

ID: 205S_ Fettgruppefastsettelse	Versjon: 8	Side 1 av 3
Utarbeidet av: Morten Røe	Godkjent av: Klassifiseringsutvalget	Gyldig fra: 01.Januar 2019

- 1. Hensikt:** Beskrive FETTGRUPPE systemet for storfe.
- 2. Omfang:** Gjelde alle storfeslakt og for alle slakterier i Norge.
- 3. Ansvar og myndighet:** Klassifisør gjennomfører prosedyren. ANIMALIA har myndighet til å kontrollere klassifisørens utførelse.
- 4. Fettgruppe fastsettelse:** Fastsettes ut fra ytre og indre fettdepoter. Hovedvekten legges på tykkelsen av de ytre fettlagene. EU sitt system har 5 hoved fettgrupper, med nummer fra 1 til 5:

Tabell 1: Hoved fettgrupper i EUROP systemet

Hoved fettgruppe, beskrivelse:	
1	Intet fettvertrekk til svært tynt fettvertrekk.
2	Tynt fettlag. Kjøtt skal være synlig <u>omtrent</u> overalt.
3	Kjøtt er med unntak av lår og bog, omtrent overalt dekket med fett. Små depoter av fett i brysthulen.
4	Overflaten er dekket av fett, men fortsatt skal det være områder med synlig kjøtt på bog og lår. Noen store fettdepoter i brysthulen.
5	Hele slaktet er dekket av et tykt fettlag. Store fettdepoter i brysthulen.

Hver hoved fettgruppe deles inn i 3 fettgrupper, dvs. totalt 15 fettgrupper med nummer fra 1 til 15. Nummer på fettgruppe brukes for å beregne gjennomsnittlig fettgruppe.

Tabell 2: Beskrivelse av alle 15 fettgruppene i EUROP systemet

Nr.	Hoved-	Alle	Detaljbeskrivelse
	Fettgrupper		
15	5	5+	Utvendig: Hele låret er nesten fullstendig dekket av fett, så overgangene mellom de enkelte muskler og fettstriper mellom muskelfibrene ikke lenger er synlige. Innvendig: Musklene mellom ribbeina er infiltrert med fett. Synlige fettdepoter i brysthulen.
14		5	
13		5-	
12	4	4+	Utvendig: Et tykt lag med fett dekker det meste av slaktet. Tydelige fettstriper. Innvendig: Musklene mellom ribbeina kan være infiltrert med fett. Noen store fettdepoter i brysthulen.
11		4	
10		4-	
9	3	3+	Utvendig: Et lite fettlag dekker over det meste av slaktet, med unntak av lår og bog. Innvendig: Musklene skal fortsatt være synlig mellom ribbeinene.
8		3	
7		3-	
6	2	2+	Utvendig: Et tynt fettlag dekker det meste av slaktekroppen, svært lite fett over bog og lår Innvendig: Musklene skal være godt synlig mellom ribbeinene.
5		2	
4		2-	
3	1	1+	Utvendig: Intet synlig fett til spor av fett Innvendig: Intet fett synlig mellom ribbeinene.
2		1	
1		1-	

5. Beregnet fettgruppe: Lengdemålingssystemet vil beregne et forslag til slaktets fettgruppe. Dette forslaget er kun veiledende. Fettgruppe beregnes som et desimaltall. Deretter avrundes fettgruppene til et heltall tilsvarende numrene til fettgruppene i EUROP systemet. Beregninger som gir klasse lavere enn 1

avrundes til 1 (1-) og klasser beregnet til større enn 15 avrundes til 15 (5+).

Avrunding skjer etter vanlige regler. Desimaltall hvor de to første desimalene er 49 eller lavere avrundes nedover og de med 50 eller høyere avrundes oppover. Beregnet fettgruppe oppgis med en EUROP fettgruppe, men kan også oppgis som et desimaltall.

5. Gult fett: Unge slaktedyr, kategori Kalv, Ung okse, Kvice og Kastrat, 2 år eller yngre, får anmerkning for GULT FETT, hvis fettfargen ikke er hvit. Følgende anmerkingskode skal brukes:

Tabell 3: Anmerkingskode for GULT FETT

Kode	Anmerkingskode (Ny kode fra 4. januar 2016)
321	GULT FETT

6. Referanser

Forordning (EU) nr. 2137/92 og nr. 461/93

7. Endringer i dette dokumentet

Tabell 4: Endringer i denne versjonen av dokumentet

Versjon	Endringer
6	Anmerkingskode for GULT FETT