

Del 1. Styckningsdetaljer på kyckling. Källa Förordning (EG) nr 543/2008 artikel 1.2.

- a) Halva:** halva kroppen, som delats genom ett längsgående snitt längs bröstbenet och ryggbenet.
- b) Kvart:** lårkvart eller bröstkvart som erhållits genom ett snitt genom en halva.
- c) Bakdelspart:** båda lårkvarterna förenade med en del av ryggen, med eller utan gumpen.
- d) Bröst:** bröstbenet och revbenen eller en del därav, fördelad på båda sidor om bröstbenet, med omgivande muskulatur. Bröstitet kan vara helt eller halvt.
- e) Klubba:** lårbenet, skenbenet och vadbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- f) Kycklingklubba med del av ryggen:** ryggens vikt överskrider inte 25 % av hela delen.
- g) Lår:** lårbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- h) Ben:** skenbenet och vadbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- i) Ving:** överarmsbenet, strålbenet och armbågsbenet med omgivande muskulatur. När det gäller kalkonvingar kan överarmsbenet eller strålbenet/armbågsbenet med omgivande muskulatur presenteras som separata delar. Spetsen med handlovsbenen kan vara borttagen men behöver inte vara det. Snitten ska göras vid lederna.
- j) Sammanhängande vingar:** båda vingarna förenade med del av ryggen, varvid ryggdelens vikt inte får överstiga 45 % av hela styckningsdelens vikt.
- k) Bröstfilé:** hela eller halva bröstet utan ben, dvs. utan bröstben och revben. När det gäller kalkonbröst kan filén bestå av enbart den djupa bröstmuskeln.
- l) Bröstfilé med nyckelben:** bröstfilén utan skinn och enbart med bröstbenets broskartade spets, varvid nyckelbenets och broskets vikt inte får överstiga 3 % av hela styckningsdelens vikt.

Del 2. Några informationer på lamm kött och styckningsdetaljer

Lamm- och fårkött är köttet från det domesticerade fåret. Köttet från ett djur mellan 12 och 14 månader kallas för lamm. Det som kollas vid denna åldersbestämning är färg på djurets ledytor och/eller om djuret fått vuxentänder.

Köttet från ett djur som är äldre än detta kallas får på svenska och mutton utomlands.

- a) **Dilamm** - ett mjölkmatat lamm mellan 6 och 8 veckor gammalt
- b) **Vårlamm** - ett mjölkmatat lamm mellan tre och fem månader gammalt, född under senvinter eller tidig vår och som säljs före 1 juli.
- c) **Årsunge** - ett ungt får mellan 12 och 24 månader
- d) **Mjölkmatat lamm** - kött från ett mjölkkoavvänjt lamm, vanligtvis mellan fyra och sex veckor gammalt och väger mellan 5,5 och 8 kg. Lammet går knappt att få tag på i länder som USA och Storbritannien där det anses oekonomiskt. Mjölkmatade lamm finns i vissa regioner i Spanien och är väldigt populära till påsk i Grekland där de grillas på ett spett.
- e) **Spädlamm** - en term som används i Australien och som inkluderar unga mjölkmatade lamm såväl som lite äldre lamm upp till runt sju månader gamla som fortfarande är beroende av deras mors mjölk. Slaktkropp från dessa lamm väger ofta mellan 14 och 30 kg.
- f) **Saltängslamm** - köttet från får som betar på saltängar i kustliga flodmynningar som tvättas av tidvattnet och hjälper ett antal salttåliga grässorter och örter såsom havsfänkål, ängssyra och lavonium. Beroende på var saltängen är placerad kan floran se helt olika ut. Saltängslamm har länge uppskattats i Frankrike.

Styckningsdetaljer av lamm

- a) **Bogen** - kan användas på samma sätt som lammsteken men den är något mindre. Förekommer även som bogbladsdel eller läggdel.
- b) **Bringan** - är den främre delen av bröstkorgen. Köttet är bra att koka eller att använda till färs.
- c) **Entrecote eller karré** - säljs i skivor, men oftare i bit och väger mellan 300 och 400 g. Lammentrecote är samma del som entrecote från nöt men den är betydligt mindre.
- d) **Innerfilé** - En innerfilé väger ca 100 gram. Den är mycket mör men ganska liten.
- e) **Kotletter** - Numera benämns de nästan jämt bara lammkotletter, och vanligtvis är enkla lammkotletter, men det förekommer också dubbla lammkotletter (där båda sidorna av sadeln tagits med)
- f) **Lägg** - är lammets fram- och bakben och har på senare år blivit riktigt trendigt.
- g) **Racks** - Lammracks är halva lammsadeln i bit eller skivad, alltså en kotletrad med långa ben.
- h) **Rostbiffen** - Beroende på hur den styckas ger den antingen en bit på 300-500 g eller en större bit på upp till ett kilo. Rostbiffen säljs antingen med eller utan kappa.

- i) **Sadel** - säljs hel som beställningsvara i saluhallar och specialbutiker. Den säljs korthuggen, som betyder att de tunna sidostyckena (slaksida och revben) tagits bort. En lammsadel väger ungefär 2 kg.
- j) **Stek** – Urbenade brukar väga mellan 1 och 2 kilo. Det säljs med eller utan ben och i skivor.
- k) **Ytterfilé** – Det är en lång och small kött bit. Veldig dyrt. En urbenad putsad kotlettråd väger ca 700 gram. Den säljs också med kappa.