

§ 16

Einreihung des Schlachtviehs in die Schlachtwertklassen

(1) Die Einreihung in die Schlachtwertklassen ist ^{vom} der Abnahmekommission nach den als Anlage angeschlossenen Richtlinien durchzuführen. Es ist untersagt, wegen der Einreihung der Schlachttiere in eine höhere Schlachtwertklasse Gewichtsabzüge vorzunehmen.

(2) Stellt die Abnahmekommission fest, daß das Schlachtvieh nicht den Qualitätsbedingungen des § 8 entspricht, so hat sie das Schlachtvieh von der Abnahme auszuschließen und den zuständigen Tierarzt zu verständigen, der zu entscheiden hat, was mit dem Tier weiter zu geschehen hat (z. B. Schlachtung im Not- schlachtungsbetrieb oder Rückgabe des Tieres an den Erzeuger nach 14tägiger Quarantäne an einem vom Kreistierarzt zu bestimmenden Ort). Die Kosten gehen zu Lasten desjenigen, der die Nichtbeachtung der Bestimmungen des § 8 verschuldete. Von der Entscheidung des Tierarztes hat das Erfassungsorgan den Erzeuger und die Abteilung Erfassung und Aufkauf des Rates des Kreises in Kenntnis zu setzen; diese hat zu prüfen, ob Maßnahmen zur Sicherung der Einhaltung der Qualitätsbedingungen zu treffen sind.

(3) Wird ein gesundes Tier mit Untergewicht abgeliefert, so darf dieses Tier nicht notgeschlachtet werden. Das Tier ist dem Betrieb der fleischbe- und verarbeitenden Industrie zu übergeben, damit es der normalen Schlachtung zugeführt werden kann. Diese Ausnahmeregelung ist nur dann gestattet, wenn eine 14tägige Quarantäne an einem vom Tierarzt zu bestimmenden Ort und Zurückgabe des Tieres an den Erzeuger nicht durchgeführt werden kann. Der Erfassungspreis für dieses Tier regelt sich nach den Bestimmungen der Preisanordnung Nr. 543 vom 9. Dezember 1955 — Anordnung über die Festsetzung von Erfassungspreisen landwirtschaftlicher Erzeugnisse — (GBl. I S. 906). Das Gewicht ist nach den geltenden Anrechnungssätzen des § 10 Abs. 1 Ziff. 1 Buchst. c und Ziff. 2 Buchst. h auf die Pflichtablieferung anzurechnen.

(4) Nach der Abnahme des Schlachtviehs durch die Abnahmekommission darf das Vieh weder umgetauscht noch zurückgegeben werden.

§ 17

Abnahme von Schlachtgeflügel und Kaninchen

Schlachtgeflügel und Kaninchen sind von den Erfassungsorganen auf die Pflichtablieferung von Schlachtvieh nach den Qualitätsbedingungen des § 8 und den als Anlage angeschlossenen Richtlinien abzunehmen und nach § 10 anzurechnen.

§ 18

Kontrollschlachtung

(1) Können sich die Kommissionsmitglieder über die Schlachtwertklasse (§ 14 Abs. 1 Buchst. b) nicht einigen oder sind sie der Ansicht, daß das Schlachtvieh überfüttert worden ist und können sie sich über die Höhe des Abzuges nicht einigen, so hat der Beauftragte des Erfassungsorgans auf Antrag eines Kommissionsmitgliedes oder auf Grund eigener Entscheidung eine besonders überwachte Schlachtung (Kontrollschlachtung) zu veranlassen. Sie ist von der Abnahmekommission oder von dem von ihr beauftragten Mitarbeiter zu überwachen.

(2) Das betreffende Tier ist innerhalb drei Stunden nach Entscheidung zu schlachten. Zur Durchführung dieser Kontrollschlachtung ist von der Abteilung örtliche Wirtschaft (Sachgebiet Lebensmittelindustrie) des

Rates des Kreises in unmittelbarer Nähe eine geeignete Schlachtstelle zu benennen.

(3) Die Kommissionsmitglieder entscheiden nach der Schlachtung darüber, ob das Tier auf Grund des Mageninhaltes als überfüttert zu gelten hat oder in welche Schlachtwertklasse es auf Grund der tatsächlichen Schlachtausbeute einzureihen ist.

(4) Als futterleer gelten solche Rinder und Kälber, bei denen nach der Schlachtung ein Magengewicht mit Inhalt ohne Fetthanng festgestellt wird, das nicht mehr als

a) bei Rindern:			
der Klasse AA und A	10 %	des	Lebendgewichtes
„ B	12 %	„	„
„ C	15 %	„	„
„ D	16 %	„	„
b) bei Kälbern:			
Sonderklasse	3 %	des	Lebendgewichtes
der Klasse A und B	4 %	„	„
„ C	5,5 %	„	„
„ D	6 %	„	„

beträgt.

Bei Schweinen darf das Magengewicht mit Inhalt folgende Prozentsätze nicht übersteigen:

bei Schweinen im Gewicht von 150 kg und mehr	1,5 %	des Lebendgewichtes,
bei Schweinen im Gewicht bis 149,5 kg	2 %	des Lebendgewichtes.

Bei der Bewertung der Überfütterung des Schlachtviehs ist der Magen- und Darminhalt zu berücksichtigen.

(5) Das Gewicht, das die im Abs. 4 angegebenen Prozentsätze übersteigt, ist vom ursprünglich ermittelten Lebendgewicht in Kilogramm in Abzug zu bringen.

(6) Wird bei einer Kontrollschlachtung festgestellt, daß eine Überfütterung vorliegt, ist der Ablieferer des Tieres verpflichtet, die tatsächlichen Mehrkosten der Kontrollschlachtung zu erstatten. Im anderen Falle gehen die Mehrkosten zu Lasten der fleischbe- und -verarbeitenden Betriebe.

(7) Über das Ergebnis der Kontrollschlachtung ist ein Protokoll zu fertigen, das von allen Mitgliedern der Kommission zu unterschreiben ist. Ablieferer und Verkäufer oder deren Vertreter sind von dem Ergebnis unverzüglich zu verständigen.

§ 19

Abrechnung

In der Ablieferungsbescheinigung nach § 48 der Verordnung werden vom Erfassungsorgan die Ergebnisse der Abnahme (Gewicht, Schlachtwertklasse), Erfassungs- bzw. Aufkaufpreise und die Kosten der Kennzeichnung, Streugelder, Kosten für Treiberlöhne, das Wiege- und Stallgeld, die Transportkosten, die Abnahme- und Untersuchungsgebühren sowie die Versicherungsbeiträge eingetragen, die vom Erlös abzurechnen sind. Die Gebühren, die bei der tierärztlichen Untersuchung von Schweinen entstehen, die als Träger von Salmonellen verdächtig sind, hat der Tierhalter zu tragen. Der Erzeuger oder sein Bevollmächtigter haben die Bescheinigung zu unterschreiben. Im übrigen sind die Vorschriften des § 123 der Ersten Durchführungsbestimmung vom 31. März 1956 zur Verordnung über die Pflichtablieferung und den Verkauf landwirtschaftlicher Erzeugnisse (GBl. I S. 353) über die Ausstellung der Ablieferungsbescheinigung zu beachten.