

| | | |
|---|--|--------------------------------------|
| ID: 201P_Storfe klassifiseringsprinsipper | Versjon 13 | Side 1 av 2 |
| Utarbeidet av: Morten Røe | Godkjent av: Klassifiseringsutvalget | Gyldig fra: 01.Januar 2019 |

1. Hensikt: Oversikt over klassifiseringsystemet for storfe.

2. Omfang: Gjelder klassifisering av storfeslakt ved slakteriene i klassifiseringsordningen.

3. Ansvar og myndighet: Klassifisøren gjennomfører prosedyren. ANIMALIA kontrollerer og veileder klassifisørene angående gjennomføring av prosedyren.

4. Klassifisering

Tabell 1: Generelle regler ved klassifiseringen

| Nr. | Generelle regler ved klassifiseringen: |
|-----|---|
| 1 | Det gjelder et generelt krav om klassifisering av alle storfeslakt. |
| 2 | Utgangspunktet for bedømmelsen er <u>ferdig nedkjølte</u> slakt. |
| 3 | For hvert slakt skal det fastsettes kategori, klasse og fettgruppe. |
| 4 | Alle mulige kombinasjoner av klasse og fettgrupper er tillatt. |

4.1 Slaktkategori:

Tabell 2: Storfeslakt inndeles i 7 kategorier:

| Følgende 7 kategorier er tillatt brukt: | | | | | | |
|---|----------|------|---------|-------|--------|----|
| Kalv | Ung okse | Okse | Kastrat | Kvige | Ung ku | Ku |

For øvrig, se dokument 202.

4.2 Klassefastsettelse:

Tabell 3: Storfeslakt inndeles i 15 klasser:

| Følgende 15 klasser er tillatt brukt: | | | | |
|---------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-------------|
| P-, P, P+ | O-, O, O+ | R-, R, R+ | U-, U, U+ | E-, E og E+ |

For øvrig om klassefastsettelse, se dokument 203S.

4.3 Fettgruppefastsettelse:

Tabell 4: Storfeslakt inndeles i 15 fettgrupper:

| Følgende 15 fettgrupper er tillatt brukt: | | | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-------------|
| 1-, 1, 1+ | 2-, 2, 2+ | 3-, 3, 3+ | 4-, 4, 4+ | 5-, 5 og 5+ |

4.4 Varianter:

Tabell 5: Ulike varianter innen dyreslag storfe

| Nr. | Ulike varianter: | Beskrivelse: |
|-----|------------------|---|
| 0 | Ordinær | Ingen spesielle krav til opphav. |
| 2 | Halal | Slakt velsignet av muslimsk prest. |
| 4 | Økologisk | Kjøtt fra slakt produsert på økologisk godkjente gårder. |
| 7 | Nødslakt | Alle slakt som er avlivet utenfor slakterianlegget på veterinærs anvisning, som følge av skade og sykdom. Nødslakt skal følges av egen veterinærattest. Attesten skal ikke være eldre enn 24 timer. |
| 9 | Spesial | Spesialproduksjon |

5. Dokumentreferanse

EU reguleringer No 1208/81, No 2930/81 og No 1026/91

EU's billedmal for hovedklasser og hovedfettgrupper.