

1976	Ausgegeben zu Bonn am 14. Juli 1976	Nr. 81
Tag	Inhalt	Seite
8. 7. 76	Zweite Verordnung zur Änderung der Verordnung zur Durchführung des § 19 Abs. 1 des Bundesversorgungsgesetzes 830-2-8	1789
12. 7. 76	Verordnung zur Änderung der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung 7832-5-1	1790
12. 7. 76	Verordnung zur Änderung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung 7832-5-2	1795
Hinweis auf andere Verkündungsblätter		
	Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften	1800

**Zweite Verordnung
zur Änderung der Verordnung zur Durchführung des § 19 Abs. 1
des Bundesversorgungsgesetzes**

Vom 8. Juli 1976

Auf Grund des § 24 a Buchstabe d des Bundesversorgungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 22. Juni 1976 (Bundesgesetzbl. I S. 1633) verordnet die Bundesregierung mit Zustimmung des Bundesrates:

Artikel 1

§ 3 der Verordnung zur Durchführung des § 19 Abs. 1 des Bundesversorgungsgesetzes vom 5. August 1965 (Bundesgesetzbl. I S. 755), geändert durch die Verordnung zur Änderung der Verordnung zur Durchführung des § 19 Abs. 1 des Bundesversorgungsgesetzes vom 10. August 1966 (Bundesgesetzbl. I S. 501), erhält folgende Fassung:

„§ 3

Der Berechnung der Pauschbeträge für die Rechnungsjahre von 1965 an wird jeweils der Pauschbetrag für das vorangegangene Rechnungsjahr zugrunde gelegt. Dieser Betrag wird in dem Verhältnis erhöht oder ermäßigt, in dem sich die Summe der Ausgaben aller Krankenkassen je Mitglied (ohne Rentner) für folgende Leistungen gegenüber

dem vorangegangenen Rechnungsjahr erhöht oder ermäßigt hat:

- a) Behandlung durch Ärzte,
- b) Behandlung durch Zahnärzte (ohne kieferorthopädische Behandlung),
- c) Arzneien, Heil- und Hilfsmittel aus Apotheken.

Der Berechnung sind die Aufwendungen und durchschnittlichen Mitgliederzahlen zugrunde zu legen, die dem Bundesminister für Arbeit und Sozialordnung auf Grund der ihm am 1. September jedes Jahres vorliegenden Geschäftsergebnisse und Jahresrechnungen der Krankenkassen bekannt sind. § 2 Abs. 2 Satz 2 ist anzuwenden.“

Artikel 2

Diese Verordnung gilt nach Maßgabe des § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 92 des Bundesversorgungsgesetzes auch im Land Berlin.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1976 in Kraft.

Bonn, den 8. Juli 1976

Der Bundeskanzler
Schmidt

Der Bundesminister
für Arbeit und Sozialordnung
Walter Arendt

**Verordnung
zur Änderung der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung**

Vom 12. Juli 1976

Auf Grund des § 3 Abs. 2, § 5 Abs. 3, § 10 Abs. 2, § 19 Abs. 3 und § 22 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 12. Juli 1973 (Bundesgesetzblatt I S. 776), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 25. Februar 1976 (Bundesgesetzblatt I S. 385), wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Artikel 1

