

c) beim Transport per Bahn zwischen den Betrieben der VEB Kombinat Fleischwirtschaft mit dem Schließen der Waggontür oder dem Einsetzen der Vorsatzgitter bei jedem einzelnen Waggon.

(2) Mit der Entgegennahme der Schlachttiere geht die Gefahr des zufälligen Verlustes, Verendens oder der qualitativen Verschlechterung von den Lieferanten auf die Besteller über. Die Lieferanten sind für Schäden durch Fehler in der Haltung, Fütterung und Vorbereitung der Schlachttiere auf den Transport, insbesondere bei Verletzung der Standards, verantwortlich. Schweine gelten als überfüttert, wenn die Magen- und Darmmasse mit Inhalt (ohne Fettanhang) 9 % der Lebendmasse übersteigt und/oder die Masse des Magens mit Inhalt mehr als 2,5 % der Lebendmasse beträgt. Rinder gelten als überfüttert, wenn die in der Verfügung über die Einstufung von Schlachtrindern in die Schlachtwertklassen beim Lebendexport festgelegten Prozentsätze überschritten werden.

(3) Die Ursachen für die eingetretenen Schäden sind von den Bestellern durch einen tierärztlichen Befund nachzuweisen. In den Fällen der Verantwortlichkeit der Lieferanten für die eingetretenen Schäden sind diese unter Angabe der Schadensursache unverzüglich durch die Besteller zu informieren.

§ 12

Abnahme der Schlachttiere

Die Abnahme der Schlachttiere durch die Besteller erfolgt mit der Schlachtkörpervermarktung und für den Export von Schlachttieren mit der Lebendvermarktung (nachfolgend Vermarktung für den Export genannt).

§ 13

Schlachtkörpervermarktung

(1) Die Schlachttiere sind unverzüglich, jedoch spätestens innerhalb von 20 Stunden nach der Entgegennahme zu schlachten. Kann die Schlachtung innerhalb der genannten Frist nicht durchgeführt werden, so sind von den Bestellern zum Ausgleich eingetretener Substanzverluste für die Zeit bis zur Schlachtung zur festgestellten Schlachtkörperwarmmasse folgende Massezuschläge zu gewähren und in der Abrechnung gegenüber den Lieferanten zu berücksichtigen, sofern nicht die Schlachttiere durch die Kombinate und Betriebe gefüttert wurden: 2

Anzahl der Stunden zwischen Massezuschläge in Prozent Entgegennahme gemäß § 11 je Stunde zur Schlachtkörperwarmmasse und Schlachtung

	Schweine	Rinder, Schafe und Ziegen
über 20 bis 30 Stunden	0,06	0,12
über 30 bis 40 Stunden	0,06	0,10
über 40 bis 50 Stunden	0,06	0,08
über 50 Stunden	0,06	0,06

Genücherte Schweine (17 bis 24 Stunden Nüchternungszeit) erhalten ab 10 Stunden nach Entgegennahme einen Massezuschlag von 0,06 % je Stunde. Das Tränken der Schlachttiere ist unabhängig vom Zeitpunkt der Schlachtung zu sichern.

(2) Bei der Lieferung von Schlachttieren, außer Schweinen, bei denen generell eine Schlachtung innerhalb von 20 Stunden nach der Entgegennahme nicht einzuhalten ist, sind die Lieferanten dieser Schlachttiere nach entsprechender Information durch die Besteller verpflichtet, die Tiere ein bis zwei Stunden vor der Entgegennahme nochmals zu füttern. In diesen Fällen sind von den Bestellern folgende Massezuschläge zur festgestellten Schlachtkörperwarmmasse zu gewähren:

über 20 bis 30 Stunden	0,06 % je Stunde
über 30 bis 40 Stunden	0,05 % je Stunde
über 40 bis 50 Stunden	0,04 % je Stunde
über 50 Stunden	0,03 % je Stunde

Forderungen wegen Überfütterung aus dieser zusätzlichen Fütterung sind ausgeschlossen. Wird von den Lieferanten eine

Fütterung nicht vorgenommen, so kann daraus keine Forderung auf höhere Massezuschläge geltend gemacht werden.

