



500/2017

Reglugerð um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða.

I. KAFLI

Um frágang, vigtun og kjötmát.

1. gr.

Tilgangur og gildissvið.

Allar sláturafurðir, aðrar en af alifuglum, sem eru settar á markað eða til dreifingar og neyslu innanlands skal flokka og merkja eftir tegundum og gæðum samkvæmt reglum í viðaukum I til ~~V~~ VI við reglugerð þessa, nema kveðið sé á um annað í reglugerð þessari.

2. gr.

Snyrting og frágangur skrokks.

Áður en mat og innvigtun fer fram skal gengið frá skrokkum, þeir snyrtir og af skrokkum skal fjarlægja:

- Hálsæðar og gæta þess að nema á brott blóðlifrar við stungusár á hálsi.
- Kirtla og tægjur úr brjóstholsinngangi (hósti).
- Mör og fituklepra úr grindar-, kviðar- og brjóstholi og skal þess sérstaklega gætt að hreinsa í burt nýrnamör og fituhellu af magál.
- Getnaðarlim að rótum aftan við lífbein.
- Fitumakka af hrossum.
- Júgur af öllum kvendýrum nema grísum.
- Náraband sauðfjárskrokka með eitli og fitu.
- Dindil við rót á sauðfjárskrokkum.
- Þind.
- Fætur við framhné og hækil, nema á grísaskrokkum þar sem þeir fylgja skrokknum.

Matvælastofnun gefur út verklýsingar um snyrtingu og sundurhlutun og skulu kjötmatsmenn fylgjast með því að farið sé eftir þeim.

3. gr.

Snyrting og mat verkunargalla, óhreininda og útlitsgalla.

Snyrta skal verkunargalla, óhreinindi, mar o.fl. eftir fyrirmælum dýralæknis. Ef hár eða önnur óhreinindi sjást á kjötinu á þessu verkunarstigi, skal það hreinsað vandlega, áður en vigtun og gæðamat fer fram. Takist með snyrtingu að nema á brott galla eða lýti á skrokk svo sem marbletti, bólusetningarör o.fl. án þess að verðgildi þess sem eftir verður sé skert að mati kjötmatsmanns, skal ekki fella skrokkinn í gæðamati. Ella flokkist kjötið og merkist eftir því sem við á skv. nánari ákvæðum í viðaukum með þessari reglugerð. Matvælastofnun samræmir vinnureglur um þessa snyrtingu.

4. gr.

Sérstakar kröfur.

Í samræmi við ákvæði reglugerðar nr. 371/2013 um gildistöku framkvæmdarreglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 233/2012 um framkvæmd reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 999/2001 að því er varðar samþykkt breyttrar landsáætlunar um varnir gegn riðuveiki skulu skrokkar af nautgripum, hrossum og svínum klfonir að endilöngu eftir miðri hryggsúlu, án þess að skerða vöðva sitt hvorum megin á hryggnum. Ef skrokkar af veturgömlu og eldra sauðfé eru klfonir að endilöngu skal fjarlægja mænu. Annars skal hreinsa burt mænu að lokinni heilbrigðisskoðun og fjarlægja allar leifar af þind. Séu bakvöðvar eða lundir skemmdar við sögun, skal skrokkurinn felldur í mati. Skipting í fjórðunga skal ekki fara fram fyrr en eftir kælingu þar sem því verður við komið. Huppa og síður skal fjarlægja af öllu hrossakjöti samkvæmt nánari fyrirmælum Matvælastofnunar. Þó er annars konar skipting á hrossakjöti í fjórðunga heimil ef sérstaklega er um það samið.

5. gr.

Undanþágur.

Matvælastofnun getur heimilað að vikið sé frá 2. og 3. gr. um frágang og snyrtingu ef markaðsaðstæður krefjast. Ákvæði III. og IV. kafla reglugerðarinnar sem og viðauka I og VI gilda ekki um framleiðslu í litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum.

6. gr.

Vogir og búnaður.

Vogir til vigtnar á kjöti og öðrum sláturafurðum, skulu vera löggiltar. Þær skulu vera með hámarksskerðingu 100 g. Hæklajárn, brautarkrókar og rúllur skulu vera úr efni sem ekki gefur frá sér ryð og af staðlaðri stærð og þyngd í hverju húsi.

7. gr.

Framkvæmd og innvigtun.

