

REGLUGERÐ

um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða.

I. KAFLI

Um frágang, vigtun og kjötmat.

1. gr.

Tilgangur og gildissvið.

Allar sláturafurðir, aðrar en af alifuglum, sem eru settar á markað eða til dreifingar og neyslu innanlands skal flokka og merkja eftir tegundum og gæðum samkvæmt reglum í viðaukum I til V við reglugerð þessa.

2. gr.

Snyrting og frágangur skrokk.

Áður en mat og innvigtun fer fram skal gengið frá skrokkum, þeir snyrtir og af skrokkum skal fjarlægja:

- a) Hálsæðar og gæta þess að nema á brott 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) Náraband sauðfjárskrokka með eitli og fitu.
- h) Dindil við rót á sauðfjárskrokkum.
- i) Þind.
- j) Fætur við framhné og hækil, nema á grísaskrokkum þar sem þeir fylgja skrokknum.

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

3. gr.

Snyrting og mat verkunargalla, óhreininda og útlitsgalla.

Snyrta skal verkunargalla, óhreinindi, mar o.fl. eftir fyrirmælum dýralæknis. 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. 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.

Sérstakar kröfur.

Í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 371/2013 um gildistöku framkvæmdarreglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 233/2012 um framkvæmd reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 999/2001 að því er varðar samþykkt breyttrar landsáætlunar um varnir gegn riðuveiki skulu skrokkar af nautgripum, hrossum og svínum klofnir að endilöngu eftir miðri hryggssúlu, án þess að skerða vöðva sitt hvorum megin á hryggnum. Ef skrokkar af veturgömlu og eldra sauðfé eru klofnir að endilöngu skal fjarlægja mænu. Annars skal hreinsa burt mænu að lokinni heilbrigðisskoðun 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.

Undanþágur.

Matvælastofnun getur heimilað að vikið sé frá 2. og 3. gr. um frágang og snyrtingu ef markaðs-aðstæður krefjast.

6. gr.

Vogir og búnaður.

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 efni sem ekki gefur frá sér ryð og af staðlaðri stærð og þyngd í hverju húsi.

7. gr.

Framkvæmd og innvigtun.

Vigtun og gæðamat skal fara fram innan 24 klst. frá slátrun, enda hafi heilbrigðisskoðun farið fram. Óheimilt er að flytja sláturafurðir úr sláturhúsi 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 sláturhúsa skulu hlíta sömu reglum um klæðnað, vinnubrögð og umgengni og starfsfólk sláturhúsanna.

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 kælingu yfir nótt í kjötsal sláturhúss og staðfest er af Matvælastofnun að fengnum tillögum Bændasamtaka Íslands og Landssamtaka sláturleyfishafa.

8. gr.

Lágmarksskráningar.

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

II. KAFLI

Merking á sláturafurðum.

9. gr.

Merking skrokka og skrokkhluta.

Við gæðamat skal festa merkimiða tryggilega á hvern skrokk eða hluta úr skrokk. Á miða skal skráð skýrum stöfum nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa og samþykkisnúmer sláturhúss þar sem slátrað er, ásamt tegundarheiti kjötsins og gæðaflokksmerki.

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

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

Þegar sláturleyfishafi og heildsölufyrirtæki afgreiðir kjöt í heilum skrokkum, helmingum, fjórðungum eða sundurhlutað, er skylt að láta fylgja hverju stykki eða pakkningu tegundarheiti og gæðaflokksmerki kjötmatsins en einnig fylgi þær upplýsingar sem krafist er samkvæmt öðrum lögum og reglugerðum eftir því sem við á.

Óheimilt er að flytja úr landi sláturafurðir sem ekki uppfylla kröfur innflutningslands um merkningar.

III. KAFLI

Um kjötmat og samræmingu þess.

10. gr.

Verkefni og skyldur Matvælastofnunar.

