

REGLUGERÐ

um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða.

I. KAFLI

Um frágang, vigtun og kjötmat.

1. gr.

Allar sláturafurðir sem fluttar eru á erlendan markað eða til sölu innanlands skal flokka og merkja eftir tegundum og gæðum samkvæmt reglum í viðaukum I til V með þessari reglugerð.

2. gr.

Áður en mat og innvigtun fer fram skal gengið frá skrokkum og þeir snyrtir á eftirfarandi hátt:
Af skrokkum skal fjarlægja:

- a) Hálsæðar og gæta þess að nema í burtu blóðlifrar við stungusár á hálsi,
- b) kirtla og tægjur úr brjóstholsinngangi (hósti),
- c) mör og fituklepra úr grindar-, kviðar- og brjóstholi og skal þess sérstaklega gætt að hreinsa í burt nýrnarmör og fituhellu af magál,
- d) getnaðarlim að rótum aftan við lífbein,
- e) fitumakka af hrossum,
- f) júgur af öllum kvendýrum nema grísum,
- g) kirtla og fitu úr nárabandi sauðfjárskrokka,
- h) dindil við rót á sauðfjárskrokkum,
- i) þind.

Matvælastofnun gefur út verklýsingar um snyrtingu og sundurhlutun og skulu kjötmatsmenn fylgjast með því að farið sé eftir þeim.

3. gr.

Snyrta skal skrokka eftir tilvísunum kjötskoðunarlæknis. Fætur skulu fylgja svínaskrokkum. Ef hár eða önnur óhreinindi sjást á kjötinu á þessu verkunarstigi, skal það hreinsað vandlega, áður en vigtun og gæðamat fer fram. Takist með snyrtingu að nema á brott galla eða lýti á skrokk svo sem marbletti, bólusetningarör o.fl. án þess að verðgildi þess sem eftir verður sé skert að mati kjötmatsmanns, skal ekki fella skrokkinn í gæðamati, enda hafi kjötskoðunarlæknir flokkað hann í 1. heilbrigðisflokk. Ella flokkist kjötið og merkist eftir því sem við á skv. nánari ákvæðum í viðaukum með þessari reglugerð. Matvælastofnun samræmir vinnureglur um þessa snyrtingu.

4. gr.

Skrokkar af nautgripum, hrossum og svínum skulu klofnir að endilöngu eftir miðri hryggssúlu, án þess að skerða vöðva sitt hvoru megin á hryggnum. Hreinsa skal burt mænu að lokinni heilbrigðissskoðun og fjarlægja allar leifar af þind. Séu bakvöðvar eða lundir skemmdar við sögun, skal skrokkurinn felldur í mati. Skipting í fjórðunga skal ekki fara fram fyrir en eftir kælingu þar sem því verður við komið. Huppa og síður skal fjarlægja af öllu hrossakjöti samkvæmt nánari fyrirmælum Matvælastofnunar. Þó er annars konar skipting á hrossakjöti í fjórðunga heimil ef sérstaklega er um það samið.

5. gr.

Matvælastofnun getur heimilað að vikið sé frá ákvæðum 2. og 3. gr. um frágang og snyrtingu ef markaðsaðstæður krefjast.

6. gr.

Vogir til vigtunar á kjöti og öðrum sláturafurðum, skulu vera löggiltar. Þær skulu vera með hámarksskerðingu 100 g. Hæklajárn, brautarkrókar og rúllur skulu vera úr ryðfríu efni og af staðlaðri stærð og þyngd í hverju húsi.

7. gr.

Vigtun og gæðamat skal fara fram innan 24 klst. frá slátrun, enda hafi heilbrigðisskoðun farið fram. Óheimilt er að flytja sláturafurðir úr slátruhúsi án vigtunar og gæðamats. Skylt er að vigta hvern einstakan skrokk sér. Sláturleyfishafi ber ábyrgð á vigtun og ber að sjá til þess að vog sé löggilt og að haft sé daglegt eftirlit með henni.

Framleiðanda er heimilt að fylgjast með innvigtun sláturafurða sinna, en því aðeins að hann valdi ekki töfum né trufla kjötmatsmenn í starfi.

