

關於加拿大牛肉國際協會

加拿大牛肉國際協會代表加拿大境內超過60,000個大大小小的家族經營式牧場，他們為世界生產最好的加拿大牛肉。加拿大牛肉國際協會也代表這些肉牛生產者負責加拿大牛肉在國內外的市場開發。我們在加拿大、墨西哥、日本、韓國、中國大陸、越南及台灣等地均設有代表處。加拿大牛肉國際協會提供專屬的計畫和服務來支持全球產業合作夥伴網絡。我們致力提高消費者對牛肉的認識，以提高對牛肉這種富含營養的食物及其卓越的食用品質的認識和享受。

使命

我們的使命是要通過高效創新的行銷解決方案，為我們的生產者和整個加拿大牛肉價值鏈創造價值，以提升需求、體驗和認識。

願景

我們的願景是讓加拿大牛肉成為受全球廣受推崇的優質蛋白質之選，以最大化我們的生產者、夥伴和客戶的投資回報。

加拿大牛肉協會台灣辦事處

☎ (886) 2 8780-1206 ✉ dkao@canadabeef.ca

加拿大牛肉國際
協會辦公室



加拿大牛肉供應商



cdnbeefperforms.ca



加拿大牛肉 的優勢



動物健康 | 食品安全 | 等級標準 | 牛肉品質



親愛的朋友們：

我們很榮幸有機會向大家介紹「加拿大牛肉優勢」。

加拿大牛肉產業致力於透過滿足消費者的期望以增加對加拿大牛肉的需求。我們的產品目前已銷售至全球超過55個國家，深得對產品品質有要求的買家的青睞。我們一直把食品安全放在首位，並通過對整個牛肉供應鏈進行互鎖控制來實現此目標。我們已實施強制性的加拿大畜追蹤系統 (CLTS) 以及加拿大國家動物保健計畫來保護牛隻。在牛肉加工設施內已實行由加拿大食品檢驗局開發和主導的全面性食品安全系統。

我們採用國際認可的家畜遺傳學、穀飼方案和嚴格的全國分級制度，生產出優良食用品質和高精肉率的牛肉產品。

感謝您一直以來的支持。我們期待與您合作，一同為您的加拿大牛肉業務實現價值最大化。

順頌 商祺



Eric Bienvenue
總裁
加拿大牛肉國際協會



Chris White
總裁&CEO
加拿大肉品委員會



Dennis Laycraft
執行副總裁
加拿大養牛協會



Janice Tranberg
總裁&CEO
全國飼養者協會

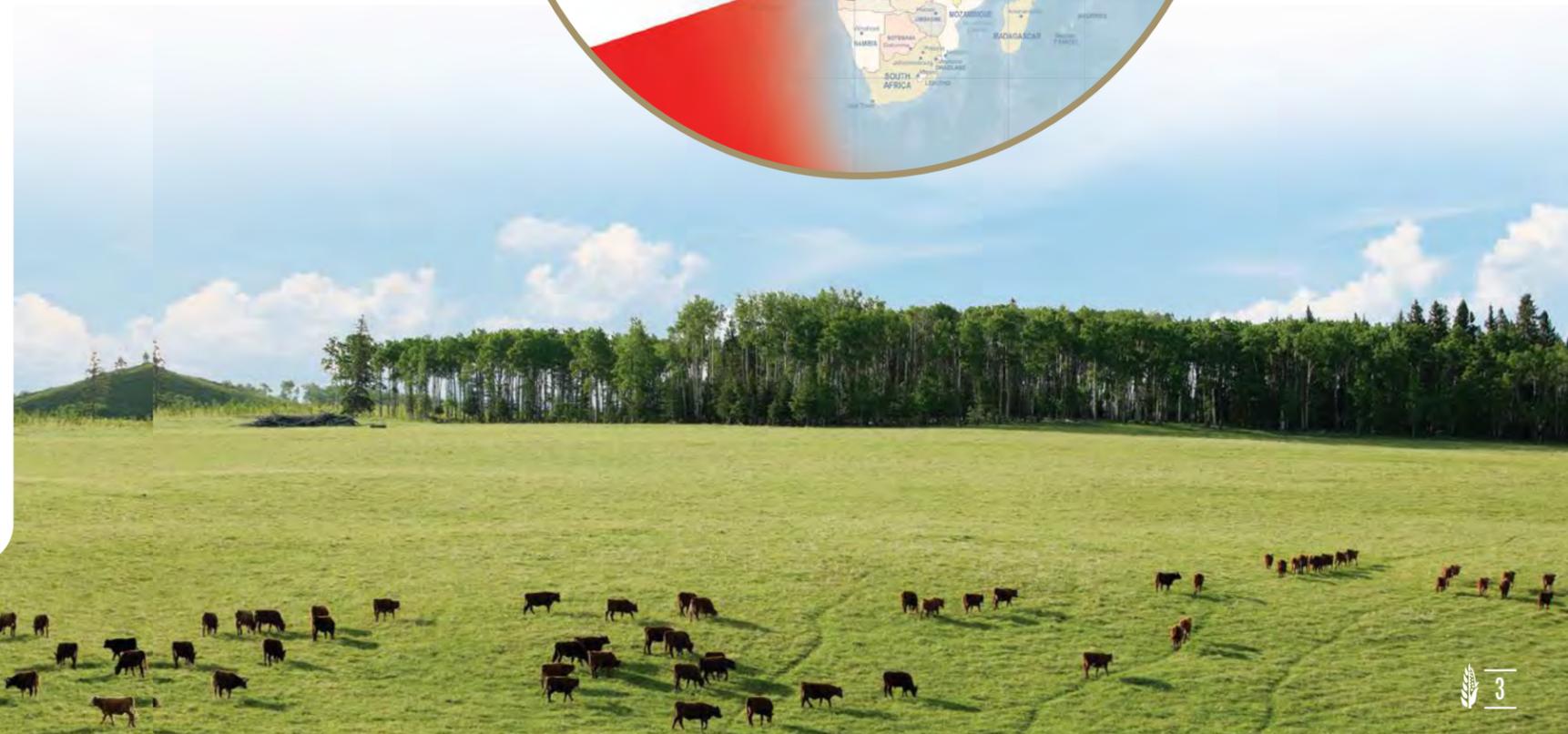


Melinda German
總經理
加拿大牛肉研究與市場
開發促進局



“

亞洲的大多數消費者認為加拿大牛肉的品質與其他國家的牛肉相當或更高，也更安全。”