Die Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzblatt I S. 873), geändert durch Gesetz vom 25. Februar 1976 (Bundesgesetzblatt I S. 385), wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs. 1 werden das Wort „Schlachtbetriebe“ durch die Worte „Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe“ und die Worte „Gefrier- und Kühlhäuser“ durch die Worte „Gefrier- und Kühleinrichtungen“ ersetzt.
2. § 4 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 werden das Wort „Export-schlachtbetriebe“ durch die Worte „Export-schlachtbetriebe, Exportzerlegungsbetriebe“ und die Worte „Gefrier- und Kühlhäuser“ durch die Worte „Gefrier- und Kühleinrichtungen“ ersetzt.
 - b) In Absatz 3 werden die Worte „Export-schlachtbetriebe, außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühlhäuser und Exportverarbeitungsbetriebe“ durch die Worte „Export-schlachtbetriebe, Exportzerlegungsbetriebe, Exportverarbeitungsbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühleinrichtungen“ ersetzt.
 - c) In Absatz 4 werden die Worte „das Gesetz vom 14. Dezember 1970 (Bundesgesetzblatt I S. 1711)“ durch die Worte „das Tierkörperbeseitigungsgesetz vom 2. September 1975 (Bundesgesetzblatt I S. 2313)“ ersetzt.
3. § 5 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 werden das Wort „Schlachtbetriebe“ durch die Worte „Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe“ und die Worte „Gefrier- und Kühlhäuser“ durch die Worte „Gefrier- und Kühleinrichtungen“ ersetzt.
 - b) In Absatz 3 werden die Worte „Schlachtbetriebe, außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühlhäuser und Verarbeitungsbetriebe“ durch die Worte „Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe, Verarbeitungsbetriebe und außerhalb dieser gelegene Gefrier- und Kühleinrichtungen“ ersetzt.
- c) In Absatz 4 werden die Worte „das Gesetz vom 14. Dezember 1970 (Bundesgesetzblatt I S. 1711)“ durch die Worte „das Tierkörperbeseitigungsgesetz vom 2. September 1975 (Bundesgesetzblatt I S. 2313)“ ersetzt.
4. In § 6 Nr. 1 werden die Worte „Schlachtbetriebe oder Gefrier- oder Kühlhäuser“ durch die Worte „Schlachtbetriebe, Zerlegungsbetriebe, Gefrier- oder Kühleinrichtungen“ ersetzt.
5. In § 8 Abs. 2 wird das Datum „1. Januar 1977“ durch das Datum „1. Januar 1978“ ersetzt.
6. Anlage 1 Abschnitt I wird wie folgt geändert:
 - a) Nummer 2 erhält folgende Fassung:
 - „2. einen leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden besonderen Raum oder einen ebenso beschaffenen besonderen überdachten Platz für krankes oder krankheitsverdächtiges Schlachtgeflügel;“
 - b) Nummer 8 erhält folgende Fassung:
 - „8. einen ausreichend großen Kühlraum für die Lagerung von vorläufig beschlagnahmtem Geflügelfleisch, dessen Untersuchung noch nicht abgeschlossen oder das erst nach Erhitzen als tauglich zu beurteilen ist; wenn die anfallende Menge dies zuläßt, genügt eine geeignete, verschließbare Abtrennung in einem in Nummer 6 genannten Kühlraum, sofern Einrichtungen vorhanden sind, die die Übertragung von Krankheitserregern verhüten;“
 - c) Nummer 9 erhält folgende Fassung:
 - „9. besondere wasserdichte, korrosionsfeste, leicht zu reinigende und zu desinfizierende, gekennzeichnete Behälter mit dichtschießenden Deckeln, die so beschaffen sein müssen, daß eine unbefugte Entnahme des Inhalts verhindert wird, für die Lagerung von untauglichem oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmtem Geflügelfleisch, insbesondere von Abfällen. Sofern dieses Geflügelfleisch und diese Abfälle nicht am Ende jedes Arbeitstages aus dem Betrieb entfernt oder unschädlich beseitigt werden oder die anfallende Menge dies erforderlich macht, muß ein verschließbarer, kühlbarer Raum dafür vorhanden sein. Darüber hinaus müssen entsprechende Behälter in ausreichender Zahl in unmittelbarer Nähe der Untersuchungsplätze vorhanden sein;“

d) Nummer 10 erhält folgende Fassung:

„10. eine ausreichende, die Beeinträchtigung des frischen Geflügelfleisches verhütende räumliche Trennung von Einrichtungen für die Unbrauchbarmachung oder anderweitige Verwertung von untauglichem Geflügelfleisch, von Geflügelfleisch, das nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, sowie von sonstigen bei der Schlachtung anfallenden Abfällen, wenn die Unbrauchbarmachung oder Verwertung in unmittelbar dem Schlachtbetrieb angeschlossenen Anlagen erfolgt;“

e) In Nummer 11 wird folgender Halbsatz angefügt:

„die Wasserhähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein;“

f) In Nummer 12 wird nach dem Wort „eingerichteten“ das Wort „, befestigten“ eingefügt.

g) In Nummer 19 werden eingangs die Worte „Nummern 1 bis 9“ durch die Worte „Nummern 1 bis 5 und 7 bis 9“ ersetzt.

h) In Nummer 20 werden nach dem Wort „Vorrichtungen“ die Worte „in Räumen, in denen geschlachtet oder frisches Geflügelfleisch bearbeitet wird,“ eingefügt.

i) Nummer 21 erhält folgende Fassung:

„21. eine ausreichende Beleuchtung in allen Räumen, die zur Aufnahme von Schlachtgeflügel bestimmt sind oder in denen frisches Geflügelfleisch gewonnen, gelagert oder sonst behandelt wird, sowie in den in Nummer 11 genannten Räumen; die Beleuchtung darf Farben nicht verändern. Dies gilt auch für den in Nummer 2 genannten überdachten Platz;“

j) Nummer 22 erhält folgende Fassung:

„22. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; besondere getrennte Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, zur ausschließlichen Verwendung in den in Anlage 2 Abschnitt I Nr. 7 genannten Fällen. Diese Leitungen müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich frisches Geflügelfleisch befindet. In Schlachtbetrieben, die ihre Tätigkeit bereits vor dem 15. Februar 1975 ausgeübt haben, kann zugelassen werden, daß Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften Räume durchqueren, in denen frisches Geflügelfleisch behandelt wird, wenn diese Leitungen in diesen Räumen keine Hähne oder Zapfstellen besitzen;“

k) Nummer 26 erhält folgende Fassung:

„26. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Tische, auswechselbare Schneideunterlagen, Behältnisse, Transportbänder und Sägen aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, das die Qualität des frischen Geflügelfleisches nicht beeinträchtigt; insbesondere ist die Verwendung von Holz untersagt;“

l) Nummer 27 erhält folgende Fassung:

„27. für die Anlieferung des Schlachtgefögels Käfige aus korrosionsfestem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material;“

m) Folgende Nummer 28 wird angefügt:

„28. eine Beschaffenheit der in Nummer 6 genannten Räume, die den Anforderungen in Abschnitt II entspricht.“

7. Anlage 1 Abschnitt II wird wie folgt geändert:

a) Die Überschrift erhält folgende Fassung:

„Abschnitt II

Hygienevorschriften für Gefrier- und Kühleinrichtungen, die außerhalb von Schlachtbetrieben oder Zerlegungsbetrieben liegen“.

b) In Nummer 1 werden eingangs die Worte „der Schlachtbetriebe“ durch die Worte „der Schlachtbetriebe oder der Zerlegungsbetriebe“ ersetzt.

c) Nummer 1 Buchstabe f erhält folgende Fassung:

„f) eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge ausschließlich Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; besondere getrennte Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, zur ausschließlichen Verwendung in den in Anlage 2 Abschnitt I Nr. 7 genannten Fällen. Diese Leitungen müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich frisches Geflügelfleisch befindet. In Kühleinrichtungen, die ihre Tätigkeit bereits vor dem 15. Februar 1975 ausgeübt haben, kann zugelassen werden, daß Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften Räume durchqueren, in denen frisches Geflügelfleisch behandelt wird, wenn diese Leitungen in diesen Räumen keine Hähne oder Zapfstellen besitzen;“

d) Folgende neue Nummer 2 wird eingefügt:

„2. Andere Kühleinrichtungen, als die in Nummer 1 genannten, müssen

a) die Anforderungen in Nummer 1 Buchstaben c, d, e, h, i erfüllen, sofern sie begehbar sind wie Kühlräume oder Kühlzellen;

- b) eine Temperatur von höchstens $+4^{\circ}\text{C}$ erreichen und einhalten können sowie so ausgekleidet sein, daß sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, sofern sie nicht begehbar sind wie Kühlschränke.