Vigtun og gæðamat skal fara fram innan 24 klst. frá slátrun, enda hafi heilbrigðisskoðun farið fram. Óheimilt er að flytja sláturafurðir úr sláturhúsi án vigtnar og gæðamats. Skytt er að vigta hvern einstakan skrokk sér. Sláturleyfishafi ber ábyrgð á vigtun og ber að sjá til þess að vog sé löggilt og að haft sé daglegt eftirlit með henni.

Framleiðanda er heimilt að fylgjast með innvigtun sláturafurða sinna, en því aðeins að hann valdi ekki töfum né trufla kjötmatsmenn í starfi.

Allir á athafnasvæði sláturhúsa skulu hlíta sömu reglum um klæðnað, vinnubrögð og umgengni og starfsfólk sláturhúsanna.

Ef innvigtun kjöts og annarra sláturafurða fer fram fljótlega eftir slátrun, þ.e. strax eftir hreinsun og snyrtingu, er heimilt að draga frá vigtinni þá sannanlegu rýrnun er fram kemur við kælingu yfir nótt í kjötsal sláturhúss og staðfest er af Matvælastofnun að fengnum tillögum Bændasamtaka Íslands og Landssamtaka sláturleyfishafa.

8. gr.

Lágmarksskráningar.

Sláturleyfishafi skal halda daglega skrá yfir fjölda sláturdýra af hverri búfjártegund, flokkun og þyngd.

II. KAFLI

Merking á sláturafurðum.

9. gr.

Merking skrokka og skrokkluta.

Við gæðamat skal festa merkimiða tryggilega á hvern skrokk eða hluta úr skrokk. Á miða skal skráð skýrum stöfum nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa og samþykkisnúmer sláturhúss þar sem slátrað er, ásamt tegundarheiti kjötsins og gæðaflokksmerki.

Sama merking gildir einnig um aðrar sláturafurðir en kjöt, eftir því sem við á. Á merkimiða skal einnig stimpla sláturdag og -ár og raðnúmer skrokks.

Heimilt er að prenta viðbótarupplýsingar á merkimiðann, t.d. strikamerki, fallþunga, nafn innleggjanda, býlisnúmer og nafn kaupanda.

Þegar sláturleyfishafi og heildsölufyrirtæki afgreiðir kjöt í heilum skrokkum, helmingum, fjórðungum eða sundurhlutað, er skylt að láta fylgja hverju stykki eða pakkningu tegundarheiti og gæðaflokksmerki kjötmatsins en einnig fylgi þær upplýsingar sem krafist er samkvæmt öðrum lögum og reglugerðum eftir því sem við á.

Óheimilt er að flytja úr landi sláturafurðir sem ekki uppfylla kröfur innflutningslands um merkingar.

III. KAFLI

Um kjötmát og samræmingu þess.

10. gr.

Verkefni og skyldur Matvælastofnunar.

Matvælastofnun, fagsviðsstjóri kjötmats, skal:

- a. Hafa forystu um mótun á reglum um gæðamat og flokkun á kjöti.
- b. Ákveða hvaða kröfur á að gera til kjötmatsmanna.
- c. Skipuleggja námskeið fyrir kjötmatsmenn.
- d. Meta og staðfesta hæfni kjötmatsmanna og setja þeim erindisbréf.
- e. Með reglubundnum hætti fylgjast með og samræma störf og starfsaðferðir kjötmatsmanna.
- f. Leiðbeina kjötmatsmönnum um gæðamat.
- g. Skera úr ágreiningi um gæðamat og störf kjötmatsmanna.
- h. Gera athuganir á kjöti og sláturafurðum, framkvæma yfirmat að beiðni kaupanda eða seljanda vörunnar, enda fylgi rökstuðningur slíkri beiðni.
- i. Sjá til þess að safnað sé upplýsingum um gæðamat á kjöti og að þær séu til reiðu á aðgengilegu formi.

11. gr.

Kostnaður vegna yfirmats og námskeiða.

Matvælastofnun ber eigin kostnað af yfirmati en annan kostnað sem af því hlýst greiðir sá er um það biður, samkvæmt gjaldskrá Matvælastofnunar. Sláturleyfishafar skulu greiða kjötmatsmönnum laun, svo og kostnað vegna ferða og dvalar vegna námskeiða sem matsmönnum er skylt að sækja samkvæmt yfirmælum Matvælastofnunar. Þeir sem sækja námskeið á eigin vegum greiði allan kostnað sjálfir sem af því hlýst.

