

(3) Der Lieferer hat

- die Eigenschaften der Schlachttiere anzuzeigen, die besondere Vorsicht und Maßnahmen bei der Entgegennahme erforderlich machen (z. B. Bösartigkeit der Tiere oder Eigenschaften, die die Tauglichkeit des Fleisches für den menschlichen Genuß beeinträchtigen können),
- bei der Lieferung von Schlachtschweinen die Fütterung mit Rohfisch und Fischabfällen vor der Lieferung anzuzeigen. Diese Schweine sind vor der Lieferung besonders zu kennzeichnen. Schweine, die während der Mast mit Rohfisch und Fischabfällen oder mit fischhaltigen Futtermitteln — außer mit industriell hergestellten Futtermitteln — gefüttert wurden, dürfen nur geliefert werden, wenn eine solche Fütterung mindestens 10 Wochen vor dem Liefertag eingestellt wurde. Wird dennoch nach der Schlachtung Tranigkeit oder Geruchsabweichung festgestellt, so gelten die Bestimmungen der §§ 15 bis 18.

§12**Vermarktung**

Die Abnahme der Schlachttiere durch den Besteller erfolgt in Form der Lebend- oder Schlachtkörpervermarktung.

§13**Lebendvermarktung**

(1) Die Lebendvermarktung wird auf der Grundlage der Standards (TGL) für Schlachttiere lebend durch die Vermarkter des Bestellers gemeinsam mit einem Beauftragten des Lieferers durchgeführt. Erscheint der Beauftragte des Lieferers nicht, so sind die Feststellungen des Vermarkters für die Vertragspartner verbindlich.

(2) Bei überbezirklichen Lieferungen zwischen den Betrieben der VEB Kombinat Fleischwirtschaft ist der Besteller berechtigt, einen Beauftragten zur Vermarktung zu entsenden.

(3) Bei der Lebendvermarktung sind insbesondere folgende Aufgaben durchzuführen:

- Feststellung, ob die Schlachttiere nach den Standards (TGL) vermarktet werden dürfen.

Wird die Vermarktung infolge Qualitätsmängel abgelehnt, so sind die Schlachttiere von der Abnahme auszuschließen. Der zuständige Tierarzt hat über die weitere Verwendung der Tiere zu entscheiden. Die dadurch entstehenden Kosten gehen zu Lasten des Lieferers.

- Überwachung der schonenden Behandlung der Schlachttiere bei der Vermarktung und Verladung,
- Einschätzung des Restfuttergehaltes und erforderlichenfalls Vornahme der erforderlichen Abzüge nach den Standards (TGL),
- Einstufung in die Schlachtwertklasse,
- Überwachung der ordnungsgemäßen Wägung durch bestätigte Wäger,
- Feststellung der Häuteschäden,
- Überwachung der ordnungsgemäßen Durchführung von Kontrollschlachtungen.

(4) Eine Kontrollschlachtung ist dann durchzuführen, wenn keine Übereinstimmung über das Ergebnis der Vermarktung erzielt wurde. Für die Durchführung der Kontrollschlachtung gelten die Bestimmungen des Standards (TGL). Das Ergebnis der Kontrollschlachtung ist die Grundlage für die Abrechnung und für die Vertragspartner verbindlich. Über das Ergebnis der Kontrollschlachtung ist ein Protokoll anzufertigen. Die durch die Kontrollschlachtung entstandenen zusätzlichen Kosten hat der unterliegende Vertragspartner zu tragen.

(5) Die Schlachttiere gelten zu dem Zeitpunkt als abgenommen, zu dem die Gewichtsfeststellung auf der Waage in Kilogramm erfolgt ist. Das ist ebenfalls der Zeitpunkt der Abnahme für die Lieferbeziehungen zwischen den Betrieben der VEB Kombinat Fleischwirtschaft. Die bei der Vermarktung getroffenen Feststellungen dürfen nur geändert werden, wenn das nach den Preis- oder Qualitätsbestimmungen zulässig ist. Alle nach der Vermarktung bei vertragsgerechtem Verhalten des Lieferers entstehenden Kosten hat der Besteller zu tragen. Das gilt auch für Lieferbeziehungen zwischen den Betrieben der VEB Kombinat Fleischwirtschaft. Ausgenommen hiervon sind die Kosten der Reinigung der Viehaufrichtsstellen.

(6) Für die Abnahme von Schlachtschweinen durch Gruppenverwägung gelten die gesondert erlassenen Bestimmungen.

§14**Schlachtkörpervermarktung**

(1) Die Schlachtkörpervermarktung kann bei Schweinen, Rindern, Kälbern und Schafen (einschließlich Mastlämmern) durchgeführt werden, sofern sie von den Vertragspartnern vereinbart wurde.

(2) Die Klassifizierung der Schlachttiere erfolgt nach der Schlachtung auf der Grundlage der Qualitätsvorschriften für Fleisch — Tierkörper —.

(3) Die Schlachttiere sind unverzüglich, jedoch spätestens innerhalb von 30 Stunden nach der Entgegennahme zu schlachten. Kann die Schlachtung innerhalb der genannten Frist nicht durchgeführt werden, so sind die Tiere zu tränken und, soweit erforderlich, zu füttern. Andernfalls hat der Besteller einen entsprechenden Zuschlag zum festgestellten Tierkörpergewicht, differenziert nach Tierarten, zu gewähren. Die Höhe des Zuschlages ist zwischen den Vertragspartnern zu vereinbaren.

(4) Die Abnahme der Schlachttiere erfolgt durch Wägung und Klassifizierung der Schlachtkörper. Die Wägung und Klassifizierung hat im Schlachttakt ohne Gewichtsabzüge, in Ausnahmefällen (vorläufig beanstandet, Havarie) spätestens eine Stunde nach Freigabe durch den Tierärztlichen Hygienedienst des Bestellers, entsprechend den Qualitätsvorschriften für Fleisch — Tierkörper — durch bestätigte Wäger und Klassifizierer zu erfolgen.

(5) Vertreter des Lieferers, des Kooperationsverbandes sowie des Erzeugerbeirates sind berechtigt, sich unter Beachtung der veterinär- und lebensmittelhygienischen Bestimmungen von der ordnungsgemäßen Klassifizierung zu überzeugen. Sie sind berechtigt, in Zwei-