

ANIMALIA KVALITETSSYSTEM	Prosessbeskrivelse Tittel: Klassifisering av Purke og Råne
-------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

ID: 303P, versjon nr. 1	Ansvarlig: Animalia	Side: 1 av: 3 sider
Utarbeidet av Animalia: Morten Røe, 29.juni 2009	Godkjent av Klassifiseringsutvalget: Hans Thorn Wittussen, 29. mai 2009	Gyldig fra: 29.juni 2009

1. Hensikt: Lik klassifisering ved alle slakterier i hele landet. Beskrive hovedretningslinjer for klassifisering av dyreslaget gris. Bidra til at gris slaktet ved slakterier i klassifiseringsordningen blir klassifisert i henhold til denne bestemmelsen.

2. Omfang: Gjelder alle slakt av dyreslaget gris, som tilfredsstillt kravene til å bli klassifisering som Purke eller Råne. Gjelder alle slakterier som er med i klassifiseringsordningen og alle godkjente klassifisører og aspiranter.

3. Ansvar og myndighet: Klassifiseringsutvalget fastsetter regelverket for klassifisering av dyreslaget gris. Slakteriene i klassifiseringsordningen har ansvar for at prosedyren gjennomføres. ANIMALIA har myndighet til å kontrollere alle prosedyrepålegg.

Slakteriet har ansvar for at målingen med GP instrument / spekkikkert gjennomføres med godkjent klassifisør eller av en klassifiseringsaspirant som står under ansvar/myndighet av en godkjent klassifisør. Den godkjente klassifisøren skal skriftlig overfor ANIMALIA påta seg ansvaret. Godkjent klassifisør er ansvarlig for at målingen skjer i henhold til gjeldende prosessbeskrivelser. Kun godkjente klassifisører eller den person han/hun bemyndiger har myndighet til å utføre denne prosessbeskrivelsen.

For alle anlegg, som slakter mer enn 2000 griser per år, E anlegg, gjelder kravet om at alle slakt skal måles med et GP instrument. Spekkikkert eller introskop kan kun benyttes som reserveinstrument i forbindelse med service eller plutselig avbrudd for GP instrumentet.

4. Klassifisering: Det er krav om klassifisering av alle slakt som vil få slaktkategori PURKE. RÅNE skal ikke klassifiseres, dvs. det er ikke nødvendig med fastsettelse av kjøttprosent og klasse.

5 Kategori fastsettelse: Tillatte kategorier er:

Nr	Kategorier	Kategori-beskrivelse
171	Purke skåldet	Purke, hvor huden sitter på etter slakteprosessen. Gris som har født grisunger, skal klassifiseres som purke. Gris med synlig utviklet jurvev er purke. Purke skåldet kan være mindre enn 106,1kg (98 % slaktevekt).
172	Råne skåldet	Råne, hvor huden sitter på etter slakteprosessen, uavhengig av vekt. Ukastererte griser, hanngriser som har mer enn 0.20ppm skatol ved prøve, klappråner (ufullstendig kasterering eller testiklene befinner seg i bukhalen) og tvekjønnet gris.
174	Purke flådd	Purke hvor huden er fjernet under slakteprosessen. Gris som har født grisunger, skal klassifiseres som purke. Gris med synlig utviklet jurvev er purke. Flådd purke kan være mindre enn 103,5kg.
175	Råne flådd	Råne hvor huden er fjernet under slakteprosessen. Ukastererte griser, hanngriser som har mer enn 0.20ppm skatol ved prøve, klappråner (ufullstendig kasterering eller testiklene befinner seg i bukhalen) og tvekjønnet gris. Råner som får slaktevekt over ca 90 kg skal flåes (98 % slaktevekt uten hode og forlabber).

6. Kjøttprosentbestemmelse hos Purke:

6.1 Kjøttprosentbestemmelse: Slaktets kjøttprosent kan bestemmes på to måter:

1. GP instrument, med følgende modeller: GP2, GP2Q, GP4 og GP7.
2. Spekkikkert (introskop)

6.2 Beregning av kjøttprosent: Kjøttprosent beregnes i slakterterminalene. Display bak på GP instrument vil fra og med 29. juni 2009 vise feil kjøttprosent. Vi har følgende likninger for beregning av kjøttprosent hos purke:

Slaktemetode	Klas.metode	Likning for beregning av kjøttprosent:
Skålding:	GP instrument	$Kjøttprosent = 65,0 - 0,71 * Fett1 - 0,11 * Fett2 + 0,10 * Kjøtt2$
Flåing:	GP instrument	$Kjøttprosent = 59,6 - 0,71 * Fett1 - 0,11 * Fett2 + 0,10 * Kjøtt2$
Skålding:	Spekkikkert	$Kjøttprosent = 67,862 - (0,586 * Spekk \text{ i mm})$
Flåing :	Spekkikkert	$Kjøttprosent = 65,578 - (0,599 * Spekk \text{ i mm})$

6.3 Spekkikerttabell for Purke, skåldet og flådd:

Klasse	Kjøttprosent	Skåldet purke mm spekk	Flådd purke mm spekk
S	60 - 65	- 13 millimeter	- 09 millimeter
E	55 - 59	14 - 22 millimeter	10 - 17 millimeter
U	50 - 54	23 - 30 millimeter	18 - 26 millimeter
R	45 - 49	31 - 39 millimeter	27 - 34 millimeter
O	40 - 44	40 - 47 millimeter	35 - 42 millimeter
P	35 - 39	48 - millimeter	43 - millimeter

6.4 Særskilte forhold: GP instrumentet oppgir ikke høyere kjøttprosent enn 65 eller lavere enn 35 til tross for at delmålene skulle tilsa en høyere/lavere kjøttprosent.

Klassen for avmagrede slakt skal kun benyttes for slakt hvor målt kjøttprosent, svært høy kjøttprosent, ikke samsvarer med hvordan slaktets presenterer seg under klassifiseringen.

7. Klassesystem for purker, kategoriene 171 og 174:

Kjøttprosent er grunnlag for inndeling i klasser. Klassifiseringssystemet har 6 klasser, inndelt etter kjøttprosent, minimum 35 % til maksimum 65 %. Vi har følgende sammenheng mellom Klasse og kjøttprosent:

Klasse	Kjøttprosent gruppe
Klasse S	60 – 65
Klasse E	55 - 59
Klasse U	50 - 54
Klasse R	45 - 49
Klasse O	40 - 44
Klasse P	35 - 39
Klasse P-	Avmagrete slakt

8. Merkesystem for Råne

Slakter som fjerner testikler er ansvarlig for å anmerke slaktet som råne ved å skjære et kryss på begge baklabbene.

Klassifisør skal merke alle råneslakt med 4 skrottlapper, to ved siden av hverandre i hver slakthalvdel. Mattilsynet vil stemple alle råneslakt større/lik 80.0 kg med RÅNE på alle stykningsdelene. Slakteriets klassifisør stempler alle råneslakt mindre enn 80.0 kg med eget stempel. Det skal benyttes et rundt stempel og stempelfargen E155 Brown HT, rødbrun farge, dvs samme stempelfarge som benyttes av Mattilsynet. Det skal stemples RÅNE på alle stykningsdeler på begge slakthalvdelene, skinke, kam, nakke, side, bog og hode.