Matvælastofnun, fagsviðsstjóri kjötmats, skal:

- a. Hafa forystu um mótun á reglum um gæðamat og flokkun á kjöti.
- b. Ákveða hvaða kröfur á að gera til kjötmatsmanna.
- c. Skipuleggja námskeið fyrir kjötmatsmenn.
- d. Meta og staðfesta hæfni kjötmatsmanna og setja þeim erindisbréf.
- e. Með reglubundnum hætti fylgjast með og samræma störf og starfsaðferðir kjötmatsmanna.
- f. Leiðbeina kjötmatsmönnum um gæðamat.
- g. Skera úr ágreiningi um gæðamat og störf kjötmatsmanna.
- h. Gera athaganir á kjöti og sláturafurðum, framkvæma yfirmat að beiðni kaupanda eða seljanda vörunnar, enda fylgi rökstuðningur slíkri beiðni.
- i. Sjá til þess að safnað sé upplýsingum um gæðamat á kjöti og að þær séu til reiðu á aðgengi-legu formi.

11. gr.

Kostnaður vegna yfirmats og námskeiða.

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

IV. KAFLI

Um þjálfun, störf og skyldur kjötmatsmanna.

12. gr.

Erindisbréf, menntun og réttindi.

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

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

Kjötmatsmenn skulu hafa lokið námskeiði í kjötmati og fengið réttindi til að meta kjöt. Starfandi kjötmatsmenn skulu sækja upprifjunarnámskeið, þegar Matvælastofnun mælir svo fyrir. Á kjötmatsnámskeiðum skal lögð áhersla á:

- a. Að þekkja lög og reglur á þessu sviði.
- b. Að þekkja aldur sláturfénaðar og helstu einkenni í byggingu einstakra búfjártægunda.
- c. Að gera matsmönnum grein fyrir mismunandi verðmæti einstakra skrokkhluta og áhrifum mismunandi byggingarlags og fitu á verðgildi þeirra.
- d. Að kenna matsmönnum matsreglur og hvaða aðferðir eru bestar við framkvæmd matsins.
- e. Verklegar æfingar við kjötmat og merkingu kjöts.
- f. Vinnubrögð í sláturhúsi þ. á m. meðferð og frágang á kjöti til frystingar eða sölu.
- g. Áhrif mismunandi kæli-, frysti- og raförvunaraðferða á kjöt og kjötgæði.
- h. Helstu þætti við heilbrigðissskoðun kjöts og sláturafurða.

Grunnnámskeið skal halda að minnsta kosti einu sinni á ári. Því skal ljúka með prófi. Einkunnir skal gefa í heilum tölum 1-10 og lágmarkseinkunn til að standast próf er 7.

Upprifjunarnámskeið skal halda eftir þörfum. Til að viðhalda réttindum skal kjötmatsmaður sækja upprifjunarnámskeið fyrir hverja dýrategund sem hann metur á sama ári og hann starfar, nema Matvælastofnun ákveði annað. Upprifjunarnámskeiði skal lokið með umsögn, staðist eða ekki staðist.

Matvælastofnun gefur út leyfi til þeirra einstaklinga sem standast námskeið í kjötmati.

13. gr.

Starfsskyldur og siðareglur.

Kjötmatmaður annast mat, flokkun og merkingu á kjöti eftir gildandi reglum. Kjötmatmaður skal gera verkstjóra og dýralækni viðvart, ef hann telur sláturstörfum áfátt, sérstaklega þeim er lúta að þrifnaði og vöruvöndun. Kjötmatmaður skal ávallt gæta fyllsta hlutleysis í störfum sínum og þess skal gætt að önnur störf hans hjá sláturleyfishafanum valdi ekki vanhæfi eða torveldi honum matsstörf. Kjötmatsmanni er óheimilt að meta skrokka sem koma frá hans eigin búi.

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

14. gr.

Yfírmát.

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

V. KAFLI

Refsiákvæði og gildistaka.

15. gr.

Refsiákvæði.

Brot á ákvæðum reglugerðar þessarar varða refsingu samkvæmt ákvæðum 21. gr. laga nr. 96/1997 um slátrun og sláturafurðir með síðari breytingum. Með mál vegna brota skal farið að hætti laga um meðferð sakamála.

