

# OPAS



## Teurasruhojen puhdistuksessa huomioon otavat asiat

Kuvasto 2014

Koivumäki Heikki, Knuuttila Matti, Niemistö Markku

## Sisältö

Johdanto.....	3
Lihaska.....	4
Nauta.....	8
Lammas ja karitsa.....	13

ISBN 978-952-453-858-9 (Painettu)  
ISSN 1797-402X (Painettu)

ISBN 978-952-453-859-6 (Verkkajulkaisu)  
ISSN 1797-4429 (Verkkajulkaisu)

Taitto ja paino: Erweko Oy

Julkaisija: Maaseutuvirasto, PL 405, 60101 Seinäjoki  
Puh. 0295 31 2000  
www.mavi.fi

Seinäjoki 7/2014

## Johdanto

Ruhon käyttöarvon määrittäminen tapahtuu EU:n alueella yhteisesti käytettävällä lakisääteisellä EUROP-luokituksella. Teurasruhojen EUROP-luokitus on järjestelmä, jonka tarkoituksena on erottaa erityyppiset ruhot toisistaan. Sen avulla määritetään ruhon sisältämän punaisen lihan osuus ruhon painosta. Samalla määritetään myös ruhon sisältämän rasvan osuus.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja komission asetuksessa (EY) N:o 1249/2008 säädetään naudon-, sian- ja lampaanruhojen luokittelusta ja näitä koskevasta hintaseurannasta. Niin ikään laissa maataloustuotteiden markkinajärjestelystä (999/2012) säädetään siitä, kuinka näitä Euroopan unionin säädöksiä sovelletaan kansallisesti.

Edellä mainittujen säädösten edellyttämän naudon, sian ja lampaan teurasruhojen luokituksen ja punnituksen valvonnan järjestämiseksi Mavi valtuuttaa teurastamojen henkilökuntaan kuuluvia toimimaan teurasruhojen luokittelijoina ja punnitsijoina. Lisäksi Mavi valtuuttaa erikseen luokitustarkastajat tarkastamaan teurastamoissa tapahtuvaa ruhojen luokitusta ja punnitusta.

Mikäli teurastamoissa paikan päällä tehtävissä luokitus- ja punnitustarkastuksissa todetaan merkittävä määrä virheellisiä luokituksia, voidaan valtuutetulta ruhonluokittajalta peruuttaa tällainen hyväksyntä. Edelleen jos joku harjoittaa ruhonluokitusta ilman tällaista hyväksyntää, voidaan tuomita maataloustuotteiden markkinajärjestelysäännösten rikkomisesta sakkoon maataloustuotteiden markkinajärjestelystä annetun lain 87§:n mukaan. Luokituksen säännönmukaiseksi toteuttamiseksi ja virheellisten luokitus- ja punnitustulosten ehkäisemiseksi Maaseutuvirasto julkaisee oheisen kuvaston naudon, sian ja lampaan teurasruhojen puhdistuksesta.

Luokitus ja punnitus ovat perustana ruhon käyttöarvon määrittelylle ja siksi on tärkeää kiinnittää huomiota myös ruhon oikeaoppiseen puhdistukseen. Tällä voi olla suuri vaikutus muun muassa lopulliseen punnitustulokseen. Kuvasto on tehty yhtenäistämään Suomen teurastamojen teurasruhojen viimeistelyä ennen luokitusta ja punnitusta. Huomioitava on, että kuvaston kuvat on otettu tavoitteellisen puhdistustason mukaan.

Selitykset kuville on laadittu teurastamojen ammattitaitoista henkilökuntaa varten jättäen pois yksityiskohtaiset ohjeet.

Lisätietoa antavat luokitustarkastajat ja Maaseutuvirasto.

