

SJVFS 1998:127

Saknr: O 40

Utkom från trycket
den 16 december 1998

**Statens jordbruksverks föreskrifter
om klassificering av slaktkroppar;**

beslutade den 2 december 1998

Statens jordbruksverk föreskriver, med stöd av 5 § förordningen (1956:413) om klassificering av kött, följande.

Grundläggande bestämmelser

1§ Grundläggande bestämmelser om klassificering av slaktkroppar finns i

1. rådets förordning (EEG) nr 1208/81 av den 28 april 1981 om klassificering av nötslaktkroppar,¹

2. rådets förordning (EEG) nr 3220/84 av den 13 november 1984 om klassificering av svinslaktkroppar,²

3. rådets förordning (EEG) nr 1186/90 av den 7 maj 1990 om utökning av klassificeringsreglerna för nötslaktkroppar,³

4. rådets förordning (EEG) nr 2137/92 av den 23 juli 1992 om klassificering av fårslaktkroppar,⁴

5. kommissionens förordning (EEG) 2930/81 av den 12 oktober 1981 om tillämpningsföreskrifter gällande klassificering av nötslaktkroppar,⁵

6. kommissionens förordning (EEG) 563/82 av den 10 mars 1982 om tillämpningsföreskrifter vad gäller klassificeringsregler för nötslaktkroppar,⁶

7. kommissionens förordning (EEG) 2967/85 av den 24 oktober 1985 om tillämpningsföreskrifter gällande klassificering av svinslaktkroppar,⁷

¹ EGT nr L 123, 7.5.1981, s.3 (Celex 381R1208).

² EGT nr L 301, 20.11.1984, s. 1 (Celex 384R3220).

³ EGT nr L 199, 11.5.1990, s. 32 (Celex 390R1186).

⁴ EGT nr L 214, 30.7.1992, s. 1 (Celex 392R2137)

⁵ EGT nr L 293, 13.10.1981, s. 6 (Celex 381R2930).

⁶ EGT nr L 67, 11.3.1982, s. 23 (Celex 382R0563).

⁷ EGT nr L 285, 25.10.1985, s. 39 (Celex 385R2967).

8. kommissionens förordning (EEG) 344/91 av den 13 februari 1991 om närmare tillämpningsföreskrifter gällande klassificering av nötslaktkroppar,⁸

9. kommissionens förordning (EEG) 461/93 av den 26 februari 1993 om tillämpningsföreskrifter gällande klassificering av fårslakt-kroppar,⁹ samt

10. förordningen (1956:413) om klassificering av kött.

Administrativa regler

Företagets skyldigheter

2 § Dessa föreskrifter om klassificering av slaktkroppar gäller för samt lika kontrollslakterier och renkontrollslakterier. Det åligger huvudman för företag där klassificering verkställs att bedriva verksamheten på sådant sätt att klassificering av slaktkroppar kan ske enligt gällande bestämmelser.

3 § Huvudman för företaget skall se till att behörig klassificerare finns tillgänglig så att klassificering kan ske enligt dessa föreskrifter.

För att godkännas som klassificerare enligt 1 § förordningen (1956:413) om klassificering av kött krävs att vederbörande person med godkänt resultat genomgått en av Statens jordbruksverk anordnad utbildning. Jordbruksverket kan därefter utfärda behörighetsbevis för godkänd klassificerare. Ansökan om utfärdande av behörighetsbevis för person att utföra klassificering av slaktkroppar, skall göras av huvudmannen för företaget och ställas till Statens jordbruksverk, Kontrollenheten, 551 82 Jönköping.

4 § Huvudman för företaget skall se till att slaktkropp inte lämnas ut förrän klassificering innefattande dokumentation och klassificerarens efterkontroll är utförd.

5 § Huvudman för företaget skall se till att klassificeringsjournal förs för varje slaktdag. Den skall hållas tillgänglig för Jordbruksverket under fem år efter upprättandet.

6 § Huvudman för företaget skall periodvis redogöra för verkställd klassificering till Jordbruksverket. Denna redogörelse skall göras enligt av verket fastställd filspecifikation för dataöverföring eller blankett innehållande föreskrivna uppgifter och inom föreskriven tid. Importklassificering skall rapporteras omgående av respektive klassificerare.

