

<b>1965</b>	<b>Ausgegeben zu Bonn am 30. Juli 1965</b>	<b>Nr. 32</b>
-------------	--	---------------

Tag	Inhalt	Seite
21. 7. 65	<b>Gesetz zur Änderung des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb, des Warenzeichengesetzes und des Gebrauchsmustergesetzes</b> ..... <i>Ändert Bundesgesetzbl. III 421-1, 423-1, 43-1</i>	625
26. 7. 65	<b>Gesetz zur Änderung des Viehseuchengesetzes</b> ..... <i>Ändert Bundesgesetzbl. III 7831-1; hebt auf Bundesgesetzbl. III 453-13, 7831-4, 7831-4-1</i>	627
23. 7. 65	Verordnung über Mindestanforderungen und Gesundheitszeugnisse für den Export von Fleisch in die Bundesrepublik Deutschland (Mindestanforderungen-Verordnung — MindV) .. <i>Sammlung des Bundesrechts, Bundesgesetzbl. III 7832-1-8</i>	631

**Gesetz  
zur Änderung des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb,  
des Warenzeichengesetzes und des Gebrauchsmustergesetzes<sup>1)</sup>**

Vom 21. Juli 1965

Der Bundestag hat das folgende Gesetz beschlossen:

**Artikel 1**

**Änderung des Gesetzes  
gegen den unlauteren Wettbewerb**

§ 1

Das Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 499)<sup>2)</sup>, zuletzt geändert durch das Gesetz vom 11. März 1957 (Bundesgesetzbl. I S. 172), wird wie folgt geändert:

1. § 13 erhält folgenden Absatz 1 a:

„(1 a) In den Fällen der §§ 3, 6, 7 Abs. 1 und des § 11 kann der Anspruch auf Unterlassung auch von Verbänden geltend gemacht werden, zu deren satzungsgemäßen Aufgaben es gehört, die Interessen der Verbraucher durch Aufklärung und Beratung wahrzunehmen, soweit die Verbände als solche in bürgerlichen Rechtsstreitigkeiten klagen können. Das gleiche gilt in den Fällen des § 1, soweit der Anspruch unrichtige Angaben über Waren oder gewerbliche Leistungen, die geeignet sind, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, oder eine sonstige Handlung zu Zwecken des Wettbewerbs betrifft, durch die wesentliche Belange der Verbraucher berührt werden.“

2. Nach § 23 wird folgende Vorschrift als § 23 a eingefügt:

„§ 23 a

(1) Macht in bürgerlichen Rechtsstreitigkeiten, in denen durch Klage ein Anspruch auf Grund dieses Gesetzes geltend gemacht wird, eine Partei glaubhaft, daß die Belastung mit den Prozeßkosten nach dem vollen Streitwert ihre wirtschaftliche Lage erheblich gefährden würde, so kann das Gericht auf ihren Antrag anordnen, daß die Verpflichtung dieser Partei zur Zahlung von Gerichtskosten sich nach einem ihrer Wirtschaftslage angepaßten Teil des Streitwerts bemißt. Das Gericht kann die Anordnung davon abhängig machen, daß die Partei außerdem glaubhaft macht, daß die von ihr zu tragenden Kosten des Rechtsstreits weder unmittelbar noch mittelbar von einem Dritten übernommen werden. Die Anordnung hat zur Folge, daß die begünstigte Partei die Gebühren ihres Rechtsanwalts ebenfalls nur nach diesem Teil des Streitwerts zu entrichten hat. Soweit ihr Kosten des Rechtsstreits auferlegt werden oder soweit sie diese übernimmt, hat sie die von dem Gegner entrichteten Gerichtsgebühren und die Gebühren seines Rechtsanwalts nur nach dem Teil des Streitwerts zu erstatten. Soweit die außergerichtlichen Kosten dem Gegner auferlegt oder von ihm übernommen werden, kann der Rechtsanwalt der begünstigten Partei seine Gebühren von dem Gegner nach dem für diesen geltenden Streitwert betreiben.

<sup>1)</sup> Ändert Bundesgesetzbl. III 421-1, 423-1, 43-1

<sup>2)</sup> Bundesgesetzbl. III 43-1

(2) Der Antrag nach Absatz 1 kann vor der Geschäftsstelle des Gerichts zur Niederschrift erklärt werden. Er ist vor der Verhandlung zur Hauptsache anzubringen. Danach ist er nur zulässig, wenn der angenommene oder festgesetzte Streitwert später durch das Gericht heraufgesetzt wird. Vor der Entscheidung über den Antrag ist der Gegner zu hören.“

## Artikel 2

### Anderung des Warenzeichengesetzes und des Gebrauchsmustergesetzes

#### § 2

In das Warenzeichengesetz in der Fassung vom 9. Mai 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 574)<sup>3)</sup> wird nach § 31 als § 31 a und in das Gebrauchsmustergesetz in der Fassung vom 9. Mai 1961 (Bundesgesetzbl. I S. 570)<sup>4)</sup> nach § 17 als § 17 a folgende Vorschrift eingefügt:

„(1) Macht in bürgerlichen Rechtsstreitigkeiten, in denen durch Klage ein Anspruch aus einem der in diesem Gesetz geregelten Rechtsverhältnisse geltend gemacht wird, eine Partei glaubhaft, daß die Belastung mit den Prozeßkosten nach dem vollen Streitwert ihre wirtschaftliche Lage erheblich gefährden würde, so kann das Gericht auf ihren Antrag anordnen, daß die Verpflichtung dieser Partei zur Zahlung von Gerichtskosten sich nach einem ihrer Wirtschaftslage angepaßten Teil des Streitwerts bemißt. Die Anordnung hat zur Folge, daß die begünstigte Partei die Gebühren ihres Rechtsanwalts ebenfalls nur nach diesem Teil des Streitwerts zu entrichten hat. Soweit ihr Kosten des Rechtsstreits auferlegt werden oder soweit sie diese übernimmt, hat sie die von dem Gegner ent-

richteten Gerichtsgebühren und die Gebühren seines Rechtsanwalts nur nach dem Teil des Streitwerts zu erstatten. Soweit die außergerichtlichen Kosten dem Gegner auferlegt oder von ihm übernommen werden, kann der Rechtsanwalt der begünstigten Partei seine Gebühren von dem Gegner nach dem für diesen geltenden Streitwert betreiben.

(2) Der Antrag nach Absatz 1 kann vor der Geschäftsstelle des Gerichts zur Niederschrift erklärt werden. Er ist vor der Verhandlung zur Hauptsache anzubringen. Danach ist er nur zulässig, wenn der angenommene oder festgesetzte Streitwert später durch das Gericht heraufgesetzt wird. Vor der Entscheidung über den Antrag ist der Gegner zu hören.“

## Artikel 3

### Übergangs- und Schlußbestimmungen

#### § 3

In Rechtsstreitigkeiten, in denen bei Inkrafttreten dieses Gesetzes bereits zur Hauptsache verhandelt worden ist, kann der Antrag nach § 23 a des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb, nach § 31 a des Warenzeichengesetzes oder nach § 17 a des Gebrauchsmustergesetzes bis zur letzten mündlichen Verhandlung gestellt werden.

#### § 4

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin.

#### § 5

Dieses Gesetz tritt am Tage nach seiner Verkündung in Kraft.

Die verfassungsmäßigen Rechte des Bundesrates sind gewahrt.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit verkündet.