Betriebe, in denen sich diese Kühleinrichtungen befinden, müssen über die in Nummer 1 Buchstaben b, f, g, j und k genannten Voraussetzungen verfügen."

Die bisherige Nummer 2 wird Nummer 3.

- e) In der neuen Nummer 3 werden eingangs die Worte „der Schlachtbetriebe“ durch die Worte „der Schlachtbetriebe oder der Zerlegungsbetriebe“ ersetzt.

- f) Folgende Nummer 4 wird angefügt:

„4. Andere Gefriereinrichtungen, als die in Nummer 3 genannten, müssen

- a) die Anforderungen in Nummer 1 Buchstaben c, e, h, i erfüllen und die in Nummer 3 Buchstabe a oder b genannten Temperaturen erreichen und einhalten können, sofern sie begehbar sind wie Gefrierräume oder Gefrierzellen;
- b) die in Nummer 3 Buchstabe a oder b genannten Temperaturen erreichen und einhalten können sowie so ausgekleidet sein, daß sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, sofern sie nicht begehbar sind wie Gefrierschränke oder -truhen.

Betriebe, in denen sich diese Gefriereinrichtungen befinden, müssen über die in Nummer 1 Buchstaben b, f, g, j und k genannten Voraussetzungen verfügen."

- g) Folgende Nummer 5 wird angefügt:

„5. Wird jedoch in Gefriereinrichtungen gefrorenes frisches Geflügelfleisch ausschließlich in Sammelpackungen gelagert, die einen ausreichenden Schutz gegen eine nachteilige Beeinträchtigung des frischen Geflügelfleisches bieten, so gilt statt der Nummer 3 oder 4 folgendes:

- a) Die Räume müssen innen leicht trocknen zu reinigen und so eingerichtet sein, daß die Sammelpackungen ausreichend gegen Beschädigungen geschützt sind;
- b) die in Nummer 3 Buchstabe a oder b genannten Temperaturen müssen erreicht und eingehalten werden können."

8. In Anlage 1 wird folgender neuer Abschnitt III angefügt:

„Abschnitt III

Hygienevorschriften für Zerlegungsbetriebe

Zerlegungsbetriebe müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. einen ausreichend großen Kühlraum und erforderlichenfalls auch einen Gefrierraum, die den Anforderungen in Abschnitt II entsprechen;
2. einen Raum für das Zerlegen, Entbeinen und Umhüllen mit einem Registrierthermometer oder Registrierfernthermometer sowie mit Fußböden und mit Wänden, die Abschnitt I Nr. 19 Buchstaben a und b entsprechen;
3. einen Raum für das Verpacken und den Versand;
4. eine ausreichende Beleuchtung in allen Räumen, in denen Fleisch gelagert oder sonst behandelt wird, sowie in den Umkleideräumen, Wasch- und Duschgelegenheiten, Toiletten; die Beleuchtung darf Farben nicht verändern;
5. eine den hygienischen Erfordernissen entsprechende Vorrichtung für die Behandlung von Fleisch und für das Abstellen der dafür verwendeten Behältnisse, die so beschaffen ist, daß weder das Fleisch noch die Behältnisse unmittelbar mit dem Fußboden in Berührung kommen;
6. die in Abschnitt I Nr. 8, 9, 11, 14, 15, 16, 20, 22, 23, 24, 25, 26 entsprechenden Räume oder Einrichtungen."

9. Anlage 2 Abschnitt I wird wie folgt geändert:

- a) Die Überschrift erhält folgende Fassung:

„Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte“.

