

Wertung nach der Schlachtwertklasse B zu erfolgen. Die Qualitätsstufe II entspricht der Schlachtwertklasse C, die Qualitätsstufe III der Schlachtwertklasse D.

3) Die Qualitätsbestimmung für notgeschlachtetes Fleisch bezieht sich ausschließlich auf das Fleisch, unabhängig vom Tauglichkeitsgrad, also auf
taugliches,
minderwertige[^]
und bedingt taugliches

Fleisch. Sie ist vom Fleischbeschautierarzt festzustellen.

(4) Das Gewicht des tauglichen Fleisches ist unter Berücksichtigung der vom zuständigen Tierarzt festgesetzten Qualitätsstufe und nach den z. Z. gültigen Bestimmungen auf Lebendgewicht umzurechnen, desgleichen das Gewicht des minderwertigen und bedingt tauglichen Fleisches, jedoch unter Berücksichtigung der durch den zuständigen Tierarzt festgesetzten Qualitätsstufe und Güteklasse.

(5) Das so erhaltene Lebendgewicht ist auf die Anrechnungssätze umzurechnen. Dieses Anrechnungsgewicht wird auf die Erfüllung der Pflichtablieferung gutgeschrieben. Fleisch aus Notschlachtungen, das nach der Anweisung des für die Fleischschau zuständigen Tierarztes als genußuntauglich zu verwerfen ist, darf auf die Erfüllung der Pflichtablieferung nicht angerechnet werden.

§ 23

Schlachtwertklasse bei Notschlachtung

Für die Einreihung der notgeschlachteten Schweine in Schlachtwertklassen mit Ausnahme der Sauen und Altschneider gilt folgende Tabelle:

Schlachtgewicht: kg	Lebendgewicht: kg	Klasse:	Ausbeute: •/•
über 129	über 150	A	86
von 116—128,5	von 135—149,5	BI	86
„ 103—115,5	» 120—134,5	B 2	86
„ 83—102,5	„ 100—119,5	C	83
„ 66—82,5	„ 80—99,5	D	83
„ 50—65,5	„ 60—79,5	E	82
„ 49,5	unter 60	F	78
Fettsauen	—	G 1	86
magere Sauen	—	G 2	82
Altschneider	—	J	84

§ 24

Güteklassen

(1) Freibankfleisch wird zum Zwecke der Bestimmung des Verkaufsverhältnisses außerdem nach Güteklassen unterteilt. Für Fleisch, das durch die Fleischschau als minderwertig oder bedingt tauglich beurteilt wird, hat der Fleischbeschautierarzt die Güteklasse festzusetzen. Es gibt drei Güteklassen. Für jede Güteklasse ist ein bestimmtes Markenabrechnungsverhältnis festgesetzt.

(2) Das Fleisch der Güteklasse I ist im Verhältnis 2 : 1

„	**	„	„	II	»	ii	•»	3.1
ft	tt	»»	»»	III	tt	tt	«•	4.1

zu verkaufen und anzurechnen. § *

§ 25

Notschlachtungsabrechnung

(1) Die Notschlachtungsabrechnung dient als Nachweis für die festgestellte Schlachtausbeute und den aus der Notschlachtung erbrachten Enderlös. Sie wird in dreifacher Ausfertigung im Durchschreibeverfahren ausgestellt:

Die 1. Ausfertigung für den Ablieferer/Tierbesitzer,

die 2. Ausfertigung für den zuständigen VEAB des Tierbesitzers/Ablieferers,
die 3. Ausfertigung verbleibt im Notschlachtungsbetrieb.

(2) An Hand der 2. Ausfertigung der Notschlachtungsabrechnung wird beim VEAB die Eintragung auf die Lieferantenkartei vorgenommen (falls ein Anrechnungsgewicht durch den Fleischbeschautierarzt bestätigt wurde) und die Ablieferungsbescheinigung ausgestellt.

(3) Die 1. Ausfertigung der Ablieferungsbescheinigung erhält der Erzeuger, die 2. Ausfertigung verbleibt beim VEAB zur weiteren Verbuchung, die 3. Ausfertigung erhält der Bürgermeister zur Eintragung auf die Erzeugerkartei.

(4) Die Notschlachtungsabrechnung dient wie die Viehauftriebsliste, als Beleg zur Verbuchung des Warenein- und -ausgangs. Notschlachtungen sind vom VEAB innerhalb 10 Tagen nach der Abnahme mit dem Tierbesitzer abzurechnen. Eine Ausnahme sind Notschlachtungen, die eine bakteriologische Untersuchung erforderlich machen. *

§ 26

Berechnung der Abzüge bei der Notschlachtung

Die Abzüge für Schlachtlöhne, Schlacht-, Kühlhaus- und Wiegegebühren, die Kosten für die Fleischschau, die tierärztlichen Untersuchungen sowie den Transport sind laut den vom Ministerium der Finanzen festgesetzten Gebühren den Tierbesitzern zu berechnen. Die Gesamtkosten werden in der Abrechnung von der Zwischensumme abgezogen. Der Leiter des Notschlachtungsbetriebes hat die Abrechnung zu bestätigen. Bei Vollkonfiskation ist der Rat der Gemeinde zu benachrichtigen.

§ 27

Endabrechnung des VEAB

Der Erzeuger erhält vom VEAB eine Endabrechnung nach Abzug der Handelsspanne. Für Porti und Auslagen dürfen keine Beträge eingesetzt werden. Sie sind mit der Handelsspanne abgegolten.

§ 28

Notschlachtungen abgabefreier Betriebe

(1) Stammt die Notschlachtung aus einem abgabefreien Betrieb und ist ein Anrechnungsgewicht auf die Pflichtablieferung ermittelt worden, so kann der Ablieferer entscheiden, welchem abgabepflichtigen Betrieb das ermittelte Anrechnungsgewicht gutzuschreiben ist.

(2) Taugliches Fleisch aus Notschlachtungen kann nach Umrechnung auf Lebendgewicht unter Berücksichtigung der Schlachtwertklasse an den VEAB frei verkauft werden, wenn es den Güte- und Abnahmebestimmungen entspricht.

§ 29

Rückgabe von Fleisch aus Notschlachtungen

Die Rückgabe von Fleisch aus Notschlachtungen an den Erzeuger ist nur statthaft, wenn es sich um taugliches Fleisch handelt und die Voraussetzung für die Genehmigung einer Hausschlachtung gegeben ist.

§ 30

Vollkonfiskation

(1) Die den Erzeugern in Rechnung zu stellenden Unkosten (§ 26), mit Ausnahme der Transportkosten zum Notschlachtungsbetrieb, werden im Falle der Vollkonfiskation des Tierkörpers vom Erzeuger nicht erhoben. In solchen Fällen tragen die Kosten die Tierkörperbeseitigungsanstalten.

(2) Werden den Erzeugern durch eine Versicherung Entschädigungen gezahlt, so ist die Notschlachtungsabrechnung die Unterlage für die Bearbeitung des Versicherungsfalles.