

GESETZBLATT

der Deutschen Demokratischen Republik

1953 |

Berlin, den 12. Juni 1953 | Nr. 77

Tag	> Inhalt	Seite
9.6. 53	Preisverordnung Nr. 307. Verordnung über Preise für Sauermilchquark und Sauermilchkäse	801
26. 5. 53	Erste Durchführungsbestimmung zur Verordnung über die Verleihung des „Karl-Marx-Stipendiums“ an Studierende der Universitäten und Hochschulen	802
29. 5. 53	Zweite Durchführungsbestimmung zur Verordnung zum Schutze der Ernte	803
6. 6. 53	Fünfte Durchführungsbestimmung zur Verordnung über die Einführung des Allgemeinen Vertragssystems für Warenlieferungen in der volkseigenen und der ihr gleichgestellten Wirtschaft	803
5.6. 53	^Anordnung über die Schaffung eines staatlichen zootechnischen Beratungsdienstes	804

Preisverordnung Nr. 307.

Verordnung über Preise für Sauermilchquark und Sauermilchkäse.

Vom 9. Juni 1953

Um die Versorgung der Bevölkerung mit Sauermilchkäse sicherzustellen und zu verbessern, ist die Deutsche Handelszentrale Lebensmittel (DHZ/L) beauftragt worden, bei Herstellerbetrieben den zur Herstellung des Sauermilchkäses erforderlichen Sauermilchquark zu erfassen und diesen den Käsereien planmäßig zu liefern. Die geltenden Preisbestimmungen und Lieferbedingungen für Sauermilchquark und Sauermilchkäse sind entsprechend den der DHZ/L gestellten Aufgaben neu zu fassen. Es wird daher folgendes bestimmt:

§ 1

(1) „Sauermilchquark im Sinne dieser Preisverordnung ist ein ungesalzener Markenquark mit einem Mindesttrockenmassegehalt von 32 % und einem Höchstwasser-gehalt von 68 %>. Der Säuregrad darf nicht unter 140 * und nicht über 180 ° SH betragen. Der Metallgehalt darf

Eisen nach Butenschön:

nahezu metallfrei (Farbton I und II)

Kupfer nach Schwarz:

nahezu metallfrei (Farbton I und II)

nicht überschreiten. Soweit zeitbedingt Standquark hergestellt wird, gelten die gleichen Bedingungen, jedoch darf hier aus Haltbarkeitsgründen ein Salzzusatz von 3 bis 4 % erfolgen.

(2) Sauermilchkäse im Sinne dieser Preisverordnung ist ein aus Sauermilchquark (Abs. 1) hergestelltes Käseerzeugnis in den unter § 7 verzeichneten Arten und Formen mit Gelbschmiere- oder Schimmelbildung und einem Wassergehalt von höchstens 68 %.

§ 2

(1) Die Herstellerbetriebe verkaufen den Sauermilchquark an die DHZ/L zum Preise von 77,— DM je 100 kg netto.

(2) Der Herstellerabgabepreis (Abs. 1) gilt ab Versandstation oder Rampe des Herstellerbetriebes, verladen, in Leihfässern oder sonstigen Leihgebinden und ist zahlbar nach den geltenden Zahlungsbedingungen.

§ 3

(1) Die DHZ/L verkauft den Sauermilchquark an die Käsereien zum Preise von 89,50 DM je 100 kg netto.

(2) Der Abgabepreis der DHZ/L (Abs. 1) gilt frei Empfangsstation der Käserei in Leihfässern oder sonstigen Leihgebinden und ist zahlbar nach den geltenden Zahlungsbedingungen.

§ 4

(1) Der Unterschied zwischen dem im § 2 bestimmten Herstellerabgabepreis und dem im § 3 bestimmten Abgabepreis der DHZ/L ist die Handelsspanne der DHZ/L. Mit ihr sind sämtliche Kosten der Warenbewegung und Warenbehandlung abgegolten, insbesondere die Kosten der Quarkerfassung einschließlich etwaiger Sammelgebühren, die Kosten der Lagerung und Vorratshaltung, die Finanzierungskosten, die Frachten bis zur Empfangsstation der Käserei.

(2) Hersteller von Sauermilchquark, die diesen selbst zu Sauermilchkäse verarbeiten oder verarbeiten lassen, sind verpflichtet, einen Betrag von 12,50 DM je 100 kg des zur Verarbeitung kommenden Sauermilchquarks als Preisausgleich zu zahlen. Die näheren Bestimmungen über die Abführung des Betrages trifft das Ministerium der Finanzen.

§ 5

(1) Die Käsereien verkaufen den Sauermilchkäse an den Großhandel zum Preise von 132,50 DM je 100 kg.

(2) Der Abgabepreis der Käserei gilt für versandreife Ware 1. Qualität einschließlich Verpackung, jedoch ausschließlich wiederverwendungsfähiger Holzkisten, ab Versandstation oder ab Rampe der Käserei, verladen, und ist zahlbar nach den geltenden Zahlungsbedingungen.

(3) Wird Ware 2. Qualität geliefert, ermäßigt sich der im Abs. 1 bestimmte Preis um 10,— DM je 100 kg, wird Ware 3. Qualität geliefert, um 30,— DM je 100 kg.