

Ruhojen laatuluokitus

- Ruhojen laatuluokitus on Suomessa lakisääteistä
- Ruhojen laatuluokituksesta vastaava viranomainen on Maa- ja metsätalousministeriö
- Ruhojen laatuluokituksen valvonnasta vastaa viranomaisen valtuuttamana Lihateollisuuden Tutkimuskeskus
- Teurastamoissa luokituksen suorittavat luokitattajan koulutuksen saaneet henkilöt

NIMITYKSET JA PAINORYHMÄT

I NAUTA

Raavas	täysi-ikäisten nautanruhojen yleisnimitys
lehmä	useamman kerran poikineen lehmän ruho
iso sonni	useamman vuoden ikäisen sonnin ruho

Nuori nauta

hieholehmä	kerran poikineen lehmän ruho
nuori sonni	teuraspaino 130 kg -
hieho	teuraspaino 130 kg -
mulli	teuraspaino 80 kg - 129 kg
ruohovasikka	teuraspaino - 79 kg

II SIKA

Lihasika
Emakko

III LAMMAS

Seurop-laatu luokat

I NAUTA

Sonnin, lehmän, hieholehmän, hiehon, mullin ja ruohovasi-
kan ruhot luokitetaan ruhon muodon perusteella 11 europ-
luokkaan. Erityistä huomiota kiinnitetään ruhon arvokkaisiin
osiin, paisteihin, selkään ja lapoihin:

E Erinomainen. Ruhon muodot kauttaaltaan pyö-
reät tai erittäin pyöreät. Lihakset poikkeuksellisen
hyvin kehittyneet.

U Erittäin hyvä. Ruhon muodot kauttaaltaan pyö-
reät. Lihakset erittäin hyvin kehittyneet.

R+, R, R- Hyvä. Ruhon muodot suorat tai lievästi pyöreät.
Lihakset hyvin kehittyneet.

O+, O, O- Kohtalainen. Ruhon muodot suorat tai
sisäänpäin kaarevat. Lihakset keskinkertaisesti
kehittyneet.

P+, P, P- Heikko. Ruhon muodot sisäänpäin kaarevat.
Lihakset heikosti kehittyneet.

Europ-rasvaisuusasteet

Nautanruhot arvostellaan europ-laatu luokan lisäksi ruhon
rasvaisuusastetta osoittavalla tunnuksella seuraavasti:

1 Rasvaton. Rasvaton tai hyvin ohutrasvainen ruho.

2 Ohutrasvainen. Ruho ohuen, läpikuultavan
rasvakerroksen peittämä.

3 Keskirasvainen. Rasvakerros peittää paisteja ja lapoja
lukuunottamatta punaisen lihan lähes kokonaan.

4 Rasvainen. Rasvakerros peittää punaisen lihan
kokonaan, lukuunottamatta paisteja ja lapoja, jotka
ovat osittain näkyvissä.

5 Erittäin rasvainen. Koko ruho rasvakerroksen peittämä.

II SIKA

Lihasiat

Lihasiat luokitetaan joko Hennessy GP4-mittarilla kylkilavan
ja kyljyslihaksen paksuuden perusteella (lihaprosentti) tai si-
lavakiikarilla kylkilavan paksuuden perusteella (lihaprosentti)
seuraavasti:

Hennessy GP 4:

Seurop-luokka

S -luokkaa vastaavat lihaprosentit 60 -

E -luokkaa vastaavat lihaprosentit 55 - 59

U -luokkaa vastaavat lihaprosentit 50 - 54

R -luokkaa vastaavat lihaprosentit 45 - 49

O -luokkaa vastaavat lihaprosentit 40 - 44

P -luokkaa vastaavat lihaprosentit - 39

Silavakiikari

Kylkilava mm	lihaprosentti	Seurop- luokka
1	67	S
2	66	S
3	65	S
4	65	S
5	64	S
6	63	S
7	63	S
8	62	S
9	61	S
10	61	S
11	60	E*
12	59	E
13	58	E
14	58	E
15	57	E
16	56	E
17	56	E
18	55	U*
19	54	U
20	54	U
21	53	U
22	52	U
23	51	U
24	51	U
25	50	U

* Silavakiikarin luokkaraja poikkeaa Hennessyn vastaavasta. Syynä ovat
pyöritystekniset seikat.

Kylkisilava mm	lihaprosentti	Seurop- luokka
26	49	R
27	49	R
28	48	R
29	47	R
30	47	R
31	46	R
32	45	R
33	44	O
34	44	O
35	43	O
36	42	O
37	42	O
38	41	O
39	40	O
40	40	O
41	39	P
42	39	P
43	38	P
44	37	P
45	36	P
46	35	P
47	35	P
48	34	P
49	33	P
50	33	P

Hyvin laihat tai kuituneet siat luokitetaan luokkaan **2**

Alle 51 kg:n painoiset siat luokitetaan luokkiin 1 ja 2

Emakot

Hennessy GP 4

- E** -luokkaa vastaava lihaprosentti 64 -
I -luokkaa vastaava lihaprosentti 52 - 63
IR -luokkaa vastaava lihaprosentti - 51

Silavakiikari

- E** - 14 mm
I 15 - 26 mm
IR 27 - mm

Hyvin laihat tai kuituneet ruhot luokitetaan luokkaan **2**

III LAMMAS

Europ-laatu luokat

Lampaanruhot luokitetaan ruhon muodon perusteella 6 europ-luokkaan. Erityistä huomiota kiinnitetään ruhon arvokaisiin osiin, paisteihin, selkään ja lapoihin:

E Erinomainen. Ruhon muodot kauttaaltaan pyöreät tai erittäin pyöreät. Lihakset poikkeuksellisen hyvin kehittyneet.

U Erittäin hyvä. Ruhon muodot kauttaaltaan pyöreät. Lihakset erittäin hyvin kehittyneet.

R Hyvä. Ruhon muodot suorat tai lievästi pyöreät. Lihakset hyvin kehittyneet.

O Kohtalainen. Ruhon muodot suorat tai sisäänpäin kaarevat. Lihakset keskinkertaisesti kehittyneet.

P Välttävä. Ruhon muodot sisäänpäin kaarevat. Lihakset melko ohuet.

P- Heikko. Lihakset heikosti kehittyneet.

Europ-rasvaisuusasteet

Lampaanruhot arvostellaan europ-laatu luokan lisäksi ruhon rasvaisuusasteetta osoittavalla tunnuksella seuraavasti:

- 1 Rasvaton.** Rasvaton tai hyvin ohutrasvainen ruho.
- 2 Ohutrasvainen.** Ruho ohuen, läpikuultavan rasvakerroksen peittämä.
- 3 Keskirasvainen.** Rasvakerros peittää paisteja ja lapoja lukuunottamatta punaisen lihan lähes kokonaan.
- 4 Ylirasvainen.** Rasvakerros peittää punaisen lihan kokonaan, lukuunottamatta paisteja ja lapoja, jotka ovat osittain näkyvissä.
- 5 Erittäin ylirasvainen.** Koko ruho rasvakerroksen peittämä.

RUHOJEN LUOKITUSOHJEET

Tammikuu 1997

 **Lihateollisuuden
tutkimuskeskus**