

REGLUGERÐ

um breytingu á reglugerð nr. 188/1988 um slátrun,
mat og meðferð sláturafurða, með síðari breytingum.

1. gr.

4. tl. 17. gr. reglugerðarinnar orðist svo:

4. Um mat á kindakjöti utan venjulegrar sláturtíðar.

Lambhrútar sem fæddir eru að vori og sláttrað er á tímabilinu frá 15. október til 1. mars skulu metnir í H II, séu þeir ógeltir. Gimbrar og geldingar flokkast sem lömb, uns eins árs aldri er náð.

2. gr.

18. gr. reglugerðarinnar orðist svo:

Nautgripakjöt.

Skilgreining á fituþykkt :

Þykkt fitu yfir bakvöðva mælist frá yfirborði hryggjar að bakvöðva á milli 10. og 11. rifbeins.

Skrokka af nautgripum skal meta og merkja sem hér segir:

1. Ungkálfbakjöt.

Skrokka af kálfum yngri en þriggja mánaða:

MK, séu þeir með hvítt kjöt og vel holdfylltir.

UK I, séu þeir vel holdfylltir, kjötið ljóst og fallegt og ekki léttari en 30 kg.

UK II, séu þeir svipaðir að útliti og UK I og vegi 15 - 30 kg.

UK III, séu þeir af nýfæddum kálfum og vegi innan við 15 kg eða af kálfum allt að þriggja mánaða aldri, sem vegna rýrðar og útlits komast ekki í UK I eða UK II, þótt þyngd leyfi.

2. Alikálfbakjöt.

Skrokka af kálfum þriggja til tólf mánaða:

AK I, séu þeir vel holdfylltir, einkum læri og bak, kjötið ljóst og fingert og vegi a.m.k. 85 kg. Fita sé ljós og myndi sem jafnastan hjúp um skrokkinn.

AK II, sé holdafar og útlit sæmilegt og þeir vegi a.m.k. 40 kg.

AK III, skrokkar sem ekki fara í AK I eða AK II vegna rýrðar, útlitsgalla eða þyngdar.

3. Ungneytakjöt.

Skrokka af nautum, uxum og kvígum 12 til 30 mánaða. Ungneytakjöt skal flokkað eftir vaxtarlagi og vöðvafyllingu annars vegar og fitustigi hins vegar. Vaxtarlagsflokkar eru þrír, Úrvalsflokkur, I. flokkur og II. flokkur. Fituflokkarnir eru fjórir M, A, B og C. Yfirkjötmatið skal gefa út skýringarmyndir af þessum flokkum:

a. Í Úrvalsflokk skal meta þéttvaxna og vel vöðvafyllta skrokka, einkum á lærum og baki.

Í I. flokk skal meta þokkalega vöðvafyllta skrokka, einkum á lærum og baki.

Í II. flokk skal meta illa vöðvafyllta og rýra skrokka.

b. Fituflokkun skal byggjast á sjónmati og skulu mælingar á fituþykkt yfir bakvöðva

hafðar til viðmiðunar. Fitumörk fara eftir þyngd skrokka samkvæmt eftirfarandi töflu.

Í M fituflokk eru metnir skrokkar með litla eða enga fituhulu.

Í A fituflokk eru metnir skrokkar með jafna, þunna fituhulu.

Í B fituflokk eru metnir skrokkar með mikla fituhulu.

Í C fituflokk eru metnir skrokkar með mjög mikla fituhulu.

- c. Við mat og merkingu á skrokkum skal þyngdarflokkur vera skráður samkvæmt eftirfarandi töflu:

Þungi skrokka í kg		Fitumörk í millimetrum			
	M	A	B	C	
< 140	0-1	2-5	6-10	11+	
141 - 160	0-1	2-5	6-10	11+	
161 - 180	0-2	3-6	7-11	12+	
181 - 200	0-2	3-6	7-11	12+	
201 - 220	0-3	4-8	9-12	13+	
221 - 240	0-3	4-8	9-12	13+	
> 240	0-4	5-9	10-13	14+	

4. Bolakjöt.

Skrokka af nautum og uxum 30 mánaða og eldri:

Þeir skulu merktir Vinnslukjöt N.

