급이 판정된다. Prime 등급 지육은 등급이 판정된 양고기 지육의 9% 정도를 차지한다. 등급이 판정된 나머지 91%의 지육은 Choice 등급이다.

구매

양고기 제품 구입시, 구매자는 반드시 필요한 제품의 종류를 요구해야 한다. 구매자와 판매자 간에 양고기 규격에 대해 분명하게 의사를 교환해야 한다. 본 안내서에 서술된 품목들은 업계의 표준이지만 실제로 개별 업체의 제품간에는 차이가 있을 수 있다. 제품 주문시 구매자는 미국 공급업체가 사용하는 생산 규격을 분명하게 이해해야 한다. 특별 제품을 주문할 수 있다. 계약 또는 구매 주문의 일환으로 공급업체와 구매자가 포장 조건에 동의해야 한다. 양고기 제품은 비닐포장하여 상자에 포장한 제품, 밀랍처리한 상자에 포장한 제품, 개별적으로 포장한 제품 또는 진공 포장한 제품 등의 형태로 공급된다. 각 포장 종류별로 장점과 비용이 다르다는 점을 구매시 고려해야 한다.

계약 또는 구매 주문의 일환으로 공급업체와 구매자가 포장 조건에 동의해야 한다. 양고기 제품은 비닐포장하여 상자에 포장한 제품, 밀랍처리한 상자에 포장한 제품, 개별적 또는 진공 포장한 제품 등의 형태로 공급된다. 각 포장 종류별로 장점과 비용이 다르다는 점을 구매시 고려해야 한다.



現在の ラム業界について

概要

米国ラム業界は、世界でも最高品質のラムを可能な限り効率的かつ経済的に生産することに徹しています。米国内の羊の生産者はおよそ8万にのぼり、国内及び海外市場向けに、約400万頭もの高品質のラムを生産しています。米国産のラムたちは穀物で飼育されているため、一般的に他国産のものより大きく、肉付きもよくなっています。従って、より肉の多い、味もマイルドなマッスル・カットが生産され、主食として申し分のない食品となります。ラム生きている時の体重は55から58-60キロです。そこから28-30キロの枝肉がとれることとなります。

食品としての安全性

赤身の食肉のセクター全体と同様、米国産のラムも、世界で最も厳しい検査を受け、食品安全基準に従うことが要求されています。米国の食品安全管理システムは科学的ベースに基づくものであり、食品安全上のリスクを最低限に抑えるために実施されます。この分野における最近の動きは、最近米国議会で新しい食肉検査規定を定めた病原菌削減法が通過したことです。この法律は、危害分析及び重要コントロール・ポイント (HACCP)の原理を食品安全管理に使用することを強制します。HACCPの七つの原理は科学、国際健康機関といった分野の権威者の間で、最高の食品安全基準を達成するための効果的な方法として広く認められています。こういったHACCPベースのシステムは、世界で最も安全な食肉を生産するため、米国で広く使用されています。

この全国的な食品安全制度には、連邦政府の諸機関、パツカー、及び生産者が関与しています。その全てが、米国産牛肉が安全かつ健全であることを確実にするよう協力し合っているのです。食品安全及び検査サービス局(FSIS)は、パツカーにおける肉及び牛の検査を実施します。動物物の健康検査サービス局は定期的に動物の健康状態をチェックし、生産習慣を規制し、動物の健康に責任を持ちます。食品及び医薬品局は動物の健康に関する薬品の使用を許可・規制します。パツカーのレベルで、動物は1頭につき2回検査されます。最初の検査は動物が生きている時に実施され、2度目の検査は枝肉と内臓について実施するもので、米国産の製品が健全なものであることが確認されます。

本マニュアルはラム各種カット識別についてのガイドにすぎません。仕様は個々のサプライヤーによって異なる場合があります。米国食肉輸出連合会は、本マニュアルに記載された説明と実際の製品が異なる場合、又は記載された製品が入手できない場合に関して一切の責任を負いません。

牛肉品質保証

USDA検査システムを確実に実施するため、米国牛肉業界では、最終的に製品の安全性に影響を与える生産上の習慣に焦点をあてた牛肉品質保証(BQA)プログラムを開始しました。このようなプログラムの実施により、国内外の買い手に対し、米国産の牛肉業界が可能な限り安全で健全な製品を生産することに徹している、ということを示す一つの方法であります。

購入

ラム製品を購入する場合、購入者は必ず必要とする製品の正しい種類を請求する必要があります。ラム製品の仕様は、買い手と売り手の間で正確に伝えられなければなりません。本マニュアルで説明されている製品は業界において標準的なものですが、サプライヤーによって異なる場合があります。特殊製品の注文も可能です。梱包に関する要求事項に関しても、契約又は購入注文の一部として、売り手と買い手との間で同意が得られなければなりません。牛肉製品はビニールのライナー・バッグ入りの箱、ワックス・ライニング付の箱、個々の包装又は真空パックで購入することができます。各タイプの梱包はそれぞれ異なった利点があり、価格も違うということを考慮に入れてください。

梱包に関する要求事項に関しても、契約又は購入注文の一部として、売り手と買い手との間で同意が得られなければなりません。牛肉製品はビニールのライナー・バッグ入りの箱、ワックス・ライニング付の箱、個々又は真空パックで購入することができます。各タイプの梱包はそれぞれ異なった利点があり、価格も違うということを考慮に入れてください。

©1999 U.S. Meat Export Federation.