- b) Nummer 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Buchstabe a Satz 1 werden die Worte „nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 2“ durch die Worte „nach Anlage 1 Abschnitt II Nr. 3 bis 5“ sowie in Satz 2 das Wort „Geflügelfleisch“ durch das Wort „Fleisch“ ersetzt.

- bb) Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) Die in Anlage 1 Abschnitt I Nr. 1 bis 5 und 8 genannten Räume, Plätze und Behälter sowie die in Abschnitt III Nr. 2 und 3 genannten Räume sind nach Bedarf, zumindest aber nach Beendigung eines Arbeitstages zu reinigen und zu desinfizieren. Die in Anlage 1 Abschnitt I Nr. 6, Abschnitt II Nr. 1 und 2 und Abschnitt III Nr. 1 genannten Kühleinrichtungen sind bei Bedarf, zumindest aber nach jeder vollständigen Räumung zu reinigen und zu desinfizieren. Gefriereinrichtungen sind regelmäßig trocken zu reinigen und bei Bedarf nach Abtauen gründlich mit warmem Wasser zu reinigen und zu desinfizieren.“

- cc) Buchstabe d erhält folgende Fassung:

„d) Die Käfige für die Anlieferung des Schlachtgeflügels sind nach jeder

Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren."

dd) Buchstabe f erhält folgende Fassung:

„f) Räume und Behälter für untaugliches oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmtes Fleisch, insbesondere Abfälle, sind nach Bedarf zu entleeren und unmittelbar nach jeder Entleerung zu reinigen und zu desinfizieren.“

c) Nummer 2 erhält folgende Fassung:

„2. Räume, Arbeitsgeräte und Einrichtungsgegenstände dürfen nur ihrem Zweck entsprechend verwendet werden. Zur Versorgung des Personals bestimmte Speisen und Getränke sowie hierzu benutzte Behältnisse dürfen nicht in Räume, in denen Fleisch bearbeitet oder sonst behandelt wird, verbracht werden.“

d) In den Nummern 3 und 5 wird jeweils das Wort „Geflügelfleisch“ durch das Wort „Fleisch“ ersetzt.

e) In Nummer 6 werden die Worte „sowie Abschnitt II Nr. 1 Buchstaben a und b“ durch die Worte „, Abschnitt II Nr. 1 bis 5 sowie Abschnitt III Nr. 1 bis 3“ ersetzt.

f) Nummer 7 erhält folgende Fassung:

„7. Für alle Verwendungszwecke ist Trinkwasser zu benutzen. Liegen die in Anlage 1 Abschnitt I Nr. 22, Abschnitt II Nr. 1 Buchstabe f und Anlage 4 Abschnitt I Nr. 15 genannten Voraussetzungen vor, darf Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, für die Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung, zur Kühlung von Kühlmaschinen und für das Abschwemmen von Federn und anderen Abfällen in geschlossenen Anlagen verwendet werden.“

g) In Nummer 8 werden das Wort „Geflügelfleisch“ durch das Wort „Fleisch“ und das Wort „Geflügelfleisches“ durch das Wort „Fleisches“ ersetzt.

10. Anlage 2 Abschnitt II wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Schlachtgeflügel, das in die Schlachträume verbracht wird, muß sofort geschlachtet werden.“

b) In Nummer 2 werden die Worte „Die Schlachttiere müssen“ durch die Worte „Das Schlachtgeflügel muß“ ersetzt.

c) In Nummer 3 werden die Worte „Die geschlachteten Tiere müssen“ durch die Worte „Das geschlachtete Geflügel muß“ ersetzt.

d) Nummer 7 erhält folgende Fassung:

„7. Fleisch, das weitergehend untersucht wird oder das untauglich oder nicht zum Genuß für Menschen bestimmt ist, insbe-

sondere Abfall, ist unverzüglich in die dafür vorgesehenen Räume, Einrichtungen oder Behälter zu verbringen und so zu behandeln, daß eine Keimverschleppung vermieden wird.“

e) In Nummer 8 Satz 1 werden die Worte „der Untersuchung“ durch die Worte „der Untersuchung durch Besichtigen, erforderlichenfalls auch Durchtasten und Anschneiden“ ersetzt.

f) Folgende neue Nummer 9 wird eingefügt:

„9. Vor beendeter Geflügelfleischuntersuchung ist jede weitere Zerlegung oder sonstige Behandlung sowie das Entfernen des frischen Geflügelfleisches verboten. Der amtliche Tierarzt kann eine von Satz 1 abweichende Behandlung fordern oder zulassen, wenn dies nach Lage des Falles geboten ist.“

Die bisherige Nummer 9 wird Nummer 10.

11. Anlage 2 erhält folgenden neuen Abschnitt IV:

„Abschnitt IV

Vorschriften für die Zerlegung

1. Der Betriebsleiter oder sein Stellvertreter muß dem mit der Überwachung beauftragten amtlichen Tierarzt die Herkunft des in den Betrieb verbrachten Fleisches nachweisen können.
2. Frisches Geflügelfleisch, das den Anforderungen des Geflügelfleischhygienegesetzes entspricht, ist getrennt von anderem Fleisch zu lagern und an einem anderen Ort oder zu einem anderen Zeitpunkt zu zerlegen; anderes Fleisch darf nur gelagert oder behandelt werden, wenn es geltenden Vorschriften des Gemeinschaftsrechtes entspricht.
3. Frisches Geflügelfleisch, das zerlegt werden soll, muß eine Innentemperatur von höchstens + 4 °C haben; frisches Geflügelfleisch darf jedoch schlachtwarm zerlegt werden, wenn der Schlachtraum und der Zerlegungsraum in demselben Gebäudebereich so nahe beieinander gelegen sind, daß das zu zerlegende frische Geflügelfleisch unmittelbar im Anschluß an die Schlachtung über eine mechanische Förderanlage vom Schlachtraum in den Zerlegungsraum gebracht und dort sofort zerlegt werden kann. Das frische Geflügelfleisch darf nicht länger im Zerlegungsraum verbleiben, als dies zu seiner Behandlung erforderlich ist.
4. Das Reinigen von Fleisch mit Tüchern ist verboten.“

12. Anlage 4 Abschnitt I wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 3 wird Buchstabe a gestrichen die Buchstaben b bis e werden Buchstaben a bis d.

b) Nummer 15 erhält folgende Fassung:

„15. eine Anlage zur Wasserversorgung, die in ausreichender Menge Trinkwasser liefert, das unter Druck steht; besondere, getrennte Leitungen für Wasser, das keine Trinkwassereigenschaften besitzt, zur ausschließlichen Verwendung in den in Anlage 2 Abschnitt I Nummer 7 genannten Fällen. Diese Leitungen müssen deutlich gekennzeichnet sein und dürfen keine Räume durchqueren, in denen sich Fleisch befindet. In Zerlegungsbetrieben, die ihre Tätigkeit bereits vor dem 15. Februar 1975 ausgeübt haben, kann zugelassen werden, daß Leitungen für Wasser ohne Trinkwassereigenschaften Räume durchqueren, in denen Fleisch behandelt wird, wenn diese Leitungen in diesen Räumen keine Hähne oder Zapfstellen besitzen;“

Artikel 2

Der Bundesminister wird den Wortlaut der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung in der geltenden Fassung bekanntmachen und dabei Unstimmigkeiten des Wortlauts beseitigen.

Artikel 3

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Geflügelfleischhygienegesetzes auch im Land Berlin.

Artikel 4

(1) Diese Verordnung tritt vorbehaltlich des Absatzes 2 am 1. Januar 1977 in Kraft.

(2) Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe e tritt am 15. Februar 1980 in Kraft.

