

Teil II

Pflichtablieferung tierischer Rohstoffe

Abschnitt I

Art und Weise der Ablieferung

§ 78

Ablieferungspflichtige Betriebe

Der allgemeinen Ablieferungspflicht tierischer Rohstoffe unterliegen alle Bauernwirtschaften, LPG, deren Mitglieder, VEG, Betriebe der örtlichen Landwirtschaft, Jagdberechtigte, Wildtierfänger, Edelpelztierzüchter, Seidenbauer, Schlachthöfe, Schlachtstellen, Tierkörperbeseitigungs-Anstalten, Notschlachtungsbetriebe und sonstige Betriebe und Einzelpersonen, bei denen tierische Rohstoffe anfallen.

§ 79

Erfassungsstellen für tierische Rohstoffe

Die ablieferungspflichtigen tierischen Rohstoffe sind nach § 20 der Verordnung von den ablieferungspflichtigen Betrieben oder Personen an den örtlich zuständigen Volkseigenen Erfassungs- und Aufkaufbetrieb für tierische Rohstoffe — VEAB (tR) — oder dessen Erfassungsstellen anzuliefern.

Abschnitt II

Ablieferung von Lederrohhäuten und -feilen

§ 80

Art der abzuliefernden Lederrohhäute und -feile

(1) Sämtliche Lederrohhäute und -feile sind von den im § 78 genannten Ablieferungspflichtigen an die VEAB (tR) oder deren Erfassungsstellen oder deren Erfasser — nachstehend VEAB (tR) — genannt, in frischem Zustand am Tage der Enthäutung abzuliefern.

(2) Schweine unter 50 kg sowie Altschneider und Eber über 250 kg Lebend- oder Tierkörpergewicht sind nicht enthäutungspflichtig.

(3) Felle von Hunden und Katzen sind ablieferungspflichtig, wenn die Felle in gewerblichen Betrieben (z. B. Tierkörperbeseitigungs-Anstalten, Tierkliniken) anfallen, soweit tierseuchengesetzliche Bestimmungen nicht entgegenstehen.

§ 81

Ablieferung tierischer Rohstoffe von kranken Tieren

(1) Schlachtbetriebe, Tierkörperbeseitigungs-Anstalten und andere Betriebe dürfen Lederrohhäute und -feile, Hörner, Hufe, Hornschuhe, Tierhaare von getöteten oder verendeten Tieren nicht abliefern, bei denen folgende ansteckenden Tierkrankheiten oder deren Verdacht tierärztlich festgestellt sind:

- a) Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche, Tollwut, Rotz, ansteckende Lymphgefäßentzündung der Einhufer, Pocken der Schafe, Rotlauf der Schweine, Schweinepest, ansteckende Schweine lähme, bösartige Ödeme. An Stelle der Ablieferung an den VEAB (tR) tritt die unschädliche Beseitigung.
- b) Häute von Klautieren, bei denen Maul- und Klauenseuche, sowie Häute von Einhufern, bei denen ansteckende Blutarmut festgestellt wird, sowie Felle von Schafen aus Beständen mit

Schafpocken, auch wenn die Felle einwandfrei erscheinend, dürfen erst nach Durchführung eines vom Kreistierarzt anzuordnenden Verfahrens abgeliefert werden.

(2) Die Bestimmungen des Abs. 1 Buchst. b gelten auch für Häute und Felle, die durch Berührung mit den Häuten und Fellen von Tieren mit ansteckenden Krankheiten (Abs. 1 Buchstaben a und b) zum Träger des Ansteckungsstoffes geworden sein können.

§ 82

Ausschlachtungen von Lederrohhäuten und -feilen

(1) Bei gewerblichen Schlachtungen und Hausschlachtungen sind Lederrohhäute und -feile nach folgenden Bestimmungen auszuschlachten:

- a) Das Ausschachten von Lederrohhäuten und -feilen wird nach vollkommenem Entbluten der getöteten Tiere vorgenommen. Die Lederrohhäute und -feile dürfen nicht durch Schmutz oder Blut verunreinigt werden.
- b) Werden Großviehhäute, Fresser- und Kalbfelle ohne Kopf abgezogen, so ist die Kopfhaut unmittelbar hinter den Ohren abzuschneiden. Bei kurzbeinigen Abschlachtungen ist der Schnitt unmittelbar unterhalb des Kniegelenkes gradlinig zu führen.
- c) Das Ausschlagen der Lederrohhäute und -feile darf nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen erfolgen.
- d) Von Schweinen ist ein speckfreier Croupon durch folgende Schnittführung zu gewinnen:
 - aa) Seitenschnitt: Auf beiden Seiten des Croupens ist je ein Hautstreifen von 15 cm zu belassen, an dessen Ende sich jeweils die vordere Brustzitze befinden muß.
 - bb) Vorderschnitt: Bei Schweinen bis 100 kg Lebendgewicht ist eine Handbreite, bei Schweinen über 100 kg zwei Handbreiten hinter den Ohren ein gradliniger Schnitt bis zu den Seitenschnitten zu führen.
 - cc) 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 Hautstreifen mit zu enthäuten, der von der Höhe der Hüftwurzel über die Rückenwirbel bis 3 cm über die Schwanzwurzel führen muß.

(2) Für die Ausschachtung nach den Bestimmungen des Abs. 1 sowie für die Ablieferung ist bei gewerblichen Schlachtungen der Leiter des Schlachtbetriebes, bei Hausschlachtungen der die Hausschlachtung ausführende Berufsfleischer oder Hausschlächter verantwortlich. Hausschlachtungen dürfen nur solche Berufsfleischer oder Hausschlächter ausführen, die dazu eine Genehmigung der Abteilung Örtliche Industrie und Handwerk des zuständigen Rates des Kreises besitzen, (Vgl. hierzu § 42 der Durchführungsbestimmung.)