Allir á athafnasvæði slátruhúsa skulu hlíta sömu reglum um klæðnað, vinnubrögð og umgengni og starfsfólk slátruhúsanna.

Ef innvigtun kjöts og annarra sláturafurða fer fram fljótlega eftir slátrun, þ.e. strax eftir hreinsun og snyrtingu, er heimilt að draga frá vigtinni þá sannanlegu rýrnun er fram kemur við fyrstu tíu klukkustunda kælingu í kjötsal slátruhúss og staðfest er af sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytinu að fengnum tillögum Bændasamtaka Íslands og Landssamtaka sláturleyfishafa.

Gæðamat á nautgripakjöti skal ávallt fara fram daginn eftir slátrun.

8. gr.

Sláturleyfishafi skal halda daglega skrá yfir fjölda sláturdýra af hverri búfjártegund, flokkun og þyngd.

II. KAFLI

Merking á sláturafurðum.

9. gr.

Við gæðamat skal festa merkimiða tryggilega á hvern skrokk eða hluta úr skrokk. Á miða skal skráð skýrum stöfum nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa og númer slátruhúss þar sem slátrað er, ásamt tegundaheiti kjötsins og gæðaflokksmerki. Matvælastofnun staðfestir gerð og frágang merkimiða og leturgerð.

Sama merking gildir einnig um aðrar sláturafurðir en kjöt, eftir því sem við á. Á merkimiða skal einnig stimpla sláturdag og -ár.

Heimilt er að prenta viðbótarupplýsingar á merkimiðann, t.d. strikamerki, fallþunga, nafn innleggjanda, býlisnúmer og nafn kaupanda.

Gæða- og fituflokka má aðgreina með mismunandi litum merkimiðum samkvæmt fyrirmælum í viðaukum með reglugerð þessari.

10. gr.

Þegar sláturleyfishafi og heilidsölufyrirtæki afgreiðir kjöt í heilum skrokkum, helmingum, fjórðungum eða sundurhlutað, er skylt að láta fylgja hverju stykki eða pakkningu tegundarheiti og gæða-flokksmerki kjötmatsins.

III. KAFLI

Um kjötmat og samræmingu þess.

11. gr.

Matvælastofnun skal:

- hafa forystu um mótun á reglum um gæðamat og flokkun á kjöti;
- ákveða hvaða kröfur á að gera til kjötmatsmanna;
- skipuleggja námskeið fyrir kjötmatsmenn;
- meta og staðfesta hæfni kjötmatsmanna og setja þeim erindisbréf;
- með reglubundnum hætti fylgjast með og samræma störf og starfsaðferðir kjötmatsmanna;
- leiðbeina kjötmatsmönnum um gæðamat;
- skera úr ágreiningi um gæðamat og störf kjötmatsmanna;
- gera athuganir á kjöti og sláturafurðum, framkvæma yfirmat að beiðni kaupanda eða seljanda vörunnar, enda fylgi rökstuðningur slíkri beiðni;
- sjá til þess að safnað sé upplýsingum um gæðamat á kjöti og að þær séu til reiðu á aðgengi-legu formi.

12. gr.

Matvælastofnun ber eigin kostnað af yfirmati en annan kostnað sem af því hlýst greiðir sá er um það biður. Sláturleyfishafar skulu greiða kjötmatsmönnum sínum laun, svo og kostnað vegna ferða og dvalar, vegna námskeiða sem matsmönnum er skylt að sækja samkvæmt fyrirmælum Matvælastofnunar. Þeir sem sækja námskeið á eigin vegum greiði allan kostnað sjálfir sem af því hlýst.

13. gr.

Nú verður Matvælastofnun þess vör að sláturleyfishafi eða annar aðili brýtur gegn ákvæðum laga og reglugerða um meðferð, skoðun og mat á sláturafurðum, og ber stofnuninni þá að skýra hlutaðeigandi lögreglustjóra frá því tafarlaust.

IV. KAFLI

Um þjálfun, störf og skyldur kjötmatsmanna.

14. gr.