Bonn, den 21. Juli 1965

Der Bundespräsident  
Lübke

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers  
Mende

Der Bundesminister der Justiz  
Dr. Weber

Der Bundesminister für Wirtschaft  
Schmücker

<sup>3)</sup> Bundesgesetzbl. III 423-1

<sup>4)</sup> Bundesgesetzbl. III 421-1

## Gesetz zur Änderung des Viehseuchengesetzes<sup>1)</sup>

Vom 26. Juli 1965

Der Bundestag hat das folgende Gesetz beschlossen:

### Artikel 1

Das Viehseuchengesetz vom 26. Juni 1909 (Reichsgesetzbl. S. 519)<sup>2)</sup>, zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Viehseuchengesetzes vom 23. August 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 743), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 1 werden das Komma und die Worte „mit Ausnahme der Rinderpest“ gestrichen.
2. Hinter § 2 wird folgender § 2 a eingefügt:

#### „ § 2 a

Der Bundesminister der Finanzen und die von ihm bestimmten Zolldienststellen wirken bei der Überwachung des Verbringens von lebenden und toten Tieren, Teilen von Tieren, tierischen Erzeugnissen, tierischen Rohstoffen sowie sonstigen Gegenständen, die Träger von Ansteckungsstoff sein können, in oder durch das Wirtschaftsgebiet sowie aus dem Wirtschaftsgebiet mit. Für das Gebiet des Freihafens Hamburg kann der Bundesminister der Finanzen diese Aufgabe dem Freihafenamt übertragen. § 18 a Abs. 2 des Gesetzes über die Finanzverwaltung vom 6. September 1950 (Bundesgesetzbl. I S. 448), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes über die Finanzverwaltung, der Reichsabgabenordnung und anderer Steuergesetze vom 23. April 1963 (Bundesgesetzbl. I S. 197), gilt entsprechend. Die vorstehend genannten Überwachungsbehörden können Sendungen der in Satz 1 genannten Art beim Eintritt in das Wirtschaftsgebiet zur Überwachung der Einhaltung der dabei zu beachtenden veterinärpolizeilichen Bestimmungen anhalten.

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten regelt im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen durch Rechtsverordnung die Einzelheiten des Verfahrens zur Überwachung nach Absatz 1. Er kann dabei insbesondere Pflichten zu Anzeigen, Anmeldungen, Auskünften und zur Leistung von Hilfsdiensten sowie zur Duldung der Einsichtnahme in Geschäftspapiere und sonstige Unterlagen und zur Duldung von Besichtigungen und von Entnahmen unentgeltlicher Muster und Proben vorsehen.“

3. § 7 erhält folgende Fassung:

#### „ § 7

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zum Schutze gegen die Gefahr der Einschleppung von Seuchen, die auf Haustiere übertragbar sind,

1. die Einfuhr oder Durchfuhr von lebenden und toten Tieren, Teilen von Tieren, tierischen Erzeugnissen, tierischen Rohstoffen sowie sonstigen Gegenständen, die Träger von Ansteckungsstoff sein können,
  - a) zu verbieten, zu beschränken oder von einer Genehmigung abhängig zu machen und
  - b) mit bestimmten veterinärpolizeilichen Bedingungen oder Auflagen zu verbinden, insbesondere die Beibringung von Ursprungs- und Gesundheitszeugnissen, die amtstierärztliche Untersuchung und die amtliche Beobachtung vorzuschreiben;
2. zu bestimmen, daß eingeführte lebende und tote Tiere, Teile von Tieren, tierische Erzeugnisse, tierische Rohstoffe sowie sonstige Gegenstände, die Träger von Ansteckungsstoff sein können, nur zu bestimmten Zwecken verwendet werden dürfen oder einer bestimmten Behandlung zu unterziehen sind;
3. die Zuständigkeiten und das Verfahren einschließlich der Untersuchung zu regeln.

Bei Gefahr im Verzuge kann der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rechtsverordnungen nach Absatz 1 ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen; sie treten spätestens sechs Monate nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft. Ihre Geltungsdauer kann nur mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

Die Landesregierungen werden ermächtigt, durch Rechtsverordnung zur Erleichterung des kleinen Grenzverkehrs einschließlich des Grenzweideverkehrs von den Vorschriften der nach Absatz 1 erlassenen Rechtsverordnungen abweichende Regelungen zu treffen, soweit dies durch die Rechtsverordnungen nach Absatz 1 nicht ausdrücklich ausgeschlossen und eine Einschleppung von Seuchen, die auf Haustiere übertragbar sind, nicht zu befürchten ist. Die Landesregierungen können diese Ermächtigung durch Rechtsverordnung auf andere Stellen übertragen.“

<sup>1)</sup> Ändert Bundesgesetzbl. III 7831-1  
Hebt auf Bundesgesetzbl. III 453-13, 7831-4, 7831-4-1

<sup>2)</sup> Bundesgesetzbl. III 7831-1

4. Hinter § 7 werden folgende §§ 7 a bis 7 c eingefügt:

„§ 7 a

Einfuhr im Sinne des Abschnitts I dieses Gesetzes ist das Verbringen aus fremden Wirtschaftsgebieten in das Wirtschaftsgebiet (§ 4 Abs. 1 Nr. 1 und 2 des Außenwirtschaftsgesetzes vom 28. April 1961 — Bundesgesetzbl. I S. 481 —, zuletzt geändert durch das Durchführungsgesetz EWG Milch und Milcherzeugnisse vom 28. Oktober 1964 — Bundesgesetzbl. I S. 821 —).

Durchfuhr im Sinne des Abschnitts I dieses Gesetzes ist die Beförderung unter zollamtlicher Überwachung ohne Umladung und Zwischenlagerung aus fremden Wirtschaftsgebieten durch das Wirtschaftsgebiet.

§ 7 b

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gibt im Einvernehmen mit dem Bundesminister der Finanzen im Bundesanzeiger die Zolldienststellen bekannt, bei denen lebende und tote Tiere, Teile von Tieren, tierische Erzeugnisse, tierische Rohstoffe sowie sonstige Gegenstände, die Träger von Ansteckungsstoff sein können, zur Einfuhr oder Durchfuhr abgefertigt werden, wenn die Einfuhr oder die Durchfuhr durch Rechtsverordnung nach § 7 Abs. 1 oder 2 geregelt ist.

§ 7 c

Besteht wegen des Auftretens einer übertragbaren Seuche der Haustiere im angrenzenden Ausland die Gefahr, daß Ansteckungsstoff eingeschleppt wird, so können die Landesregierungen zur Verhütung der Weiterverbreitung des Ansteckungsstoffes im Zollgrenzbezirk durch Rechtsverordnung

1. die Benutzung, Verwertung oder den Transport von lebenden und toten Tieren, Teilen von Tieren, tierischen Erzeugnissen, tierischen Rohstoffen sowie sonstigen Gegenständen, die Träger von Ansteckungsstoff sein können, verbieten, beschränken oder von einer Genehmigung abhängig machen und
2. die Untersuchung und Erfassung des vorhandenen Viehbestandes sowie eine regelmäßige Kontrolle über den Ab- und Zugang von Tieren anordnen.

Maßregeln nach Absatz 1 dürfen nur angeordnet werden, wenn und solange gegenüber dem angrenzenden Ausland auf Grund von § 7 Abs. 1 oder 2 die Einfuhr geregelt ist.