我們的生產者

加拿大有許多代代傳承的農場。保護土地以及照顧依賴土地生活的牛群是一項重要的責任，這有助維護自然環境，支援未來發展。



“

加拿大牛肉的生產者積極、勤奮且用心生產優質牛肉，同時也盡心呵護著環境及牧群。”

Nathan Phinney 總裁, 加拿大養牛協會

加拿大農業傳統

三百多年來，牛隻飼養一直是加拿大農業發展的主力。拓荒者在西元1600年代來到加拿大，就大多仰賴牛來提供肉品、牛奶和牛皮。發展至今，加拿大約有六萬座牧場飼養肉牛。加拿大牛肉產業始終致力於為全球消費者提供營養、高品質和安全的加拿大牛肉產品。

加拿大牛隻生產

牛隻飼養過程從仔牛開始，大部分的牛隻在夏季配種，隔年春天仔牛出生。在斷奶後，牠們會被妥善的飼養和照料以度過寒冷的冬天。這一時期，雪和低溫正好保護牠們不被疾病侵襲。而當牛隻飼養到300~350公斤時，將送往肥育場，改以精心配置的穀物飼料餵食，以增進牛肉的大理石紋油花、風味嫩度和脂肪緊實度。

加拿大自然生態環境

加拿大是世界第二大國，擁有豐富的水資源和寬廣的土地。加拿大有三分之一的土地不適合用於其他類型農業，但卻是飼養牛隻最佳的選擇。在農業系統中畜牧業扮演著平衡和提高生產率的角色。飼料中的牧草和豆科植物輪替種植，讓土壤更肥沃並同時避免減少土壤侵蝕。加拿大採用全球最具環境永續性的牛肉生產系統。在2021年生產1公斤加拿大牛肉(去骨及可食用)所產生的溫室氣體比在2014年減少15%。¹

高品質牛肉的生產

加拿大牛肉產業致力於透過滿足消費者的期望以增加對加拿大牛肉的需求。加拿大是全球牛肉主要生產國之一，多年來，加拿大將其牛肉產量近一半出口至海外市場。

¹加拿大動物科學雜誌 - 2024年2月5日 - <https://doi.org/10.1139/cjas-2023-0077>

加拿大牛肉的優勢

加拿大牛肉的價值主張是由整個供應鏈同心協力共同努力所創造的。產品和生產系統的主要優勢可歸納在**四大品牌支柱**上，這些支柱構成了「加拿大牛肉優勢」的基礎。

1 動物健康



加拿大國家動物保健計畫致力於實現控制和消除重大動物疾病的高度承諾。

2 食品安全



加拿大針對牛肉屠宰和分切的食物安全系統採用國際認可的風險管理方法。

3 分級制度



品質等級經由加拿大牛肉分級機構認證的分級師根據嚴格的國家標準進行評定。

4 牛肉品質



嚴格管理和穀物飼養可以提升牛肉的大理石紋油花，能產出風味獨特、口感軟嫩和覆蓋潔白緊實脂肪的加拿大牛肉。



請掃描QR碼，
以了解更多有關加拿大牛肉優勢的四個支柱。

動物健康



動物福利標準



動物健康監控

牛隻的健康對於生產高品質牛肉來說至關重要。加拿大國家處理和照料牛隻的規範是由產業組織、政府以及動物健康和福利的專家共同制定的。

加拿大國家 動物健康系統

建立動物健康的領導地位

嚴格管控家畜基因的輸入是加拿大用來保護育種牛群健康的措施。加拿大食品檢驗局 (CFIA) 的家畜進出口部門根據詳細評估輸出國的動物衛生狀況來核准動物、胚胎或精液是否可以輸入加拿大。加拿大維持這項計畫是透過輸入點的檢驗與檢疫，以及國家外來動物疾病中心對進口國動物疾病的檢測 (FAD)。

動物疾病監測

加拿大食品檢驗局致力於查出潛在的新興動物疾病並對疾病做出有效的管控。疾病監測的工作由加拿大獸醫師、省政府與大學診斷實驗室以及聯邦政府通力合作形成全面性的國家偵測網。當疾病被發現時，加拿大家畜追蹤系統能夠快速準確地辨識染疫動物的來源地。加拿大將其偵測所得結果向世界動物衛生組織 (WOAH) 報告；透過資訊的交換與流通，加拿大政府與國際合作致力保護動物與人體的健康。

獸醫藥物的核准與使用

根據加拿大食品和藥品法規，動物用藥必須由加拿大衛生部核准後方能使用於牛隻上。這些動物用藥是養育肉牛一個重要的工具。在可接受範圍內的藥物殘留稱為：最高殘留限量 (MRLs)。加拿大通過現有的最佳科學資訊來設定最高殘留限量 (MRL) 標準，並作為聯合國食品法典委員會的成員，為國際最高殘留限量標準作出貢獻。

全國化學殘留監控計畫

加拿大國家藥物殘留監控計畫 (NCRMP) 會測試牛脂肪、牛肉與牛內臟是否含有化學藥物殘留。獸醫師用藥與農業和工業化學殘留物都在測試範圍內。任何化學藥物殘留的案件都會經由加拿大食品藥物法案評估是否超過了法定殘留容許量的最大值 (MRLs)。違反法案的案例極少見，一旦發現，則會謹慎盤查以及後續追蹤調查。



動物福利是加拿大牛肉行業不可或缺的一部分，該行業嚴格遵守法規以確保動物得到適當的照顧。”

