

(4) Der Beauftragte des Erfassungsorgans hat bei der Übernahme des Schlachtviehs unmittelbar vom Erzeuger eine sichtbare Beschädigung der Häute oder Felle dieses Schlachtviehs durch Ast- und Nagelrisse, Stockschläge am Croupon sowie Dung- und Urinschäden dem Erzeuger sofort anzuzeigen und in der Annahmebestätigung nach § 12 Abs. 1 kurz zu vermerken. Ast- und Nagelrisse, die nach der Übernahme des Schlachtviehs durch die Beauftragten der Erfassungsorgane entstanden sind, gehen zu Lasten der Erfassungsorgane.

(5) Das Vorhandensein von Beschädigungen von Häuten und Fellen hat die Abnahmekommission bei der Abnahme des Tieres festzustellen. Ihre Entscheidung ist endgültig.

(6) Die von der Abnahmekommission festgesetzten Abzüge für Häuteschäden sind bei der Welterrechnung von Schlachtvieh an die Schlachtbetriebe vom Rechnungsbetrag in gleicher Höhe abzusetzen.

Abschnitt III

Notschlachtungen

§ 33

Abnahme des aus Notschlachtungen anfallenden Fleisches

(1) Notschlachtungen dürfen nur in den von den Räten der Kreise dafür bestimmten Schlachtbetrieben und Schlachtstellen durchgeführt werden. Tiere, die notgeschlachtet werden müssen, sind beim Notschlachtungsbetrieb anzuliefern. Ist dies nicht möglich, so ist der Notschlachtungsbetrieb verpflichtet, die Tiere sofort — auch nachts — abzuholen. Der Notschlachtung dürfen nur stark abgezehrte, kranke Tiere sowie solche, bei denen sich auf Grund von Unglücksfällen eine sofortige Notschlachtung erforderlich macht, zugeführt werden. Es ist untersagt, gesunde Tiere notzuschlachten.

(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 zu beschränken: Töten, Ausbluten lassen und öffnen der Bauchdecke durch einen vom Ende des Brustbeines bis zum Becken reichenden Schnitt und Herauslegen des Darmes. Alle anderen Arbeiten sind im Notschlachtungsbetrieb auszuführen. In solchen Fällen müssen aber die getöteten Tiere sofort zum Notschlächter angeliefert oder nach der Tötung dem Notschlachtungsbetrieb zur Abholung gemeldet werden. Ist der alsbaldige Abtransport oder die Abholung des notgeschlachteten Tieres nicht gewährleistet, so darf es ausgeschlachtet werden. Das Fleisch und die Organe sind luftig und kühl bis zur Abholung durch den Notschlachtungsbetrieb aufzubewahren.

(3) Die Transportkosten, die dem Notschlachtungsbetrieb bei der Abholung der Tiere entstehen, sind nach den geltenden Preisbestimmungen durch den Tierhalter zu bezahlen.

§ 34

Annahmebestätigung des Notschlachtungsbetriebes

(1) Bei der Anlieferung oder Abholung von Schlachtvieh zum Zwecke der Notschlachtung wird für den Tierhalter die Annahmebestätigung durch den Notschlachtungsbetrieb ausgestellt. In die Annahmebestätigung ist deutlich der Vermerk „Notschlachtung“ einzutragen; darin sind alle Angaben, die bei der Abholung oder Anlieferung des Schlachtviehs über Art und Zustand des Tieres, Ursache der Notschlachtung usw. ermittelt werden können, einzutragen. Da bei der An-

nahme des Tieres der Tauglichkeitsgrad des Fleisches noch nicht festgestellt werden kann, sind die Wünsche des Tierhalters über die mengenmäßige Verrechnung aufzunehmen. Der Empfang des Tieres durch den Notschlachtungsbetrieb ist vom Abnehmer (Abholer oder Transporthalter) und vom Ablieferer (Tierhalter) zu bestätigen.

(2) Die Qualitäten des Fleisches werden in der Regel für die festgestellten Schlachtwertklassen bestimmt, und zwar für

Rindfleisch	1. Qualität 5=	Schlachtwertklassen A—B
„	2. „ =	» a C
»	3. „ =	„ ü D
Kalbfleisch	1. „ =	„ a A—B
„	2- „ =	„ „ C—D
Hammelfleisch	1. „ =	„ „ A—B
»	2. „ =	„ „ C
Ziegenfleisch	1. „ =	„ a A—B
2. „ =	„ u a C	

(3) Die Qualitätsbestimmung hat durch den zuständigen Fleischbeschauerarzt zu erfolgen. Das Fleisch notgeschlachteter Tiere wird durch den Fleischbeschauerarzt 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.

(4) Das Gewicht des tauglichen Fleisches ist unter Berücksichtigung der vom zuständigen Tierarzt festgesetzten Qualitätsstufe auf Lebendgewicht umzurechnen. Die gleiche Umrechnung ist auch für das Gewicht des minderwertigen und bedingt tauglichen Fleisches, jedoch unter Berücksichtigung der durch den Fleischbeschauerarzt festgesetzten Qualitätsstufe und Güteklasse durchzuführen. Das so erhaltene Lebendgewicht ist auf die Anrechnungssätze des § 10 umzurechnen. Das so ermittelte Anrechnungsgewicht wird auf die Erfüllung der Pflichtablieferung gutgeschrieben. Fleisch aus Notschlachtungen, das nach der Feststellung des für die Fleischschau zuständigen Tierarztes als genußuntauglich zu betrachten ist, darf auf die Erfüllung der Pflichtablieferung nicht angerechnet werden.

§ 35

Schlachtwertklasse bei Notschlachtungen

Für die Einreihung der notgeschlachteten Schweine in Schlachtwertklassen gilt folgende Tabelle:

Schlachtgewicht kg	Lebendgewicht kg	Klasse	Ausbeute ‹‹
über 129	über 150	A	83
von 116 bis 128,5	von 135 bis 149,5	B 1	86
von 108 „ 115,4	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
Specksauen	—	G 1	86
Fleischsauen	—	G 2	82
Altschtineider	—	J	84