# Lihaska

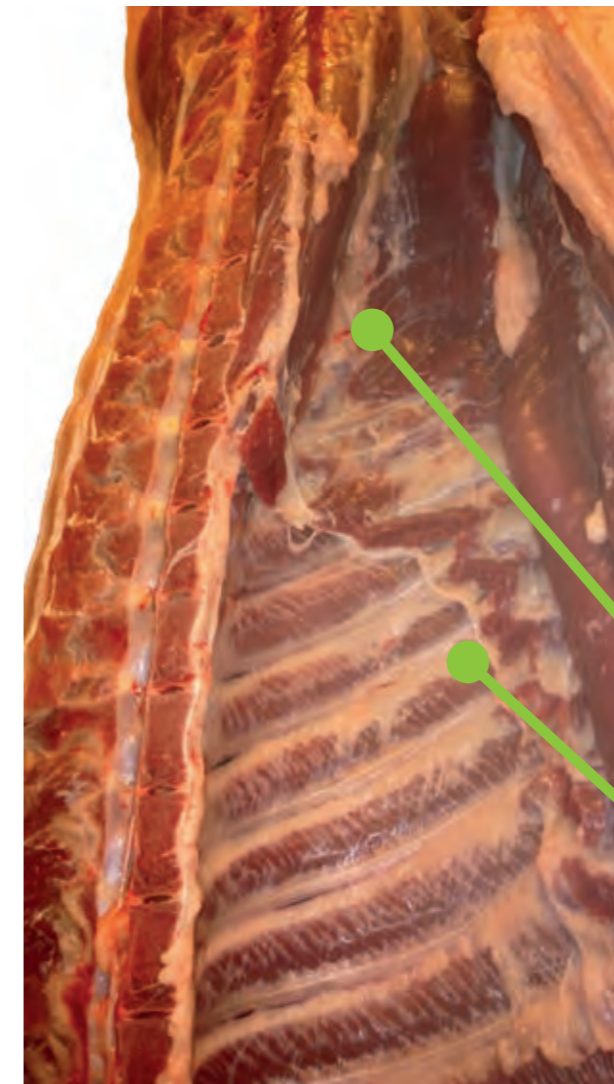
# Lihaska

- Likaisuudet ja mahdolliset karvat poistetaan.
- Leimaus suoritetaan niin, että tekstit erottuvat.

- Sukupuolielimet poistetaan.
- Häntä katkaistaan 6-7 häntä-nivelen välistä.



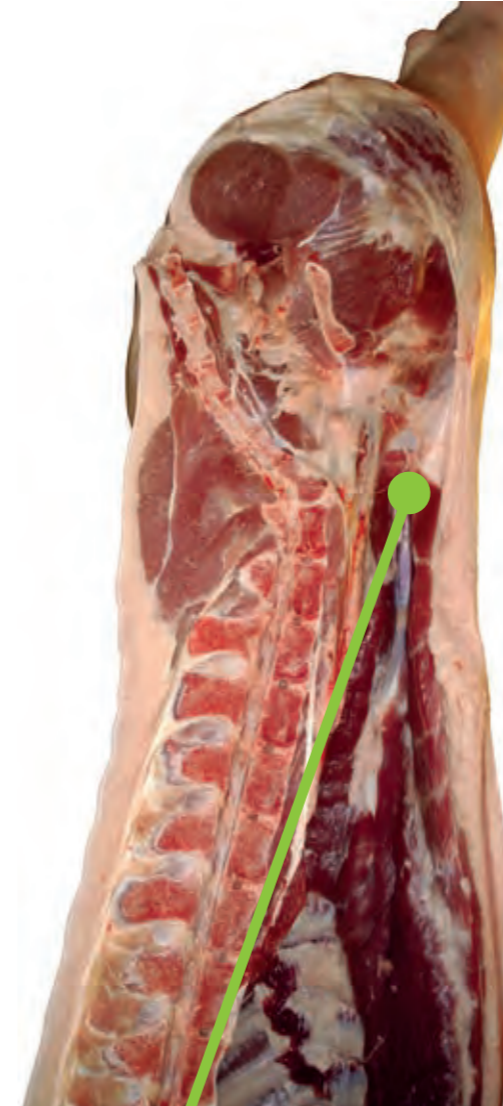
- Selkäydin poistetaan tarkasti.



- Rauhaset ja rasvat poistetaan sisäfileen pinnasta.
- Pallealihet leikataan niin lyhyeksi, että "liha ei nouse sormen päälle" (max 10 mm).



- Pistoreikä puhdistetaan huolella, mutta poistetaan vain vertynyt osa ja vältetään liiallisia viiltoja.