IV. KAFLI

Um þjálfun, störf og skyldur kjötmatsmanna.

12. gr.

Erindisbréf, menntun og réttindi.

Sérhver sláturleyfishafi skal ráða einn eða fleiri kjötmatsmenn á hvert löggilt sláturhús. Matvælastofnun skal samþykkja fjölda þeirra og hæfni og setja þeim erindisbréf þar sem fram komi:

- a. starfssvið,
- b. starfsskyldur og
- c. siðareglur.

Kjötmatsmenn skulu hafa lokið námskeiði í kjötmati og fengið réttindi til að meta kjöt. Starfandi kjötmatsmenn skulu sækja upprifjunarnámskeið, þegar Matvælastofnun mælir svo fyrir. Á kjötmatsnámskeiðum skal lögð áhersla á:

- a. Að þekkja lög og reglur á þessu sviði.
- b. Að þekkja aldur sláturfénaðar og helstu einkenni í byggingu einstakra búfjártegunda.
- c. Að gera matsmönnum grein fyrir mismunandi verðmæti einstakra skrokkhluta og áhrifum mismunandi byggingarlags og fitu á verðgildi þeirra.
- d. Að kenna matsmönnum matsreglur og hvaða aðferðir eru bestar við framkvæmd matsins.
- e. Verklegar æfingar við kjötmat og merkingu kjöts.
- f. Vinnubrögð í sláturhúsi þ. á m. meðferð og frágang á kjöti til frystingar eða sölu.
- g. Áhrif mismunandi kæli-, frysti- og raförvunaraðferða á kjöt og kjötgæði.
- h. Helstu þætti við heilbrigðisskoðun kjöts og sláturafurða.

Grunnnámskeið skal halda að minnsta kosti einu sinni á ári. Því skal ljúka með prófi. Einkunnir skal gefa í heilum tölum 1-10 og lágmarkseinkunn til að standast próf er 7.

Upprifjunarnámskeið skal halda eftir þörfum. Til að viðhalda réttindum skal kjötmatsmaður sækja upprifjunarnámskeið fyrir hverja dýrategund sem hann metur á sama ári og hann starfar, nema Matvælastofnun ákveði annað. Upprifjunarnámskeiði skal lokið með umsögn, staðist eða ekki staðist.

Matvælastofnun gefur út leyfi til þeirra einstaklinga sem standast námskeið í kjötmati.

13. gr.

Starfsskyldur og siðareglur.

Kjötmatsmaður annast mat, flokkun og merkingu á kjöti eftir gildandi reglum. Kjötmatsmaður skal gera verkstjóra og dýralækni viðvart, ef hann telur sláturstörfum áfátt, sérstaklega þeim er lúta að þrifnaði og vöruvöndun. Kjötmatsmaður skal ávallt gæta fyllsta hlutleysis í störfum sínum og þess skal gætt að önnur störf hans hjá sláturleyfishafanum valdi ekki vanhæfi eða torveldi honum matsstörf. Kjötmatsmanni er óheimilt að meta skrokka sem koma frá hans eigin búi.

Kjötmatsmaður skal ganga ríkt eftir því að heilbrigðisskoðun fari fram áður en flokkun og merking hefst.

14. gr.

Yfirmat.

Kjötmatsmaður, innleggjandi, kaupandi kjöts eða sláturleyfishafi geta skotið ágreiningi um gæðamat til Matvælastofnunar.

V. KAFLI

Sérkröfur í litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum.

-

15. gr.

Snyrting og frágangur skrokka.

-

Áður en vigtun fer fram skal gengið frá skrokkum, þeir snyrtir og af skrokkunum skal fjarlægja:

- a. Hálsæðar.
- b. Kirtla og tægjur úr brjóstholsinngangi (hósti).

- c. Mör og fituklepra úr grindar-, kviðar- og brjóstholi og skal þess sérstaklega gætt að hreinsa í burt nýrnamör og fituhellu af magál.
- d. Getnaðarlim að rótum aftan við lífbein.
- e. Júgur af kvendýrum.
- f. Náraband sauðfjárskrokka með eitli og fitu.
- g. Dindil við rót.
- h. Þind.
- i. Fætur við framhné og hækil.