Die Landesregierungen können ihre Befugnisse nach Absatz 1 durch Rechtsverordnung auf andere Stellen übertragen.“

5. § 8 erhält folgende Fassung:

„§ 8

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates

die Vorschriften zu erlassen, die zur Durchführung der Richtlinie des Rates der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. 121 vom 29. Juli 1964 S. 1977) sowie der zur Durchführung dieser Richtlinie ergangenen Richtlinien erforderlich sind.“

6. § 10 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

a) Nummer 10 wird gestrichen.

b) Hinter Nummer 12 wird folgende Nummer 13 eingefügt:

„13. Tuberkulose des Rindes außer den Fällen der Nummer 12.“

7. In § 11 Abs. 1 werden hinter den Worten „daß die kranken und“ das Komma und die Worte „abgesehen von der Tuberkulose (§ 10 Abs. 1 Nr. 12)“ sowie das Komma gestrichen.

8. In § 17 a Abs. 1 werden die Worte „Gemeinden, Kreise oder Teile solcher“ gestrichen.

9. Hinter § 17 a wird folgender § 17 b eingefügt:

„§ 17 b

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates zum Schutze gegen die ständige Gefährdung der Viehbestände durch Viehseuchen

1. die Voraussetzungen zu bestimmen, unter denen ein Tier oder ein Viehbestand als frei von einer Seuche anzusehen ist;
  2. die amtliche Anerkennung eines Viehbestandes als frei von einer Seuche, das Verfahren der amtlichen Anerkennung, die mit der Anerkennung verbundenen Auflagen und die Überwachung sowie die Voraussetzungen des Widerrufs der amtlichen Anerkennung zu regeln;
  3. die Voraussetzungen zu bestimmen, unter denen ein Gebiet als seuchenfrei anzusehen ist.“
10. Dem § 18 wird folgender Satz 2 angefügt:  
„Diese Maßregeln können im Einzelfall auch angeordnet werden, wenn bei der Einfuhr oder Durchfuhr von Tieren gegen eine nach § 7 Abs. 1 oder 2 erlassene Vorschrift verstoßen worden ist; solche Tiere gelten als verdächtig.“

11. § 49 wird gestrichen.

12. In Abschnitt II Nr. 2 Buchstabe i werden die Überschrift und § 60 gestrichen.

13. In § 70 wird hinter Nummer 2 folgende Nummer 2a eingefügt:

„2a. für Tiere, die entgegen den Vorschriften einer Rechtsverordnung nach § 7 Abs. 1 oder 2 eingeführt worden sind;“.

14. Hinter Abschnitt II wird folgender neuer Abschnitt IIa eingefügt:

„IIa

Allgemeine Auskunftspflicht

§ 73 a

Soweit es zur Verhütung, Ermittlung und Bekämpfung übertragbarer Seuchen der Haustiere notwendig ist, kann die zuständige Behörde Auskünfte verlangen sowie geschäftliche Unterlagen einsehen und prüfen.

Personen, die von der zuständigen Behörde beauftragt worden sind, Auskünfte zu verlangen, geschäftliche Unterlagen einzusehen und zu prüfen, dürfen Grundstücke, Wirtschaftsgebäude, Geschäfts- und Lagerräume sowie Wohnräume, in denen Tiere gehalten werden, betreten.

Die Eigentümer, Besitzer, Nutzungsberechtigten und deren Vertreter sowie die Betriebsinhaber und deren Vertreter sind verpflichtet, Auskünfte zu erteilen, die geschäftlichen Unterlagen vorzulegen und ihre Einsichtnahme und Prüfung sowie das Betreten von Grundstücken, Wirtschaftsgebäuden, Geschäfts- und Lagerräumen sowie Wohnräumen, in denen Tiere gehalten werden, zu dulden. Das Grundrecht der Unverletzlichkeit der Wohnung (Artikel 13 des Grundgesetzes) wird insoweit eingeschränkt.

Der zur Erteilung einer Auskunft Verpflichtete kann die Auskunft auf solche Fragen verweigern, deren Beantwortung ihn selbst oder einen der in § 383 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 der Zivilprozeßordnung bezeichneten Angehörigen der Gefahr strafgerichtlicher Verfolgung oder eines Verfahrens nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten aussetzen würde.“

15. § 74 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 1 werden vor dem Wort „zuwiderhandelt“ die Worte eingefügt „oder einer auf Grund des § 7 Abs. 1 oder 2, § 7 c Abs. 1 oder des § 8 erlassenen Rechtsverordnung, soweit sie für einen bestimmten Tatbestand auf diese Strafvorschrift verweist.“.
- b) In Nummer 3 werden die Worte „§ 7 Abs. 1“ gestrichen.
- c) In Nummer 5 wird der Punkt durch einen Strichpunkt ersetzt.
- d) Hinter Nummer 5 wird folgende Nummer 6 eingefügt:  
„6. wer vorsätzlich einer Anordnung zuwiderhandelt, die von der zuständigen Behörde auf Grund des § 7 Abs. 1 in der vor Inkrafttreten dieser Strafvorschrift geltenden Fassung erlassen worden ist.“

16. Hinter § 74 wird folgender § 74 a eingefügt:

„§ 74 a

Wer ein fremdes Geheimnis, namentlich ein Betriebs- oder Geschäftsgeheimnis, das ihm in seiner Eigenschaft als Angehöriger oder Beauf-

tragter einer mit Aufgaben auf Grund dieses Gesetzes betrauten Behörde bekanntgeworden ist, unbefugt offenbart, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahr und mit Geldstrafe oder mit einer dieser Strafen bestraft.

Handelt der Täter gegen Entgelt oder in der Absicht, sich oder einen anderen zu bereichern oder einen anderen zu schädigen, so ist die Strafe Gefängnis bis zu zwei Jahren; daneben kann auf Geldstrafe erkannt werden. Ebenso wird bestraft, wer ein fremdes Geheimnis, namentlich ein Betriebs- oder Geschäftsgeheimnis, das ihm unter den Voraussetzungen des Absatzes 1 bekanntgeworden ist, unbefugt verwertet.

Die Tat wird nur auf Antrag des Verletzten verfolgt.“

17. In § 75 Abs. 1 werden die Worte „nicht unter einer Woche“ gestrichen.
18. In § 76 Nr. 1 werden hinter der Zahl „3“ ein Komma und die Zahl „6“ eingefügt.
19. In § 77 Abs. 1 werden die Worte „gegen die auf Grund des § 7 Abs. 1 getroffenen Anordnungen“ durch die Worte „einer auf Grund des § 7 Abs. 1 oder 2 erlassenen Rechtsverordnung“ ersetzt.
20. In § 78 werden die Zahl „7“ und das Komma gestrichen.
21. § 80 erhält folgende Fassung:

„§ 80

Die Anfechtung einer Anordnung

1. der Einsperrung und Absonderung erkrankter oder verdächtiger Tiere (§ 11 Abs. 1 und 2 und § 19 Abs. 1),
  2. von Maßnahmen diagnostischer Art bei Tieren (§ 11 Abs. 1, §§ 12, 23 und 29),
  3. der Tötung von Tieren (§§ 24, 25, 39, 42, 44, 51 und 61),
  4. der unschädlichen Beseitigung im Sinne der §§ 26, 34, 45 und 61
- hat keine aufschiebende Wirkung.“

**Artikel 2**

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird ermächtigt, den Wortlaut des Viehseuchengesetzes in der neuen Fassung bekanntzumachen und Unstimmigkeiten des Wortlauts zu beseitigen.

**Artikel 3**

Dieses Gesetz gilt nach Maßgabe des § 13 Abs. 1 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) auch im Land Berlin. Rechtsverordnungen, die auf Grund des Viehseuchengesetzes oder auf Grund dieses Gesetzes erlassen werden, gelten im Land Berlin nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes.