- Lantion rasvat poistetaan.
- Rinnan sisärasvat poistetaan, mutta kalvonalaiset "hetulat" pitää jättää.

- Siististi viimeistelty pää.

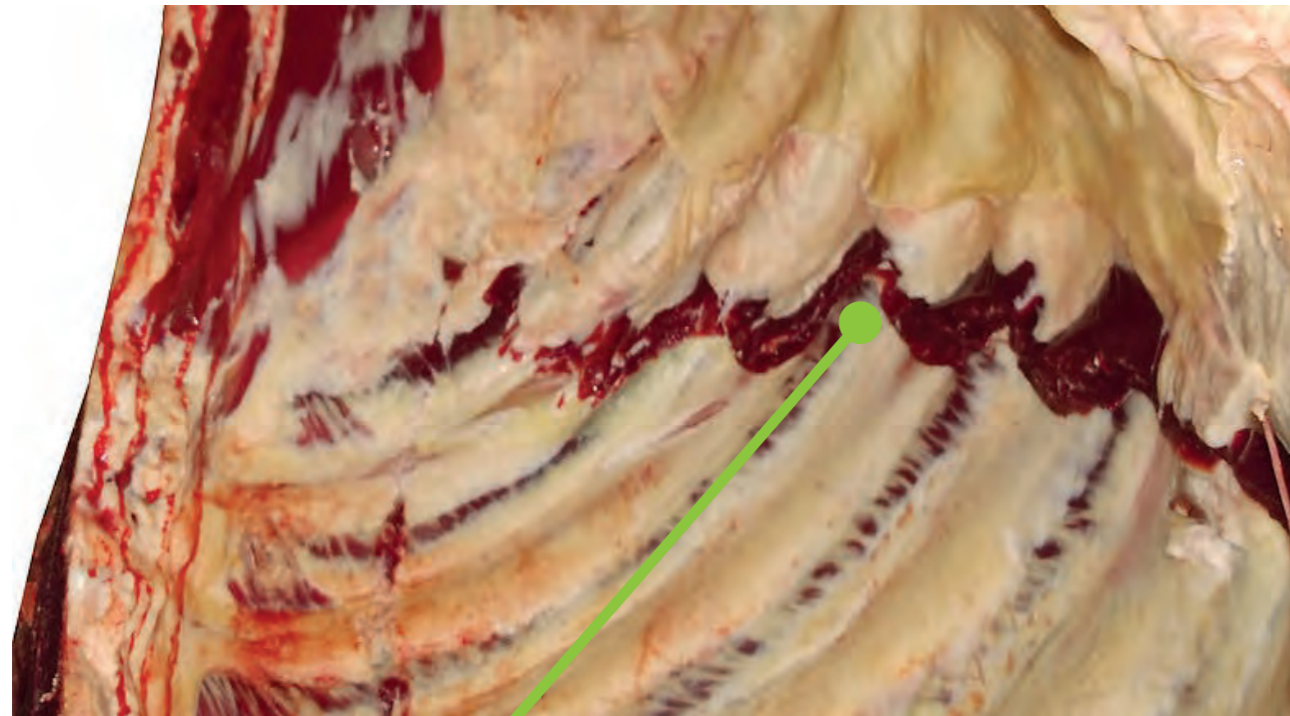


- Leimaus suoritetaan niin, että tekstit erottuvat.
- Pintarasvat jätetään, mutta epäpuhtaudet poistetaan huolellisesti.

