

menem Entbluten der getöteten Tiere vorgenommen. Die abgeschlachteten Lederrohhäute, -feile, Pelzroh- und Pelztierfelle dürfen nicht verunreinigt sein, insbesondere nicht durch Blut oder Schmutz.

2. Die Lederrohhäute, -feile, Pelzroh- und Pelztierfelle werden unmittelbar vom Kopf aus aufgeschlitzt. Nachdem vom Kopf die Haut abgeschlachtet ist, ist ein Längsschnitt über die Mitte der Brustspitze und des Bauches bis zum Schwanz auf der durch weiße Haare gekennzeichneten Linie zu ziehen. An den Beinen ist die Haut durch Rundschlitze an den kleinen oberen Klauen aufzuschneiden. Der Schnitt an den Vorderbeinen beginnt von den Klauen aufwärts und ist unmittelbar zum Brustknochenzipfel zu führen. An den Hinterbeinen ist der Schnitt auf der Außenseite über das Sprunggelenk und weiter von der Beuge rechtwinklig bis zum Schwanz nach dem vorher gemachten Grundlängsschnitt zu führen. Der Schwanz ist nur der Länge nach von der Innenseite aufzuschneiden. Die Schnitte müssen gradlinig sein.
3. Werden Großviehhäute, Fresserfelle und Kalbfelle ohne Kopf abgeschlachtet, ist die Kopfhaut unmittelbar hinter den Ohren abzuschneiden. Bei Schlachtungen mit Kopf ist die ganze Kopfhaut an der Haut oder dem Fell zu belassen. Lederröhnhäute, -feile, Pelzroh- und Pelztierfelle mit Backen gelten als köpfig. Der Halsschnitt darf bei Großvieh und Fressern nicht — wie beim Schächtschnitt — quer, sondern muß längs des Halses geführt werden.
4. Das Ausschlagen der Lederrohhäute, -feile und Pelzroh- und Pelztierfelle darf nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen geschehen.
5. Bei Schlachtschweinen ist ein speckfreier Croupon zu gewinnen. Zur Erleichterung der Bewertung in den Erfassungsstellen ist bei Schweinen aus gewerblichen Schlachtungen auf beiden Seiten des Croupens je ein Hautlappen in Länge von höchstens 10 cm zu belassen, an dessen Ende sich jeweils die vordere Brustzitze befinden muß.
6. Bei Hauschlachtschweinen ist der Crouponschnitt wie folgt zu führen:
 - a) Seitenschnitt:
Zur Erleichterung der Bewertung durch die Erfassungsstelle ist auf beiden Seiten des Hausschlachtecroupens je ein Hautlappen von höchstens 10 cm zu belassen, an dessen Ende sich jeweils die vordere Brustzitze befinden muß.
 - b) Vordere Schnittlinie:
Eine Handbreit hinter den Ohren ist ein gradliniger Schnitt bis zu den Seitenschnitten zu führen.
 - c) Hintere Schnittlinie:
Vom Gelenk eines Hinterbeines ist ein gradliniger Schnitt über die Hüftwurzel bis zum Ansatz des anderen Hinterbeines zu führen. Zur Erleichterung der Bewertung durch die Erfassungsstelle ist ein schmaler Hautlappen mit zu enthäuten, der von der Höhe der Hüftwurzel über die Rückenwirbel bis 3 cm über die Schwanzwurzel reicht.

§ 76

Bei der Durchführung von Hausschlachtungen sind zur Sicherung einer richtigen Enthäutung der Tiere folgende Bestimmungen zu beachten:

1. Das Schlachten und Enthäuten von Rindern, Kälbern, Schafen, Ziegen und Schweinen darf nur noch von Fleischern ausgeführt werden, die eine Genehmigung für die Ausführungen von Hausschlachtungen gemäß der Zweiten Durchführungsbestimmung vom 31. Oktober 1950 zur Verordnung über die Ablieferung von Häuten, Fellen und anderen tierischen Rohstoffen (GBl. S. 1157) besitzen. Zukünftig ist diese Genehmigung unter den folgenden Bedingungen zu erteilen:
 - a) Die Fleischer haben auf einem Schlachthof im Gebiete der Deutschen Demokratischen Republik den praktischen Nachweis zu erbringen, daß sie zur Abschachtung vorchriftsmäßiger Croupens bei Schweinen sowie zur Abschachtung von Häuten und Fellen nach § 75 befähigt sind.
 - b) Dieser Nachweis ist den Fleischern nach einer Prüfung, die sich insbesondere auf die Fähigkeit, Croupens, Häute und Felle unbeschädigt abzuschlachten, erstrecken muß, durch den Leiter des Schlachthofes oder in seiner Vertretung vom Schlachtmeister auszustellen. Der Leiter des Schlachthofes ist verpflichtet, über die durchgeführten Prüfungen und die Ausgabe der Bescheinigungen Aufzeichnungen zu führen. Aus der Bescheinigung muß hervorgehen, daß der Fleischer die Befähigung zur Hausschlachtung von Rindern, Kälbern, Schafen, Ziegen und Schweinen entweder auf eine oder mehrere der genannten Tierarten hat.
 - c) Die Überprüfungen sind für die Fleischer kostenlos durchzuführen.
2. Die Räte der Kreise haben dafür Sorge zu tragen, daß nur noch solche Fleischer zur Schlachtung und Enthäutung bei Hausschlachtungen zugelassen sind, die die Bedingungen nach Ziffer 1 Buchst. a und b erfüllt haben.
3. Fleischer, die bei Hausschlachtungen nur das Schlachten und Enthäuten durchführen, sind aus dem Gesamtlohn für die Hausschlachtung zu entlohnen, ohne daß sich der Gesamtlohn erhöht.
4. Der die Schlachtung und Enthäutung ausführende Fleischer ist verantwortlich
 - a) für die Gewinnung einwandfreier Croupens bei Schweinen sowie einwandfreier Häute und Felle nach § 75 dieser Durchführungsbestimmung,
 - b) für die Ablieferung der anfallenden tierischen Rohstoffe an die VVEAB nach den §§ 79 ff. dieser Durchführungsbestimmung.
5. Die gewonnenen Croupens sowie Häute und Felle sind von dem Fleischer nach den Vorschriften des § 79 Abs. 5 dieser Durchführungsbestimmung zu kennzeichnen und sofort an den ortsansässigen Sammler abzugeben. Die