Dr. Leigh Rosengren 首席獸醫，加拿大養牛協會



牛隻認證

加拿大的強制性全國牛隻識別計畫是北美首創，旨在支持對重大動物健康或食品安全問題的有效追溯和控制。



加拿大牛隻
認證局



加拿大畜
追蹤系統

加拿大畜追蹤系統

加拿大牛隻認證局

加拿大牛隻認證局(CCIA)成立於1998年，是一個非營利，由產業領導組成的；致力於執行與支援加拿大牛隻認證和追蹤系統的科技與服務。該局由來自產業各界代表所組成的董事會所領導，包括母牛/仔牛經營者、肥育場、拍賣市場、加工廠和獸醫師。由於產業和政府的強力支持，加拿大牛隻認證局(CCIA)在動物認證和牛齡查驗居世界的領導地位。

動物辨識

不像舊式條碼系統，其耳標不需“線紋”來協助掃描辨識。使用被動式的無線頻率辨識(RFID)耳標，能使耳標儲存辨識資料並不需電池，確保動物一生皆資料齊備。

支持根除疾病

加拿大國家動物保健計畫，致力於控制和消除重大動物疾病的高度承諾。該計畫由加拿大食品檢驗局(CFIA)主導，持續監控牛隻病變。加拿大畜追蹤系統(CLTS)在調查通報家畜疾病和其他狀況中扮演著重要的角色。

追蹤系統如何運作？

1. 當牛隻離開原牛群時，每頭牛都皆須帶有一個加拿大牛隻認證局批准的無線頻率辨識(RFID)耳標。
2. 所有標籤都有從國家數據庫中分配專屬的編號，並透過表面或電子方式植入。
3. 每個標籤將其發布紀錄均安全地傳送至加拿大畜追蹤系統(CLTS)。
4. 每隻動物專屬的編號都將被保存至出口或屠體檢驗，以便追蹤。加拿大畜追蹤系統(CLTS)保留了所有動物辨識數據的歷史紀錄。

唯有取得加拿大牛隻認證局(CCIA)許可的無線頻率辨識(RFID)耳標，才能用於加拿大牛隻認證系統

無線頻率辨識(RFID)耳標感應器不需電池，並且能在極端寒冷或炎熱的溫度下使用

無線頻率辨識(RFID)耳標讀碼機會產生一個磁場，感應器將被激發和傳導編碼動物的身分資料



快速與有效率的訊息傳送



無線頻率辨識(RFID)標籤

每個標籤都有專屬的編號，由加拿大牛隻認證局(CCIA)分配，只有經過批准，該RFID標籤才可使用。



母牛與仔牛

每頭動物離開原始牛群時，皆須帶有加拿大牛隻認證局(CCIA)無線頻率辨識(RFID)耳標。CCIA和加拿大政府建議所有牛隻應將出生日期註冊於牛齡驗證系統中。



牛隻拍賣

沒有標示加拿大牛隻認證局(CCIA)核准耳標之牛隻不得被拍賣出售。已出口之牛隻，耳標號碼以及出口日期皆須回報至加拿大畜追蹤系統(CLTS)數據庫。



肥育場

牛隻抵達肥育場時皆須進行檢查，以確定帶有加拿大牛隻認證局CCIA RFID耳標。獨特的耳標編號，用於追蹤與辨識動物遷移與生產過程。



肉品加工

廠商接收牛隻後必須記錄耳標編號，並且將辨識碼回報到加拿大畜追蹤系統(CLTS)數據庫。屠宰後牛隻的編碼才會於加拿大畜追蹤系統(CLTS)數據庫中移除。



審核和執行

加拿大食品檢驗局(CFIA)是政府機構，負責進行審核和執行加拿大全國牛隻鑑定程式。



食品安全



加拿大
食品檢驗局



加拿大衛生部

加拿大的食品安全系統專注於預防，並涉及政府與產業之間的全面合作。這種方法使加拿大成為全球食品品質和安全排名最高的國家之一。¹

食品安全是我們最優先與重要的考量

國家食品安全標準

加拿大衛生部負責制定國家標準並對相關食品安全和營養價值提供指導，而加拿大食品檢驗局則負責執行由加拿大衛生部制定的食品安全和營養質量標準。根據聯邦《加拿大安全食品法規》規定，牛肉加工企業必須制定預防控制計畫（PCP），以確保始終符合食品安全標準。該預防控制計畫採用國際公認的危害分析重點管制（HACCP）方法。

前置作業與HACCP計畫

完整的HACCP系統符合加拿大對於預防食品中的化學、生化和物理有害物質的規定。該系統包含了對出口牛肉產品的前置作業與HACCP計畫。前置作業是提供基本環境和操作條件的過程和工作，以提升所有肉類製造過程的食品安全。HACCP計畫則建立於前置作業提供的原則上，對於各個製造過程都有特定的規範。

重點管制

HACCP計畫是以經過訓練的員工，以重點管制法（CCPs）來控制潛在的食品安全問題。重點管制是對於所有原料的處理與包裝過程做廣泛的生化、物理或化學有害物質的分析。實施HACCP計畫前，加工企業需通過實驗室測試、技術數據或已發表的科學研究來確保擬定的控制措施及重點管制法（CCPs）的關鍵限值是有根據的。一旦投入運作，HACCP計畫及CCPs的有效性需再次通過實驗室測試或其他客觀測量方法進行評估。

加拿大食品檢驗局（CFIA）的工作

為確保HACCP系統正常運作，加拿大食品檢驗局（CFIA）負責檢查牛肉加工企業是否符合規定。驗證措施可包括文檔和紀錄審查，以及現場檢驗。如果發現不合規情況，CFIA將採用適當的規定和採取執法行動。肉類原料供應商以及冷藏/冷凍儲藏設備也都必須有預防控制計畫，以保障整個供應鏈的食品安全。

以上資訊適用於經聯邦檢查的企業。



“

食品安全是我們最重要的優先事項。加拿大牛肉的生產符合世界級的食品安全標準。”

Russ Mallard 主席，加拿大肉品委員會



以上資訊適用於經聯邦檢查的企業。

¹ 經濟學人智庫 - 全球糧食安全指數
<https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index/>