Bonn, den 12. Juli 1976

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung des Staatssekretärs
Brühann

**Verordnung
zur Änderung der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung**

Vom 12. Juli 1976

Auf Grund des § 7 Abs. 5, § 9 Abs. 5, § 11 Abs. 4, § 12 Abs. 2, § 16 Abs. 2, § 19 Abs. 3, § 22 Abs. 3 und § 24 Abs. 3 des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 12. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 776), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Geflügelfleischhygienegesetzes vom 25. Februar 1976 (Bundesgesetzbl. I S. 385), wird mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

Artikel 1

Die Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 882), zuletzt geändert durch Gesetz vom 25. Februar 1976 (Bundesgesetzbl. I S. 385), wird wie folgt geändert:

1. § 1 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 Nr. 1 wird nach dem Wort „gewonnen“ das Wort „zerlegt“ eingefügt;
- b) folgender Absatz 3 wird angefügt:

„(3) Im innerstaatlichen und innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch sind der Feststellung, ob es sich um frisches oder zubereitetes oder weder frisches noch zubereitetes Geflügelfleisch handelt, die Vorschriften in Anlage 4 Abschnitt III der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung vom 24. Juli 1973 (Bundesgesetzbl. I S. 873) in der jeweils geltenden Fassung mit Ausnahme der Nummer 3 Satz 3 und 4 zugrunde zu legen. Geflügelfleisch, das weniger als 2 vom Hundert Speisesalz enthält und keinem anderen Behandlungsverfahren nach Anlage 4 Abschnitt III Nr. 1 der Geflügelfleischmindestanforderungen-Verordnung unterzogen worden ist, ist wie frisches Geflügelfleisch zu behandeln.“

2. In § 2 Abs. 2 wird folgender Satz angefügt:

„Wird frisches Geflügelfleisch zerlegt, so sind die Untersuchung und Beurteilung nach Anlage 1 Abschnitt IV und die Kennzeichnung nach Anlage 1 Abschnitt II vorzunehmen.“

3. In § 3 Abs. 1 Satz 2 und Abs. 2 Satz 1 werden jeweils die Worte „Abschnitt I“ gestrichen.

4. In § 6 Abs. 3 werden die Worte „in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Oktober 1940 (Reichsgesetzbl. I S. 1463), zuletzt geändert durch das Gesetz vom 14. Dezember 1970 (Bundes-

gesetzbl. I S. 1711)“, gestrichen und das Wort „Eingangsuntersuchung“ durch die Worte „solchen Untersuchung“ ersetzt.

5. § 7 wird gestrichen.

6. In Anlage 1 Abschnitt I Nr. 9 und 10 werden jeweils die Worte „Abschnitt I“ gestrichen.

7. Anlage 1 Abschnitt II wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 4 wird folgender Satz angefügt:

„Die vorläufige Beschlagnahmung kann auf Teile von Sendungen beschränkt werden, wenn den Umständen nach anzunehmen ist, daß die Mängel sich auf diese Teile der Sendung beschränken.“

b) In Nummer 7 wird das Wort „Tierkörper“ durch die Worte „die geschlachteten Tiere“ ersetzt.

c) In Nummer 10 erhält der Eingangssatz folgende Fassung:

„Frisches Geflügelfleisch darf als tauglich zum Genuß für Menschen nur gekennzeichnet werden, wenn folgende, zum Genuß für Menschen nicht geeignete Teile entfernt worden sind:“

d) Nummer 11 erhält folgende Fassung:

„11. Die Kennzeichnung ist wie folgt vorzunehmen:

a) Bei nicht einzeln verpackten oder nicht einzeln mit einer Schutzhülle versehenen Tierkörpern durch Anbringen einer Plombe nach Nummer 12 an jedem Tierkörper;

b) bei einzeln verpackten oder einzeln mit Schutzhüllen versehenen Tierkörpern sowie bei Tierkörperteilen oder bei Nebenprodukten der Schlachtung in Letztverbraucherpackungen durch eine Kennzeichnung nach Nummer 13 auf der Schutzhülle, der Verpackung oder auf besonderen Kennzeichnungseinlagen aus geeignetem hygienisch einwandfreiem Material;

c) bei Sammelpackungen zusätzlich zur Kennzeichnung nach Buchstabe a oder b durch eine Kennzeichnung nach Nummer 14 auf der Sammelpackung.“