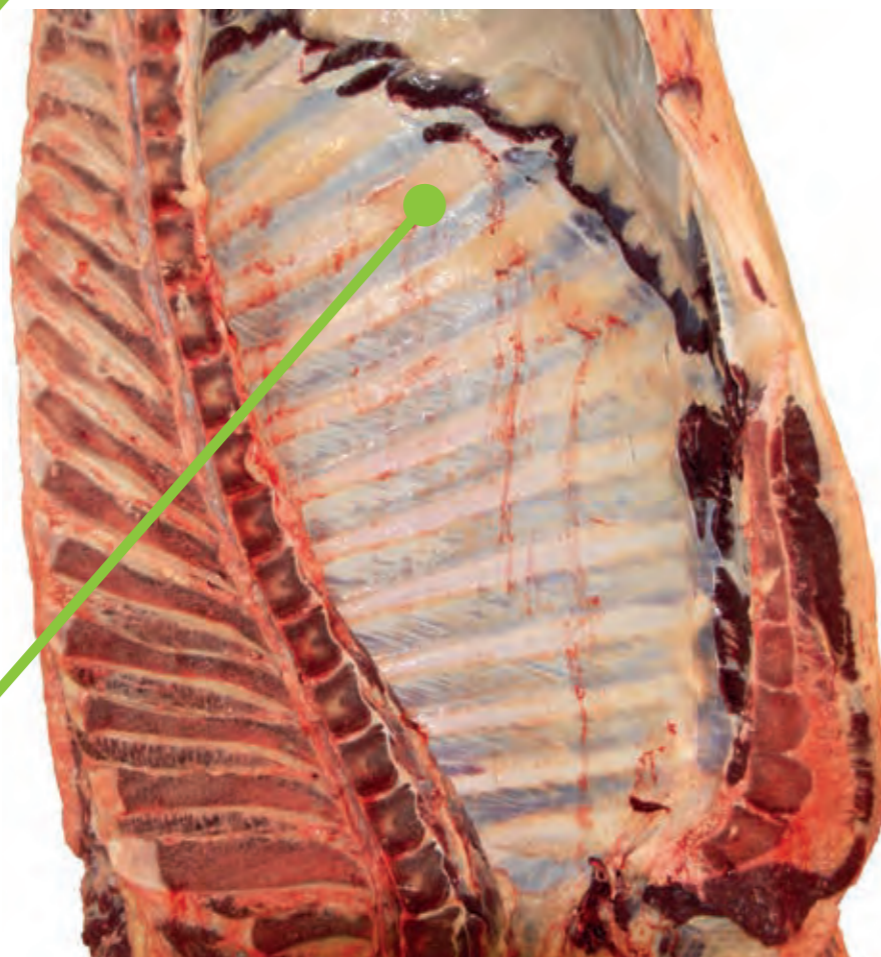


- Kaulalihat pitää jättää ehjäksi, mutta piston aiheuttamat vertymät pitää poistaa. Kaulalihat jäävät alaosastaan "suoraksi".
- Rintaontelon rasvat poistetaan.