5. Kýrkjöt.

Skrokka af kúm skal meta og merkja eftir holdafari, fitustigi og aldri. Flokkarnir K I, K II og K III skulu merktir sem vinnslukjöt.

K I U, séu þeir vel holdfylltir og af 30 - 48 mánaða gömlum kúm.

Vinnslukjöt K I, séu þeir vel eða sæmilega holdfylltir.

Vinnslukjöt K II, séu þeir rýrir og magrir.

Vinnslukjöt K III, séu þeir mjög rýrir og þunnholda.

Fituflokkar í K I U og K I eru A, B og C. Í A flokki eru fita yfir hryggvöðva í mesta lagi 6 mm, 12 mm í B flokki og yfir 12 mm í C flokki.

6. Nautgripakjöt með áverka og aðra galla.

Skrokkar eða skrokkhlutar, sem teljast gölluð vara vegna marbletta, verkunargalla s.s. vegna rangrar sögunar, skorinna vöðva o.þ.h., merkist þannig að til viðbótar gæðaflokksmerkingu kemur stafurinn X. Skrokkar með blóðlitaða fitu og fitu sem ekki storknar skulu merktir XX.

7. Streitukjöt.

Skrokkar með áberandi dökka vöðva og sýrustig í langa hryggvöðva hærra en 6,0, 24 tímum eftir slátrun skulu sérmerktir þannig að til viðbótar við gæðaflokksmerkingu kemur St. Sýrustig skal skráð á merkimiða. Sýrustig skal skráð samkvæmt nánari fyrirmælum dýralæknis.

8. Litur á fitu.

Heimilt er að meta lit á fitu á eftirfarandi hátt:

1. Skrokkar með hvíta, eða ljósgula fitu.
2. Skrokkar með gula fitu.
3. Skrokkar með dökkgula fitu.

9. Nautgripakjöt í heilbrigðisflokki 2.

Skrokkar sem kjötskoðunarlæknir dæmir í heilbrigðisflokk 2 (sbr. 12 gr. reglugerðar nr.168/1970) skulu merktir þannig:

UK IV, af kálfum allt að þriggja mánaða gömlum.

AK IV, af kálfum þriggja til tólf mánaða gömlum.

UN IV, af nautum, uxum og kvígum tólf til þrjátíu mánaða gömlum.

K IV, af kúm þrjátíu mánaða eða eldri.

B IV, af nautum og uxum þrjátíu mánaða eða eldri.

3. gr.

20. gr. reglugerðarinnar, sbr. breytingu með 1. gr. rg. nr. 434/1988 orðist svo:

Svínakjöt.

Fitustig ákvarðast með tveimur mælingum, þ.e. minnsta fituþykkt á miðjum hrygg, mælt frá háþorni að innra borði puru (F1) og mesta fituþykkt á herðum að innra borði puru (F2).

Við kjötmat ber að greina svín í þrjá aðalflokka, grísi, gyltur og galti, og merkja kjöt í hverjum þeirra sem hér segir:

1. Grísir.

Ung svín, geltir, sem vanaðir hafa verið innan þriggja mánaða aldurs og gyltur, sem ekki hafa gotið. Grísaskrokkar skiptast í flokka eftir þyngd, vaxtarlagi og fitustigi. Vaxtarlagsflokkarnir eru þrír, Úrvals, I. og II. flokkur, en I. flokkur skiptist í A, B og C eftir fitustigi. Sérstakur flokkur er fyrir unggrísi.

UNGGRÍS: Ungir grísir sem vega allt að 36 kg, aldur allt að þriggja mánaða. Útlit og verkun góð, fitudreifing jöfn og F1 minna en 16 mm.