**Artikel 4**

(1) Dieses Gesetz tritt mit Ausnahme des Artikels 1 Nr. 1 am Tage nach seiner Verkündung in Kraft.

(2) Artikel 1 Nr. 1 tritt am 1. Juli 1966 in Kraft. Gleichzeitig treten außer Kraft

1. das Gesetz, Maßregeln gegen die Rinderpest betreffend, vom 7. April 1869 (Bundes-Gesetzblatt des Norddeutschen Bundes S. 105)<sup>3)</sup>,

2. das Gesetz, betreffend Zuwiderhandlungen gegen die zur Abwehr der Rinderpest erlassenen Vieh-Einfuhrverbote vom 21. Mai 1878 (Reichsgesetzbl. S. 95)<sup>4)</sup>,

3. die revidierte Instruktion zu dem Gesetz vom 7. April 1869, Maßregeln gegen die Rinderpest betreffend, vom 9. Juni 1873 (Reichsgesetzbl. S. 147)<sup>5)</sup>.

Die verfassungsmäßigen Rechte des Bundesrates sind gewahrt.

Das vorstehende Gesetz wird hiermit verkündet.

Bonn, den 26. Juli 1965

Der Bundespräsident  
Lübke

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers  
Mende

Der Bundesminister für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Schwarz

<sup>3)</sup> Bundesgesetzbl. III 7831-4

<sup>4)</sup> Bundesgesetzbl. III 453-13

<sup>5)</sup> Bundesgesetzbl. III 7831-4-1

**Verordnung  
über Mindestanforderungen und Gesundheitszeugnisse  
für den Export von Fleisch in die Bundesrepublik Deutschland  
(Mindestanforderungen-Verordnung — MindV)**

Vom 23. Juli 1965

*Sammlung des Bundesrechts, Bundesgesetzbl. III 7832-1-8*

Auf Grund des § 12 g Abs. 2 des Fleischbeschau-  
gesetzes in der Fassung vom 29. Oktober 1940  
(Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch  
das Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches  
Fleisch vom 28. Juni 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 547),  
wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

(1) Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Nebenprodukte der Schlachtung:  
frisches Fleisch, soweit es nicht zum Tierkörper  
gehört, auch wenn es noch in natürlichem Zusam-  
menhang mit dem Tierkörper verbunden ist;
2. Eingeweide:  
die aus Brust-, Bauch- und Beckenhöhle stammenden  
Nebenprodukte der Schlachtung einschließlich  
Luft- und Speiseröhre.

(2) Amtlicher Tierarzt im Sinne dieser Verord-  
nung ist ein von der zuständigen Behörde des Ur-  
sprungslandes bestellter Tierarzt. Tierärzte, die zu  
den am Export Beteiligten in einem wirtschaftlich  
abhängigen Verhältnis stehen, dürfen nicht zum  
amtlichen Tierarzt bestellt werden.

§ 2

Schlachtbetriebe, Kühlhäuser und Verarbeitungs-  
betriebe werden vom Bundesminister für Gesund-  
heitswesen nach § 12 a Abs. 4 und § 12 c Abs. 1 des  
Fleischbeschaugesetzes für den Export von Fleisch  
in den Geltungsbereich dieser Verordnung nur an-  
erkannt und bekanntgegeben, sofern die oberste  
Veterinärbehörde des Ursprungslandes bestätigt,  
daß diese Betriebe die Mindestanforderungen der  
Anlage I erfüllen.

§ 3

Das amtstierärztliche Gesundheitszeugnis muß  
nach Inhalt und Form

1. in den Fällen des § 12 a Abs. 1 und 4 und des  
§ 12 b Abs. 1 des Gesetzes dem Muster der An-  
lage II und
2. in den Fällen des § 12 c Abs. 1 des Gesetzes dem  
Muster der Anlage III  
entsprechen.

§ 4

Die Vorschriften dieser Verordnung finden keine  
Anwendung, soweit das Durchführungsgesetz EWG-  
Richtlinie Frisches Fleisch vom 28. Juni 1965 (Bun-  
desgesetzbl. I S. 547) für den Export von frischem  
Fleisch aus Mitgliedstaaten der Europäischen Wirt-  
schaftsgemeinschaft etwas anderes bestimmt.

§ 5

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Über-  
leitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetz-  
blatt I S. 1) in Verbindung mit Artikel 3 des Ge-  
setzes zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes vom  
15. März 1960 (Bundesgesetzbl. I S. 186) auch im Land  
Berlin.

§ 6

Diese Verordnung tritt einen Monat nach dem  
Tage der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die  
Gesundheitszeugnis-Verordnung vom 10. Februar  
1961 (Bundesgesetzbl. I S. 73) außer Kraft. Gesund-  
heitszeugnisse, die nach Muster der Anlage 1 und 2  
der Gesundheitszeugnis-Verordnung ausgestellt  
worden sind, bleiben jedoch bis zum 31. Dezember  
1965 gültig.

Bonn, den 23. Juli 1965

Der Bundesminister für Gesundheitswesen  
Schwarzhaupt

## Anlage I

**Mindestanforderungen  
für den Export von Fleisch in die Bundesrepublik Deutschland****Abschnitt 1****Hygienevorschriften für Schlachtbetriebe**

Schlachtbetriebe müssen über folgendes verfügen:

1. Stallungen, deren Größe zur Unterbringung der Schlachttiere ausreicht;
2. Schlachträume, deren Größe einen ordnungsgemäßen Ablauf der Schlachtung ermöglicht und die mit einer besonderen Abteilung für das Schlachten von Schweinen versehen sind;
3. einen besonderen Raum für das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen;
4. besondere Räume für die Weiterverarbeitung von Mägen und Därmen;
5. besondere Räume für die Lagerung von Talg sowie von Häuten, Hörnern und Klauen;
6. verschließbare jeweils besondere Räume für die Unterbringung kranker und krankheitsverdächtiger Tiere, das Schlachten dieser Tiere, die Lagerung vorläufig beschlagnahmten Fleisches und die Lagerung endgültig beschlagnahmten Fleisches;
7. ausreichend große Kühlräume;
8. einen ausreichend ausgestatteten verschließbaren Raum, der nur dem tierärztlichen Dienst zur Verfügung steht;
9. Umkleieräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein;
10. Einrichtungen, die jederzeit eine wirksame Durchführung der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung gestatten;
11. Einrichtungen zur Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachtbetriebes;
12. eine ausreichende Unterteilung zwischen dem reinen und dem unreinen Teil der Schlachthanlagen;
13. in den Schlachthanlagen über
  - a) Fußböden aus wasserundurchlässigem, leicht zu reinigendem und leicht zu desinfizierendem, nicht faulem Material, die leicht geneigt und mit Rinnen versehen sind, die zu abgedeckten, geruchsicheren, rückstausicheren Abflüssen führen;
  - b) glatte Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 3 Metern mit einem hellen abwaschfesten Belag oder Anstrich versehen und deren Ecken und Kanten abgerundet sind;
14. ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung sowie zur Entnebelung in den Schlachthanlagen;
15. eine ausreichende natürliche und künstliche, Farben nicht verändernde Beleuchtung in den Schlachthanlagen;
16. eine Anlage, die in ausreichender Menge nur Trinkwasser liefert, das unter Druck steht;
17. eine Anlage, die in ausreichender Menge heißes Wasser liefert;
18. eine Anlage zur Ableitung von Abwasser, die den hygienischen Erfordernissen entspricht;
19. in den Arbeitsräumen über ausreichende Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände sowie der Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte;
20. eine Aufhängevorrichtung, die es ermöglicht, sämtliche Arbeitsgänge nach dem Betäuben soweit wie möglich am frei hängenden Tier auszuführen; wird die Enthäutung auf Schragen durchgeführt, so müssen diese aus korrosionsfestem Material bestehen und so hoch sein, daß der Tierkörper den Boden nicht berührt;
21. eine Hängebahn für den Transport des Fleisches;
22. Vorrichtungen zum Schutz gegen Insekten und Nagetiere;
23. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, insbesondere Vorrichtungen für die Aufnahme des Magen-Darm-Kanals, aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und leicht zu desinfizierendem Material;
24. einen besonders eingerichteten Platz für die Dunglagerung;
25. Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Fahrzeuge.



