

VERORDNUNG (EG) Nr.854/2004 DES
EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
vom 29. April 2004
mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung
von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs
Auszug (ohne Gewähr) ...



3. Das Genusstauglichkeitskennzeichen muss ein ovales Kennzeichen von mindestens 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe sein und folgende Angaben in gut lesbaren Schriftzeichen enthalten:
 - a) die Bezeichnung des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben in Grossbuchstaben oder in Form eines aus zwei Buchstaben bestehenden Codes gemäss der einschlägigen ISO-Norm. Die Codes für die Mitgliedstaaten sind:
AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE und UK;
 - b) die Veterinärkontrollnummer des Schlachthofs;
 - c) das Kürzel CE, EC, EF, EG, EK oder EY, wenn es in einem Schlachthof innerhalb der Gemeinschaft angebracht wird.
4. Die Buchstaben müssen mindestens 0,8 cm, die Ziffern mindestens 1 cm hoch sein. Zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit von Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln kann die Grösse des Kennzeichens und der Buchstaben verringert werden.
5. Die für die Genusstauglichkeitskennzeichnung verwendeten Farbstoffe müssen gemäss den Gemeinschaftsvorschriften für die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln zugelassen sein.
6. Das Genusstauglichkeitskennzeichen kann auch einen Hinweis auf den amtlichen Tierarzt enthalten, der die Fleischuntersuchung vorgenommen hat. Die zuständigen Behörden und die Lebensmittelunternehmer können weiterhin Material verwenden, das sie vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung bestellt haben, bis dieses Material aufgebraucht ist oder ersetzt werden muss.
7. Fleisch von Tieren, die ausserhalb des Schlachthofes notgeschlachtet wurden, muss mit einem speziellen Kennzeichen versehen sein, das weder mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen gemäss diesem Kapitel noch mit dem Identitätskennzeichen gemäss Anhang II Abschnitt I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verwechselt werden kann.
8. Fleisch von nicht enthäutetem Wild darf kein Genusstauglichkeitskennzeichen tragen, es sei denn, es ist nach dem Enthäuten in einem Wildbearbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen und für genusstauglich erklärt worden.
9. Dieses Kapitel ist unbeschadet der Tiergesundheitsvorschriften im Bereich der Genusstauglichkeitskennzeichnung anwendbar.



1. Stempel - genusstaugliches Fleisch - Huf-Haustiere - Notschlachtung außerhalb Schlachthof
35 mm breit



2. Stempel - genusstaugliches Fleisch - erlegtes Großwild - auf Trichinen untersucht
50 mm breit



3. Stempel - genusstaugliches Fleisch - erlegtes Großwild - nach Fleischuntersuchung
40 mm breit



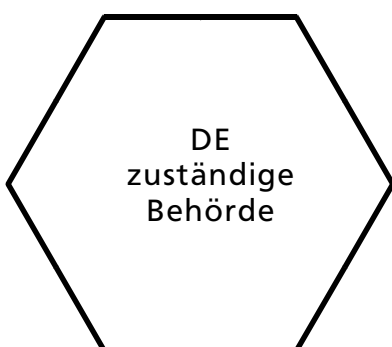
4. Stempel - genusstaugliches Fleisch - aus Schlachthöfen - EG-Verordnung 2076/2005 Art. 4
35 mm breit



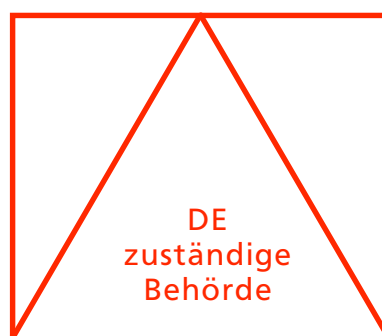
5. genussuntauglich
50 mm breit



- 6.2.1 Untersucht
25 mm je Seite



- 6.2.2 Beseitigung
50 x 43 mm



- 6.2.3 Zurückgewiesen
50 x 43 mm