GRÍS ÚRVAL: Skrokkar sem vega yfir 55 kg og hafa vel vöðvafyllt læri. Spiklag skal vera jafnt, þétt, fíngert og hvítt. Útlit skrokksins og verkun góð. F1 og F2 fara eftir fallþunga:

Fallþungi	F1	F2
55 - 70 kg	< 18 mm	< 35 mm
> 70 kg	< 20 mm	< 37 mm

GRÍS I: Skrokkar sem vega yfir 36 kg. Spiklag skal vera jafnt, þétt, fíngert og hvítt. Útlit skrokksins og verkun góð. Krafa um vöðvafyllingu minni en í Grís úrval. Grís I skiptist í þrjá fituflokka A, B og C. F1 og F2 fara eftir fallþunga:

	A		B	C
	F1	F2	F1	F1
< 50 kg	< 18 mm	< 36 mm	18-21 mm	> 21 mm
50 - 65 kg	< 20 mm	< 38 mm	20-23 mm	> 23 mm
> 65 kg	< 20 mm	< 40 mm	20-23 mm	> 23 mm

GRÍS II: Vöðvarýrir og holdlitlir skrokkar.

2. Gyltur.

Gyltur sem ganga með fósttri eða hafa gotið. Gyltur aðgreinast í tvo flokka:

GYLTA I: Skrokkar af ungum, vöðvafylltum og vel útlítandi gyltum sem ekki teljast óhóflega feitar.

GYLTA II: Skrokkar af öðrum gyltum.

3. Geltir.

Geltir á öllum aldri, sem ekki hafa verið vanaðir innan þriggja mánaða aldurs.

Geltir aðgreinast í tvo flokka:

GÖLTUR I: Skrokkar af ógeltum grísum.

GÖLTUR II: Skrokkar af öðrum göltum.

4. Kjöt með verkunar- og útlitsgalla.

Meta skal sérstaklega þá skrokka, sem vegna rispa, skráma, verkunargalla, útlitsgalla, marbletta og annarra áverka kallast gölluð vara. Slíkir skrokkar skulu auk gæðaflokks merkjast X og XX eins og að neðan greinir:

X: Skrokkar með minni háttar mar eða verkunargalla.

XX: Skrokkar mikið rispaðir eða marðir, limhöggðir eða með meiri háttar verkunargalla. Einnig skrokkar með litaða fitu og lina fitu.

5. Svínakjöt í heilbrigðisflokki 2.

Kjöt af svínum, sem kjötskoðunarlæknir dæmir í heilbrigðisflokk 2 (sbr. 12 gr. reglugerðar nr. 168/1970) skal merkja þannig:

a. Kjöt af grísum, GRÍS IV.

b. Kjöt af öðrum svínum, SVÍN IV.

4. gr.

4. mgr. 33. gr. reglugerðarinnar orðist svo:

Merkimiðar á kjöti skulu vera mismunandi litir eftir gæðaflokkum og gildir sama regla um allar tegundir sláturfénaðar og aðalflokka hverrar tegundar.

Gulur miði: D I ÚRVAL, UN I ÚRVAL, GRÍS I ÚRVAL.

Hvítur miði: D I A, V I, F I, H I, MK, UK I, AK I, UN I M, UN I A, VINNSLUKJÖT N, KU I A, K I A, FO I A, TR I A, UFO I, UH I, HR I A, GRÍS I A, UNGGRÍS, GYLTA I, GÖLTUR I.

Dökkblár miði: D I B, UN I B, K I U B, FO I B, TR I B, HR I B.

Ljósblár miði: D II, H II, UK II, AK II, UN II, K II, FO II, TR II, HR II, GRÍS II, GYLTA II, GÖLTUR II.

Dökkgrænn miði: D I C, UN I C, K I U C, HR I C, GRÍS I C.

Ljósgrænn miði: F III, UK III, AK III, K III.

Rauður miði: Allt kjöt í heilbrigðisflokki 2.

5. gr.

Reglugerð þessi, sem sett er samkvæmt heimild í lögum nr. 30 28. apríl 1966 um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum, öðlast gildi 1. júní 1994.

Landbúnaðarráðuneytið, 3. mars 1994.

Halldór Blöndal.

Jón Höskuldsson.