

Punkt der Schlachtung, insbesondere bei größeren Partien, entsprechende Aufzeichnungen zu Kontrollzwecken zu führen.

(4) Die Abnahme der Schlachttiere erfolgt durch Wägung und Klassifizierung der Tierkörper. Die Wägung und Klassifizierung hat im Schlachttakt ohne Masseabzüge, in Ausnahmefällen (vorläufige Beanstandung, Havarie) spätestens 1 Stunde nach Freigabe durch den Tierärztlichen Hygienedienst des Bestellers, durch bestätigte Wäger und Klassifizierer zu erfolgen.

(5) Die Einstufung der Tierkörper in die Qualitätsklassen erfolgt auf der Grundlage der durch Wägung festgestellten Tierkörperwarmmasse und der in den Standards

TGL 8231/02 Schlachtschweine, geschlachtet

TGL 8230/02 Schlachtrinder, geschlachtet

sowie in den Qualitätsrichtlinien⁴ festgelegten Parameter. Werden nach der Schlachtung Tierkörper, Teile der Tierkörper bzw. Organe beanstandet, so ist entsprechend § 17 zu verfahren. Müssen Teile des Tierkörpers auf Grund von Quetschungen, Bißverletzungen oder anderer nach der Entgegennahme entstandener Verletzungen entfernt werden, so sind diese Verluste vom Besteller zu tragen. Einer gesonderten Mängelanzeige bedarf es bei der Schlachtkörpervermarktung nicht.

(6) Bei Lieferungen zwischen den Betrieben der VEB Kombinat Fleischwirtschaft per Bahn trägt das Transportrisiko mit Abschluß der Beladung der Waggonen der Besteller. Wird der Transport der Schlachttiere mit LKW durchgeführt, so ist das Transportrisiko vom transportausführenden Betrieb zu tragen.

(7) Häuteschäden gemäß § 33 Abs. 4 sind durch die Betriebe der VEB Kombinat Fleischwirtschaft vor der Schlachtung festzustellen. Die Vertragspartner sollten vereinbaren, daß bei der Lieferung aus konzentrierten Beständen in zunehmendem Maße die Häuteschäden in den VEB tierische Rohstoffe festgestellt und die Häute bzw. Felle von den Betrieben der VEB Kombinat Fleischwirtschaft entsprechend gekennzeichnet werden. Die durch die VEB tierische Rohstoffe festgestellten Häuteschäden sind für einen zu vereinbarenden Zeitraum, bis zu einer erneuten Feststellung, für die Abrechnung mit dem Lieferer verbindlich.

(8) Vertreter des Lieferers, des Kooperationsverbandes bzw. des Erzeugerbeirates sind berechtigt, sich unter Beachtung der veterinär- und lebensmittelhygienischen Bestimmungen von der ordnungsgemäßen Klassifizierung zu überzeugen und in Zweifelsfällen vom Besteller Kontrollzerlegungen zu fordern, deren Ergebnis für die Abrechnung verbindlich ist. Die durch die Kontrollzerlegung entstandenen zusätzlichen Kosten in Höhe von höchstens

M/Tierkörper

5,— Schlachtschwein

30,— Schlachtrind

10,— Schlachtschaf

15,— Schlachtkalb

hat der Lieferer zu tragen, wenn im Ergebnis der Kontrollzerlegung die Richtigkeit der Klassifizierung bestätigt wird. Die Ergebnisse der Schlachtkörpervermarktung sind in den Kooperationsverbänden und Erzeugerbeiräten auszuwerten.

4 z. Z. gelten:

- Erzeugnisse der Fleischindustrie, Mastlammfleisch, ganze Tierkörper und Hälften, Qualitätsrichtlinie, Ausgabe Dezember 1968 (Sonderdruck des Instituts für Fleischwirtschaft),
- Erzeugnisse der Fleischindustrie, Kalbfleisch, ganze Tierkörper und Hälften, Qualitätsrichtlinie, Ausgabe Dezember 1968 (Sonderdruck des Instituts für Fleischwirtschaft),
- Erzeugnisse der Fleischindustrie, Schaf- und Ziegenfleisch, ganze Tierkörper und Hälften, Qualitätsrichtlinie, Ausgabe Dezember 1968 (Sonderdruck des Instituts für Fleischwirtschaft).

Dabei ist auf eine Qualitätsverbesserung Einfluß zu nehmen.“

§ 4

Der § 18 erhält folgende Fassung:

»§18

Anrechnung auf die Vertragserfüllung

(1) Das aus der Schlachtung gewonnene Fleisch ist bei Mängeln' gemäß § 15 wie folgt auf die Erfüllung des Vertrages anzurechnen:

- bei der Beurteilung tauglich oder tauglich nach Behandlung in Höhe der Abrechnungsmasse,
- bei der Beurteilung minderwertig oder minderwertig nach Behandlung in Höhe von 50% der Abrechnungsmasse,
- bei der Beurteilung untauglich erfolgt keine Anrechnung auf die Vertragserfüllung.

Dies ist dem Lieferer mitzuteilen.

(2) Als Abrechnungsmasse gilt die bei der Wägung ermittelte Lebendmasse unter Berücksichtigung der nach den geltenden Bestimmungen festgelegten Abzüge. Bei der Schlachtkörpervermarktung erfolgt die Anrechnung nach dem Ergebnis der Fleischuntersuchung.

(3) Verendet ein geliefertes Tier nach der Entgegennahme oder muß es nach der Entgegennahme notgeschlachtet werden, ohne daß die Lebendmasse und die Schlachtwertklasse oder bei der Schlachtkörpervermarktung die zur Abrechnung erforderlichen Feststellungen ermittelt wurden, so ist wie folgt zu verfahren, sofern der Besteller für das Verenden oder die Notschlachtung verantwortlich ist bzw. die Gefahr trägt:

- Bei der Lebendvermarktung ist die Masse und die Schlachtwertklasse bzw. Massegruppe nachträglich in Abstimmung mit dem Tierärztlichen Hygienedienst zu ermitteln und auf dieser Grundlage die Bezahlung und Anrechnung auf den Vertrag vorzunehmen.
- Bei der Schlachtkörpervermarktung ist nachträglich mit dem Tierärztlichen Hygienedienst die Tierkörpermasse und bei Rindern, Kälbern, Schafen und Ziegen außerdem die Qualitätsklasse festzustellen und auf dieser Grundlage die Anrechnung und Bezahlung vorzunehmen. Bei Schweinen erfolgt die Anrechnung und Bezahlung auf der Grundlage der festgestellten Tierkörpermasse und der Qualitätsklasse II.

Ist eine Wägung und Feststellung der Qualitätsklasse nicht möglich, so hat die Anrechnung und Bezahlung auf der Grundlage der durchschnittlichen Tierkörperwarmmasse, die sich aus den übrigen vom Lieferer bereitgestellten Schlachttieren der jeweiligen Gattung ergibt, sowie der Qualitätsklasse II zu erfolgen.

(4) Ist der Lieferer für die Verendung oder die Notschlachtung eines Schlachttieres verantwortlich, so hat er den entstandenen Schaden zu tragen. Der Besteller hat den Lieferer sofort nach Feststellung des Schadens unter Angabe der Schadensursache zu informieren.

(5) Werden Schlachttiere auf Grund veterinärmedizinischer Feststellungen als salmonellenverdächtig beurteilt und entsprechend den veterinärrechtlichen Bestimmungen von den Kreis- bzw. Bezirkstierärzten 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, Schlachtung, den Tauglichkeitsgrad und die Verwendung des Fleisches bestehen.“