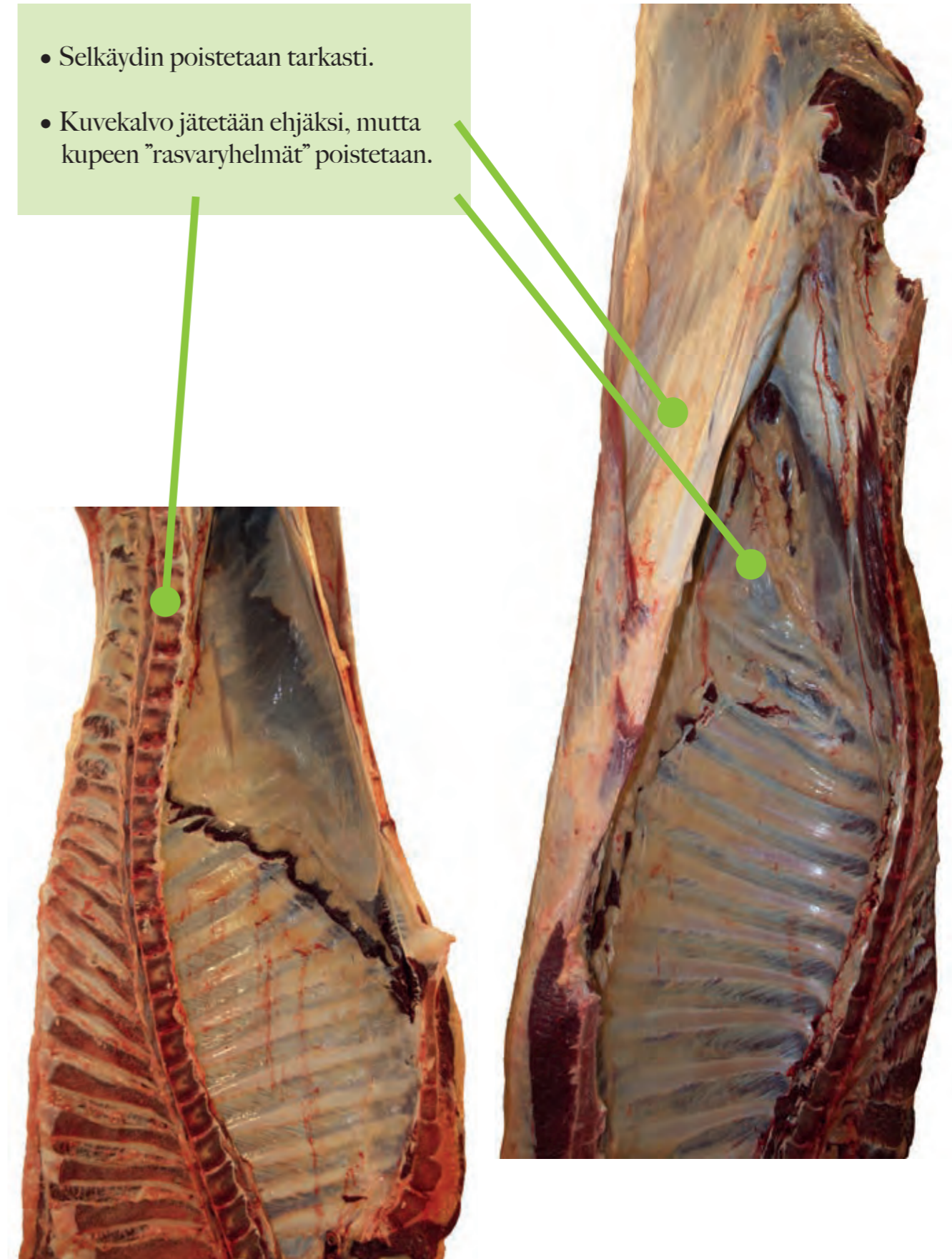




- Pallealihat poistetaan lyhyeksi niin, että "liha ei nouse sormen päälle" (max 15 mm).