Sérhver sláturleyfishafi skal ráða einn eða fleiri kjötmatsmenn á hvern sláturstað. Matvælastofnun skal samþykkja fjölda þeirra og hæfni og setja þeim erindisbréf þar sem fram komi:

- a. starfssvið,
- b. starfsskyldur,
- c. siðareglur.

Kjötmatsmenn skulu hafa lokið námskeiði í kjötmati og fengið réttindi til að meta kjöt. Starfandi kjötmatsmenn skulu sækja námskeið, að hluta eða öllu leyti, ef Matvælastofnun mælir svo fyrir. Á kjötmatsnámskeiðum skal lögð áhersla á:

- a. Að þekkja aldur sláturfénaðar og helstu einkenni í byggingu einstakra búfjártegunda.
- b. Að gera matsmönnum grein fyrir mismunandi verðmæti einstakra skrokkhluta og áhrifum mismunandi byggingarlags og fitu á verðgildi þeirra.
- c. Að kenna matsmönnum matsreglur og hvaða aðferðir eru bestar við framkvæmd matsins.
- d. Verklegar æfingar við kjötmat og merkingu kjöts.
- e. Vinnubrögð í sláturhúsi þ. á m. meðferð og frágang á kjöti til frystingar eða sölu.
- f. Helstu þætti við heilbrigðisskoðun kjöts og sláturafurða.

15. gr.

Kjötmatsmaður annast mat, flokkun og merkingu á kjöti eftir reglum sem settar eru í þessum efnum. Kjötmatsmaður skal gera verkstjóra og kjötskoðunarlækni aðvart, ef hann telur sláturstörfum áfátt, sérstaklega þeim er lúta að þrifnaði og vöruvöndun. Kjötmatsmaður skal ávallt gæta fyllsta hlutleysis í störfum sínum og þess skal gætt að önnur störf hans hjá sláturleyfishafanum valdi ekki vanhæfi eða torveldi honum matsstörfum.

Kjötmatsmaður skal ganga ríkt eftir því að heilbrigðisskoðun fari fram áður en flokkun og merking hefst.

16. gr.

Kjötmatsmaður, innleggjandi, kaupandi kjöts eða sláturleyfishafi geta skotið ágreiningi um gæðamat til Matvælastofnunar.

Kjötmatsmaður getur, ef henta þykir, verið kjötskoðunarlækni til aðstoðar við heilbrigðisskoðun sláturafurða í sláturhúsi enda hafi hann fengið þjálfun til þess.

V. KAFLI

Refsiákvæði og gildistaka.

17. gr.

Brot á ákvæðum reglugerðar þessarar varða refsingu samkvæmt ákvæðum 21. gr. laga nr. 96/1997 um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum. Með mál vegna brota skal farið að hætti opinberra mála.

18. gr.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt heimild í lögum nr. 96/1997 um eldi og heilbrigði sláturdýra, slátrun, vinnslu, heilbrigðisskoðun og gæðamat á sláturafurðum og öðlast þegar gildi.

Við gildistöku þessarar reglugerðar fellur úr gildi reglugerð nr. 484/1998 um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða, með áorðnum breytingum.

Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytinu, 1. nóvember 2010.

Jón Bjarnason.

Arnór Snæbjörnsson.

VIÐAUKI I

Kindakjöt.