⁸ EGT nr L 41, 14.2.1991, s. 15 (Celex 391R0344).

⁹ EGT nr L 49, 27.2.1993, s. 70 (Celex 393R0461).

Klassificerarens skyldigheter

7 § Klassificering skall ske i enlighet med bestämmelserna i förordningen (1956:413) om klassificering av kött och i enlighet med dessa föreskrifter. Klassificeraren har ansvaret för att betalningsunderlaget vad gäller vikt och klassificering är korrekt.

8 § Klassificerare kan före utlämnande av slaktkropp kontrollera klassificeringen (efterkontroll). Klassificering som innefattar även invägning och efterkontroll skall vara utförd senast klockan 12.00 arbetsdagen efter slakt eller den dag slaktkroppen har godkänts vid besiktning om slaktdag och besiktningdag inte är densamma.

9 § Klassificerare skall föra klassificeringsjournal över verkställd klassificering. Journalen skall innehålla slaktdatum och identitetsnummer för klassificerade slaktkroppar i löpande följd som inte kan förväxlas. För respektive identitetsnummer skall anges slaktvikt, kategori, klass, köttprocent, fettgrupp, grupp för extrem slaktkropp samt färggrupp i enlighet med dessa föreskrifter. Finns dessa uppgifter införda i datasystem skall en utskrift undertecknas av klassificerare varje slaktdag för att gälla som klassificeringsjournal. Omfattar journalen mer än en sida skall första och sista sidan skrivas under och mellanliggande signeras.

Ändringar i underskriven klassificeringsjournal får endast utföras efter att klassificeraren godkänt ändringen. Ändringen skall signeras av klassificeraren. Vid ändring skall den gamla uppgiften strykas över utan att göras oläslig och den nya skrivas dit eller skall journalen åtföljas av en ändringslista underskriven av klassificeraren.

10 § Klassificerare, som fått till uppgift att klassificera importerade slaktkroppar, skall före det att klassificeringen verkställs meddela Jordbruksverket tid och plats för förrättningen. Efter varje verkställd förrättning skall klassificeraren omgående redogöra för klassificeringen genom att skicka kopia på klassificeringsjournalen till Jordbruksverket.

Märkning av klassificerade slaktkroppar

11 § Före eller i samband med klassificering skall varje slaktkropp märkas med identitetsnummer i löpande följd.

12 § Slaktkropp skall vid klassificering märkas med den benämning för kategori, klass, köttprocent, fettgrupp, grupp för extrema slaktkroppar samt färggrupp som slaktkroppen enligt dessa föreskrifter skall hänföras till.

13 § Märkning skall göras genom stämpling direkt på slaktkroppen. Stämplarnas utformning och storlek skall överensstämma med figurerna i bilaga 1, s. 14-16. Märkning för kategori skall vara hela ordet för spädkalv, gödkalv, ungtjur, tjur, stut, kviga, ungko, får, killing, get, unghäst, unggris, ungsugga, sugga, unggalt och galt. Mellankalv märks M-kalv och renkalv KALV. Ko, häst, dilamm, lamm, slaktsvin samt ren åsätts inte kategorimärken.

För att få använda annan märkningsmetod än stämpling direkt på slaktkroppen skall metoden vara godkänd av Jordbruksverket. Jordbruksverket har gett ut särskilda regler för märklappar på slaktkroppar. Det företag som önskar att använda annan märkningsmetod skall ansöka om att få använda alternativ metod hos Jordbruksverket.

14 § Stämpling av slaktkropp skall ske med av Statens livsmedelsverk och Jordbruksverket godkänd färg.

15 § Märkning på slaktkropp får inte avlägsnas eller göras oläslig förrän kroppen har kommit in i det rum där den skall styckas. Om klassificerarens efterkontroll föranleder ändrad bedömning skall dock tidigare åsatt märkning avlägsnas och slaktkroppen märkas om och ändringen dokumenteras.

16 § Beteckning för kategori skall, med undantag för spädkalv, killing, renkalv och svin, sättas på bringornas utsida intill framläggarna och på utsidan av låren. Spädkalv och killing märks på utsidan av vardera låret och svin på utsidan av vardera skinkan. Dessutom skall ungsugga och sugga märkas på vardera bogen samt unggalt och galt märkas på vardera sidan mitt för 6-8 revben enligt figur 8 i bilaga 1. Renkalv märks på sadeln på vardera sidan ryggraden.