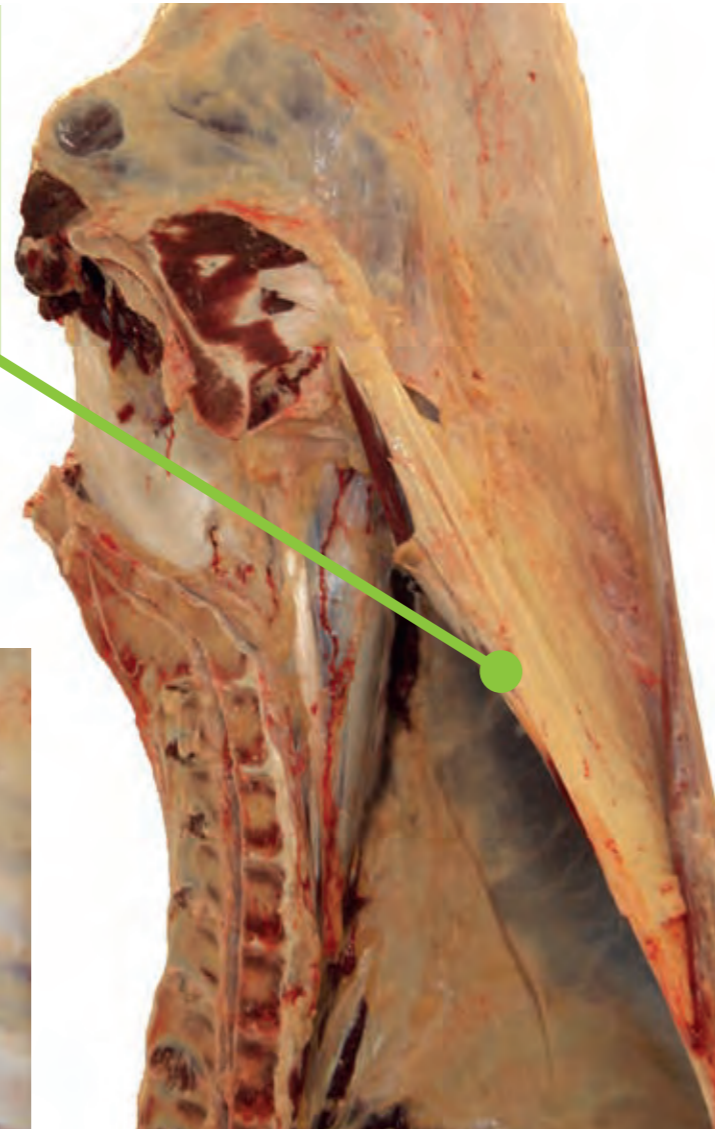


- Kylkiluiden sisäpuolelle kalvon alle muodostuneet "hetulat" pitää jättää.



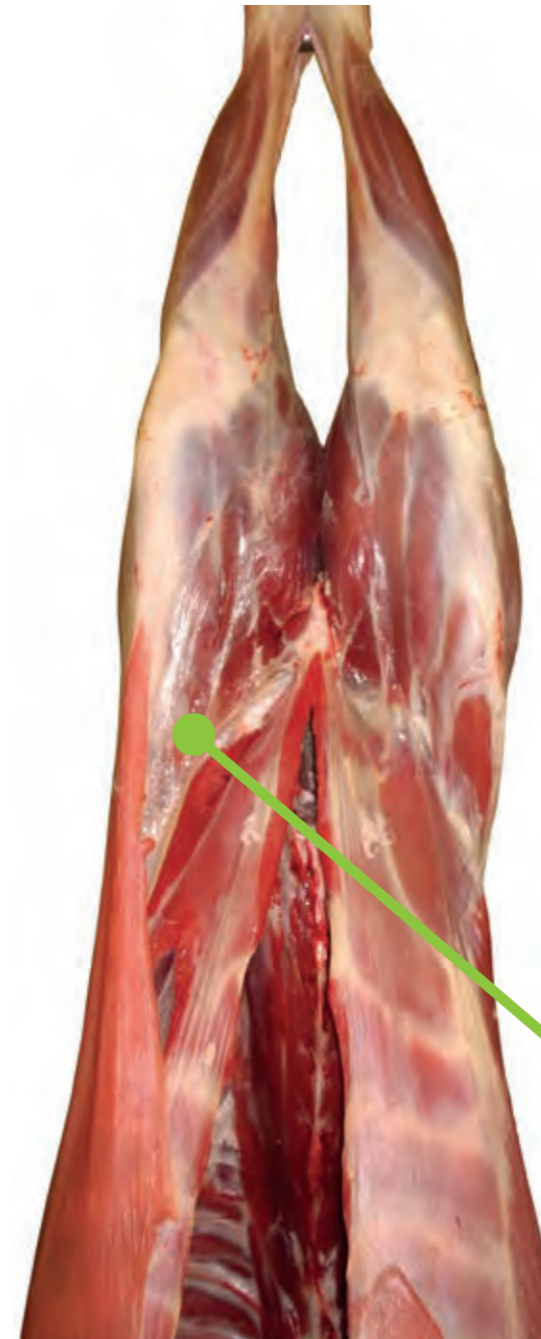
- Selkäydin poistetaan tarkasti.
- Kuvekalvo jätetään ehjäksi, mutta kupeen "rasvaryhymät" poistetaan.

- Utarerasvat ja sukupuolielimet poistetaan.
- Kalvon ulkopuoliset vatsarasvat poistetaan.



- Rintaruston sisäpuoliset rasvakeräytymät poistetaan.

- Ruhon pinta on pidettävä puhtaana ja mahdolliset epäpuhtaudet on poistettava.
- Leimaus suoritetaan niin, että tekstit erottuvat.



- Kuverasvat poistetaan.

- Häntä katkaistaan 5-6 nikaman välistä.



- Pää katkaistaan atlasnivelestä.



- Rasvakeräytymät poistetaan hännän ja peräaukon ympäriltä.



- Sisärasvat poistetaan kalvojen pinnalta fileiden ympäriltä.
- Pallealihat leikataan lyhyeksi niin, "että liha ei nouse sormen päälle" ( max. 10mm).





[www.mavi.fi](http://www.mavi.fi)

