

(4) Die Anordnung vom 24. November 1951 über die Abnahme, Weiterleitung und Verteilung von Fischen und Fischwaren (GBl. S. 1077) tritt am 31. Dezember 1958 außer Kraft.

Berlin, den 22. Dezember 1958

**Der Vorsitzende
der Staatlichen Plankommission**

I. V.: Dr. Wittkowski
Stellvertreter des Vorsitzenden

Anlage

zu vorstehender Anordnung

**Allgemeine Lieferbedingungen
für Fische und Fischwaren**

§ 1

Geltungsbereich

Fische und Fischwaren im Sinne dieser Allgemeinen Lieferbedingungen sind: Seefische und Süßwasserfische (lebend, frisch, tiefgekühlt, gefroren), Fischfilet (frisch, tiefgekühlt, gefroren) und bearbeitete Fische, Schalentiere, Krustentiere, Salzfische, Räucherwaren, Präserven (z. B. Marinaden, Anchosen, Fischpasten, Fischsalate, Halbfabrikate, z. B. saure Lappen, Salzlappen und Innereien, z. B. Milch und Roggen), Konserven, Erzeugnisse aus Schalen- und Krustentieren, Kaviar und Kaviarersatz.

§ 2

Verpflichtung zum Vertragsabschluß

(1) Die Fischfangbetriebe, Fischwarenhersteller und die Außenhandelsunternehmen der Deutschen Demokratischen Republik sind verpflichtet, mit dem Fischgroßhandel Lieferverträge in Höhe der Planaufgaben abzuschließen, soweit die Fischfangbetriebe und Fischwarenhersteller nicht Lieferungen im Direktbezug mit den anderen Bedarfsträgern vereinbart haben;

(2) Der Fischgroßhandel ist verpflichtet, dem Einzelhandel und den anderen Bedarfsträgern Vertragsangebote in Höhe seiner Warenbereitstellungspläne zu unterbreiten.

(3) Der Groß- und Einzelhandel sowie die anderen Bedarfsträger können das Angebot annehmen und den Vertrag abschließen. Sind sie mit dem Vertragsangebot nicht einverstanden, so haben sie innerhalb von 10 Tagen nach Zugang des Vertragsangebotes einen Änderungsvorschlag, der sich hinsichtlich des Sortiments im Rahmen des Warenbereitstellungsplanes des Großhandels halten muß, dem Vertragsanbietenden zu übersenden. Wird daraufhin keine Übereinstimmung erzielt, so hat der das Angebot zum Vertragsabschluß gebende Partner das Staatliche Vertragsgericht innerhalb 2 Wochen nach Zugang des Änderungsvorschlages anzurufen. Hierbei sind die beanstandeten und die geforderten Vertragsbestimmungen darzulegen. Über den unstreitigen Teil des Angebotes ist der Vertrag unverzüglich abzuschließen.

(4) Bei den Vertragsabschlüssen ist von den Wünschen des Bestellers auszugehen.

§ 3

Form der Verträge

Die Liefer- und Leistungsverträge sind schriftlich (Briefwechsel, Telegramm, Fernschreiben) abzuschließen, soweit nicht gesetzliche Bestimmungen Ausnahmen zulassen. Beträgt der Wert des Vertragsgegenstandes mehr als 3000 DM, so sollen über die Verträge Urkunden ausgestellt werden.

§ 4

Vertragsgegenstand

Die Partner sind verpflichtet, den Vertragsgegenstand innerhalb der Positionen Fische und Fischwaren durch Festlegung eines Grobassortiments eindeutig zu bezeichnen. Dabei ist insbesondere auf bestehende TGL oder andere gesetzliche Bezeichnungen Bezug zu nehmen;

§ 5

Gütevorschriften und Verpackung

(1) Frischfisch ist nur in einwandfreien, gereinigten Kisten und beieist anzuliefern. Die Eisbeigabe hat, wenn die Außentemperatur am Versandtage um 6.00 Uhr nicht höher als + 9 ° C ist, mindestens 20 % des Nettofischgewichtes zu betragen. Die Eisbeigabe hat, wenn die Außentemperatur am Versandtage um 6.00 Uhr höher als + 9 ° C ist, mindestens 30 % des Nettofischgewichtes zu betragen. Bei Importnaehverweisung verstehen sich die Prozentsätze der Eisbeigabe auf die Gesamtladung schichtweise verteilt. Die Eisbeigabe hat der Lieferer auf seine Kosten durchzuführen. Der Fischgroßhandel ist verpflichtet, Nachverweisungen vor Auslieferung an den Einzelhandel so vorzunehmen, daß die Eisbeigabe den obengenannten Mindestmengen entspricht.

(2) Rundfische sind in Kisten mit höchstens 30 kg, Plattfische und Heringe I bis III in Kisten mit höchstens 30 kg, Sprotten in Kisten mit höchstens 15 kg, Heringe IV in Kisten mit höchstens 20 kg und Süßwasserfische in Kisten mit höchstens 30 kg Nettoinhalt zu verpacken.

(3) Lebende Krebse und Hummern sind in flachen Spannkörben oder Kisten zu versenden, die mit feuchtem Moos ausgelegt sind, in denen sich die Tiere weder fortbewegen noch auf den Rücken fallen können.

(4) Salzfische sind trän-, süß- und stankfrei zu liefern. Die Ware muß vor der Auslieferung einwandfrei aufgelakt werden. Es dürfen nur fülldichte und gereinigte Fässer verwandt werden. Die Verpackung hat in Vi, Va oder V« Fassern zu erfolgen, Die Salzfische sind sortiert zu liefern.

(5) Heißräucherwaren sind nur aus einwandfreien, gut gesäuberten und vorgepökelten Rohfischen herzustellen. Sie müssen gut ausgeräuchert und vor dem Verpacken ausgekühlt sein. Kalträuchervaren müssen aus einwandfreien, gesäuberten und gut vorgetrockneten Salzfischen hergestellt werden. Sie dürfen nicht gefärbt sein. Die Verpackung erfolgt höchstens zwei-