

Setzung der Schlachtwertklassen und den Beauftragten des VEAB zu unterschreiben ist. Ablieferer und Verkäufer oder deren Vertreter sind von dem Ergebnis zu verständigen.

§ 16

Übernahme des Schlachtviehs durch die fleischbe- und -verarbeitenden Betriebe

(1) Die fleischbe- und -verarbeitenden Betriebe haben das Vieh auf der für den Erzeuger zuständigen Vieh-auftriebsstelle nach der Einreihung in die Schlachtwertklassen, Feststellung des Nüchterungsgrades, des Preises und des Gewichtes zu übernehmen. Als Übernahme-Zeitpunkt gilt der, an dem das Schlachtvieh die Waage verlassen hat.

(2) Sämtliche Kosten von der Übernahme bis zum endgültigen Bestimmungsort, Transport, Versicherung, Fütterungskosten usw. gehen zu Lasten der fleischbe- und -verarbeitenden Betriebe.

(3) Die Verantwortung für die Erhaltung des Mastgrades und des Lebendgewichtes der Tiere von der Übernahme bis zur Schlachtung trägt ebenfalls der fleischbe- und -verarbeitende Betrieb.

(4) Nach Übernahme durch die fleischbe- und -verarbeitenden Betriebe ist eine Änderung der Schlachtwertklassen, Überfütterungsabzüge, Preise und Gewichte nicht mehr gestattet, auch dann nicht, wenn vom fleischbe- und -verarbeitenden Betrieb eine Probe-schlachtung vorgenommen sein sollte.

Abschnitt IV

Abnahme von Geflügel und Fleisch

§ IV

Annahme von geschlachtetem Geflügel

(1) Zur Anrechnung auf die Pflichtablieferung wird in genehmigten Ausnahmefällen angenommen:

- a) Geflügel in marktfähigem Zustand, d. h. geschlachtet, gerupft, geschlossen und Hühner entdärmt;
- b) Fleisch aus Hausschlachtungen.

Die Genehmigung erteilt die Abteilung Erfassung und Einkauf des Rates des Kreises.

(2) Für jedes Kilogramm ist ein Schlachtgewicht entsprechend den Ausbeutesätzen:

Gänse, Enten, Puten 80 %[>],
Hühner 60 %^o

auf Lebendgewicht umzurechnen (vgl. § 1). §

§ 18

Fleisch aus Hausschlachtungen

Für jedes Kilogramm Fleisch aus Hausschlachtungen ist das Lebendgewicht nach den Sätzen der Schlachtwertklasse C zu ermitteln. Das ermittelte Lebendgewicht ist dem Ablieferer auf die Erfüllung des Ab-lieferungssolls anzurechnen. Die Genehmigungen werden vom Rat des Kreises — Abteilung Erfassung und Einkauf — erteilt.

Abschnitt V

Abnahme des aus Notschlachtungen anfallenden Fleisches

§ 19

Notschlachtungen

(1) Notschlachtungen dürfen ausschließlich nur im Notschlachtungsbetrieb durchgeführt werden. Tiere, die notgeschlachtet werden müssen, sind von ihrem Besitzer beim Notschlachtungsbetrieb anzuliefern. Ist dies nicht möglich, so ist der Notschlachtungsbetrieb verpflichtet, die Tiere sofort — auch nachts — abzuholen.

(2) Sollten die Umstände einen Transport zum Notschlachtungsbetrieb verbieten, kann das Tier auf der Stelle abgestochen werden. Hierbei hat sich der Schlachtende auf die notwendigen Handgriffe, wie Ausbluten, und auf die erforderliche Herausnahme von Eingeweide zu beschränken. Alle anderen Arbeiten sind im Notschlachtungsbetrieb auszuführen. In solchen Fällen müssen aber die getöteten Tiere sofort zum Notschlächter angeliefert oder sofort nach der Tötung dem Notschlachtungsbetrieb zur Abholung gemeldet werden.

(3) Die Transportkosten, die dem Notschlachtungsbetrieb bei Abholung der Tiere entstehen, sind bis zur Herausgabe einheitlicher Transportgebühren nach den in den einzelnen Bezirken unterschiedlichen Viehtransportgebühren durch den Besitzer der Tiere zu bezahlen.

§ 20

Ausfertigung der Annahmestätigung

(1) Bei der Anlieferung oder Abholung von Schlachtvieh zum Zwecke der Notschlachtung wird für den Tierbesitzer die Annahmestätigung durch den Notschlachtungsbetrieb ausgefertigt. Alle Angaben, die bei der Abholung oder Anlieferung des Schlachtviehs ermittelt werden können, sind darin einzutragen. *

(2) Da bei der Annahme des Tieres der Tauglichkeitsgrad des Fleisches noch nicht festgestellt werden kann, sind die Wünsche des Tierbesitzers über die mengenmäßige Verrechnung unverbindlich aufzunehmen. In die Annahmestätigung ist deutlich der Vermerk „Notschlachtung“ einzutragen. Der Empfang des Tieres ist durch Unterschrift des Abnehmers (Abholer oder Transporteur) und des Ablieferers (Tierhalters) zu bestätigen. Im Kopf des Formulars ist der Stempel des Notschlachtungsbetriebes einzusetzen.

§ 21

Abrechnung der Notschlachtung

Notschlachtungen und Schlachtungen kranker Tiere sind vom Schlachtbetrieb sofort, spätestens aber am Tage nach der Freigabe, durch den tierärztlichen Fleischbeschauer abzurechnen. Der Betrieb ist verpflichtet, die Abrechnung für Notschlachtungen unmittelbar nach Abschluß, der Fleischschau, also nach Abstempelung durch den Tierarzt, auszustellen.

§ 22

Qualitätsbestimmungen des Fleisches aus Notschlachtungen

(1) Notgeschlachtete Tiere werden durch den zuständigen Tierarzt nachträglich entsprechend dem Mastgrad in eine Qualitätsstufe eingereiht und gesondert das Gewicht des

- a) tauglichen,
 - b) minderwertigen (vgl. Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz § 47),
 - c) bedingt tauglichen (vgl. Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz § 36),
 - d) untauglichen (vgl. Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz §§ 32 bis 35)
- Fleisches festgestellt.

(2) Die Qualitätsstufe I bei Rindern, Schafen und Ziegen entspricht den Schlachtwertklassen A und B, wobei für die Festsetzung der Schlachtwertklasse A der vorhandene Fettanteil bestimmend ist. Die Schlachtwertklasse A ist gegeben, wenn nach den geltenden Bestimmungen sich der Fettanteil auf das Lebendgewicht des Tieres bezieht. In allen anderen Fällen hat die Be-