**Abschnitt 2**  
**Hygienevorschriften**  
**für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in Schlachtbetrieben**

1. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig peinlich sauber sein:
  - a) Das Personal hat insbesondere saubere Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung sowie erforderlichenfalls einen Nackenschutz zu tragen. Personen, die mit kranken Tieren oder infiziertem Fleisch in Berührung gekommen sind, haben unverzüglich Hände und Arme mit warmem Wasser gründlich zu waschen und dann zu desinfizieren. In den Arbeits- und Lagerräumen darf nicht geraucht werden;
  - b) Hunde, Katzen, Kaninchen und Geflügel sind von Schlachtbetrieben fernzuhalten; Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen;
  - c) Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die bei der Fleischbearbeitung verwendet werden, sind in einwandfreiem und sauberem Zustand zu halten. Sie sind mehrmals im Laufe sowie am Ende eines Arbeitstages und bei Verunreinigung — insbesondere mit Krankheitserregern — vor ihrer Wiederverwendung sorgfältig zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Räume und Einrichtungsgegenstände dürfen nur für das Schlachten oder nur für das Zerlegen von Fleisch verwendet werden. Arbeitsgeräte für die Fleischzerlegung dürfen nur zu diesem Zweck benutzt werden.
3. Das Fleisch darf nicht mit dem Fußboden in Berührung kommen.
4. Die Verwendung von Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmitteln darf die Genußtauglichkeit des Fleisches nicht beeinträchtigen; Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen lebende Keime oder lebendes Virus nicht enthalten.
5. Personen, die das Fleisch mit Krankheitskeimen infizieren können, dürfen beim Schlachten sowie beim Zerlegen, Bearbeiten und sonstigen Behandeln von Fleisch nicht mitwirken; insbesondere dürfen nicht Personen mitwirken, die
  - a) an Typhus abdominalis, Paratyphus A und B, Enteritis infectiosa (Salmonellose), Ruhr, Hepatitis infectiosa oder Scharlach erkrankt oder einer dieser Krankheiten verdächtig sind oder Träger der Erreger dieser Krankheiten sind;
  - b) an ansteckungsfähiger Tuberkulose erkrankt oder dieser Krankheit verdächtig sind;
  - c) an einer ansteckenden Hautkrankheit leiden oder einer solchen verdächtig sind;
  - d) gleichzeitig eine Tätigkeit ausüben, durch die Krankheitserreger auf das Fleisch übertragen werden können, insbesondere Tätigkeiten bei der Leichenbestattung, der Tierkörperbeseitigung oder der Abwasserbeseitigung;
  - e) einen Verband an den Händen tragen, mit Ausnahme eines Plastikverbandes zum Schutz einer frischen, nicht infizierten Fingerwunde.
6. Personen, die mit Fleisch in Berührung kommen, sind bei der Einstellung zu untersuchen; durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis ist nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit gesundheitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Das Gesundheitszeugnis ist jedes Jahr oder jederzeit auf Anforderung des amtlichen Tierarztes zu erneuern. Es muß dem amtlichen Tierarzt zur Einsichtnahme zur Verfügung stehen.

**Abschnitt 3**  
**Vorschriften für die Schlachttieruntersuchung**

1. Die Tiere müssen am Tage ihres Eintreffens im Schlachtbetrieb zur Schlachttieruntersuchung vorgeführt werden. Die Schlachttieruntersuchung ist unmittelbar vor dem Schlachten zu wiederholen, wenn sich das Tier länger als 24 Stunden im Schlachtbetrieb befunden hat.
2. Der amtliche Tierarzt hat die Schlachttieruntersuchung bei ausreichender Beleuchtung nach wissenschaftlichen Methoden vorzunehmen.
3. Die Schlachttieruntersuchung soll folgende Feststellungen ermöglichen:
  - a) ob die Tiere von einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Tierseuche befallen sind oder ob Einzelmerkmale oder das Allgemeinbefinden der Tiere den Ausbruch einer solchen Krankheit befürchten lassen;
  - b) ob die Tiere Störungen des Allgemeinbefindens oder Erscheinungen einer Krankheit erkennen lassen, bei denen das Fleisch untauglich zum Genuß für Menschen werden kann;
  - c) ob die Tiere ermüdet oder stark aufgeregte sind.
4. Es dürfen nicht geschlachtet werden:
  - a) Tiere in den Fällen der Nummer 3 Buchstaben a und b;
  - b) Tiere, die sich nicht lange genug ausgeruht haben; ermüdete oder stark aufgeregte Tiere müssen sich mindestens 24 Stunden ausgeruht haben;
  - c) Tiere, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form festgestellt worden ist oder bei denen die Tuberkulinprobe eine positive Reaktion ergeben hat.
5. In allen übrigen Fällen kann die Schlachtung auf Grund des Ergebnisses der Schlachttieruntersuchung gestattet werden.

**Abschnitt 4****Vorschriften für das Schlachten und Zerlegen**

1. Schlachttiere, die in die Schlachträume verbracht werden, müssen sofort geschlachtet werden.
2. Die Tiere müssen vollständig entbluten. Zum Genuß für Menschen bestimmtes Blut ist in peinlich sauberen Behältnissen aufzufangen. Das Blut darf nicht mit den Händen, sondern nur mit hygienisch einwandfreien Gegenständen gerührt werden.
3. Bei den geschlachteten Tieren, außer bei Schweinen, ist die Haut sofort vollständig abzuziehen. Schweine sind sofort zu entborsten, sofern sie nicht enthäutet werden.
4. Das Ausweiden muß unverzüglich durchgeführt werden und innerhalb von 30 Minuten nach dem Entbluten beendet sein. Lunge, Herz, Leber, Milz und Mittelfell können abgetrennt werden oder in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben. Werden sie abgetrennt, so sind sie mit einer Nummer oder auf andere Weise so zu kennzeichnen, daß die Zugehörigkeit zu dem betreffenden Tierkörper erkennbar ist; das gleiche gilt für Kopf, Zunge, Verdauungskanal sowie andere zur Fleischuntersuchung benötigte Teile des Tieres. Die genannten Teile sind bis zum Ende der Fleischuntersuchung in unmittelbarer Nähe des Tierkörpers zu belassen. Die Nieren müssen bei Tieren aller Gattungen in natürlichem Zusammenhang mit dem Tierkörper verbunden bleiben, sind jedoch aus der Fettkapsel zu lösen.
5. Das Reinigen von Fleisch mit Tüchern sowie das Aufblasen sind verboten.
6. Die Tierkörper von Einhufern, Schweinen sowie von Rindern im Fleischgewicht von mehr als 75 Kilogramm sind zur Fleischuntersuchung vorzuführen, nachdem sie unter Längsspaltung der Wirbelsäule in Hälften geteilt worden sind. Bei Schweinen und Einhufern ist auch eine Längsspaltung des Kopfes vorzunehmen. Erforderlichenfalls kann der amtliche Tierarzt auch bei anderen Tieren die Längsspaltung des Tierkörpers fordern.
7. Vor beendeter Fleischuntersuchung sind die weitere Zerlegung des Tierkörpers, die Entfernung und sonstige Behandlung von Teilen des geschlachteten Tieres verboten.
8. Vorläufig oder endgültig beschlagnahmtes Fleisch sowie Mägen, Därme, Häute, Hörner und Klauen sind baldmöglichst in die dafür bestimmten Räume zu verbringen.
9. Wird das Blut mehrerer Tiere in einem Behältnis aufgefangen, so ist der gesamte Inhalt vom Export auszuschließen, wenn das Fleisch eines der Tiere als untauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist.
10. Eine weitere Zerlegung des Tierkörpers als in Hälften oder Viertel ist nur in Zerlegungsbetrieben oder in besonderen Zerlegungsräumen zulässig.