På importerad slaktkropp får framdel åsättas beteckningen kviga, stut, ungko eller ungtjur endast om det vid klassificering är möjligt att med stöd av t.ex. identitetsnummer sammanföra framdel och bakdel från samma djur eller då delning av slaktkroppen skett på sådant sätt att det tydligt framgår att slaktkroppen härrör från kviga, stut, ungko eller ungtjur.

17 § Beteckning för klass skall sättas på bringornas utsida intill framläggarna samt på utsidan av låren. Klassbeteckning för lamm-, får-, renkalv- och renslaktkroppar skall dock endast sättas på utsidan av låren. Klassbeteckning för dilamm skall endast sättas på vardera sidan av slaktkroppen mitt på bringan.

Slaktkropp av svin, utom unggris och galt, skall märkas med beräknad köttprocent i enlighet med figur 8 i bilaga 1. Denna sätts på utsidan av vardera skinkan. För sugga och ungsugga skall märkning också ske på respektive bog. Unggalt skall även märkas på vardera sidan över 6 - 8

revbenen. Spädkalv-, ungggris-, killing- och getslaktkroppar åsätts inte klassbeteckning eller köttprocent.

18 § Beteckning för fettgrupp skall sättas på bringornas utsida intill framläggarna samt på utsidan av låren omedelbart intill klassmärkningen.

I fråga om dilamm-, lamm- och fårslaktkroppar skall märkning dock endast ske på vardera bringan och i fråga om renslaktkropp endast på utsidan av låren. För gödkalv- och mellankalvslaktkroppar gäller att fettgruppsbeteckningen skall anbringas bredvid respektive klassmärke. Svin-, spädkalv-, killing- och getslaktkroppar åsätts inte fettgruppsbeteckning.

19 § Beteckning för färggrupp enligt figur 6 i bilaga 1 skall sättas framför respektive klassmärke.

20 § Beteckning för extrem slaktkropp K enligt figur 3 i bilaga 1 skall sättas intill respektive kategori-, klass-, köttprocent-, fett- eller färggruppsmärkning.

Klassificering av importerade slaktkroppar

21 § Slaktkropp av nötboskap, häst, får, get, svin eller ren som enligt kungörelsen (1974:270) om kontroll av införsel av livsmedel har godkänts vid besiktning för införsel till riket skall om de kommer från länder utanför Europeiska gemenskapen, innan varan frigörs från tullverkets befattningsklassificeras och märkas enligt dessa föreskrifter. Importerad nöt- och hästslaktkropp, som är styckad i mindre delar än fjärdedels kropp och importerad slaktkropp av kalv, får, get, svin eller ren, som är styckad i mindre delar än halv kropp får inte klassificeras.

22 § Med fjärdedelar av nötboskap- och hästslaktkroppar avses de delar som erhålls då kroppen klyvs längs ryggraden och sedan delas så att i fråga om främre delen minst 4 hela revben eller i fråga om bakre delen minst 3 hela eller avskurna revben medföljer. Så kallad "pistol" räknas således ur klassificeringssynpunkt som fjärdedels kropp förutsatt att minst 3 rev medföljer.

Med halv kropp av kalv, får, get, svin och ren avses de delar som erhålls då kroppen klyvs längs ryggen.

Tillsyn

23 § För Jordbruksverkets tillsyn över efterlevnaden av bestämmelserna i förordningen (1956:413) om klassificering av kött och dessa föreskrifter äger verkets ombud tillträde till lokal där köttklassificering verkställs eller slaktkroppar förvaras när arbetet normalt pågår i eller i anslutning till lokalen. Ombudet har rätt att där företa de undersökningar som behövs.

24 § Jordbruksverkets ombud äger företa ny klassificering av slaktkropp som vid inspektion konstateras vara felaktigt klassificerad. Vid ny klassificering skall ommärkning ske. Därvid skall den föregående märkningen tydligt makuleras med makuleringsmärket enligt figur 5 i bilaga 1. Den nya märkningen skall sättas intill den makulerade utan att till någon del täcka denna.