Snyrta skal verkunargalla, óhreinindi mar o.fl. Ef hár eða önnur óhreinindi sjást á kjötinu á þessu verkunarstigi skal það hreinsað vandlega með afskurði áður en vigtun fer fram. Skrokkar mega ekki snertast fyrr en eftir heilbrigðisskoðun.

Matvælastofnun gefur út verklýsingar um snyrtingu og sundurhlutun sem ábyrgðaraðilar slátrunar bera ábyrgð á að sé fylgt.

16. gr.

Flokkun afurða.

Þrátt fyrir ákvæði í viðauka I og V er heimilt að meta kinda- og geitakjöt eingöngu í eftirfarandi flokka í litlum sauðfjár- og geitaslátruhúsum:

1. Lambakjöt.

Skrokkar af gimbrarlömbum að tólf mánaða aldri og skrokkar af hrútlömbum sem slátrað er fyrir 1. nóvember, svo og skrokkar af geltum hrútlömbum, að 12 mánaða aldri, enda hafi þau verið gelt í síðasta lagi tveimur mánuðum (8 vikum) fyrir slátrun samkvæmt upplýsingum frá eftirlitsdýralækni slátruhússins. Þeir skulu auðkenndir með bókstafnum L.

2. Kjöt af veturgömlu sauðfé.

Skrokkar af veturgömlum gimbrum og geldingum 12-18 mánaða skulu auðkenndir með bókstafnum V og skrokkar af veturgömlum hrútum sem slátrað er fyrir 11. október skulu auðkenndir með bókstafnum VH.

3. Kjöt af fullorðnu sauðfé.

Skrokkar af fullorðnum ám og sauðum, eldri en 18 mánaða skulu auðkenndir með bókstafnum F.

Skrokkar af fullorðnum hrútum og veturgömlum hrútum sem slátrað er eftir 10. október og lambhrútum sem slátrað er eftir 31. október skulu auðkenndir með bókstafnum H.

4. Kjöt af kiðlingum.

Skrokkar af huðnum sem slátrað er fyrir 1. mars árið eftir burð skulu auðkenndir með bókstöfunum KIÐ. Sama gildir um hafra sem geltir hafa verið eigi síðar en við 6 mánaða aldur.

5. Kjöt af fullorðnum geitum.

Skrokkar af báðum kynjum eins árs eða eldri, slátrað eftir 1. mars árið eftir burð, skulu auðkenndir með bókstöfunum GEIT. Sama gildir um ógelta hafra sem eru 6-12 mánaða við slátrun.

6. Til viðbótar skal í litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum meta sérstaklega þá skrokka sem vegna verkunargalla, marbletta eða annarra áverka teljast gölluð vara. Slíkir skrokkar skulu merktir með X eða XX eins og að neðan greinir:

X Skrokkar með minniháttar mar eða verkunargalla.

XX Skrokkar mikið marðir, limhöggðir eða með meiri háttar verkunargalla.

17. gr.

Vogir og búnaður.

Vogir til vigtunar á kjöti og öðrum sláturafurðum sem falla til við slátrun í litlum sauðfjár- og geitasláturhúsum skulu geta vigtað með nákvæmni upp á 100 g eða minna. Hæklajárn, brautarkrókar og rúllur skulu vera úr efni sem ekki gefur frá sér ryð og af staðlaðri stærð og þyngd í hverju litlu sauðfjár- og geitasláturhúsi.

18. gr.

Framkvæmd og innvigtun.

Vigtun skal fara fram eftir hreinsun og snyrtingu að lokinni kælingu (þurrvigt). Vigtun skal fara fram innan 24 klst. frá slátrun, enda hafi heilbrigðisskoðun farið fram. Óheimilt er að flytja sláturafurðir úr litlu sauðfjár- og geitasláturhúsi án vigtunar. Skyld er að vigta hvern einstakan skrokk sér. Ábyrgðaraðili slátrunar ber ábyrgð á vigtun og að vigtunarbúnaður sé fullnægjandi, sbr. 12. gr.

19. gr.

Skráningar.

Ábyrgðaraðili slátrunar ber ábyrgð á því að skrá framleiðslu hins litla sauðfjár- og geitasláturhúss í tölvukerfið Afurð og skal skráningu vera lokið innan sjö daga frá slátrun. Skráning tekur til einstaka gripa, sláturdagsetninga, einstaklingsnúmers, fallþunga og hvort um sé að ræða lamb, sauðfé á aldrinum 12-18 mánaða, sauðfé eldra en 18 mánaða, kið eða fullorðna geit.

