

sowie Gewicht der Keime und Datum des Herstellungstages auf dem Anhänger bzw. auf der Versandverpackung gut lesbar zu vermerken.

§12

(1) In den Mühlenbetrieben sind Bücher zu führen. Die Bücher müssen Aufschluß über Erwerb, Lagerung, eventuelle Substanzminderung, Wassergehalt, Schwarzbesatz, Verarbeitung und eventuellen Verkauf von Getreide sowie über die Qualität des Getreides und der Mühlenerzeugnisse geben. Die Eintragungen haben unmittelbar nach Fertigstellung einer Mahlpost zu erfolgen. Die buchmäßigen Bestände müssen mit den tatsächlichen Beständen übereinstimmen.

(2) Das Anrechnungsgewicht des Getreides ist die Grundlage für die Abrechnung.

(3) Die Produktionsabrechnungen müssen mit der Buchführung übereinstimmen.

§13

(1) Die Lagerung von Getreide und Mühlenerzeugnissen hat grundsätzlich so zu erfolgen, daß Qualitätsminderungen ausgeschlossen sind.

(2) Mühlenerzeugnisse in Säcken sind so zu lagern, daß eine Übersicht über die einzelnen Sorten besteht. Jeder Stapel muß gleichartige Mühlenerzeugnisse enthalten.

§14

(1) Betriebs- und Lagerräume sind sauber und schädlingfrei zu halten. In regelmäßigen Zeitabständen — mindestens einmal im Jahr — sind Generalreinigungen und geeignete Bekämpfungen der Schädlinge, einschließlich ihrer Brut, durchzuführen. Die Maschinenanlagen sind in ihren Teilen sauber zu halten.

(2) Produkte, die nicht für die menschliche Ernährung bestimmt sind, müssen getrennt von den für den menschlichen Verbrauch bestimmten Erzeugnissen gelagert werden. Von Schädlingen befallenes Getreide und von Schädlingen befallene Mühlenerzeugnisse sind so unterzubringen, daß eine Übertragung der Schädlinge ausgeschlossen ist.

(3) Schädlinge sind sofort zu bekämpfen. In besonderen Fällen ist das zuständige Pflanzenschutzamt heranzuziehen.

§15

Soweit sich nachstehend nichts anderes ergibt, finden die §§ 1 bis 14 dieser Anordnung auch auf Schälmühlen entsprechende Anwendung.

§16

(1) Schälmühlen dürfen herstellen:

- a) Hafererzeugnisse mit einer Mindestausbeute von 52,5 % des zur Verarbeitung gelangenden Hafers,
 - b) Gerstenerzeugnisse.
- (2) Bei der Herstellung der im Abs. 1 angeführten Nahrungsmittel sind zumindest nachzuweisen:
- a) bei Hafererzeugnissen 40 % Haferschalen und Haferkleie, davon zumindest 50 % Haferschalen gesondert,
 - b) bei 62%oigen Gerstenerzeugnissen 35 % Gerstenerfüttermehl II,
 - c) bei 50%oigen Gerstenerzeugnissen 47 % Gerstenerfüttermehl I, «t
 - d) bei 30%oigen Gerstengraupen 57 % Gerstenerfüttermehl IA und gesondert zumindest 10 % Schleifmehl.

Soweit ein Absatz von Gerstenschleifmehl an die backhilfsmittelherstellende Industrie nicht möglich ist, kann 67 %oiges Gerstenerfüttermehl (Sonderklasse) hergestellt werden.

(3) Sofern der Anfall an Hafererzeugnissen mehr als 52,5 % beträgt oder durch besseren Rohstoff eine höhere Ausbeute bei 50- und 30%igen Gerstenerzeugnissen ohne Minderung der Qualität erreicht wird, ist der Anfall an Kleie unter Berücksichtigung der Mehrausbeute nachzuweisen.

§17

Für die Umtauschmüllerei gilt folgende Regelung:

1. Die herzustellenden Mehltypen sowie Hafer- und Gerstenerzeugnisse müssen den staatlichen Standards entsprechen. Außerdem dürfen die Mehltypen W 502 (Mindestaschegehalt 0,480 % i. T., Höchstaschegehalt 0,580 % i. T.) und weitere handelsübliche Schälmühlenerzeugnisse hergestellt werden. Die Nachprodukte können geschlossen zur Auslieferung kommen.
2. Dem Anlieferer sind sämtliche bei der Vermahlung anfallenden Produkte zurückzugeben. Bei Weizen und Roggen darf die Gesamtmenge der auszuliefernden Erzeugnisse 98 % der angelieferten Getreidemenge nicht unterschreiten. Bei der Verarbeitung von Hafer darf die Rücklieferung 90 % nicht unterschreiten; die Haferflockenrückgabe muß mindestens 50 % betragen. Bei der Verarbeitung von Gerste müssen mindestens 95 % Gerstenerzeugnisse, einschließlich der Nebenerzeugnisse, zurückgeliefert werden.
3. Soweit Futtergetreide für Futterzwecke geschrotet oder gequetscht wird, muß die Rücklieferung mindestens 98 % betragen.

§18

(1) Mühlen, die Umtauschmüllerei durchführen, sind verpflichtet, ein Mahlkundenbuch zu führen, aus dem hervorgeht:

- a) Tag der An- und Auslieferung,
- b) Name, Wohnort und Beruf des Anlieferers des Getreides,
- c) Getreideart und -menge,
- d) Menge der ausgelieferten Erzeugnisse, getrennt nach Sorten,
- e) Betrag des Barlohnes.

(2) Das Mahlkundenbuch ist zum Letzten eines jeden Monats abzuschließen. Über die angelieferten Erzeugnisse sind den Anlieferern von Getreide durch die Mühlen Auslieferungsscheine auszuhändigen, die fortlaufend nummeriert sein müssen. Eine Durchschrift des Auslieferungsscheines muß als Anlage für das Mahlkundenbuch bei der Mühle verbleiben. Einer Aushängung von Auslieferungsscheinen bedarf es nicht, wenn der Anlieferer im Mahlkundenbuch die Auslieferung durch Unterschrift bestätigt.

§19

(1) Die verwertbaren Erzeugnisse der Mahl- und Schälsmüllerei sind, soweit sie nicht als Lebensmittel verwendet werden, dem Staatlichen Futtermittelfonds als Futtermittel zuzuführen. Ausgenommen sind Erzeugnisse der Umtauschmüllerei.