

- b) bei der Beurteilung als minderwertig oder minderwertig nach Behandlung in Höhe von 50 % der Anrechnungsmasse- (Schlachtkörperwarmmasse X Umrechnungskoeffizient gemäß Anlage 1),
- c) bei der Beurteilung als untauglich erfolgt keine Anrechnung.

Der Lieferer ist darüber zu informieren.

(2) Bei der Schlachtkörpervermarktung erfolgt die Feststellung der Schlachtkörperwarmmasse durch Wägung und die Anrechnung unter Berücksichtigung des Ergebnisses der Fleischuntersuchung gemäß Abs. 1. Beim Export gelten als Anrechnungsmasse die bei der Wägung ermittelte Lebendmasse unter Berücksichtigung der in den Standards festgelegten Abzüge sowie die hierzu gesondert erlassenen Bestimmungen.

(3) Verendet ein geliefertes Schlachttier nach der Entgegennahme oder muß es nach der Entgegennahme notgeschlachtet werden, -ohne daß die bei der Schlachtkörpervermarktung zur "Abrechnung erforderliche Feststellung oder beim Export von Schlachttieren die Lebendmasse und Schlachtwertklasse ermittelt wurden, ist wie folgt zu verfahren, sofern nicht der Lieferer verantwortlich ist:

- a) bei der Schlachtkörpervermarktung ist nachträglich mit dem Tierärztlichen Hygienedienst die Schlachtkörperwarmmasse und bei Rindern, Schafen und Ziegen außerdem die Qualitätsklasse festzustellen und auf dieser Grundlage die Bezahlung und Anrechnung vorzunehmen. Bei Schweinen erfolgt die Bezahlung und Anrechnung auf der Grundlage der festgestellten Schlachtkörperwarmmasse und der Qualitätsklasse 2. Ist eine Wägung und Feststellung der Qualitätsklasse nicht möglich, hat die Bezahlung und Anrechnung auf der Grundlage der durchschnittlichen Schlachtkörperwarmmasse, die sich aus den übrigen vom Lieferer bereitgestellten Schlachttieren der jeweiligen Partie und Gattung ergibt, zu erfolgen,
- b) beim Export von Schlachttieren ist die Anrechnungsmasse und die Schlachtwertklasse nachträglich in Abstimmung mit dem Tierärztlichen Hygienedienst zu ermitteln und auf dieser Grundlage die Bezahlung und Anrechnung auf den Vertrag vorzunehmen.

(4) Werden Schlachttiere aufgrund 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 zu schlachten und entsprechend der Tauglichkeit 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.

Abschnitt III

Lieferung und Abnahme von Fleisch
und Fleischerzeugnissen zwischen den Kombinat
und Betrieben sowie mit den Betrieben des VE Kombines
Kühl- und Lagerwirtschaft

§ 19

Gestaltung der Vertragsbeziehungen

(1) Die Vertragspartner haben zur Gestaltung ihrer Beziehungen Rahmenverträge abzuschließen. Auf der Grundlage der " Bilanzen, deren Aufschlüsselung sowie der Liefer- und Empfangspläne sind Quartalsverträge abzuschließen. Der Lieferer hat dem Besteller das Vertragsangebot 10 Arbeitstage nach Vorlage der Bilanz zu übersenden.

(2) Die Lieferung von Schweinefleisch erfolgt in Schlachtkörperhälften, die Lieferung von Rindfleisch in Vierteln, wobei Vorder- und Hinterviertel paarig auszuliefern sind, Schaf-

und Ziegenfleisch in ganzen Tierkörpern, sofern die Vertragspartner keine anderen Vereinbarungen getroffen haben.

§ 20

Liefertermine

Die Vertragspartner haben bei der Ein- und Auslagerung in den Quartalsverträgen Liefertermine nach Wochen zu vereinbaren und wöchentlich für die folgende Woche Lieferdispositionen abzustimmen.

§ 21

/ Lieferung von schlacht warmem Fleisch

Zur Verbesserung der Qualitätserhaltung und Senkung der Verluste haben die Vertragspartner entsprechend den vorhandenen Kapazitäten und unter Berücksichtigung der örtlichen Möglichkeiten die Lieferung von schlachtwarmem Fleisch zu organisieren. Hierbei haben die VEB Kombinat Fleischwirtschaft und deren Betriebe dafür zu sorgen, daß das Fleisch innerhalb von 6 Stunden nach Tötung des ersten Tieres mit einer Mindestkerntemperatur von plus 25 °C bis 30 °C dem Betrieb des VE Kombines Kühl- und Lagerwirtschaft übergeben wird, der die sofortige Einfrostung durch Bereitstellung der entsprechenden Gefriertunnel mit einer Temperatur von mindestens minus 24 °C und einer Luftgeschwindigkeit von 5 bis 9 m/s zu veranlassen hat.

§ 22

Einlagerungspflicht des VE Kombines
Kühl- und Lagerwirtschaft

(1) Die Betriebe des VE Kombines Kühl- und Lagerwirtschaft haben Fleisch und Fleischerzeugnisse zur kontinuierlichen Versorgung und qualitativen Erhaltung dieser Erzeugnisse einzulagern.

(2) Die Betriebe des VE Kombines Kühl- und Lagerwirtschaft haben die im Abs. 1 genannten Erzeugnisse über die bilanzierten und vertraglich vereinbarten Mengen hinaus zur qualitativen Erhaltung zu kaufen und einzulagern, wenn die Erzeugnisse den Qualitätsbestimmungen entsprechen. Reicht die Aufnahme- und Lagerkapazität der Betriebe des VE Kombines Kühl- und Lagerwirtschaft hierfür nicht aus, sind sie verpflichtet, das VE Kombinat Kühl- und Lagerwirtschaft hierüber zu informieren. Das VE Kombinat Kühl- und Lagerwirtschaft hat eine entsprechende Disposition zur Einlagerung der Erzeugnisse zu treffen. Über die Verwertung entscheidet das Bilanzorgan.

(3) Für die Langlagerung aus Qualitätsgründen nicht geeignete Erzeugnisse sind nach Einholung der Zustimmung des VE Kombines Kühl- und Lagerwirtschaft zu Lasten des Lieferers vorübergehend einzulagern. Innerhalb einer zu vereinbarenden Frist sind durch die Partner Entscheidungen über die Verwendung herbeizuführen. Wird diese Entscheidung nicht getroffen, so hat der Lieferer über die Ware zu verfügen.

§ 23

Lieferung von Gefrierfleisch

(1) Die Betriebe des VE Kombines Kühl- und Lagerwirtschaft haben auf der Grundlage der Bilanzentscheidungen 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 VE Außenhandelsbetrieb der Landwirtschaft und Nahrungsgüterwirtschaft vereinbarten Qualitätsbedingungen bis zum Endempfänger, wobei die Verrechnung nach den inländischen Qualitätsvorschriften zu erfolgen hat.

(2) Die Kombinate und Betriebe haben im Rahmen der Wochendisposition die anzuliefernden Wochenmengen auch aus Importeingängen im Streckengeschäft von den Betrieben des VE Kombines Kühl- und Lagerwirtschaft abzunehmen. Erfolgt dadurch die Lieferung nicht an dem vereinbarten