25 § Säljare eller köpare av klassificerad slaktkropp som är missnöjd med verkställd klassificering kan, efter framställning till Jordbruksverket, beviljas ny klassificering av slaktkroppen. Omklassificering utförs av Jordbruksverkets ombud. Har denna klassificering inte föranlett väsentlig ändring skall den som begärt den nya klassificeringen betala kostnaderna för den.

Klassificeringsregler

Definitioner och gemensamma grundregler för samtliga kategorier m.m.

26 § Vid kategoriindelning medräknas, vid jämförelse med de i definitionerna av djurslag nämnda vikterna, även de delar av slaktkroppen, som avlägsnats men som normalt skulle tillhört slaktkroppen efter putsning enligt bilaga 2.

Med svin menas alla svin förutom renrasiga vildsvin. Samtliga korsningar skall klassificeras.

Med en slaktkroppens form menas i dessa föreskrifter kroppsformen på en oskadad färdigputsad slaktkropp. Fettansättning inkluderas i kroppsformen.

Hästar anses ha växlat en tand först då den nya tanden är synlig. Graden av förbening av ett tornutskotts spets gäller förbening i mittsnittet.

Om teknisk utrustning skall användas vid något av klassificeringens delmoment skall metoden vara godkänd av Jordbruksverket.

Om klassen eller fettgruppen anges som siffervärde vid exempelvis kodifiering vid invägningsregistrering i vågdator, periodvis redogörelse till Jordbruksverket angående verkställd klassificering, vid avräkning till leverantör, vid uträkning av leveransens medelvärden m.m. skall sifferkoderna angivna i dessa föreskrifter användas.

27 § En slaktkropp kan vägas i varmt eller kylt tillstånd med undantag för slaktkropp från ren och renkalv som endast får vägas i varmt tillstånd. Med en slaktkroppss officiella slaktvikt = invägningens vikt avses vid klassificering 98 % av den vikt som en enligt bilaga 2 putsad kropp har i varmt tillstånd. Vägs kroppen i kylt tillstånd skall vägningen för att officiell slaktvikt skall erhållas ske tidigast dagen efter avlivning, tidigast 12 timmar efter avlivning men senast kl 12 denna dag. Vägs kroppen varm skall vägning ske snarast möjligt efter slakt. Före vägning skall de delar som framgår av bilaga 2 vara bortputsade och således inte räknas in i slaktvikten.

Slaktkroppen skall vägas på våg som justerats av ackrediterad justerare. Giltigt justeringsprotokoll skall finnas. Kontrollmärke som utvisar att vågen är godkänd skall finnas på vågens visningsenhet.

Vikten skall anges med minsta noggrannhet av antalet hela kilogram. För varje kategori av slaktkropp skall varje företag ha fastställt avrundningsnoggrannhet (hela eller halva kilogram, hekto etc.). Avrundning skall ske till närmaste avrundningspunkt. Vågen skall vid vägning av slaktkropp vara tarerad för slaktkroknas vikt och vid vägning av motsvarande krok visa noll.

Alla delar av slaktkroppen som godkänts vid besiktningen och som inte skall bortputsas enligt bilaga 2 skall vägas in. Om någon önskar putsa bort någon godkänd del får detta ske först efter invägningen. I något fall, exempelvis vid borttagande av svinframfötter före invägning, kan efter godkännande av Jordbruksverket alternativ viktberäkningsmetod få tillämpas. När en slaktkropp vägs ut från slakteriet registreras utvägningsvikt.

28 § Slaktkroppar som extremt avviker från det för djurslaget normala t.ex. kroppar med extrem fettansättning, form, färg eller konsistens skall utöver den märkning som stadgats ovan även åsättas beteckning för extrem slaktkropp K. Till exempel skall slaktkropp av stut eller kviga där tornutskottens spetsar på första t.o.m. fjärde bröstkotorna framifrån räknat är till mer än tre fjärdedelar förbenade märkas stut K respektive kviga K. Slaktkropp av svin som väger mindre än 40 kilogram och som antingen har sämre kroppsform än som fordras för ungggris eller inte kommer från ungt svin skall märkas ungggris K. Svinlaktkroppar med en köttprocent under 40 skall märkas 45 K.