20. gr.Merkingar afurða.

Festa skal merkimiða tryggilega á hvern skrokk eða hluta úr skrokk. Á miða skal skráð skýrum stöfum nafn eða skammstöfun sláturhúss þar sem slátrað er, og sporöskjulaga auðkennismerki þess sbr. ákvæði 1. töluliðar viðauka VI. Á merkimiða skal einnig tilgreina sláturdag og -ár, raðnúmer skrokks og tegund kjöts. Heimilt er að prenta viðbótarupplýsingar á merkimiðann.

Sama merking gildir einnig um aðrar sláturafurðir en kjöt, eftir því sem við á.

Afurðum lítilla sláturhúsa sem pakkað er til sölumeðferðar á almennum markaði skulu fylgja þær upplýsingar sem krafist er samkvæmt öðrum lögum og reglugerðum eftir því sem við á.

VI. KAFLIRefsiákvæði og gildistaka.15 21. gr.Refsiákvæði.

Brot á ákvæðum reglugerðar þessarar varða refsingu samkvæmt ákvæðum 21. gr. laga nr. 96/1997 um slátrun og sláturafurðir með síðari breytingum. Með mál vegna brota skal farið að hætti laga um meðferð sakamála.

16 22. gr.Gildistaka.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt heimild í lögum nr. 96/1997 um slátrun og sláturafurðir með síðari breytingum og lögum nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Reglugerðin öðlast gildi 1. júlí 2017.

Við gildistöku þessarar reglugerðar falla úr gildi reglugerðir nr. 882/2010 um gæðamat, flokkun og merkingu sláturafurða, með síðari breytingum og nr. 364/2017 um (1.) breytingu á reglugerð nr. 1150/2016 um stuðning í nautgripærkt.

~~- Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytinu, 10. maí 2017. -~~

~~- Þorgerður Katrín Gunnarsdóttir~~

~~- sjávarútvegs- og landbúnaðarráðherra.~~

~~- Elísabet Anna Jónsdóttir. -~~

Viðauki I



Viðauki II



Viðauki III



Viðauki IV



Viðauki V

Merkingar: Geitakjöt.

1.

Sérhver Geitaskrokkur kjötskrokkur er (heilan) skipt eða hluta-úr skrokk (helming, fjórðung) á að merkja með kjötmerkimiða. Á miðunum skulu vera í eftirfarandi upplýsingar grunnflokka eftir aldri:

a. Tegundarheiti Skrokkar kjötsins:

af Gæðaflokksmerki

huðnum Nafn sem eða slátrað skammstöfun er sláturleyfishafa fyrir Auðkennismerki 1. sláturhúss

mars Sláturdagur árið og eftir -ár

burð Raðnúmer skulu skrokks auðkenndir með bókstöfunum KID. Sama gildir um hafra sem geltir hafa verið eigi síðar en við 6 mánaða aldur.

b. Skrokkar af báðum kynjum eins árs eða eldri, slátrað eftir 1. mars árið eftir burð skulu auðkenndir með bókstöfunum GEIT. Sama gildir um ógelta hafra sem eru 6-12 mánaða við slátrun.

2. Geitakjöt skal flokkað eftir vaxtarlagi og holdfyllingu annars vegar og eftir fitustigi hins vegar. Heimilt er að hafa skipta m.a hverjum flokki í mesta lagi í þrjá undirflokka. eftirfarandi Matvælastofnun upplýsingar ákveður fjölda undirflokka í samráði við hagsmunaaðila. Í töflum I og II í viðaukanum eru lýsingar á miðunum holdfyllingar- og fituflokkum geitaskrokka. Við fituflokkun er stuðst við sjónmat.

3. Til viðbótar skal meta sérstaklega þá skrokka sem vegna verkunargalla, marbletta eða annarra áverka teljast gölluð vara. Slíkir skrokkar skulu merktir með X eða XX eins og að neðan greinir:

Strikamerki X Skrokkar með minniháttar mar eða verkunargalla.

Fallþunga

XX Nafn Skrokkar innleggjanda

mikið Býlisnúmer

marðir, Nafn limhögggnir kaupanda

eða Dægsetningu: með Best meiri fyrir háttar verkunargalla.