1. Sauðfjárskrokkum er skipt í eftirfarandi grunnflokka eftir aldri og kynferði:
 - a. Skrokkar af gimbrarlömbum að tólf mánaða aldri og skrokkar af hrútlömbum sem slátrað er fyrir 1. nóvember, svo og skrokkar af geltum hrútlömbum, að 12 mánaða aldri, enda hafi þau verið gelt í síðasta lagi tveimur mánuðum fyrir slátrun. Þeir skulu auðkenndir með bókstafnum L.
 - b. Skrokkar af veturgömlum gimbrum og geldingum, 12-18 mánaða. Þeir skulu auðkenndir með bókstafnum V.
 - c. Skrokkar af veturgömlum hrútum sem slátrað er fyrir 11. október. Þeir skulu auðkenndir með bókstöfunum VH.
 - d. Skrokkar af fullorðnum ám og sauðum, eldri en 18 mánaða. Þeir skulu auðkenndir með bókstafnum F.
 - e. Skrokkar af fullorðnum og veturgömlum hrútum sem slátrað er eftir 10. október og lambhrútum sem slátrað er eftir 31. október. Þeir skulu auðkenndir með bókstafnum H.
2. Lambakjöt í heilbrigðisflokki 1 skal flokkað eftir vaxtarlagi og holdfyllingu annars vegar og eftir fitustigi hins vegar. Heimilt er að skipta flokkunum í mesta lagi í þrjá undirflokka. Matvælastofnun ákveður fjölda undirflokka í samráði við hagsmunaaðila. Í viðauka I og II með reglugerð þessari eru lýsingar á holdfyllingar- og fituflokkum lambaskrokka. Við fituflokkun er stuðst við mælingar á fituþykkt á síðu við næstaftasta rif u.þ.b. 11 sm frá miðlínu hryggjar.
3. Til viðbótar skal meta sérstaklega þá skrokka sem vegna verkunargalla, marbletta eða annarra áverka teljast gölluð vara. Slíkir skrokkar skulu merktir með X eða XX eins og að neðan greinir:
 - X Skrokkar með minniháttar mar eða verkunargalla.
 - XX Skrokkar mikið marðir, limhöggvir eða með meiri háttar verkunargalla.Einnig skrokkar með blóðlitaða fitu, fitu sem ekki storknar eða sterkgula fitu.
4. Heimilt er að merkja skrokka í þyngdarflokkum eftir óskum sláturleyfishafa eða kaupenda hverju sinni.
5. Skrokka af veturgömlum gimbrum, fullorðnum ám og sauðum svo og hrútum í heilbrigðisflokki 1 skal meta eftir holdfyllingu og fitustigi eins og gefið er upp í töflu III. Stuðst skal við mælingar á fituþykkt á síðu við næstaftasta rif u.þ.b. 13 sm frá miðlínu hryggjar eftir stærð skrokka.
6. Kindakjöt í heilbrigðisflokki 2. Allt kindakjöt sem kjötskoðunarlæknir dæmir í heilbrigðisflokk 2, sbr. 12. gr. reglugerðar nr. 168/1970, skal merkt þannig:
 - a. Kjöt af lömbum, L IV.
 - b. Kjöt af fullorðnu fé, veturgömlu og eldra, F IV.

7. Um merkingu kindakjöts til útflutnings. Kindakjöt sem ætlað er til sölu á erlendum markaði, er heimilt að merkja eftir reglum og venjum, sem gilda í viðkomandi landi, en því aðeins að kjötið standist þær kröfur sem í merkingunum felast. Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytið ákveður slíkar merkingar í samráði við Matvælastofnun og seljendur kjötsins.

Holdfylling og byggingarlag skrokka.

Stafur	Holdfylling	Lýsing
		Allar útlínur mjög kúptar
E	Ágæt	Læri: Ágætlega fyllt Hryggur: Ágætlega breiður og fylltur Frampartur: Ágætlega fylltur
		Útlínur að mestu kúptar
U	Mjög góð	Læri: Vel fyllt Hryggur: Vel fylltur Frampartur: Vel fylltur
		Útlínur að mestu beinar
R	Góð	Læri: Jafnfyllt eða góð Hryggur: Jafnfylltur Frampartur: Jafnfylltur
		Útlínur nokkuð íhvolfar
O	Sæmileg	Læri: Lítillega innfallin Hryggur: Skortir breidd og fyllingu Frampartur: Smár. Skortir fyllingu
		Útlínur allar íhvolfar eða mjög íhvolfar
P	Rýr	Læri: Innfallin eða mjög innfallin Hryggur: Smár, innfallinn með útistandandi beinum Frampartur: Smár, flatur og með útistandandi beinum

Fituflokkar lambakjöts:

Fituhula utan á skrokk og fitusöfnun í brjósthóli.

Fituþykkt við næstaftasta rif u.þ.b. 11 sm frá miðlínu hryggjar.