Indelning av slaktkroppar i kategorier

29 § Slaktkroppar av nötboskap, häst, får, get, svin och ren skall hänföras till någon av följande kategorier.

Spädkalv	Slaktkropp från mycket ung kalv av nötboskap. Kalven skall på grund av tidig slakt inte ha hunnit växa nämnvärt och därmed ha muskulatur med outvecklad struktur.
Gödkalv	Slaktkropp från ung kalv av nötboskap som har mjukt rundad kroppsform och ett vitt eller nästan vitt fett.
Mellankalv	Slaktkropp från annan kalv av nötboskap än spädkalv eller gödkalv. Hela slaktkroppen skall ha de för kalv utmärkande egenskaperna exempelvis god lyster och att bindväv inte framträder tydligt i någon muskel.
Ungtjur	Slaktkropp från okastrerat eller delvis kastrerat handjur av nötboskap som inte uppfyller kraven förkalv. Tornutskottens spetsar på de fyra första bröstkotorna framifrån räknat får endast vara obetydligt förbenade. För femte till och med nionde tornutskottens spetsar gäller att dessa inte får vara väsentligt förbenade.
Tjur	Slaktkropp från okastrerat eller delvis kastrerat handjur av nötboskap som inte uppfyller kraven för kalv eller ungtjur.
Stut	Slaktkropp från helt kastrerat handjur av nötboskap som inte uppfyller kraven för kalv.
Kviga	Slaktkropp från hondjur av nötboskap som inte har kalvat och som inte uppfyller kraven för kalv.
Ungko	Slaktkropp från hondjur av nötboskap som har kalvat. Tornutskottens spetsar på de fyra första bröstkotorna framifrån räknat får vara högst till tre fjärdedelar förbenade.
Ko	Slaktkropp från hondjur av nötboskap som har kalvat men inte uppfyller kraven för untko.
Unghäst	Slaktkropp från ung häst som inte har växlat någon tand.

Häst	Slaktkropp från häst som inte uppfyller kraven för unghäst.
Dilamm	Slaktkropp av ungt får med en högsta slaktvikt av 13 kilogram och av vars helhetsutseende framgår att fodrethuvudsaligen utgjorts av mjölk eller mjölkersättning. Kroppen skall ha en kort tjock hals och ljus köttfärg.
Lamm	Slaktkropp av ungt får som inte har lammat och som inte uppfyller kraven för dilamm. Ledytorna i frambenen skall ha blåaktig färg och bäckenbenfogens främre del skall ha en i det närmaste cirkelrund form. Även om ledytorna inte uppfyller kravet på blåaktig färg skall slaktkroppen hänföras till lamm, om helhetsintrycket är sådant att det inte råder någon tvekan om att kroppen i övrigt uppfyller kraven för lamm.
Får	Slaktkropp av får som inte fyller kraven för dilamm eller lamm.
Killing	Slaktkropp av get som inte killat. Ledytorna i frambenen skall ha blåaktig färg.
Get	Slaktkropp av get som inte uppfyller kraven för killing.
Unggris	Slaktkropp av ungt svin med normal kroppsform som väger mindre än 50 kilogram.
Slaktsvin	Slaktkropp av helt kastrerat hansvin eller från honsvin som inte har grisat. Slaktkroppen skall väga minst 50 kilogram.
Unggalt	Slaktkropp av ungt okastrerat eller delvis kastrerat hansvin eller av ungt tvekönat svin. Slaktkroppen skall ha god kroppsform och en hud som vid normal slakt kan bli godkänd som människoföda. Slaktkroppen skall väga minst 50 kilogram.
Galt	Slaktkropp av okastrerat eller delvis kastrerat hansvin eller från tvekönat svin som inte uppfyller kraven för ungggris eller unggalt.

Ungsugga	Slaktkropp av svin som har grisat. Slaktkroppen skall ha god kroppsform och ha ett vitt fast fett. Ledytorna i frambenen skall vara blå och sotgången relativt trång.
Sugga	Slaktkropp av svin som har grisat men som inte uppfyller kraven för ungsugga.
Renkalv	Slaktkropp från ung ren som inte kalvat. Ledytorna i frambenen skall ha blåaktig färg.
Ren	Slaktkropp från ren som inte uppfyller kraven för renkalv.