**Abschnitt 5****Vorschriften für die Fleischuntersuchung**

1. Alle Teile des Tieres einschließlich des Blutes sind sofort nach dem Schlachten zu untersuchen.
2. Die Fleischuntersuchung umfaßt:
  - a) die Besichtigung des geschlachteten Tieres;
  - b) das Durchtasten einzelner Organe, insbesondere von Lunge, Leber, Milz, Uterus, Euter und Zunge;
  - c) das Anschneiden von Organen und Lymphknoten;
  - d) die Prüfung auf Abweichung der Konsistenz, der Farbe, des Geruchs und gegebenenfalls des Geschmacks;
  - e) erforderlichenfalls Untersuchungen im Laboratorium.
3. Der amtliche Tierarzt hat insbesondere zu untersuchen:
  - a) das Blut auf Farbe, Gerinnungsfähigkeit und Anwesenheit von Fremdkörpern;
  - b) den Kopf, den Rachen, die Schlundkopf-, Kehlgangs- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (Lnn. retropharyngei, mandibulares et parotidei) und die Mandeln; die Zunge ist so weit zu lösen, daß die Maul- und Rachenschleimhaut in ihrem ganzen Umfang zu sehen ist; die Mandeln sind nach der Untersuchung zu entfernen;
  - c) die Lunge, die Luftröhre, die Speiseröhre und die Lymphknoten an der Lungenwurzel (Lnn. bifurcationis et eparteriales) und im Mittelfell (Lnn. mediastinales); außerdem ist ein Längsschnitt durch Luftröhre und Hauptluftröhrenäste und ein Querschnitt im unteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste anzulegen;
  - d) den Herzbeutel und das Herz; am Herzen ist ein Längsschnitt anzulegen, durch den die Kammern geöffnet werden und die Scheidewand durchtrennt wird;
  - e) das Zwerchfell;
  - f) die Leber, die Gallenblase und die Gallengänge sowie die Lymphknoten an der Leberpforte und der Bauchspeicheldrüse (Lnn. portales);
  - g) den Magen-Darm-Kanal, die Lymphknoten der Magengegend (Lnn. gastrici) und das Mesenterium sowie die Mesenteriallymphknoten (Lnn. mesenterici craniales et caudales);
  - h) die Milz;

- i) die Nieren und ihre Lymphknoten (Lnn. renales) sowie die Harnblase;
- j) das Brust- und Bauchfell;
- k) die Genitalien; bei Kühen ist die Gebärmutter durch einen Längsschnitt zu öffnen;
- l) das Euter und seine Lymphknoten (Lnn. supramammarii); bei Kühen ist jede Euterhälfte durch einen langen und tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (sinus lactiferes) zu spalten;
- m) das Muskelfleisch, einschließlich des zugehörigen Fett- und Bindegewebes sowie der Knochen, insbesondere der gespaltenen Wirbel- und Beckenknochen sowie des Brustbeins;
- n) die Nabelgegend und die Gelenke bei jungen Tieren; im Verdachtsfall ist es erforderlich, in der Nabelgegend einen Einschnitt vorzunehmen und die Gelenke zu öffnen.

Die genannten Lymphknoten sind freizulegen und der Länge nach in möglichst dünne Scheiben zu schneiden.

Im Verdachtsfall sind außerdem folgende Lymphknoten in gleicher Weise anzuschneiden: die Buglymphknoten (Lnn. cervicales superficiales), die Achsellymphknoten (Lnn. axillares proprii et primae costae), die Brustbeinlymphknoten (Lnn. sternaes craniales), die Halslymphknoten (Lnn. cervicales profundi et costocervicales), die Kniekehlymphknoten (Lnn. poplitei), die Kniefaltenlymphknoten (Lnn. subiliaci), die Sitzbeinlymphknoten (Lnn. ischiadici), die mittleren und seitlichen Darmbeinlymphknoten (Lnn. iliaci) und die Lendenlymphknoten (Lnn. lumbales). Bei Schafen und Ziegen sind die Öffnung des Herzens und das Anschneiden der Lymphknoten des Kopfes nur im Verdachtsfalle vorzunehmen.

**4. Der amtliche Tierarzt hat darüber hinaus folgende systematische Untersuchungen vorzunehmen:**

**A. auf Cysticercose:**

a) bei über 6 Wochen alten Rindern

- an der Zunge durch einen Längsschnitt in die Muskulatur der unteren Fläche, ohne den Zungenkörper stark zu beschädigen;
- an der Speiseröhre nach Lösung von der Luftröhre;
- am Herzen durch einen von den Herzohren zur Herzspitze verlaufenden Schnitt in beiden Herzhälften zusätzlich zu dem in Nummer 3 Buchstabe d vorgeschriebenen Schnitt;
- an den inneren und äußeren Kaumuskeln durch je zwei parallel zum Unterkiefer verlaufende Schnitte vom unteren Unterkieferrand bis zur oberen Anheftungsstelle der Kaumuskeln;
- am muskulösen Teil des Zwerchfells nach Lösung von seinem serösen Überzug;
- an den freigelegten Muskelflächen des Tierkörpers;

b) bei Schweinen

- an den freigelegten Muskelflächen, insbesondere an den flachen Keulenmuskeln, an der Bauchwand, an der vom Fettgewebe befreiten Psoasmuskulatur, an den Zwerchfellpfeilern, an den Zwischenrippenmuskeln, an Herz, Zunge und Kehlkopf;

**B. auf Distomatose:**

- bei Rindern, Schafen und Ziegen durch Einschnitte an der Magenfläche der Leber, durch die die Hauptgallengänge eröffnet werden, sowie durch einen tiefen Schnitt an der Basis des „Spigelschen Lappens“;

**C. auf Rotz:**

- bei Einhufern durch Besichtigung der Schleimhäute von Luftröhre, Kehlkopf, Nasenhöhle und ihrer Nebenhöhlen nach Spaltung des Kopfes längs der Mittellinie und Herausnahme der Nasenscheidewand.

