

— bei der Beurteilung „minderwertig“ oder „minderwertig nach Behandlung“ in Höhe von 50 % des Lebend-/ Abrechnungsgewichts,

— bei der Beurteilung „untauglich“ erfolgt keine Anrechnung auf die Vertragserfüllung.

Bei der Schlachtkörpervermarktung erfolgt die Anrechnung nach dem Ergebnis der Fleischbeschau.

(2) Unter Abrechnungsgewicht ist das bei der Wägung ermittelte Gewicht unter Berücksichtigung der nach den geltenden Bestimmungen festgelegten Abzüge zu verstehen.

(3) Verendet ein geliefertes Tier vor der Vermarktung oder muß es vor der Vermarktung notgeschlachtet werden, ohne daß das Lebendgewicht und die Schlachtwertklasse festgestellt wurden, so ist das Gewicht und die Schlachtwertklasse durch den Besteller nachträglich im Einvernehmen mit dem Tierarzt zu ermitteln und dem Lieferer unverzüglich mitzuteilen. Ist der Besteller für das Verenden oder die Notschlachtung des Tieres verantwortlich, so hat er dem Lieferer den am Tage der Abnahme des Schlachtieres gültigen Preis zu zahlen und das Tier entsprechend dem ermittelten Gewicht auf die Vertragserfüllung anzurechnen. In diesem Falle entfällt die Benachrichtigung des Lieferers.

(4) Werden Schlachttiere auf Grund veterinärmedizinischer Feststellungen als salmonellenverdächtig beurteilt und entsprechend den veterinärrechtlichen Bestimmungen vom Leiter des zuständigen veterinärmedizinischen Fachorgans zu „Sperrvieh“ erklärt, so sind diese Tiere unter Beachtung der seuchenhygienischen Vorschriften abzunehmen und auf die Vertragserfüllung anzurechnen. Das trifft auch bei Verdacht auf andere Krankheiten zu, bei denen zum Schutze der Gesundheit der Menschen und der Tierbestände besondere seuchenhygienische Vorschriften für die Abnahme, die Schlachtung, den Tauglichkeitsgrad und die Verwendung des Fleisches bestehen.

Abschnitt III

Bestimmungen über die Lieferung und Abnahme von Fleisch und Fleischerzeugnissen zwischen dem VEB Kombinat Fleischwirtschaft, Verarbeitungsbetrieben, volkseigenen Kühlbetrieben, sozialistischen Großhandelsbetrieben und Großverbrauchern

§19

Einlagerungspflicht der volkseigenen Kühlbetriebe

(1) Die volkseigenen Kühlbetriebe haben Fleisch und Fleischerzeugnisse zur kontinuierlichen Versorgung und qualitativen Erhaltung dieser Erzeugnisse einzulagern.

(2) Die volkseigenen Kühlbetriebe sind verpflichtet, Fleisch und Fleischerzeugnisse über die vertraglich vereinbarten oder bilanzierten Mengen hinaus zur qualitativen Erhaltung einzulagern. Sofern der volkseigene Kühlbetrieb die mögliche Aufnahmekapazität erreicht hat, ist er verpflichtet, die WB Kühl- und Lagerwirtschaft zu informieren. Die WB Kühl- und Lagerwirtschaft hat eine entsprechende Disposition zur Verwertung oder Einlagerung dieser Erzeugnisse zu treffen. Die Betriebe der VEB Kombinat Fleischwirtschaft sind verpflichtet, im Rahmen ihrer Wochendisposition die

zusätzlich anfallenden Mengen aufgeschlüsselt auf die Liefertage dem volkseigenen Kühlbetrieb bekanntzugeben.

§20

Gestaltung der Vertragsbeziehungen

(1) Die Vertragspartner haben zur Gestaltung ihrer Beziehungen Rahmenverträge und auf der Grundlage der Liefer- und Empfangspläne (Bilanzen) der WB Kühl- und Lagerwirtschaft Quartalsverträge abzuschließen.

(2) Die Lieferung von Schweinefleisch erfolgt in Hälften, die Lieferung von Rindfleisch in Vierteln, wobei Vorder- und Hinterviertel paarig auszuliefern sind, sofern die Vertragspartner keine anderen Vereinbarungen getroffen haben.

(3) Für die Ein- und Auslagerung von Fleisch und Fleischerzeugnissen gelten die Qualitätsvorschriften.

§21

Liefertermine

Die Vertragspartner haben bei der Ein- und Auslagerung in den Quartalsverträgen Liefertermine nach Wochen zu vereinbaren. Liefertage sind bei den wöchentlichen Dispositionen von den Vertragspartnern festzulegen.

§22

Lieferung von schlachtwarmem Fleisch an die volkseigenen Kühlbetriebe

Zur Verbesserung der Qualitätserhaltung und Senkung der Verluste haben die Vertragspartner entsprechend den vorhandenen Kapazitäten, unter Berücksichtigung der örtlichen Möglichkeiten, die Lieferung von schlachtwarmem Fleisch zu organisieren. Hierbei haben die Betriebe der VEB Kombinat Fleischwirtschaft dafür zu sorgen, daß das Fleisch spätestens innerhalb von 4 Stunden nach der Schlachtung mit einer Mindestkerntemperatur von plus 25 ° bis 30 °C dem Kühlbetrieb übergeben wird. Der volkseigene Kühlbetrieb hat die sofortige Einfrostung durch Bereitstellung der entsprechenden Gefrier-tunnel mit einer Temperatur von minus 24 °C zu veranlassen.

§23

Lieferung von Gefrierfleisch

(1) Die volkseigenen Kühlbetriebe haben Gefrierfleisch aus Eigenaufkommen und Importen anteilig entsprechend den eingelagerten Erzeugnissen sowie unter Berücksichtigung der Wälzreife auszuliefern. Bei Fleisch aus Importen gelten die im Vertrag mit dem volkseigenen Außenhandelsbetrieb der Landwirtschaft und Nahrungsgüterwirtschaft der Deutschen Demokratischen Republik NAHRUNG EXPORT-IMPORT vereinbarten Qualitätsbedingungen bis zum Endempfänger, wobei die Verrechnung nach den inländischen Qualitätsvorschriften zu erfolgen hat.

(2) Die Betriebe der VEB Kombinat Fleischwirtschaft sowie andere Verarbeitungsbetriebe haben im Rahmen der Wochendispositionen die anzuliefernden Wochenmengen auch aus Importeingängen im Streckengeschäft von anderen volkseigenen Kühlbetrieben abzunehmen. Erfolgt dadurch die Lieferung nicht an dem