

## 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

<b>Raavas</b>	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**