## Abschnitt 6

### Vorschriften für die Beurteilung

1. Es darf nur Fleisch nach Abschnitt 7 gekennzeichnet werden, das keinerlei Abweichungen aufgewiesen hat, mit Ausnahme von kurz vor der Schlachtung entstandenen Verletzungen oder von Mißbildungen oder von örtlich begrenzten Abweichungen, soweit diese Verletzungen, Mißbildungen oder Abweichungen sich nicht nachteilig auf die Genußtauglichkeit des Tierkörpers oder der zu ihm gehörigen Nebenprodukte der Schlachtung auswirken oder die menschliche Gesundheit nicht gefährden.
2. Vom Export sind in jedem Falle auszuschließen:
  - a) Fleisch von Ebern und Kryptorchiden bei Schweinen;
  - b) Fleisch, das mit färbenden Stoffen behandelt worden ist; ausgenommen ist das Stempeln frischen Fleisches mit dem zugelassenen Farbstoff;
  - c) Fleisch von Tieren, bei denen Tuberkulose in irgendeiner Form oder eine oder mehrere lebende oder abgestorbene Finnen festgestellt worden sind;
  - d) diejenigen Teile des Tierkörpers oder diejenigen Nebenprodukte der Schlachtung, die kurz vor dem Schlachten erlittene Verletzungen oder Mißbildungen oder Abweichungen (Nr. 1) aufweisen;
  - e) Blut, das zur Verhinderung der Gerinnung mit chemischen Stoffen behandelt worden ist.

**Abschnitt 7****Vorschriften für die Kennzeichnung**

1. Das zum Export bestimmte Fleisch muß mit einem deutlich erkennbaren Stempelabdruck versehen sein, aus dem das Ursprungsland und der zum Export nach der Bundesrepublik Deutschland zugelassene Schlachtbetrieb ersichtlich sind.
2. Für die Durchführung der Stempelung ist der amtliche Tierarzt verantwortlich.
3. Tierkörper sind mit einem Farbstempel zu kennzeichnen:
  - a) bei Tierkörpern mit einem Gewicht von mehr als 60 kg ist jede Hälfte mindestens an folgenden Stellen zu stempeln:  
Außenseite der Keule, Lende, Rücken, Bauch, Schulter sowie Brustfell im Bereich des Rückenteils;
  - b) andere Tierkörper sind mindestens viermal zu stempeln, nämlich an jeder Schulter und der Außenseite jeder Keule.
4. Kopf, Zunge, Herz, Lunge und Leber sind mit einem Farb- oder Brennstempel zu kennzeichnen. Bei Schafen und Ziegen brauchen Zunge und Herz nicht gestempelt zu werden.
5. Beim Versand verpackter Nebenprodukte der Schlachtung ist ein Abdruck des Stempels auf einem gut sichtbar an der Verpackung befestigten Etikett anzubringen. Das Etikett muß außerdem folgendes enthalten:
  - a) eine laufende Nummer,
  - b) die anatomische Bezeichnung der Nebenprodukte der Schlachtung,
  - c) die Angabe der Tiergattung, von der die Nebenprodukte der Schlachtung stammen,
  - d) das Nettogewicht des Packstückes.
 Ein Doppel des Etiketts ist in das Packstück einzulegen.
6. Beim Versand verpackten zubereiteten Fleisches ist mit einem Stempel, aus dem das Ursprungsland und der zum Export nach der Bundesrepublik Deutschland zugelassene Verarbeitungsbetrieb ersichtlich sind, ein Abdruck auf einem gut sichtbar an der Verpackung befestigten Etikett anzubringen. Das Etikett muß außerdem folgendes enthalten:
  - a) eine laufende Nummer,
  - b) die Bezeichnung der Ware,
  - c) die Angabe der Tiergattung(en), von der (denen) die Ware stammt,
  - d) das Nettogewicht des Packstückes.
 Ein Doppel des Etiketts ist in das Packstück einzulegen.
7. Als Stempelfarbe darf nur Methylviolett verwendet werden.

**Abschnitt 8****Vorschriften für die Lagerung von frischem Fleisch**

Das für den Export bestimmte frische Fleisch ist nach der Fleischuntersuchung sofort zu kühlen; die Innentemperatur der Tierkörper und Tierkörperteile darf  $+7^{\circ}$  Celsius und die der Nebenprodukte der Schlachtung  $+3^{\circ}$  Celsius zu keinem Zeitpunkt übersteigen.

**Abschnitt 9****Vorschriften für die Beförderung von frischem Fleisch**

1. Frisches Fleisch muß in verplombten Transporträumen befördert werden, die so gebaut und ausgestattet sind, daß die in Abschnitt 8 vorgeschriebenen Temperaturen während der Beförderung nicht überschritten werden. Transporträume in Seeschiffen brauchen nicht verplombt zu sein.
2. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transporträume müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:
  - a) ihre Innenwände und andere Teile, die mit Fleisch in Berührung kommen können, müssen aus korrosionsfestem Material sein und dürfen weder die Eigenschaften des Fleisches beeinträchtigen noch gesundheitsschädliche Stoffe an das Fleisch abgeben; die Innenwände müssen glatt sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein;
  - b) die Transporträume müssen mit wirksamen Vorrichtungen zum Schutz des Fleisches vor Staub und Insekten versehen und so abgedichtet sein, daß Flüssigkeit aus ihnen nicht ablaufen kann;
  - c) zur Beförderung von Tierkörpern, -hälften und -vierteln — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — ist eine Aufhängevorrichtung aus korrosionsfestem Material so anzubringen, daß das Fleisch den Boden nicht berühren kann.
3. Die zur Fleischbeförderung bestimmten Transporträume dürfen nicht zur Beförderung von lebenden Tieren oder Erzeugnissen, die das Fleisch beeinträchtigen oder infizieren können, benutzt werden.

4. Fleisch darf nicht mit anderen Erzeugnissen in demselben Transportraum befördert werden. Mägen dürfen nur befördert werden, wenn sie gebrüht sind, Köpfe und Pfoten nur, wenn sie abgezogen oder gebrüht und enthaart sind.
5. Die zur Fleischbeförderung benutzten Transporträume sind nach dem Entladen sofort zu reinigen und zu desinfizieren.
6. Tierkörper, -hälften und -viertel sind — mit Ausnahme von Gefrierfleisch in hygienisch einwandfreier Verpackung — stets hängend zu befördern. Andere Teilstücke sowie Nebenprodukte der Schlachtung sind entweder hängend oder auf Unterlagen zu befördern, falls sie sich nicht in Verpackungen oder korrosionsfesten Behältnissen befinden. Die Unterlagen, Verpackungen und Behältnisse müssen hygienisch einwandfrei sein. Eingeweide sind stets verpackt zu befördern. Die Verpackungen müssen fest, flüssigkeits- und fettundurchlässig sein; sie sind vor jeder Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
7. Der amtliche Tierarzt hat sich vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Transporträume und die Ladebedingungen den in diesem Abschnitt genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.