食品安全及牛隻屠宰

牛隻屠宰的每個步驟都需要謹慎操作，以確保符合所有食品安全要求。

1. 活體檢驗
加拿大法律規定，所有動物在屠宰前都必須經由訓練過的專員檢查是否有潛在性疾病與傷害。有潛在性疾病問題的動物，會經由加拿大食品檢驗局(CFIA)的官方獸醫師更進一步的詳細檢視確認。不符合動物健康要求的牛隻，將被明確的篩選出來並與其他牛隻隔離，且從肉品製造過程中完全移除。

2. 擊昏過程
健康的動物僅使用CFIA批准的方法進行屠宰。

3. 屠體識別
去除表皮之後的屠體，其認證耳標都必須繼續附著於屠體上以供身份辨識。與屠體分離後的頭部也需要有認證耳標，以便加拿大食品檢驗局人員做檢視。

4. 頭部檢查
其他仔細檢視頭部後，牛舌、兩頰肌肉及所有特定危險物質(SRMs)都會被切除，並置入這些組織專用的容器內。科學研究證實，牛海綿狀組織腦病(如腦和脊髓)已被定義為SRMs集中在特定的組織中。加拿大法律規定，牛屠體中所有依據世界動物衛生組織(WOAH)認定的特定風險物質組織都需要被移除。

5. 內臟檢查
內臟會先從屠體取出，然後對胸腹部位的內臟進行嚴格檢驗：包括肺部、心臟、腎臟、肝臟與消化系統。

6. 半屠體檢驗
屠體對半切開後，將對切開後的屠體外部與內部表面進行仔細檢查。

7. 脊髓去除
法律規定脊髓的去除必須以高效能的真空設備來執行，在移除脊髓與完成所有屠體與內臟檢查後；才能印上肉品衛生安全戳章。

8. 修整、清洗與冷藏
修整之後的屠體會經過一個或多個步驟的清洗過程，接著以蒸氣或熱水噴灑在屠體上；此步驟可以有效去除肉品表面的細菌。屠體冷卻後，會經過微生物測試以確認食品安全措施的效果。



以上資訊適用於經聯邦檢查的企業。

加拿大牛肉後製包裝安全系統

HACCP 預防控制計畫
食品安全預防控制計畫(PCP)能確保加拿大牛肉在分切和包裝過程中的安全性。該計畫在開發過程中必須通過驗證，並在運行後由加拿大食品檢驗局(CFIA)進行查核。

溫度控制與衛生要求
為確保牛肉分切及包裝區域能符合加拿大國家標準，溫度控制與衛生也有嚴格的要求。每個工廠都必須符合加拿大食品檢驗局核可之環境衛生標準操作程序(SSOP)，並且通過實驗室測試微生物含量。預防控制計畫(PCP)監控每日的室溫、屠體與完成分切後的肉品保存。

成品檢查
除了肉品製造過程的衛生控管外，廠內的品質控管人員以及加拿大食品檢驗局(CFIA)也需要檢視

包裝前的牛肉產品品質與安全性。檢查過程採用抽樣檢查，如果樣品中測出不符合食品安全中物理、化學或生物污染的標準，同一批肉品都將被扣留，做更詳細的檢查與處理。

微生物測試
每個肉品加工廠會根據預防控制計畫(PCP)常用概述及檢驗規定進行微生物測試。微生物測試可以證實環境衛生計畫和HACCP關鍵控制點是否有效使用在盒裝牛肉生產過程中。

