

genommen. Die Häute und Felle dürfen nicht unreinigt sein, insbesondere nicht durch Blut oder Schmutz.

2. Werden Großviehhäute, Fresser- und Kalbfelle ohne Kopf abgezogen, so ist die Kopfhaut unmittelbar hinter den Ohren abzuschneiden.

3. Das Ausschlagen der Häute und Felle darf nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen geschehen.

4. Von Schweinen ist ein speckfreier Croupon durch folgende Schnittführung zu gewinnen:

- a) Seitenschnitt: Auf beiden Seiten des Croupens ist je ein Hautlappen von höchstens 15 cm zu belassen, an dessen Ende sich jeweils die vordere Brusttitze befinden muß.
- b) Vorderschnitt: Bei Schweinen bis 100 kg Lebendgewicht ist eine Handbreit, bei Schweinen über 100 kg zwei Handbreit hinter den Ohren ein gradliniger Schnitt bis zu den Seitenschnitten zu führen.
- c) Hinterschnitt: Unmittelbar von der Schwanzwurzel ist ein gradliniger Schnitt bis zu den Seitenschnitten zu führen.

Bei Hausschlachtungen kann die hintere Schnittlinie wie folgt vorgenommen werden:

Vom Hüftgelenk eines Hinterbeines ist ein gradliniger Schnitt über die Hüftwurzel bis zum Ansatz des anderen Hinterbeines zu führen. Zur Erleichterung der Bewertung solcher Croupens ist ein schmaler Hautlappen mit zu enthäuten, der von der Höhe der Hüftwurzel über die Rückenwirbel bis 3 cm über die Schwanzwurzel führen muß. §

§ 71

Hausschlachtung und Fellablieferung

Bei der Durchführung von Hausschlachtungen (vgl. § 58 Abs. 5) sind zur Sicherung einer richtigen Enthäutung der Tiere folgende Bestimmungen zu beachten:

1. Das Schlachten und Enthäuten von Rindern, Kälbern, Schafen, Lämmern, Ziegen, Zickeln und Schweinen darf nur noch von Berufsfleischern und Hausschlächtern ausgeführt werden, die eine Genehmigung für die Durchführung von Hausschlachtungen besitzen. Diese Genehmigung ist unter folgenden Bedingungen zu erteilen:
 - a) Berufsfleischer sowie Hausschlächter haben auf einem Schlachthof den praktischen Nachweis zu erbringen, daß sie zum Ausschlagen vorschriftsmäßiger Croupens bei Schweinen sowie von Häuten und Fellen der vorstehend genannten Tierarten befähigt sind.
 - b) Dieser Nachweis ist ihnen nach der Prüfung durch den Leiter des Schlachthofes zu bescheinigen. Der Leiter des Schlachthofes ist verpflichtet, über die durchgeführten Prüfungen und ausgegebenen Bescheinigungen Aufzeichnungen zu führen.
 - c) Bei den Prüfungen, die kostenlos durchzuführen sind, muß außer dem Leiter des Schlachthofes auch der Leiter der Erfassungsstelle für tierische Rohstoffe zur fachlichen Begutachtung der abgezogenen Häute und Felle hinzugezogen werden.
2. Der Rat des Kreises hat dafür zu sorgen, daß nur noch solche Personen zur Hausschlachtung und Enthäutung zugelassen sind, die die Bedingungen nach Abs. 1 Buchstaben a—c erfüllt haben.

3. Der die Schlachtung und Enthäutung Ausführende ist verantwortlich

- a) für die Gewinnung einwandfreier Croupens bei Schweinen sowie Häuten und Fellen nach § 70 dieser Durchführungsbestimmung,
- b) für die Ablieferung der bei Hausschlachtungen anfallenden tierischen Rohstoffe an die Erfassungsstellen oder einen Erfasser in der im § 64 Abs. 1 angegebenen Frist.

§ 72

Konservierung

(1) Die Konservierung von Häuten und Fellen ist sofort nach dem Erkalten durch die Erfassungsstelle oder deren Erfasser vorzunehmen. Ein vorläufiges Salzen, sogenanntes Ansalzen, ist verboten.

(2) Häute und Felle sind auf Lattengestelle, flach ausgebreitet, mit der Haarseite nach unten, zu salzen.

(3) Die Stapel sind so anzulegen, daß die Salzlake abfließen kann. Ein Zusammen schlagen von Häuten und Fellen sofort nach dem Salzen oder im nicht durchgesalzene Zustand ist verboten. Der Fußboden des Salzraumes muß wasserdicht und mit Abflüssen für die Salzlake versehen sein.

(4) Pelzrohelle, Pelzfelle von Wildtieren sowie Edelpelztierfelle sind zum Trocknen so aufzuziehen, daß die ganze Fleischseite der Luft ausgesetzt ist.

§ 73

Gewichtsfeststellung

(1) Häute und Felle sind von den Erfassungsstellen oder Erfassern unmittelbar nach der Übernahme zu wiegen oder zu messen. Das ermittelte Gewicht — außer den Häuten und Fellen von Einhufern — ist das Frischgewicht, das sogenannte Grüngewicht. Es ist in Kilogramm festzustellen, bei Großviehhäuten, Fresser- und Schaffellen abgerundet auf V^* kg, bei Kalbfellen und Schweinhäuten abgerundet auf V_{10} kg. Etwa anhaftender Dung bei Rinderhäuten und Fresserfellen oder Fette bei Schweinhäuten sind zu schätzen und vom Gewicht abzusetzen. Das gleiche gilt für die mit starkem Schmutz, Blut oder Wasser behafteten Häute und Felle.

(2) Häute oder Felle von Einhufern werden von der Schwanzwurzel bis zur Ohrwurzel gemessen.

(3) Die Erfassungsstellen und deren Erfasser sind verpflichtet, bei der Abnahme von Häuten und Fellen aus Haus- und Gewerbeschlachtungen, wenn sie beschädigt sind, auf der Ablieferungsbescheinigung die Art des Schadens anzugeben und die dadurch entstandene geringere Bewertung zu vermerken.

(4) Zur Sicherung der genauen Herkunftsnachweise sind Häute und Felle zu kennzeichnen.

Ablieferung von Tierhaaren

§ 74

(1) Folgende Mindestmengen Tierhaare müssen von geschlachteten Tieren abgeliefert werden:

- a) von Schweinen, die nach dem „Dresdner Brühverfahren“ enthäutet werden, je Tier 200 g Borsten (Trockengewicht),
- b) von Schweinen, die nicht nach dem „Dresdner Brühverfahren“ enthäutet werden, je Tier 75 g Borsten (Trockengewicht). — Borsten sind von Hornschuhen getrennt abzuliefern —,
- c) von jedem Pferd 400 g Mähnen- und Schweifhaare (Trockengewicht).