### Abschnitt 10

#### Hygienevorschriften für Verarbeitungsbetriebe und deren Personal

1. In den Verarbeitungsbetrieben darf nur Wasser verwendet werden, das den an Trinkwasser zu stellenden Anforderungen entspricht. Das Wasser darf nur aus Druckleitungen entnommen werden.
2. In den Verarbeitungsbetrieben muß in ausreichender Menge fließendes kaltes sowie warmes Wasser zur Verfügung stehen.
3. Die Verarbeitungsbetriebe müssen über eine Kanalisation verfügen, die den hygienischen Erfordernissen entspricht.
4. In den Verarbeitungsbetrieben müssen Umkleideräume, Wasch- und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung, die keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben und in deren Nähe sich Waschgelegenheiten befinden, vorhanden sein. Die Waschgelegenheiten müssen mit fließendem kaltem und warmem Wasser, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie nur einmal zu benutzenden Handtüchern ausgestattet sein.
5. In der unmittelbaren Nähe der Hauptarbeitsplätze, an denen Fleisch be- und verarbeitet wird, müssen Wasch- und Desinfektionseinrichtungen in ausreichender Zahl vorhanden sein, die eine jederzeitige Reinigung und Desinfektion der Arbeitskleingüter und Hände ermöglichen.
6. Hände dürfen während der Arbeitszeit mit nur einmal zu benutzenden Papier- oder anderen Handtüchern getrocknet werden.
7. Alle für die Be- und Verarbeitung von Fleisch in Betracht kommenden Räume müssen Einrichtungen zur Be- und Entlüftung und — soweit erforderlich — zur Entnebelung besitzen.
8. Alle Arbeitsräume müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
9. Fußböden und Wände müssen wasserundurchlässig und so beschaffen sein, daß sie jederzeit leicht gereinigt und desinfiziert werden können. Ecken und Kanten müssen gerundet sein.
10. Geräte, Behälter, Arbeitstische usw. müssen aus korrosionsfestem Material bestehen, das jederzeit leicht gereinigt und desinfiziert werden kann.
11. Die bei der Be- und Verarbeitung von Fleisch benutzten Maschinen müssen so beschaffen sein, daß sie jederzeit leicht gereinigt und desinfiziert werden können.
12. Mit Verarbeitungsbetrieben verbundene Schlachträume sind von Räumen für die Be- und Verarbeitung von Fleisch vollständig zu trennen. In den Schlachträumen dürfen nur die Schlachtung, die Untersuchung und die Verwiegung des frisch erschlachteten Fleisches vorgenommen werden. Das gewonnene Fleisch darf in den Schlachträumen nicht weiter zerlegt oder bearbeitet werden.
13. Räume, in denen gekocht, gebrüht, geschmolzen oder geräuchert wird, müssen von anderen Be- und Verarbeitungsräumen, die kühl zu halten sind, ausreichend getrennt sein.
14. In Be- und Verarbeitungsräumen für Fleisch darf nicht geraucht werden.
15. Hunde und Katzen dürfen in Verarbeitungsbetrieben nicht gehalten werden.
16. Für die Bekämpfung von Ungeziefer müssen in den Betrieben ausreichende Einrichtungen und Mittel vorhanden sein. Ungezieferbekämpfungsmittel dürfen lebende Keime oder lebendes Virus nicht enthalten.
17. Autoklaven müssen mit automatischen Diagrammschreibern ausgerüstet sein.
18. In Pökelräumen soll die Temperatur + 10° Celsius nicht übersteigen.
19. In Kühlräumen soll die Temperatur + 3° Celsius nicht übersteigen.

20. Die Konservenherstellung muß durch Bebrütung regelmäßig gezogener Proben überwacht werden.
21. Die Laderäume von Fleischtransportfahrzeugen müssen so beschaffen sein, daß sie jederzeit leicht gereinigt und desinfiziert werden können.
22. Die Verarbeitungsbetriebe müssen für die amtlichen Tierärzte einen ausreichend eingerichteten Raum zur Verfügung stellen. Der Raum muß sich in geeigneter Lage zu den Arbeitsräumen befinden.
23. Für das bei der Be- und Verarbeitung und beim Transport von Fleisch beschäftigte Personal muß Berufskleidung einschließlich Kopfbedeckung, die laufend ausreichend sauber zu halten ist, zur Verfügung stehen.
24. Das Personal der Verarbeitungsbetriebe muß vor der Einstellung amtsärztlich auf gesundheitliche Eignung zur Arbeit in Lebensmittelbetrieben untersucht werden. Die Untersuchung ist jährlich zu wiederholen. Im übrigen hat der Betriebsinhaber den Gesundheitszustand des Personals ständig in geeigneter Weise überwachen zu lassen, damit Infektionen der Lebensmittel durch krankes Personal vermieden werden.

**Amtstierärztliches Gesundheitszeugnis**  
für die Einfuhr frischen Fleisches nach § 12 a Abs. 1 und 4  
sowie nach § 12 b Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes

Nr. ....

Ursprungsland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von .....

(Tiergattung)

Art der Teile: .....

Art der Verpackung: .....

Zahl der Teile oder Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

Kennzeichen der Sendung: .....

Laufende Nummer der Tierkörper oder bei Nebenprodukten der Schlachtung der Packstücke: .....

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebes (-betriebe):  
.....

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von .....

(Versandort)

nach .....

(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel \*) .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten frischen Fleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen die Tiere geschlachtet worden sind, von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Exportschlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe gelegenen Kühlhäuser, sofern das Fleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes zugelassen sind und laufend überwacht werden;
3. die Tiere vor und nach der Schlachtung in diesen Schlachtbetrieben der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung unterzogen worden sind und ihr Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. die Transportmittel und Ladebedingungen den vorgeschriebenen Mindestanforderungen entsprechen;
5. bei Tierkörpern von Rindern oder Rentieren ohne Kopf und bei Rinderherzen das Fleisch im Ursprungsland mindestens sechs Tage einem Gefrierprozeß von mindestens — 10° Celsius ausgesetzt worden ist.

.....  
(Ort und Datum)

.....  
(Dienstsiegel)

.....  
(Amtlicher Tierarzt)

\*) Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer einzutragen.

## Anlage III

**Amtstierärztliches Gesundheitszeugnis**  
für die Einfuhr zubereiteten Fleisches nach § 12 c Abs. 1 des Fleischbeschaugesetzes

Nr. ....

Ursprungsland: .....

Zuständiges Ministerium: .....

Ausstellende Behörde: .....

## I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Art des Fleisches: .....

Hergestellt aus Fleisch von .....  
(Tiergattung)

Art der Verpackung: .....

Zahl der Packstücke: .....

Nettogewicht: .....

Kennzeichen der Sendung: .....

Laufende Nummer der Packstücke: .....

## II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Verarbeitungsbetriebes (-betriebe):  
.....

## III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt von .....  
(Versandort)nach .....  
(Bestimmungsort und -land)

mit folgendem Transportmittel \*) .....

Name und Anschrift des Absenders: .....

Name und Anschrift des Empfängers: .....

## IV. Bescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt bescheinigt bezüglich des vorstehend bezeichneten zubereiteten Fleisches, daß

1. die Schlachtbetriebe, in denen die Tiere geschlachtet worden sind, von der obersten Veterinärbehörde des obenbezeichneten Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Export-schlachtungen für die Bundesrepublik Deutschland zugelassen sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe gelegenen Kühlhäuser, sofern das Fleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des obenbezeichneten Ursprungslandes zugelassen sind und laufend überwacht werden;
3. die Tiere vor und nach der Schlachtung in diesen Schlachtbetrieben der vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung unterzogen worden sind und ihr Fleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;
4. das Fleisch in einem Verarbeitungsbetrieb des obenbezeichneten Ursprungslandes zubereitet worden ist, der von der obersten Veterinärbehörde des Ursprungslandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export in die Bundesrepublik Deutschland zugelassen worden ist;
5. das Fleisch nicht unter Verwendung von Fleisch, dessen Einfuhr nach § 12 des Fleischbeschaugesetzes verboten ist, hergestellt worden ist;
6. das Fleisch ohne Anwendung von Zusätzen oder Verfahren hergestellt worden ist, die nach der Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch vom 18. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 725), zuletzt geändert durch die Verordnung zur Änderung der genannten Verordnung vom 21. April 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 343), verboten sind;
7. das Fleisch eine einheitliche Warenart darstellt, die aus ein und demselben Herstellungsgang stammt und äußerlich nach Art der Verpackung und Kennzeichnung gleichartig ist.

.....  
(Ort und Datum).....  
(Dienstsiegel).....  
(Amtlicher Tierarzt)

\*) Bei Versand mit Eisenbahn- oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer einzutragen.