包裝過程與有效期限
出口的牛肉產品通常是經由真空包裝降低細菌生長速率，該包裝可阻絕外來的空氣；並抑制肉品可能的提早腐壞，提升食品安全性與有效期限。



加拿大牛隻生產系統標準

加拿大牛隻生產系統採用國際公認的遺傳基因、強制性的牛隻認證系統以及全國性的疾病監測措施。



請掃描QR碼，以觀看我們的加拿大母牛/仔牛和飼養操作的虛擬導覽。



加拿大牛隻生產系統簡介



相關單位



加拿大牛隻認證局

實施技術和服務，致力落實於加拿大牛隻認證系統和服務支援。



加拿大食品檢驗局

負責監管牛隻運輸、動物健康、飼料生產和動物用藥等方面的工作。



方案與優勢



動物基因進口控管包含了出入境檢驗檢疫和外來動物疾病檢測。



動物健康監控是在整個牛肉生產過程中由牛肉生產業者與獸醫一同進行。



牛飼料和飼料原料認證皆需由加拿大食品檢驗局執行。



牛隻育種改良計畫能提升牛肉食用品質和加拿大牛肉的精肉率。



牛隻運輸最佳範例是確保動物不會遭受極大的緊迫與壓力，以減少牛肉損壞率並提高牛肉品質。



穀物飼料能促進結實與美味的白色大理石油花紋。



加拿大畜追蹤系統採用RFID耳標和一個全國性的資料庫，能準確與快速的取得牛隻的身份證明。



優良的天然環境維護加拿大得以持續的生產出優質的牛肉。



HACCP飼料生產計畫是為分析和控制牛飼料中可能潛在的危害所設計的。



動物保健用品認證皆須先經由加拿大政府允許後才能使用於牛隻上。



加拿大聯邦法律中定義了BSE飼料的控制，並全面禁止動物飼料中包含的特定危險物質。



品牌故事



動物健康



食品安全



分級標準



牛肉品質



RFID耳標

相關單位



加拿大食品檢驗局
負責執行聯邦法律所規範的動物健康和牛肉安全。



加拿大牛肉分級局
提供分級服務以確保牛肉等級符合國家標準。



方案與優勢



動物福利標準是政府和加拿大養牛產業對保護牛隻的共同責任。



加拿大畜追蹤系統採用RFID耳標和一個全國性的數據庫，能準確與快速的取得牛隻的身份證明。



生前檢驗是活牛在屠宰前的健康檢查。



特定危險物質 (SRMs) 的移除用來分析和控管食品安全中可能潛在的危害。



屠體檢驗能驗證動物健康和食品安全標準。



加拿大國家藥物殘留監控計畫會測試牛肉是否含有化學藥物殘留，以確保食用安全性。



預防控制計畫 (PCP)能預防牛肉產品中的化學、物理和生化有害物質。



產品規格描述成品牛肉的特性，對產品價值和使用有重要影響。



屠體食品安全處理是食品安全系統的一部分，包含使用巴斯德式殺菌法與有機酸。



微生物測試計畫是由所有加拿大牛肉加工業者執行食品安全與衛生管理之步驟。



電腦影像分析為產品品質評鑑提供客觀分析，如牛肉大理石紋油花。



牛肉品質分級是用來描述加拿大Prime、AAA、與AA等級的食用品質。



精肉率分級是一個能預估可銷售之去骨精瘦牛肉肉量的分級系統。



分切/修清食品安全處理包含有機酸噴霧劑加強食品安全和保存期限。



出口認證是由加拿大食品檢驗局控管，確保所有出口產品皆達到該局之要求。



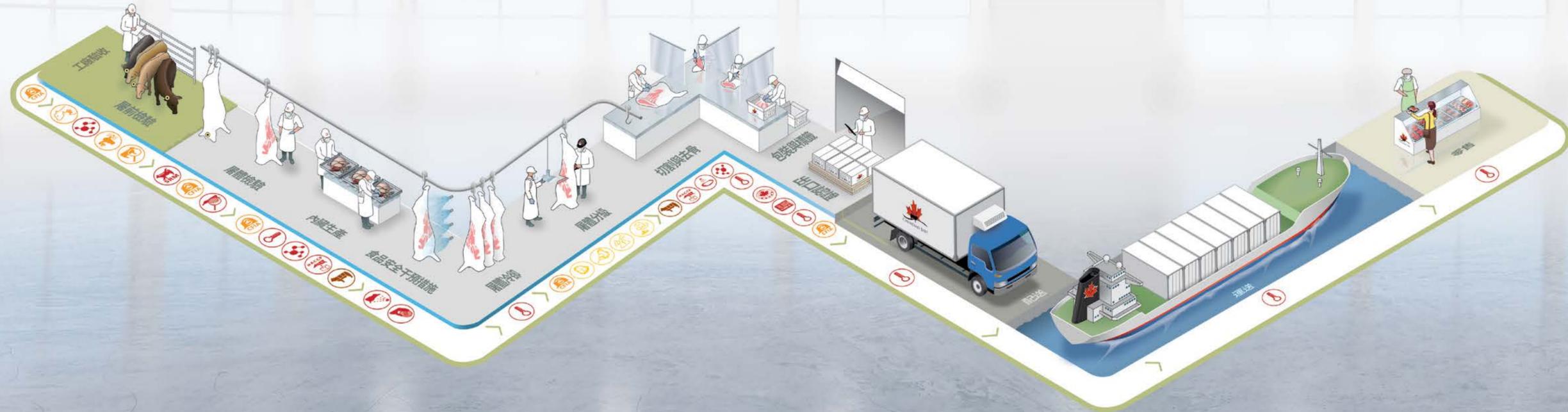
包裝盒標籤訊息包含產品的重量和規格以及食品安全和可追蹤訊息。



溫度控管依據加工企業食品安全系統的要求，在整個牛肉生產過程中執行。



加拿大牛肉加工系統標準



品牌故事



動物健康



食品安全



分級標準



牛肉品質



加拿大牛肉分級局



加拿大食品檢驗局



RFID耳標



HACCP食品安全系統



加拿大牛肉 加工系統標準

以HAACP為基礎的食品安全系統與全國分級制度是加拿大對牛肉品質與安全的保證。



請掃描QR碼，以觀看加拿大牛肉加工系統標準的虛擬導覽。



分級制度



加拿大牛肉是由合資格的加拿大牛肉分級局人員進行評級的。取得加拿大AA、AAA和Prime級，必須符合各項品質評鑑要求，任何不足的條件皆不能被其他的特質抵消。

加拿大牛肉分級系統

屠體在經過嚴格檢驗後，蓋上肉品認證標章，才確實符合加拿大肉品安全，可進行肉品分級。只有合格的評級員才能對屠體進行評級。能成為一位評級員必須接受加拿大牛肉分級局(CBGA)的完整訓練後才能取得證照。評級員要定期接受CBGA官員與加拿大食品檢驗局(CFIA)的分級標準計會考核，以確保分級的執行在加拿大是全國一致的，且準確反應國家要求的標準。

分級的旨在於將屠體依品質、精肉率和價值評為不同等級，此有助於市場行銷與生產決策，並為消費者提供一致的美味體驗。取得加拿大AA、AAA和Prime級，必須符合各項品質評鑑要求，任何不足的條件皆不能被其他的特質抵消。加拿大的高品質牛肉分級根據大理石紋油花進行評級，其中加拿大Prime級比其他等級對大理石紋油花有更高的要求。

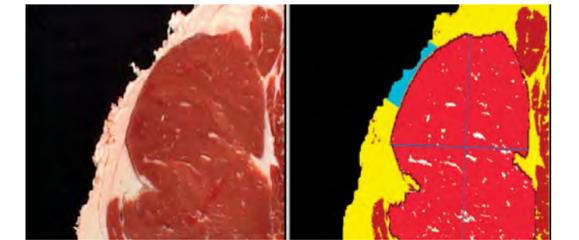
加拿大精肉率與品質分級

加拿大最高等級加拿大AA、AAA及Prime級牛肉來自較年輕的屠體。要賦予這些分級，屠體需要先冷卻再經由合格的評級員詳細的評鑑。評鑑的範圍包括成熟度、性別、肌肉色澤、脂肪顏色、肌肉發達度、脂肪質地與覆蓋範圍、肌肉質地和大理石花紋量。

精肉率分級能預估臀肉、腰脊肉、肋脊肉和肩胛肉的主要部位中，可零售之去骨精瘦牛肉(BCTRC)的含量。取得最高精瘦肉含量的屠體被評為Canada 1精肉率等級。精肉率分級的計算方式是採取屠體第12和13肋骨間肋眼肌的大小、面積與脂肪厚度來測量。