Fituflokkar		Nánari ákvarðanir
1 Mjög lítil fita	Utan á skrokk	Vottur af fitu eða engin sýnileg fita
Síðufita < 5 mm		Brjósthól Vottur af fitu eða engin sýnileg fita á milli rifja
2 Lítil fita	Utan á skrokk	Punnt fitulag þekur hluta skrokksins nema helst á bógum og lærum
Síðufita < 8 mm		Brjósthól Vöðvar sjást greinilega á milli rifja
3 Eðlileg fita	Utan á skrokk	Skrokkur allur eða að hluta þakinn léttri fituhulu. Aðeins meiri fitusöfnun við dindilrótina
Síðufita < 11 mm		Brjósthól Vöðvar sjást enn á milli rifja
3+	Utan á skrokk	Skrokkur að mestu leyti þakinn fituhulu

Fituflokkar		Nánari ákvarðanir
Síðufita < 14 mm		Brjósthól Fitusprengring í vöðvum á milli rifja
4 Mjög mikil fita	Utan á skrokk	Skrokkur að mestu leyti með þykkri fituhulu, sem getur verið þynnri á bógum og lærum
Síðufita < 18 mm		Brjósthól Fitusprengring í vöðvum á milli rifja. Áberandi fita á rifjum
5 Óhóflega mikil fita	Utan á skrokk	Mjög þykk fituhula á öllum skrokk. Greinileg fitusöfnun
Síðufita > 18 mm		Brjósthól Vöðvar milli rifja fitusprengrir. Óhófleg fitusöfnun á rifjum

Leyfileg frávik frá ofangreindum fitumörkum eru +/- 1 mm eftir fitudreifingu skrokksins eftir nánari fyrirætlunum Matvælastofnunar.

HOLDFYLLINGAR OG FITUFLOKKAR OG FITUMÖRK FYRIR SKROKKA AF FULL-ORÐNU FÉ.

P = mjög rýrir skrokkar

R = sæmilegir og góðir skrokkar

R-flokkurinn skiptist í fituflokka:

Fituflokkar V, VH, F og H skrokka

3	4
<15 mm	>15 mm

Miðað við þykkt fitu ofan á næstaftasta rífi u.þ.b. 11-13 sm frá miðlinu hryggjar eftir stærð skrokka.

VIÐAUKI II 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. Ungkálfaþjöt.

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 fallett 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. Alikálfaþjöt.

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 fimm M, M+, A, B og C. Matvælastofnun 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 mjög litla eða enga fituhulu.
 - Í M+ eru metnir skrokkar með litla 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	M+	A	B	C
≤ 140	0-1	1-2	2-5	6-10	11+
141 – 160	0-1	1-2	2-5	6-10	11+
161 – 180	0-2	1-2	3-6	7-11	12+
181 – 200	0-2	1-2	3-6	7-11	12+
201 – 220	0-3	1-3	4-8	9-12	13+
221 – 240	0-3	1-3	4-8	9-12	13+
241 – 260	0-4	1-4	5-9	10-13	14+
261 – 280	0-4	1-4	5-9	10-13	14+
281 – 300	0-4	1-5	6-10	11-14	15+
301 – 320	0-4	1-5	6-11	12-15	16+
>320	0-4	1-5	6-13	14-17	18+

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 sæmlega holdfylltir.
Vinnslukjöt K II, séu þeir illa holdfylltir.

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 er 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, , s.s. vegna rangrar sögunar, skorinna vöðva o.þ.h., merkist þannig að til viðbótar gæðaflokksmerkingu kemur stafurinn X. Mikið marðir skrokkar, limhöggur eða með meiri háttar verkunargalla skulu merktir XX. Einnig skrokkar með blóðlitaða fitu eða fitu sem ekki storknar.

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:

MK IV, af mjólkurkálfulum.

UK IV, af kálfulum allt að þriggja mánaða gömlum.

AK IV, af kálfulum 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.

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

VIÐAUKI III 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 gelti, 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 ungrísi.

UNGRÍSI: 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, fingert 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 vege yfir 36 kg. Spiklag skal vera jafnt, þétt, fingert 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 fóstri 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, limhögnir 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.

VIÐAUKI IV

Hrossakjöt.

Skilgreining á fituþykkt:

Þykkt fitu mælist sem mesta þykkt fitu á miðri síðu á 3. aftasta rifbeini (skammrif ekki talin með).