Indelning av slaktkroppar i klasser

30 § Slaktkroppar av nötkreatur, häst, får och ren skall efter kroppsform hänföras till någon av följande klasser och där formkraven på lår, rygg och bogparti för att hänföras till respektive klass är följande:

Sifferkod	Klass	Kroppens form
15	E+	
14	E	Extremt svällande och välutvecklade
13	E-	
12	U+	
11	U	Mycket svällande och välutvecklade
10	U-	
9	R+	
8	R	Svällande och välutvecklade
7	R-	
6	O+	
5	O	Välutvecklade
4	O-	
3	P+	
2	P	Något tunna och insjunkna
1	P-	

Slaktkropp av spädkalv, get och killing klassificeras inte i klasser.

Indelning av slaktkroppar i fettgrupper

31 § Samtliga slaktkroppar utom spädkalv, killing, get och svin indelas i grupper enligt nedanstående tabell med avseende på fettansättning. Svår-

bedömda fall skall parteras mellan 10-11 revbenen så att fettmängden mellan musklerna kan bedömas bättre. För fårslaktroppar räcker det dock med att ett snitt görs i sidan, mellan 10-11 revbenen nära ryggen, utan att ryggmuskeln skadas.

Sifferkod	Fettgrupp	Fettansättning
1	1-	
2	1	Mycket liten
3	1+	
4	2-	
5	2	Liten
6	2+	
7	3-	
8	3	Ordinär
9	3+	
10	4-	
11	4	Riklig
12	4+	
13	5-	
14	5	Mycket riklig
15	5+	

Indelning av slaktroppar i färggrupper

32 § Slaktroppar av gödkalv och mellankalv skall fördelas med avseende på slaktropparnas färg i någon av följande grupper där färgen relateras till den för kategorin normala röda färgen.

Enstjärnig: Köttets färg skall vara mörkt röd.

Tvåstjärnig: Köttets färg skall vara röd utan att vara mörkt röd eller ljust röd.

Trestjärnig: Köttets färg skall vara ljust röd.

33 § Slaktropp av svin, med undantag för unggris och galt, skall klassificeras i hela köttprocent. Köttprocentalet erhålls med hjälp av en av Jordbruksverket godkänd mätutrustning. Exempel på godkänd mätutrustning är Hennessy Grading System (HGS). Mätutrustningen skall ha

genomgått service enligt Jordbruksverkets avtal med godkänd servicegivare.

Vid klassificering med HGS skall mätinstrumentets sond föras in och dras ut vinkelrätt mot ytan på slaktkroppen vid mätstället. Mätpunkt 1 är omedelbart bakom sista revbenet, 8 centimeter från ryggens mitt. Här registreras fettjockleken. Mätpunkt 2 är 12 centimeter längre fram på slaktkroppen och 6 centimeter från ryggens mitt. Här registreras förutom fettjockleken även ryggmuskeln tjocklek. Om en slaktkropp klassificeras efter klyvning längs ryggraden skall mätningen ske på den halva som inom mätområdet har bäst stadga i ryggen.

I följande fall får späckkikare användas:

a. Företag som har dispens att använda späckkikaren. Generell dispens gäller för företag som klassificerar mindre än 2 000 svinslaktkroppar per år.

b. Då ordinarie mätutrustning är ur funktion. Mätutrustningen skall dock sättas i funktion snarast möjligt.

c. Vid klassificering av sanitetslaktade svin.

d. Vid klassificering av svinslaktkroppar utan svål.

Om en slaktkropp klassificeras utan svål skall för att kompensera för den borttagna svålen vid mätning med späckkikare ett tillägg till erhållet mått göras med 2 millimeter för slaktsvin, unggalt och ungsugga respektive med 3 millimeter för sugga. Ett tillägg skall dessutom göras för tjockleken på det fett som eventuellt tagits bort.

Med späckkikare mäts fettjockleken i mätpunkt 1 enligt mätrutin angiven i andra stycket ovan. Köttprocentalet erhålls därefter med hjälp av följande tabell och kategoriuppdelning.