TAFLA I_ Holdfyllingarflokkar. _

<u>Holdfylling</u>	<u>Stafur</u>	<u>Lýsing</u>
<u>E Ágæt</u>	<u>_ E _</u>	<u>Allar útlínur mjög kúptar.</u> <u>Læri: Ágætlega fyllt.</u> <u>Hryggur: Ágætlega breiður og fylltur.</u> <u>Frampartur: Ágætlega fylltur.</u>

<u>U Mjög góð</u>	<u>_ U _</u>	<u>_ Útlínur að mestu kúptar.</u> <u>Læri: Vel fyllt.</u> <u>Hryggur: Vel fylltur.</u> <u>Frampartur: Vel fylltur.</u>
<u>R Góð</u>	<u>_ R _</u>	<u>_ Útlínur að mestu beinar.</u> <u>Læri: Jafnfyllt eða góð.</u> <u>Hryggur: Jafnfylltur.</u> <u>Frampartur: Jafnfylltur.</u>
<u>O Sæmileg</u>	<u>_ O+ O O- _</u>	<u>_ Útlínur nokkuð íhvolfar.</u> <u>Læri: Lítillega innfallin.</u> <u>Hryggur: Skortir breidd og fyllingu.</u> <u>Frampartur: Smár, skortir fyllingu.</u>
<u>P Rýr</u>	<u>_ P+ P P- _</u>	<u>_ Útlínur allar íhvolfar eða mjög íhvolfar.</u> <u>Læri: Innfallin eða mjög innfallin.</u> <u>Hryggur: Smár, innfallinn með útistandandi beinum.</u> <u>Frampartur: Smár, flatur og innfallinn með útistandandi beinum.</u>

Hver aðalflokkur skiptist í þrjá undirflokka með plús og mínus (efri, miðju, neðri). Matvælastofnun ákveður fjölda undirflokka í samráði við hagsmunaaðila. Við gildistöku reglugerðarinnar verða þessir 9 flokkar í notkun: E, U, R, O+, O, O-, P+, P, P-.

TAFLA II

_ Fituflokkar _

Fituhula utan á skrokk.

<u>_ 1 _</u>	<u>Örlítill fita</u>	<u>Engin eða örlítill fita.</u>
<u>_ 2 _</u>	<u>Lítill fita</u>	<u>Punnt fitulag þekur hluta skrokksins.</u>
<u>_ 3 _</u>	<u>Eðlileg fita</u>	<u>Skrokkur allur eða að hluta þakinn fituhulu.</u>
<u>_ 4 _</u>	<u>Mikil fita</u>	<u>Skrokkur að mestu leyti með þykka fituhulu.</u>
<u>_ 5 _</u>	<u>Mjög mikil fita</u>	<u>Mjög þykk fituhula á öllum skrokk. Greinileg fitusöfnun.</u>

Hver aðalflokkur skiptist í þrjá undirflokka með plús og mínus (efri, miðju, neðri). Matvælastofnun ákveður fjölda undirflokka í samráði við hagsmunaaðila. Við gildistöku reglugerðarinnar verða eingöngu aðalflokkarnir 1, 2, 3, 4 og 5 í notkun.

Viðauki VI

_ Merkingar _

Sérhvern kjötskrokk (heilan) eða hluta úr skrokk (helming, fjórðung) á að merkja með kjötmerkimiða. Á miðunum skulu vera eftirfarandi upplýsingar:

1. Tegundarheiti kjötsins:
Gæðaflokksmerki
Nafn eða skammstöfun sláturleyfishafa Auðkennismerki sláturhúss
Sláturdagur og -ár
Raðnúmer skrokks
2. Heimilt er að hafa m.a. eftirfarandi upplýsingar á miðunum:
Strikamerki
Fallþunga
Nafn innleggjanda
Býlisnúmer
Nafn kaupanda
Dagsetningu: Best fyrir

Fyrirvari

Reglugerðir eru birtar í B-deild Stjórnartíðinda skv. 3. gr. laga um Stjórnartíðindi og Lögbirtingablað, nr. 15/2005, sbr. reglugerð um útgáfu Stjórnartíðinda nr. 958/2005.

Sé misræmi milli þess texta sem birtist hér í safninu og þess sem birtur er í útgáfu B-deildar Stjórnartíðinda skal sá síðarnefndi ráða.

Upplýsingar

Ráðuneyti: Matvælaráðuneyti

Tók fyrst gildi: 1. júlí 2017

Upprunalegur útgáfudagur: 2. júní 2017

Síðast breytt: 10. sept. 2021