16. gr.

Gildistaka.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt heimild í lögum nr. 96/1997 um slátrun og sláturafurðir með síðari breytingum og lögum nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Reglugerðin öðlast gildi 1. júlí 2017.

Við gildistöku þessarar reglugerðar falla úr gildi reglugerðir nr. 882/2010 um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða, með síðari breytingum og nr. 364/2017 um (1.) breytingu á reglugerð nr. 1150/2016 um stuðning í nautgriparækt.

Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytinu, 10. maí 2017.

Þorgerður Katrín Gunnarsdóttir
sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra.

Elisabet Anna Jónsdóttir.

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 (8 vikum) fyrir slátrun samkvæmt upplýsingum frá eftirlitsdýralækni sláturhússins. 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 hrútum 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 skal flokkað eftir vaxtarlagi og holdfyllingu annars vegar og eftir fitustigi hins vegar. Heimilt er að skipta flokknum í mesta lagi í þrjá undirflokka. Matvælastofnun ákveður fjölda undirflokka í samráði við hagsmunaaðila. Í töflum I og II í viðaukanum 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 veturgömlu fé og eldra skal meta eftir holdfyllingu og fitustigi eins og gefið er upp í töflu III í viðaukanum.

TAFLA I
Holdafyllingarflokkar lambaskrokka.

Stafur	Holdfylling	Lýsing	
E	Ágæt	Allar útlínur mjög kúptar	
		Læri:	Ágætlega fyllt
		Hryggur:	Ágætlega breiður og fylltur
		Frampartur:	Ágætlega fylltur
U	Mjög góð	Útlínur að mestu kúptar	
		Læri:	Vel fyllt
		Hryggur:	Vel fylltur
		Frampartur:	Vel fylltur
R	Góð	Útlínur að mestu beinar	
		Læri:	Jafnfyllt eða góð
		Hryggur:	Jafnfylltur
		Frampartur:	Jafnfylltur

O	Sæmileg	Útlínur nokkuð ihvolfar Læri: Hryggur: Frampartur:	Lítilliga innfallin Skortir breidd og fyllingu Smár. Skortir fyllingu
P	Rýr	Útlínur allar ihvolfar eða mjög ihvolfar Læri: Hryggur: Frampartur:	Innfallin eða mjög innfallin Smár, innfallinn með útistandandi beinum Smár, flatur og með útistandandi beinum

TAFLA II
Fituflokkar lambaskrokka.

Fituhula utan á skrokk og fitusöfnun í brjóstholi.
Fituþykkt við næstaftasta rif u.þ.b. 11 sm frá miðlínu hryggjar.

Fituflokkar		Nánari ákvarðanir
1 Mjög lítil fita Síðufita < 5 mm	Utan á skrokk: Brjósthol:	Vottur af fitu eða engin sýnileg fita. Vottur af fitu eða engin sýnileg fita á milli rifja.
2 Lítil fita Síðufita < 8 mm	Utan á skrokk: Brjósthol:	Þunnt fitulag þekur hluta skrokksins nema helst á bógum og lærum. Vöðvar sjást greinilega á milli rifja
3 Eðlileg fita Síðufita < 11 mm	Utan á skrokk: Brjósthol:	Skrokkur allur eða að hluta þakinn léttri fituhulu. Aðeins meiri fitusöfnun við dindilrótina. Vöðvar sjást enn á milli rifja.
3+ Síðufita < 14 mm	Utan á skrokk: Brjósthol:	Skrokkur að mestu leyti þakinn fituhulu. Fitusprengring í vöðvum á milli rifja.
4 Mjög mikil fita Síðufita > 18 mm	Utan á skrokk: Brjósthol:	Skrokkur að mestu leyti með þykkri fituhulu, sem getur verið þynnri á bógum og lærum. Fitusprengring í vöðvum á milli rifja. Áberandi fita á rifjum.
5 Óhóflega mikil fita Síðufita > 18 mm	Utan á skrokk: Brjósthol:	Mjög þykk fituhula á öllum skrokk. Greinileg fitusöfnun. Vöðvar á milli rifja fitusprengrir. Óhófleg fitusöfnun á rifjum.

