

Code	Beschreibung
1	Zurichtung in Ordnung
2	Kopf entfernt
3	Stichfleisch (zum Teil) entfernt
4	Teile vom Göderl entfernt
5	Ohren oder Schweiferl entfernt
6	Füße, Zehen entfernt
7	Brustbein entfernt
8	Bauchrand entfernt
9	Speckrand am Schlögel entfernt
10	Lymphknoten samt umgebendem Fett entfernt
11	Gesäuge entfernt
12	Augen und Ohrenausschnitte nicht entfernt
13	Klauen nicht entfernt
15	Filz und Nieren nicht entfernt
16	Zwerchfell nicht entfernt

Erläuterungen:

- 2= Insbesondere bei Zuchten/Altschneidern darauf zu achten!
- 3= Vom Stichfleisch darf nichts entfernt werden. Wenn durch unsachgemäßes Stechen zu viel „Blutiges“ entsteht, ist das Stechen zu verbessern, die Entfernung aber auf jeden Fall zu protokollieren.
- 4= Vom Göderl darf nichts entfernt werden. Auch beim Herausschneiden der Innereien kontrollieren!
- 11= Nur das nicht resorbierte Gesäuge ist bei Zuchten zu entfernen. Wenn bei Jungsauen bzw. Mastschweinen das Gesäuge entfernt wurde ist dies ein Zurichtverstoß!
- 15= Filz und Nieren sind stets zu entfernen. Auch bei Lohnschlachtungen (=“Hausschlachtungen“).

Die jeweilige Codenummer ist in der Spalte „Zurichtung“ beim entsprechenden Schlachtkörper anzuführen, z.B. 7, 8 wenn Brustbein und Bauchrand vor der Waage entfernt wurde.