Slaktsvin och unggalt	Ungsugga och sugga
7 mm och mindre = 65	65
8 mm = 64	65
9 mm = 64	65
10 mm = 63	65
11 mm = 62	65
12 mm = 61	64
13 mm = 61	64
14 mm = 60	63
15 mm = 59	62
16 mm = 58	61
17 mm = 58	61
18 mm = 57	60
19 mm = 56	59
20 mm = 56	59
21 mm = 55	58
22 mm = 54	57
23 mm = 53	56

24 mm = 53	56
25 mm = 52	55
26 mm = 51	54
27 mm = 50	53
28 mm = 50	53
29 mm = 49	52
30 mm = 48	51
31 mm = 48	51
32 mm = 47	50
33 mm = 46	49
34 mm = 45	48
35 mm = 45	47
36 mm = 45	46
37 mm och mer = 45	45

34 § Styckningsdetaljer av slaktroppar från ren och renkalv som slaktats på svenskt kontrollslakteri och som styckas i enlighet med de anvisningar som anges i den av Jordbruksverket utgivna publikationen RENKÖTT-STYCKNINGSNORM får efter tillstånd av Jordbruksverket märkas med av verket inregistrerade varumärken enligt figur 9 och 10 i bilaga 1. S.k. tumlade produkter får inte märkas med av verket inregistrerat varumärke.

Denna författning träder i kraft den 1 januari 1999 då Statens jordbruksverks föreskrifter (SJVFS 1991:122) om klassificering av slaktroppar skall upphöra att gälla.

INGBRITT IRHAMMAR

Håkan Jonsson
(Kontrollenheten)

STUT

Figur 1 Exempel på kategorimärkenas utformning och storlek

56

2+

Figur 2 Exempel på köttprocent samt fettgruppmärkenas utformning och storlek

K

Figur 3 Märke för extrem slaktkropp

O+

Figur 4 Exempel på klassmärkenas utformning och storlek

X

Figur 5 Makuleringsmärke

XXX

Trestjärnig

XX

X

Tvåstjärnig

Enstjärnig

Figur 6 Färggruppsmärkenas utformning och storlek

Figur 7 Exempel på var på utsidan av nötslaktkroppen märkningen skall vara placerad

Unggris Slaktsvin Ungsugga Sugga Unggalt Galt

Figur 8 Utsida svin

Figuren utvisar var på utsidan av ett svin kategorimärkning och köttprocentmärkning skall vara placerad

Figur 9 Varumärke renkött Figur 10 Varumärke renkalvkött

Förutom vad som skall putsas bort enligt Statens livsmedelsverks köttbesiktningföreskrifter m.m. skall följande putsas bort från kroppen innan invägningen

Nöt, häst, får, get och ren

Lunga, hjärta, lever, njure, huvud med tunga, svans, testiklar, mellangärde och njurtapp, halsven och halsvenfett samt blodkött omkring sticksåret; i förekommande fall bräss; för kor, ungor och häst även juver; för kvigor, unghäst och i förekommande fall gödkalv, mellankalv och får även juvervävnad; för häst och nöt med undantag för spädkalv, ryggmärg.

Njurfettet tas bort helt. I bäcken tas alla fettklumpar bort (det s.k. sotfettet). Vidare tas inuti slaktkroppen allt överflödigt och som klumpar sittande fett, undantaget bringfettet på reven inuti kroppen, bort. Halsven och halsvenfett tas bort. Vid halsputsning skall mängden bortskuret kött minimeras och halsmusklerna skall så långt möjligt med oskadad muskelhinna finnas kvar på slaktkroppen. Utanpå kroppen putsas större fettklumpar runt sotgången och innanlåret bort. Testikelfett skall i förekommande fall bort medan ljumskfettet skall vara kvar intakt på slaktkroppen. Vid hudavdragning får inte underhudsfett dras med huden och fetthinnorna skall så långt möjligt vara oskadade. För häst gäller att även sidister och mankister skall putsas bort.

Svin

Hjärta, lunga, lever, njure, tunga, svans, mellangärde, blodkött omkring sticksåret, bukister och eventuellt ister i bäcken och bröstparti, i förekommande fall juvervävnad samt hud i de fall då den är ämnad till annat än människoföda; för galt utan svål även huvud och fötter; för sugga och ungsugga även fötter och juvervävnad.