

- e) Keim nicht sichtbar entwickelt,
f) Geruch frisch, nicht dumpf oder fremd-
artig.

Erläuterungen zu Buchst. a:

Unter dem Begriff „saubere Eier“ sind auch solche Eier zu verstehen, die

1. an der Oberfläche durch Anfassen leicht verschmutzt sind,
2. geringe Verschmutzung durch Erde (Erdschmutz und Erdwischer) aufweisen.

Als Schmutzeier — die nicht für die Einlagerung geeignet sind — sind solche zu bezeichnen, die

1. mit Hühnerkot oder Blut behaftet sind,
2. mit starkem Erdschmutz oder mit Eiweiß bzw. Eigelb sichtbar verschmutzt sind.

Erläuterungen zu Buchst. b:

Eier, bei denen die Eihaut infolge des Bewegens der Eier am Rand leicht einbuchtet bzw. vibriert sowie Eier mit verlagelter, aber feststehender Luftkammer fallen unter den Begriff „unbewegliche Luftkammer“.

Unter den Begriff „bewegliche Luftkammer“ fallen die als „Läufer“ (Schwimmer) bezeichneten Eier sowie Eier mit einer eingerissenen Luftkammer (Zunge).

2. Gewichtsklasseneier

(1) Gewichtsklasseneier sind Eier, die den Qualitätsbestimmungen für frische Hühnereier entsprechen und mit dem Gewichtsklassenstempel versehen sind. Für Hühnereier sind nachstehende Gewichtsklassen nach der TGL 3066 — Hühnereier frisch — gültig:

Gewichtsklasse	Gewicht der Eier in Gramm	Zulässige Abweichungen in Gramm
AA	60 und darüber	± 2 %
BB	unter 60—55	+ 2 %
CC	unter 55—45	+ 3 %
Klein	unter 45	+ 4 %

Bei Nachprüfungen des Nettogewichtes der Eierlieferungen ist eine Abweichung vom errechneten Durchschnittsgesamtwicht der Eier einer Gewichtsklasse um 2 % zulässig. Wird dieser Prozentsatz überschritten, so ist der Besteller berechtigt, Reklamationen entsprechend § 16 der Allgemeinen Lieferbedingungen gegenüber dem Lieferer geltend zu machen.

(2) Eier, die dem Abs. 1 nicht entsprechen, jedoch genußtauglich sind, gelten als aussortierte Eier,

Anlage 3

zu vorstehender Anordnung

A;

Qualitätsbestimmungen für Bienenhonig

1. Qualitätsmerkmale

Der in den Handel kommende deutsche Bienenhonig muß frisch, sauber, unverfälscht und von guter Qualität sein. Er muß frei von schlechtem oder fremdem Geruch oder Geschmack sein.

Als verdorben oder verfälscht anzusehen ist:

- a) Honig, der sauer geworden ist und die Grenze von vier Säuregraden übersteigt;

b) Honig, der Brut enthält, verschimmelt ist oder stark verunreinigt oder ekelhaft schmeckt oder riecht;

c) Honig, der in Gärung übergegangen ist;

d) Honig, der so stark erhitzt wurde, daß die diastatischen Fermente stark geschwächt oder zerstört sind, oder angebrannt ist;

e) Honig, dem Fremdstoffe (Säuren, Alkalien, Farbstoffe, Aromastoffe usw.) zugesetzt sind,

f) Honig, der mehr als 22 % Wasser enthält; Ausgenommen ist Heide- und Kleehonig, der bis zu 25 % Wasser enthalten kann;

Der unter Buchstaben a bis f genannte Honig darf nicht in den Handel gebracht werden;

2. Verpackung

Bienenhonig ist abgefüllt in Originalgläser (500 g, 250 g) mit Banderole und Etikett in den Handel zu bringen oder lose in geeigneten Gefäßen an die verarbeitende Industrie zu liefern. Honig aus Importen muß vom Lieferer besonders gekennzeichnet werden. Auf Verlangen des Bestellers ist ein Zertifikat des Außenhandelsorgans vor der Lieferung beizubringen.

B.

Qualitätsbestimmungen für Lebendgeflügel

Für die Lieferung von Lebendgeflügel gelten die Qualitätsbestimmungen der Anordnung vom 29. Oktober 1956 über die Abnahme von Schlachtgeflügel sowie die als Anlage zu genannter Anordnung beigefügten Richtlinien für die Klassifizierung von lebendem Geflügel (Sonderdruck Nr. 221 des Gesetzblattes);

Anlage 4

zu vorstehender Anordnung

Muster

Niederschrift über festgestellte Mängel bei Eiern

1. Empfänger:
Wohnort und Straße:
Empfangsort:
2. Liefernder VEAB:
(genaue Angaben laut Frachtbrief bzw. Lieferschein)
3. Art der Erzeugnisse:
4. Waggon- bzw. LKW-Nr.:
Stückzahl laut Frachtbrief:
5. Versandtag:
Eingang beim Besteller:
6. Genaue Beschreibung des Mangels:
.....
.....
(Angaben über Art und Umfang der Qualitätsminderung nach Stück und Prozent der gesamten Sendung, z. B. Anteil an Lichtsprung, hohe Luftkammer, Schmutzeier, bewegliche Luftkammer u. a.).
7. Name und Funktionsbezeichnung von Personen, die den Mangel festgestellt haben:
.....
.....

Ort und Datum

Unterschrift des Bestellers