

(3) Die Vertragsstrafe beträgt:

- a) 0,05 % des Warenwertes bzw. des betroffenen Teiles des Warenwertes für jeden Tag der Vertragsverletzung gemäß Abs. 1 Buchstaben a und b, Abs. 2 Buchstaben a und b, jedoch nicht mehr als 6%,
- b) 3% des Warenwertes bzw. des betroffenen Teiles des Warenwertes gemäß Abs. 1 Buchstaben c und e,
- c) 6% des Warenwertes bzw. des betroffenen Teiles des Warenwertes gemäß Abs. 1 Buchstaben d und f sowie Abs. 2 Buchst. c.

§ 15

Vertragsänderungen

Dem Antrag auf Änderung von Lieferterminen und Umstellung des Sortiments wegen Absatzschwierigkeiten wird vom Lieferer stattgegeben, wenn der Antrag mindestens 10 Tage vorher beim Lieferer eingeht. Im Falle einer Ablehnung hat der Lieferer diese dem Besteller gegenüber innerhalb von 2 Werktagen zu begründen. Für den Margarine-Frischdienst gilt die gesonderte Regelung gemäß § 6 Abs. 1 Buchst. c.

§ 16

Inkrafttreten

(1) Diese Anordnung tritt mit ihrer Verkündung in Kraft. Sie gilt auch für bereits abgeschlossene Verträge, soweit die Lieferverpflichtungen nicht bereits vor dem Inkrafttreten dieser Anordnung erfüllt wurden.

(2) Die Allgemeinen Lieferbedingungen für die Haupterzeugnisse der Nahrungs- und Genußmittelindustrie vom 10. September 1953 (ZB1. S. 471) und die Anordnung vom 10. Juli 1954 über Mindestbezugsmengen (Großhandelsvolumen) bei Direktbezügen von Lebensmitteln der volkseigenen und ihnen gleichgestellten Betriebe (ZB1. S. 338) sind für die im § 2 dieser Anordnung genannten Erzeugnisse nicht mehr anzuwenden.

Berlin, den 15. September 1960

Der Vorsitzende
der Staatlichen Plankommission
t. V.: Dr. Wittkowski
Stellvertreter des Vorsitzenden

Anlage 1

zu vorstehender Anordnung

Güterrichtlinien

zu den Allgemeinen Lieferbedingungen für die Erzeugnisse der Öl- und Margarineindustrie

1. Roh-Hartfette

Säurezahl	höchstens 2
Steigschmelzpunkt	33—35° C
Klarschmelzpunkt	35—37 °C

Für die Süßwarenindustrie erfolgt die Festlegung des Steigschmelzpunktes und des Klarschmelzpunktes auf Vereinbarung je nach dem speziellen Verwendungszweck.
2. Margarine

Sinnenprüfung: Delikatß-Margarine			
	mindestens 9	Geschm.-P.	und 18 Ges.-Pkt.
Tafelmargarine			
	8	n	» » 1 [^] » »
Haushaltsmargarine	7	n	n » 12 * n
Kakaomargarine			
Fettgehalt: Mindestens 80%, bei Kakaomargarine 72 %.			

Bakteriologische Forderungen: Gesamtbewertung mindestens 5 Punkte in 0,01 ml frei von coli, acrog.
Haltbarkeitsgewähr: Für Delikatß-, Tafel- und Haushaltsmargarine 14 Tage, Kakaomargarine 30 Tage, vom Tage der Herstellung an gerechnet.

Anlage 2

zu vorstehender Anordnung

Probenahme-Bestimmungen

Die nachfolgenden Bestimmungen gelten, wenn nichts anderes vermerkt ist, sowohl für den Hersteller als auch für den Empfänger.

I. Probenahme bei Kesschwagenlieferung

- a) Pflanzenöle, roh und raffiniert, Raffinationsfett-säuren, roh, flüssig, gemischt und sortenrein

Die Probenahme erfolgt nach DIN 51 750 beim Hersteller vor der Verplombung des Kesselwagens, beim Empfänger nach Lösen der Plombe.

Es sind 3 Endproben von je 250 g bereitzustellen; die Probeflaschen sind wie folgt zu beschriften:

1. Herstellender Betrieb
2. Bezeichnung des Erzeugnisses
3. Kesselwagennummer
4. Gewicht der Partie in kg
5. Ort und Zeit der Probenahme
6. Unterschrift und Siegel des Probenehmers

- b) Hartfette, roh und raffiniert, Pflanzenfette, roh und raffiniert, Raffinationsfett-säure, roh, gehärtet, gemischt und sortenrein

Die Probenahme erfolgt beim Hersteller vor der Verplombung des Kesselwagens aus der noch flüssigen Probe nach DIN 51 750. Beim Empfänger erfolgt die Probenahme nach Lösen der Plombe.

Für die Sinnenprüfung vor dem Aufschmelzen nach DIN 51 594 (Abschnitt 8),

für sonstige Untersuchungen nach Aufschmelzen nach DIN 51 750.

Probemenge und -bezeichnung wie unter Buchstabe a.

II. Probenahme und Faßlieferung Rohlecithin

Die Probenahme erfolgt nach TGL 6834 (in Vorbereitung).

III. Probenahme bei Lieferung von abgepackter Ware

- a) Speiseöl (Flaschnabfüllung)

Von jeder Lieferpartie sind 3 Proben zu entnehmen (Originalflaschen), Mindestgewicht je Probe 250 g;

- b) Margarine

Durch einen Probenehmer ist aus der Produktion pro Schicht von jeder erzeugten Sorte ein Margarinewürfel zu entnehmen. Dieser ist mit der Kirnnummer zu versehen und als Gegenmuster bei Reklamationen einen Monat im Kühlhaus aufzubewahren.