

folgt Schlachtung, spätestens aber zehn Tage nach Abnahme des Tieres dem VEAB schriftlich anzuzeigen. Der Anzeige ist die tierärztliche Bescheinigung beizufügen oder nachzureichen.

Abschnitt III

Abnahme des aus Notschlachtungen anfallenden Fleisches

§ 24

Notschlachtungen

(1) Notschlachtungen dürfen ausschließlich nur im Notschlachtungsbetrieb durchgeführt werden. Tiere, die notgeschlachtet werden müssen, sind von ihrem Besitzer beim Notschlachtungsbetrieb anzuliefern. Ist dies nicht möglich, so ist der Notschlachtungsbetrieb verpflichtet, die Tiere sofort — auch nachts — abzuholen.

(2) Sollten die Umstände einen Transport zum Notschlachtungsbetrieb verbieten, kann das Tier auf der Stelle abgestochen werden. Hierbei hat sich der Schlachtende auf die notwendigen Handgriffe, wie Ausbluten und auf die erforderliche Herausnahme von Eingeweiden zu beschränken. Alle anderen Arbeiten sind im Notschlachtungsbetrieb auszuführen. In solchen Fällen müssen aber die getöteten Tiere sofort zum Notschlächter angeliefert werden oder sofort nach der Tötung dem Notschlachtungsbetrieb zur Abholung gemeldet werden.

(3) Die Transportkosten, die dem Notschlachtungsbetrieb bei der Abholung der Tiere entstehen, sind bis zur Herausgabe einheitlicher Transportgebühren nach den in den einzelnen Bezirken geltenden Viehtransportgebühren durch den Besitzer der Tiere zu bezahlen.

§ 25

Ausfertigung der Annahmestätigung

(1) Bei der Anlieferung oder Abholung von Schlachtvieh zum Zwecke der Notschlachtung wird für den Tierbesitzer die Annahmestätigung durch den Notschlachtungsbetrieb ausfertigt. Alle Angaben, die bei der Abholung oder Anlieferung des Schlachtviehs ermittelt werden können, sind darin einzutragen.

(2) Da bei der Annahme des Tieres der Tauglichkeitsgrad des Fleisches noch nicht festgestellt werden kann, sind die Wünsche des Tierbesitzers über die mengenmäßige Verrechnung unverbindlich aufzunehmen. In die Annahmestätigung ist deutlich der Vermerk „Notschlachtung“ einzutragen. Der Empfang des Tieres ist durch Unterschrift des Abnehmers (Abholers oder Transporteurs) und des Ablieferers (Tierhalters) zu bestätigen. Im Kopf des Formulars ist der Stempel des Notschlachtungsbetriebes einzusetzen.

§ 26

Abrechnung der Notschlachtung

Notschlachtungen und Schlachtungen kranker Tiere sind sofort, spätestens aber am Tage nach der Freigabe durch den Fleischbeschautierarzt vom Schlachtbetrieb abzurechnen. Der Betrieb ist verpflichtet, die Abrechnung für Notschlachtungen unmittelbar nach Abschluß der Fleischschau, also nach Abstempelung durch den Tierarzt auszustellen. §

§ 27

Qualitätsbestimmung des Fleisches aus Notschlachtungen

(1) Notgeschlachtete Tiere werden durch den Fleischbeschautierarzt nachträglich entsprechend dem Mastgrad

in eine Qualitätsstufe eingereiht und gesondert das Gewicht des

- a) tauglichen,
- b) minderwertigen (vgl. Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz § 47),
- c) bedingt tauglichen (vgl. Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz § 36),
- d) untauglichen (vgl. Ausführungsbestimmungen A zum Fleischbeschaugesetz §§ 32 bis 35)

Fleisches festgestellt.

(2) Die Qualitätsstufe I bei Rindern, Schafen und Ziegen entspricht den Schlachtwertklassen A und B, wobei für die Festsetzung der Schlachtwertklasse A der vorhandene Fettanteil bestimmend ist. Die Schlachtwertklasse A ist gegeben, wenn nach den geltenden Bestimmungen sich der Fettanteil auf das Lebendgewicht des Tieres bezieht. In allen anderen Fällen hat die Bewertung nach der Schlachtwertklasse B zu erfolgen. Die Qualitätsstufe II entspricht der Schlachtwertklasse C, die Qualitätsstufe III der Schlachtwertklasse D.

(3) Die Qualitätsbestimmung für notgeschlachtetes Fleisch bezieht sich ausschließlich auf das Fleisch, unabhängig vom Tauglichkeitsgrad, also auf

- taugliches,
- minderwertiges und
- bedingt taugliches

Fleisch. Sie ist vom Fleischbeschautierarzt festzustellen.

(4) Das Gewicht des tauglichen Fleisches ist unter Berücksichtigung der vom zuständigen Tierarzt festgesetzten Qualitätsstufe und nach den z. Z. gültigen Bestimmungen auf Lebendgewicht umzurechnen, desgleichen das Gewicht des minderwertigen und bedingt tauglichen Fleisches, jedoch unter Berücksichtigung der durch den Fleischbeschautierarzt festgesetzten Qualitätsstufe und Güteklasse.

(5) Das so erhaltene Lebendgewicht ist auf die Anrechnungssätze umzurechnen. Dieses Anrechnungsgewicht wird auf die Erfüllung der Pflichtablieferung gutgeschrieben. Fleisch aus Notschlachtungen, das nach der Anweisung des für die Fleischschau zuständigen Tierarztes als genußuntauglich zu betrachten ist, darf auf die Erfüllung der Pflichtablieferung nicht angerechnet werden.

§ 28

Schlachtwertklasse bei Notschlachtung

Für die Einreihung der notgeschlachteten Schweine in Schlachtwertklassen mit Ausnahme der Sauen und Altschneider gilt folgende Tabelle:

Schlachtgewicht kg	Lebendgewicht kg	Klasse	Ausbeute %
über 129	über 150	A	86
von 116—128,5	von 135—149,5	B 1	86
von 103—115,5	von 120—134,5	B 2	86
von 83—102,5	von 100—119,5	C	83
von 66—82,5	von 80—99,5	D	83
von 50—65,5	von 60—79,5	E	82
von 49,5	unter 60	F	78
Fetteauen	—	G 1	86
magere Sauen	—	G 2	82
Altschneider	—	J	84