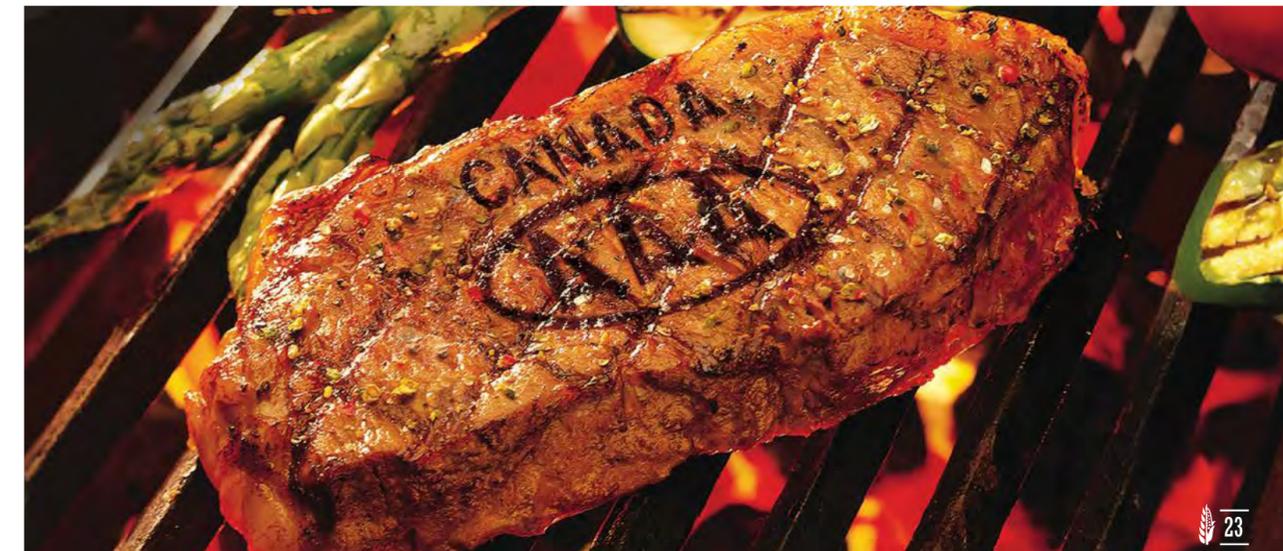
電腦影像增強分析

相比人工方法，電腦影像分析技術能更快地進行精肉率與品質分級參數等多項測量。此外，數位格式的數據使資訊能更好地保存、共享並進一步分析，以用於生產決策。



加拿大嚴格的分級標準和品質保證系統創造了卓越的用餐體驗。”

Dr. Oscar Lopez-Campos
研究科學家(屠體分級)，加拿大農業和農產品部



加拿大牛肉大理石花紋評級標準

大理石紋油花的評估工作由合格的評級員在屠體冷卻24至48小時後進行，用屠體第12和13根肋骨間的肋眼肌橫切面來評估脂肪量和分佈。大理石紋油花對食用品質有重要影響，因為能增加風味、肉汁感和軟嫩度。

等級	大理石紋油花	美國
	級別 ¹	
 CANADA PRIME	非常豐富	美國 Prime
	豐富	
	中度豐富	
	稍微豐富	
 CANADA AAA	中等	美國 Choice
	適度	
	少量	
 CANADA AA	微量	美國 Select

¹加拿大的大理石紋油花評級標準於1996年更改，以反映美國的版權油花標準。美國牛肉的Prime (稍微豐富)、Choice (少量)、Select (微量) 的最低油花標準與加拿大用來將年輕高品質屠體分類為加拿大Prime、AAA和AA的最低標準相同。



年輕牛隻品質分級標準*

等級	大理石花紋**	成熟度***	肌肉色澤	脂肪色澤	肌肉發達度	肌肉結實度**
加拿大[†]						
 CANADA PRIME	稍微豐富	年輕	鮮紅	不可有黃色脂肪	好或更好	結實
 CANADA AAA	少量	年輕	鮮紅	不可有黃色脂肪	好或更好	結實
 CANADA AA	微量	年輕	鮮紅	不可有黃色脂肪	好或更好	結實

* 加拿大的大理石紋油花評級標準於1996年更改，以反映美國的版權油花標準。美國牛肉的Prime (稍微豐富)、Choice (少量)、Select (微量) 的最低油花標準與加拿大用來將年輕高品質屠體分類為加拿大Prime、AAA和AA的最低標準相同。

** 大理石花紋與肌肉結實度在各品質分級最低的許可度。

*** 成熟度的分類反應當地需求。

加拿大牛肉分級的評鑑標準



脂肪與肌肉色澤

消費者會以肌肉和脂肪的色澤做為判定牛肉品質和新鮮度的指標。被分級為加拿大AA、AAA和Prime級的牛肉顏色必須為鮮紅色，且不允許有黃色脂肪。



肌肉質地

牛肉的質地必須判定為結實才合乎高品質加拿大牛肉的要求。肉的質地是消費者在咀嚼時對牛肉的感覺，也是消費者對牛肉滿意度的重要因素。



大理石紋油花

欲評估大理石紋油花，用肋骨間的肋眼肌橫切面來評估肌肉脂肪的量、大小和分佈。使用標準圖譜做評級可以確定大理石花紋度的一致性和標準性。



肌肉發達度

肌肉發達度佳的屠體，肌肉相對的可以生產較高的精肉率和較高的產量。加拿大高品質牛肉等級是不允許肌肉發達度被判定不良的屠體。



成熟度

加拿大AA、AAA和Prime分級的要求是根據剖半屠體的骨骼判定，成熟度必須為年輕的。較年輕的牛隻所生產的肉質較柔軟，整體口感品質較高。



脂肪質地與覆蓋

鑑定為加拿大AA、AAA和Prime分級合格的脂肪質地結實與硬度必須一致。在冷卻過程中，適當的脂肪覆蓋著屠體可以大大的提高肉質的口感；達到最佳品質。



分級標章

屠體只有經過檢驗，蓋有肉品檢驗標章；才表示符合所有該等級的標準。加拿大牛肉分級局的評級員會在兩邊剖半屠體的前腰脊肉和肋脊肉使用可食性的墨水各別蓋上分級標章。此標章由評級員管制。



