

**c) Type, dahinter oder darunter in Klammern () die Warennummer,**

- d) durch eine Versicherung, in der bestätigt wird, daß der Feuchtigkeitsgehalt 15% nicht übersteigt,  
e) Mahlpostnummer oder Herstellungstag.

(2) Das Mahlerzeugnis ist an jedem Sack durch Anhänger unmittelbar hinter dem Verschlufknoten des Sackbandes, an jeder Kleinpäckung durch Aufdruck oder Anhänger, deutlich erkennbar sofort nach beendeter Herstellung zu kennzeichnen. Die im Abs. 1 vorgeschriebene Reihenfolge der Kennzeichnung ist einzuhalten.

(3) Weitere Kennzeichnungen, welche unterscheidungsfähige Tatsachen über die Herstellung des Erzeugnisses feststellen, sind nur bei Vollkornschrot und Grieß in der üblichen Weise zulässig.

**§ 10**  
Mehlauslieferung

Die Mühlen haben das Mehl an die Verarbeitungs- und Handelsbetriebe nach Sorten getrennt auszuliefern. Ausnahmen bestimmt das Staatssekretariat für Nahrungs- und Genußmittelindustrie der Deutschen Demokratischen Republik.

**§ 11**  
Kleie

(1) Das Nebenerzeugnis, welches bei der Herstellung von Roggenvollkornschrot, Type R1790, anfällt, ist als „Roggenschälkleie“, die Nebenerzeugnisse aus der Herstellung der übrigen Mehltypen als „Weizenkleie“ oder „Roggenkleie“ gemäß den Bestimmungen des ZKFF in den Verkehr zu bringen.

(2) Kleie muß sofort nach der Herstellung durch J Mühlenbetriebe an jedem Sack durch Anhänger unmittelbar hinter dem Verschlufknoten des Sackbandes deutlich erkennbar wie folgt gekennzeichnet werden:

- a) Name und Ort der Mühle,  
b) „Weizenkleie“ oder „Roggenschälkleie“ oder „Roggenkleie“, letztere unter Zusatz der Typen-Nr., aus der sie angefallen ist, z. B. „Roggenkleie (997)“.

(3) Der Kleie darf Schwarzbesatz weder direkt noch in vermahlenem Zustand beigemischt werden.

(4) Anfeuchten oder Netzen von Kleie ist verboten, auch ist es unzulässig, Kleie zu einem futtermehlartigen Erzeugnis zu zerkleinern.

**§ 12**  
Keime

(1) Das Abziehen von Keimen ist mit Genehmigung des Staatssekretariats für Nahrungs- und Genußmittelindustrie der Deutschen Demokratischen Republik zulässig.

(2) Wird die Genehmigung zum Abziehen von Keimen erteilt, so sind diese zu kennzeichnen. Sie dürfen

**nur abgesetzt werden, nachdem sie mit einer Anhängerkarte versehen sind, aus der ihre Bezeichnung und der Name und Ort der Mühle hervorgehen.**

**§ 13**

Buchführung und Produktionsabrechnung

(1) Jede Mühle hat Bücher ordnungsgemäß zu führen. Die Bücher müssen über die Einzelheiten des Erwerbs, der Lagerung, der Verarbeitung und des Verkaufs von Getreide oder Getreideerzeugnissen sowie über die Getreide- und Mehlqualitäten den erforderlichen Aufschluß geben. Der Weg des Getreides und sämtliche Substanzminderungen (Abgänge, Besatz, Kleie usw.) müssen vom Eingang über die Lagerung zur Verarbeitung bis zum Fertigerzeugnis aus den Büchern genau ersichtlich sein.

(2) Die Produktionsabrechnung muß mit den Buchungen im Mahlpostenbuch übereinstimmen.

**§ 14**

Getreide- und Mehliagerung

(1) Die Lagerung von Getreide und Mahlerzeugnissen hat grundsätzlich so zu erfolgen, daß Qualitätsminderungen ausgeschlossen sind.

(2) In Säcken sind Mahlerzeugnisse so zu lagern, daß eine Übersicht über die einzelnen Partien möglich ist. Jeder Stapel muß gleichartige Mahlerzeugnisse enthalten und durch eine Tafel gekennzeichnet sein.

**§ 15**

Sauberkeit und Schädlingsbekämpfung

(1) Sämtliche Betriebs- und Lagerräume sind sauber zu halten. In regelmäßigen Zeitabständen, jedoch zumindest einmal monatlich, ist eine Generalreinigung durchzuführen. Die gesamten Maschinenanlagen sind in allen ihren Teilen ebenfalls ständig sauberzuhalten.

(2) Produkte, die nicht für die menschliche Ernährung bestimmt sind, sind getrennt von den für den menschlichen Verbrauch bestimmten Erzeugnissen zu lagern. Mit Schädlingen befallene Produkte sind so unlerzubringen, daß eine Übertragung der Schädlinge auf andere Mahlerzeugnisse und Getreidevorräte ausgeschlossen ist.

(3) Schädlinge jeder Art sind sofort in geeigneter Weise zu bekämpfen. Wenn mit den zur Verfügung stehenden Mitteln der Schädlingsbefall nicht einzudämmen ist, so hat sich die Mühle umgehend über den Rat des Kreises an das zuständige Pflanzenschutzamt zu wenden und in Verbindung mit ihm die jeweils notwendigen Maßnahmen durchzuführen.

**B. Schälkmühlen**

**§ 16**

Allgemeine Bestimmung

**Soweit sich nachstehend nichts anderes ergibt, finden die §§ 1 bis 15 dieser Anweisung auf Schälkmühlen sinngemäß Anwendung.**