(3) Bei der Berechnung der Preiszuschläge gemäß den Rechtsvorschriften für Schlachttiere zürn Erzeugerpreis ist die festgestellte Schlachtkörperwarmmasse, einschließlich der gewährten Massezuschläge, zugrunde zu legen. Von den Bestellern ist über den durchschnittlichen Zeitpunkt der Entgegennahme von den Lieferanten und der Schlachtung ein entsprechender Nachweis je Lieferposten zu führen.

(4) Die Abnahme der Schlachttiere wird durch Wägung und Klassifizierung der Schlachttiere im Schlachttakt ohne Masseabzüge durch bestätigte Wäger und Klassifizierer vorgenommen. In Ausnahmefällen (vorläufige Beanstandung, Havarie) hat die Abnahme spätestens 1 Stunde nach Freigabe durch den Tierärztlichen Hygienedienst der Besteller zu erfolgen.

(5) Die Einstufung der Schlachtkörper in die Qualitätsklassen erfolgt auf der Grundlage der durch Wägung ermittelten Schlachtkörperwarmmasse und der in den Standards festgelegten Parameter. Von den Bestellern sind entsprechende Unterlagen zu führen, aus denen die zur Einstufung festgestellten Parameter, Schlachtnummer, Schlachtkörperwarmmasse und Qualitätsklasse bei allen Schlachttieren sowie Nierentalmasse bei Rindern und Quotient bei Schweinen ersichtlich sind. Werden nach der Schlachtung Schlachtkörper, Teile des Schlachtkörpers' oder Organe beanstandet, so ist gemäß § 16 zu verfahren. Müssen Teile des Schlachtkörpers aufgrund von Quetschungen, Verletzungen von Schlachtkörpern entfernt oder Organe wegen unsachgemäßer Schlachtung verworfen werden, so sind diese Verluste von den Bestellern zu tragen. Einer gesonderten Mängelanzeige bedarf es bei der Schlachtkörpervermarktung nicht. Die Koeffizienten für die Umrechnung der Schlachtkörperwarmmasse auf Lebendmasse sind aus der Anlage 1 ersichtlich.

(6) Hautbeschädigungen gemäß § 37 Abs. 3 Buchstaben b und c sind durch die Besteller festzustellen. Die Vertragspartner können in Abstimmung mit den Räten der Bezirke vereinbaren, daß bei Lieferungen aus konzentrierten Tierbeständen die Hautbeschädigungen in den Betrieben des VE Kombines Aufbereitung tierischer Rohstoffe und Pelztierproduktion festgestellt und die Häute bzw. Felle von den Bestellern entsprechend gekennzeichnet werden. Konzentrierte Tierbestände gemäß dieser Anordnung sind:

a) Mastschweine	ab 1 000 Tiere Durchschnittsbestand,
b) Sauen	ab 1 000 Tiere Durchschnittsbestand,
c) Mastrinder	ab 500 Tiere Durchschnittsbestand,
d) Kühe	ab 1 000 Tiere Durchschnittsbestand,
e) Kälber	ab 500 Tiere Durchschnittsbestand.

Die durch die Betriebe des VE Kombines Aufbereitung tierischer Rohstoffe und Pelztierproduktion festgestellten Hautbeschädigungen sind für einen zu vereinbarenden Zeitraum, bis zu einer erneuten Feststellung, für die Abrechnung mit dem Lieferer verbindlich.

(7) Vertreter des Lieferanten oder des Kooperationsverbandes sind berechtigt, sich unter Beachtung der veterinär- und lebensmittelhygienischen Bestimmungen sowohl von der Richtigkeit des Abzuges für Hautbeschädigungen als auch von der ordnungsgemäßen Klassifizierung der Schlachtkörper zu überzeugen und in Zweifelsfällen vom Besteller Kontrollzerlegungen gemäß staatlichen Standards zu fordern, deren Ergebnis für die Abrechnung verbindlich ist. Die durch die Kontrollzerlegung entstandenen Kosten von höchstens

9 M/Schlachtschwein
50 M/Schlachtrind
17 M/Schlachtschaf
25 M/Schlachtkalb

hat der unterliegende Vertragspartner zu tragen. Die Ergebnisse der Schlachtkörpervermarktung sind in den Kooperationsverbänden auszuwerten.