牛肉品質



牛隻育種改良計畫



穀物飼料



“

加拿大牛肉軟嫩鮮美，油花分佈均勻且風味獨特。”

Will Lowe 主席，全國飼養者協會

穀飼牛肉口感勝出

充沛的穀物來源

加拿大是世界上最大的穀物生產國之一。農民在西部的省份大量種植小麥和大麥，而東部的氣候則適合種植玉米。由於有著充沛的穀物來源，加拿大可以提供大麥、小麥或是玉米飼養的牛肉。

優良的食用品質

經由加拿大的飼養方式，85%以上的牛隻在24個月內皆可達到屠宰標準。年輕的屠體更能提高肉質的軟嫩度和整體食用品質。玉米、大麥和小麥能生產出均勻白色大理石紋油花、風味獨特和軟嫩的加拿大牛肉。

加拿大家畜飼養系統

加拿大食品檢驗局為確保家畜飼料的安全，皆依據聯邦飼料管理法規範出家畜飼料的生產與交易計畫。為了確保該計畫的完整性，加拿大食品檢驗局專員會先對飼料做售前評估與售後的管理與監控。

國際認可的家畜遺傳基因

加拿大牛隻育種改良計畫的最終目標是為消費者提升牛肉品質，並找出更有效率的牛隻飼養方法。



育種與遺傳改良計畫

根據《加拿大動物譜系法》成立的牛隻品種協會負責確保準確的血統、品種改良計畫和發展養牛業者教育計畫。這些協會支持通過育種和遺傳改良計畫來持續提升品質優勢。加拿大牛隻配種業者利用即時超音波等工具來檢查活體動物的肋眼面積、背脂和大理石紋油花度，以確定其基因潛力。這樣可以將活體動物的特徵與屠體的產量和品質特性相關聯。此外，統計分析還用於計算屠體的預期後代差異 (EPDs)，為牛隻生產者提供選擇育種牲畜的有效工具。

育種培育

在加拿大約有一萬家的養牛業者投入牛隻育種。經過對每一代牛隻進行遺傳改良後，加拿大現已成為國際認可的育種供應國。加拿大較冷的氣候有助於培育歐系牛種的牛隻，其中包括安格斯、夏洛利、赫裏福、西門塔爾和里默辛。歐系牛種以穩定生產高品質、柔嫩的牛肉而聞名。加拿大培育出30多種歐系牛種以及跨品種牛隻配種，更能結合各牛種的優點於一身。隨著時間推移，加拿大生產者培育出能在屠體中獲得更多牛肉的牛隻，從而以更少資源創造更多價值。



超音波測量是用於測量動物活體肋眼面積，將與其屠體分級測量值對照。



環境永續性

加拿大國家牛肉永續性評估發現，在2021年生產1公斤加拿大牛肉(去骨及可食用)所產生的溫室氣體比在2014年生產時減少15%。



加拿大牛肉
環境實踐



環境標準



國家永續性評估



草原守護者

牛肉生產能保護加拿大的草原和濕地，避免它們被開墾和變得枯竭，以確保這些生態系統的完整，並保留所有環境效益。通過牧場運營而受到保護的土地為超過60種依賴加拿大草原生活的瀕危物種提供了棲息地。濕地是草原生態系統的天然過濾器。濱水區連接陸地和水域，有助淨化水源，增強防洪和抗旱能力，並為生物提供棲息地，包括魚類及其他野生動物的棲息環境和繁殖區域。全球近25%的濕地位於加拿大。²

我們的發展成果

加拿大永續牛肉圓桌組織(CRSB)於2014年成立，創建了合作社區，為加拿大牛肉價值鏈的永續性發展作出持續不斷的貢獻。CRSB的成員多樣，涵蓋整個加拿大牛肉供應鏈及其他相關領域。CRSB的國家牛肉永續性評估(NBSA)大概每七年對加拿大牛肉價值鏈的環境、社會和經濟永續性方面的表現和發展進行評估，並與初始基準指標及度量標準進行比較。首份NBSA報告於2016年發佈，利用2014年的數據，為之後評估測量的進展和優化提供了基準。第二份報告利用了2021年的數據，研究發現在2014年至2021年期間，加拿大牛肉行業通過提高生產效率改善了碳足跡、化石燃料消耗、淡水優養化和光化學氧化物形成。在2021年生產1公斤加拿大牛肉(去骨及可食用)所產生的溫室氣體比在2014年減少15%。這一改善主要是由於牛隻生長效率的提高，縮短了生產一頭動物所需的時間，從而減少生產相同數量牛肉所需的資源。

1 加拿大動物科學雜誌. 104(2): 221-240. <https://doi.org/10.1139/cjas-2023-0077>.

2 加拿大濕地面積(由加拿大政府提供). www.canada.ca/en/environment-climate-change/services/environmental-indicators/extent-wetlands.html

農場和牧場的環境保護

加拿大農牧業者妥善管理他們的自然資源，確保農場的環境永續性和經濟可行性得以維持，並增強土地的健康與生產力。牛隻是自然環境中重要的食草動物，促進健康的生物多樣性生態系統，並保護許多野生動物物種的重要棲息地。良好的放牧管理可以增加土壤的有機質，促進根系生長，並提高土壤中的碳儲存量。