La Industria del Cordero en la Actualidad

La sección sobre cordero del Manual de Carne Internacional es solamente una guía para la identificación de los cortes de cordero. Las especificaciones de cada proveedor pueden variar. La Federación de Exportadores de Carne de los EE.UU. no asume ninguna responsabilidad por el apego a las descripciones incluidas en el manual o por la disponibilidad de ninguno de los productos listados.

Información General

La industria del cordero en los EE.UU. tiene el compromiso de producir cordero de la más alta calidad en el mundo, de la manera más eficiente y económica posible. Existen en los Estados Unidos aproximadamente 80,000 productores de cordero que producen alrededor de 4 millones de borregos para los mercados nacionales e internacionales. Los corderos que se producen en los EE. UU. reciben una alimentación a base de grano, y por lo general son de un tamaño mayor, con más músculo que los corderos que se producen en cualquier otra parte del mundo. Esto, por lo tanto, trae como resultado que los cortes sean más grandes y con un sabor más suave que los cortes que se producen en otros países. El rango de peso de los corderos vivos al momento del sacrificio oscila entre los 58 y 60 kilogramos, obteniéndose una canal con un peso promedio entre los 28 y 30 kilogramos.

Seguridad de los Alimentos

Al igual que con todo el sector de carne roja, el cordero estadounidense está sujeto a una de las más rigurosas inspecciones y sistemas de seguridad en los alimentos del mundo. Los sistemas de los Estados Unidos para controlar la seguridad de los alimentos tienen su base en la ciencia y son implementados para minimizar y eliminar riesgos de seguridad. El último avance en esta área es la aprobación reciente por parte del Congreso de una nueva ley para la inspección de carne. Esta ley hace obligatorio el uso de los principios del sistema para el Análisis de Riesgo y Puntos de Control Crítico (HACCP, siglas en inglés) para controlar la seguridad en los alimentos. Los siete principios del HACCP son ampliamente reconocidos por autoridades científicas y organizaciones de salud internacionales como el medio más efectivo para cumplir con las normas más rigurosas de seguridad en los alimentos. Estos sistemas, basados en HACCP, se usan de forma generalizada en Estados Unidos, lo que le permite a éste ofrecer al mercado mundial productos de carne saludables.

Este sistema nacional para la seguridad de los alimentos involucra a varias agencias del gobierno federal, compañías emparadoras y productores; todos trabajando en conjunto para asegurar la seguridad y salubridad del cordero. El Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos (FSIS, en inglés) es responsable de inspeccionar el animal y la carne en la planta; el Servicio de Inspección de la Salubridad de la Planta y el Animal supervisa y regula el control de la salud del animal; y la Administración para los Medicamentos aprueba y regula el uso de productos de origen animal saludables. A nivel planta empaçadora, cada animal recibe una doble inspección. La primera inspección se le hace al animal vivo, y la segunda a la canal y órganos internos para asegurar la salubridad de los productos estadounidenses.

Clasificación de la Canal

Las canales de cordero se clasifican de acuerdo al grado de rendimiento y calidad. La clasificación de las canales es un servicio remunerado que ofrece el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, en inglés) a los empaques. Los grados de rendimiento y calidad son determinados al mismo tiempo y dependen uno del otro. El grado de rendimiento calcula la cantidad de cortes que se obtendrán de la canal. Los grados de rendimiento abarcan del 1 al 5, en donde el 1 cuenta con un porcentaje más alto de carne y el 5 cuenta con un porcentaje más bajo de cortes. Los grados de calidad calculan la calidad comestible de la canal. Los grados de calidad se determinan de acuerdo a la edad del animal al momento del sacrificio y la cantidad de grasa presente en la falda, indicador del marmoleo, combinado con el grado de conformación de la pierna. Los dos grados de calidad estadounidense más comunes a nivel nacional e internacional son el U.S. Prime y U.S. Choice. El noventa y cinco por ciento (95%) de todo el cordero que se produce en los EE.UU. se clasifica según su calidad y rendimiento. De las canales clasificadas, aproximadamente el 9% se clasifica como Prime y el 91% restante como Choice.

Compra

Al comprar productos de cordero, el comprador debe asegurarse de solicitar el tipo apropiado de productos que necesita. Las especificaciones del cordero deben comunicarse clara y exactamente entre el comprador y el vendedor. Los productos descritos en este manual son la norma en la industria, pero pueden variar de proveedor a proveedor. Al ordenar productos, el comprador debe entender claramente las especificaciones de producción que ofrece el proveedor estadounidense. Se aceptan ordenes de productos especiales.

El vendedor y el comprador deben ponerse de acuerdo sobre los requisitos de empaque como parte del contrato u orden de compra. Los productos de cordero los hay disponibles en cajas con forro de plástico, cajas con recubrimiento de cera, piezas empacadas individualmente o al vacío. Se debe tomar en cuenta que hay ventajas y costos incluidos para cada tipo de empaque.