Fituþykkt við næstaftasta rif u.þ.b. 11 sm frá miðlínu hryggjar.
Leyfileg frávik frá ofangreindum fitumörkum eru +/- 1 mm eftir fitudreifingu skrokksins eftir nánari fyrirætlunum Matvælastofnunar.

TAFLA III
Holdfyllingar og fituflokkar og fitumörk fyrir skrokka af fullorðnu fé.

P = mjög rýrir skrokkar.
R = sæmilegir og góðir skrokkar.

R-flokkurinn skiptist í fituflokka: Fituflokkar V, VH, F og H skrokka	
3 < 15 mm	4 > 15 mm

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

VIÐAUKI II Nautgripakjöt.

1. Nautgripum er skipt í eftirfarandi grunnflokka eftir aldri og kynferði:
 - a. Ungkálfar, yngri en þriggja mánaða. Skrokkar auðkenndir með UK.
 - b. Alikálfar, þriggja til ellefu mánaða. Skrokkar auðkenndir með AK.
 - c. Ungneyti (naut, uxar og kvígur sem ekki hafa borið), 12-30 mánaða. Skrokkar auðkenndir með UN.
 - d. Bolar (naut og uxar), eldri en 30 mánaða. Skrokkar auðkenndir með N.
 - e. Ungkýr, 48 mánaða og yngri, að meðtöldum kvígum sem hafa borið. Skrokkar auðkenndir með K U.
 - f. Kýr, eldri en 48 mánaða. Skrokkar auðkenndir með K.
2. Skrokka af nautgripum skal meta og merkja þannig:
 1. Ungkálfa kjöt:
 - UK 1, séu þeir vel útlítandi og ekki léttari en 30 kg.
 - UK 2, séu þeir svipaðir í útliti og UK 1 og vegi 15-29 kg.
 - UK 3 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 1 eða UK 2, þótt þyngd leyfi.
 2. Alikálfa kjöt, ungneytakjöt, bolakjöt, unγκýrkjöt og kýrkjöt.

Skrokka af gripum í þessum grunnflokkum skal meta samkvæmt EUROP-kerfi eftir holdfyllingu annars vegar og fitustigi hins vegar.

TAFLA I Holdfyllingarflokkar (5 aðalflokkar).

Stafur	Holdfylling	Lýsing
E	Afburða góð	Allar útlínur sérlega kúptar Læri: Afburða vöðvavöxtur, allar útlínur afar kúptar. Hryggur: Mjög breiður og kúptur, alveg fram að bóg. Bógur: Útlínur mjög kúptar
U	Sérlega góð	Allar útlínur kúptar Læri: Sérlega góður vöðvavöxtur, allar útlínur kúptar. Hryggur: Breiður og kúptur, alveg fram að bóg. Bógur: Greinilega kúptur.
R	Góð	Allar útlínur a.m.k. beinar Læri: Góður vöðvavöxtur, allar útlínur a.m.k. beinar. Hryggur: Þykkur og vel fylltur, getur þynnst við bóg. Bógur: Jafnfylltur, útlínur a.m.k. beinar
O	Allgóð eða sæmileg	Útlínur nokkuð beinar eða lítillaga íhvolfar Læri: Nær beinar eða lítillaga íhvolfar útlínur, allgóður vöðvaþroski. Hryggur: Nær beinar eða lítillaga íhvolfar útlínur, sæmilegur vöðvaþroski. Bógur: Nær beinar eða lítillaga óhvolfar útlínur, sæmilegur vöðvaþroski.

P	Rýr	Allar útlínur íhvolfar eða mjög íhvolfar Læri: Innfallin eða mjög innfallin, rýrir vöðvar. Hryggur: Þunnur, innfallinn með útistandandi beinum. Bógur: Flatir og með útistandandi beinum.
----------	-----	--

Hver aðalflokkur skiptist í þrjá undirflokka með plús og mínus (efri, miðju, neðri). Matvæla-
stofnun ákveður fjölda undirflokka í samráði við hagsmunaaðila. Við gildistöku reglugerðarinnar
verða þessir 11 flokkar í notkun:

E, U, R+, R, R-, O+, O, O-, P+, P, P-

TAFLA II
Fituflokkar (5 aðalflokkar).