母牛/仔牛

大部分仔牛在春季出生，此時母牛可以吃到春季的草，仔牛大部分時間也能在開放的牧場上生活。



飼養工作

牛隻會以精心配置的穀物飼料餵養，通常它們會被放養在便於近距離觀察的圍欄中，這樣可以減少浪費飼料。



放牧管理

有效的放牧管理使農牧業者能最大限度地獲得牛隻所需的飼料產量，同時支持牧場生態系統。



濕地管理

牛隻飼養有助保護濕地生態系統。全球近25%的濕地位於加拿大。²



土壤健康

糞肥和牛隻放牧活動增加土壤的有機質，提高土壤的持水能力。



保護野生動物棲息地

牛隻生產可保護草原景觀，並成為加拿大一些最瀕危物種的棲息地。



針對性放牧以防止山火

放牧可減少乾燥的易燃物質，促進新鮮綠草的生長，這些草可以減緩燃燒速度。



高效飼養

管理工作及遺傳基因使加拿大牛隻能用更少的飼料來生產牛肉。



副產品升級再生

牛的消化系統能夠利用副產品，如釀造穀物或穀物雜料，來生產高品質和營養豐富的食物。



肥料管理

牛隻的糞便含有高價值的營養成分，可用作植物和作物的有機肥料。



圍欄設計

家畜飼養區域必須經過精心設計，以保護自然環境和保障動物福利。



請掃描QR碼，以觀看《草原守護者》紀錄片。

牛肉後製包裝的環境保護



牛肉加工廠

跟農牧業者一樣，加拿大牛肉加工業者也在不斷優化會對環境永續發展構成影響的工作。這包括減少水和能源等資源的投入，同時最大化地利用每頭動物可食用和不可食用的部分。在牛肉生產過程，以及設備和工作枱面清潔過程中使用的水，一般會通過專門的處理設施進行回收。減少加工過程中的廢物產生是加拿大的發展目標，也是確保動物資源得以高效利用的關鍵要素。



水資源管理

加拿大牛肉加工過程中採用最先進的處理系統，可再生出高於加拿大飲用水標準的水。



胃肥

牛胃中部分消化物稱為“胃肥”，胃肥可施加在農田上，作為高價值的天然肥料使用。



生物消化器的使用

生物消化器利用細菌來消化有機廢物，過程中產生的沼氣可用來發電或為加工廠提供熱能。



屠體利用

現時，約99%的牛隻可以用於人類食品、服裝、寵物食品、藥物生產等多種用途。



流化床鍋爐

這項技術將牛糞或屠體中不可食用的部分轉化為蒸汽、熱能和電能，供工廠使用。



延長保質期

加工環節和包裝技術的優化延長了牛肉的保質期，從而減少因變質而造成的損失。



加工處理

對回收的副產品進行加工，如骨頭、血液和脂肪，將它們製造成新產品，包括寵物食品、肥皂、蠟燭和生物柴油。



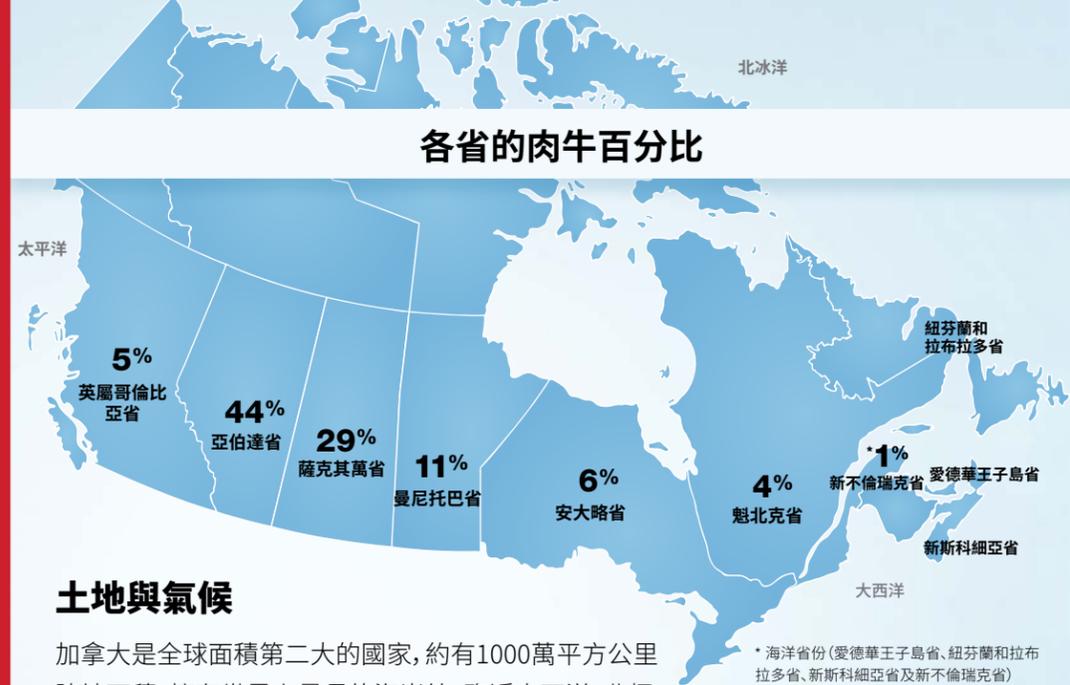
作為一名牛隻牧場業者，我知道在加拿大，我們以負責任和永續的方式生產牛肉。我對行業在這方面持續取得的進展感到無比自豪。”

Ryan Beierbach 主席，加拿大永續牛肉圓桌組織

關於加拿大



PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF



土地與氣候

加拿大是全球面積第二大的國家，約有1000萬平方公里陸地面積，擁有世界上最長的海岸線，臨近大西洋、北極洋和太平洋。全年氣候因地區和時節不同有很大差異，大部分地區冬季寒冷多雪，夏季溫暖。



水資源

加拿大擁有豐富的淡水資源，約佔全球地表淡水資源的20%。加拿大制定了國家級和省級法規保護溪流、河流、湖泊和濕地，十分重視水資源對環境的貢獻。



農作物生產

加拿大有超過65,000個農場種植小麥、油菜、大麥、大豆和玉米等田間作物。當地農民堅持實行良好的土地管理，並把所生產的食品出口到世界各地。



多元文化社會

加拿大作為全球人均移民率最高的國家之一，人口多樣性如今成為加拿大社會的顯著特徵。加拿大人以熱情、友好和好客著稱。



動物保健

保障動物福利是農民和所有加拿大人的重要責任。加拿大刑法禁止任何人故意使動物遭受疏忽照顧、痛苦或傷害。

我們隨時
為您服務

請掃描QR碼，以獲取我們的聯繫方式。