Kjöt af hrossum skal flokka, meta og merkja sem hér segir:

1. Ungfolaldakjöt

UFO I

Skrokka af folöldum allt að 4 mánaða gömlum, vel holdfylltum og fitulitlum. Fita allt að 5 mm. Skrokkar allt að 50 kg að þyngd.

2. Folaldakjöt.**FO I-A:**

Skrokka af folöldum allt að árgömlum, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt allt að 20 mm.

FO I-B:

Skrokka af folöldum allt að árgömlum, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt yfir 20 mm.

FO II:

Skrokka af folöldum allt að árgömlum, mjög mögrum og vöðvarýrum.

3. Trippakjöt.**TR I-A:**

Skrokka af trippum eins og tveggja ára, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt allt að 25 mm.

TR I-B:

Skrokka af trippum eins og tveggja ára, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt yfir 25 mm.

TR II:

Skrokka af trippum eins og tveggja ára, mjög mögrum og vöðvarýrum.

4. Unghrossakjöt.**UH I:**

Skrokka af hrossum þriggja til sex ára, vel holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt allt að 30 mm. Hross á þessum aldri með meiri fituþykkt flokkast í Hr-flokka eftir fitumörkum sem þar gilda.

5. Hrossakjöt.**HR I-A:**

Skrokkar af hrossum eldri en sex ára, sæmilega holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt allt að 30 mm.

HR I-B:

Skrokkar af hrossum eldri en sex ára, sæmilega holdfylltum og gallalausum í útliti. Fituþykkt 30 - 50 mm.

HR I-C:

Skrokkar af unghrossum og öllum hrossum eldri en sex ára sem eru með meiri fituþykkt en 50 mm.

HR II:

Skrokkar af unghrossum og öllum hrossum eldri en sex ára, mjög vöðvarýr og mögur.

6. Hrossakjöt með áverka:

Skrokkar eða skrokkhlutar sem teljast gölluð vara vegna mars, verkunargalla og annarra áverka skulu flokkast og merkjast í sinn flokk ásamt X eða XX. X ef um minni háttar mar eða verkunargalla er að ræða. XX ef skrokkar eru mikið marðir, limhögnir eða með meiri háttar verkunargalla.

7. Hrossakjöt í heilbrigðisflokki 2.

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

- a. Kjöt af folöldum FO IV.
- b. Kjöt af eldri hrossum HR IV.

VIÐAUKI V
Merkingar.

Sérhvern kjötskrokk eða hluta úr skrokk á að merkja með kjötmerkimiða. Á miðunum skulu vera eftirfarandi upplýsingar:

1. Tegundaheiti kjötsins:
 - Gæðaflokksmerki
 - Nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa
 - Löggildingarnúmer sláturhúss
 - Sláturdagur og -ár
 - Raðnúmer skrokks
2. Heimilt er að hafa m.a. eftirfarandi upplýsingar á miðunum:
 - Strikamerki
 - Fallþunga
 - Nafn innleggjanda
 - Býlisnúmer
 - Nafn kaupanda
 - Dagsetningu: Best fyrir
3. Gæða- og/eða fituflokka má aðgreina með mismunandi litum merkimiðum og þá á eftirfarandi hátt:
 - a. Kindakjöt;
 - Fituflokka kindakjöts er heimilt að aðgreina með eftirfarandi litum á merkimiðum:
 - 1 = ljósgrænn
 - 2 = ljósblár
 - 3 = hvítur
 - 3+ = dökkblár
 - 4 = dökkgrænn
 - 5 = brúnn
 - b. Gæða- og fituflokka annarra kjöttegunda má aðgreina á eftirfarandi hátt og gildir sama regla um nautgripa-, hrossa- og svínakjöt og aðalflokka hverrar tegundar:

Gulur miði: UN I ÚRVAL, GRÍS I ÚRVAL

Hvítur miði: MK, UK I, AK I, UN I M, UN I M+, UN I A, K I U 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: UN I B, K I U B, FO I B, TR I B, HR I B.

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

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

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

Rauður miði: L IV, F IV, MK IV, UK IV, AK IV, UN IV, K IV, N IV, GRÍS IV, SVÍN IV, FO IV, HR IV.