Tölustafur	Fita	Nánari lýsing
1	Engin eða mjög lítil	Utan á skrokk: Engin fita eða vart sjáanleg. Innan á skrokk: Ekki sýnileg fita á milli rifbeina.
2	Lítill	Utan á skrokk: Þunnt fitulag þekur hluta skrokks nema helst á bógum og lærum. Innan á skrokk: Kjöt sýnilegt á milli rifbeina.
3	Meðal	Utan á skrokk: Fitulag þekur mestan hluta skrokksins, kjöt þó sýnilegt á bógum og lærum. Innan á skrokk: Kjöt enn sýnilegt á milli rifbeina.
4	Mikil	Utan á skrokk: Þykkt fitulag þekur næstum allan skrokkin. Innan á skrokk: Kjöt á milli rifbeina fitusprengt. Veruleg fitusöfnun í brjósthóli.
5	Mjög mikil	Utan á skrokk: Allur skrokkur þakinn mjög þykkri fituhulu. Innan á skrokk: Kjöt á milli rifbeina þakið fitu. Mikil fitusöfnun í brjósthóli.

Hver aðalflokkur skiptist í þrjá undirflokka með plús og mínus (efri, miðju, neðri). Matvæla-
stofnun ákveður fjölda undirflokka í samráði við hagsmunaaðila. Við gildistöku reglugerðarinnar
verða þessir 13 flokkar í notkun:

1-, 1, 1+, 2-, 2, 2+, 3-, 3, 3+, 4-, 4, 4+, 5

Heimilt er að merkja skrokka í þyngdarflokkum eftir óskum sláturleyfishafa eða kaupenda hverju sinni.

Nautgripakjöt með áverka eða aðra galla.

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

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.

Litur á fitu.

Heimilt er að meta fitu á eftirfarandi hátt:

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

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 galti og merkja kjöt í hverjum þeirra sem hér segir:

1. Grísir.

Ung svín, geltir sem vanaðir hafa verið innan þriggja mánaða aldurs eða bólusetir gegn galtarlykt 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, 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 vega 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:

Fallþungi	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 holdlitir 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 hvorki hafa verið vanaðir innan þriggja mánaða aldurs né verið bólusettir gegn galtarlykt eða bólusetning hefur mistekist.

Geltir aðgreinast í 2 flokka:

GÖLTUR I: Skrokkar af ógeltum grísum sem ekki hafa verið bólusettir gegn galtarlykt eða bólusetning hefur mistekist.

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.

VIÐAUKI IV**Hrossakjöt.**

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

Skilgreining á aldri: Sé það vandkvæðum bundið að aldursgreina hross, þá gildir skráning hrossins eins og það er skráð í Worldfeng.

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

1. Folaldakjöt.**FO I-A:**

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

FO I-B:

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

FO II:

Skrokka af folöldum, allt að árs gömlum, mjög mögrum og vöðvarýrum.

2. 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.

3. Unghrossakjöt.**UH I:**

Skrokka af hrossum þriggja ára að sex ára aldri, 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.

4. Hrossakjöt.**HR I-A:**

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

HR I-B:

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

HR I-C:

Skrokkar af hrossum sem eru með meiri fituþykkt en 50 mm.

HR II:

Skrokkar af hrossum sem eru , mjög vöðvarýr og mögur.

5. 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, limhöggðir eða með meiri háttar verkunargalla.

VIÐAUKI V**Merkingar.**

Sérhvern kjötskrokk (heilan) eða hluta úr skrokk (helming, fjórðung) á að merkja með kjötmerkimiða. Á miðunum skulu vera eftirfarandi upplýsingar:

1. Tegundarheiti kjötsins:

Gæðaflokksmerki

Nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa

Auðkennismerki 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