- c) Nummer 12 erhält folgende Fassung:
- „12. Plomben müssen aus widerstandsfähigem, hygienisch einwandfreiem Material bestehen und dürfen nicht wiederverwendet werden können; sie müssen im oberen Teil die Großbuchstaben DE, in der Mitte die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Schlacht- oder Zerlegungsbetriebes und im unteren Teil die Abkürzung EWG enthalten; Buchstaben und Ziffern müssen 0,2 cm hoch und leicht lesbar sein.“
- f) Nummer 13 erhält folgende Fassung:
- „13. Die Art der Kennzeichnung nach Nummer 11 Buchstabe b muß den Anforderungen in Nummer 12 entsprechen; sie ist leicht sichtbar und dauerhaft anzubringen.“
- g) Folgende neue Nummern 14 und 15 werden eingefügt:
- „14. Die nach Nummer 11 Buchstabe c vorgeschriebene Kennzeichnung muß aus einem Oval von 6,5 cm Breite und 4,5 cm Höhe bestehen und die in Nummer 12 geforderten Angaben leicht lesbar enthalten. Die Buchstaben müssen 0,8 cm und die Ziffern 1,1 cm hoch sein.
15. Die Kennzeichnung von Schutzhüllen und Einzelpackungen oder Sammelpackungen ist so anzubringen, daß sie beim Öffnen zerstört wird. Wird die Kennzeichnung beim Öffnen nicht zwangsläufig zerstört, so müssen Schutzhüllen und Einzelpackungen so beschaffen sein, daß sie nicht wiederverwendet werden können.“
- h) Die bisherige Nummer 14 wird Nummer 16.
8. a) In Abschnitt III Nr. 1 Satz 1 wird die Verweisung „Abschnitt II Nr. 11 und 13“ durch „Abschnitt II Nr. 11 bis 16“ ersetzt;
- b) in Nummer 2 werden die Worte „Plombe, Aufdruck und Stempel müssen“ durch die Worte „Die Kennzeichnung muß“ ersetzt.
9. Anlage 1 erhält folgenden neuen Abschnitt IV:
- „Abschnitt IV
Untersuchung
in Geflügelfleischzerlegungsbetrieben
1. Der amtliche Tierarzt hat vor der Zerlegung das frische Fleisch darauf zu überprüfen, ob es die vorgeschriebene Kennzeichnung aufweist und von der vorgeschriebenen Genußtauglichkeitsbescheinigung begleitet ist. Dabei ist insbesondere auch auf Abweichungen der Konsistenz, der Farbe und des Geruches zu achten.
2. Reichen die Ergebnisse dieser Überprüfung nicht aus oder bestehen aus sonstigen Grün-
- den Zweifel an der Genußtauglichkeit des frischen Fleisches, so sind weitergehende Untersuchungen nach näherer Anweisung der zuständigen Behörde durchzuführen. Die Sendung oder der von den weitergehenden Untersuchungen betroffene Teil der Sendung ist bis zum Abschluß der Untersuchung vorläufig zu beschlagnahmen.
3. Für die Beurteilung gilt Abschnitt II entsprechend.
4. Der amtliche Tierarzt hat Aufzeichnungen zu machen, aus denen der Zerlegungsbetrieb, dort durchgeführte Überprüfungen, Untersuchungen und deren Ergebnisse sowie die den Betrieb betreffenden Entscheidungen ersichtlich sind. Die Aufzeichnungen sind drei Jahre aufzubewahren.“
10. In der Bezeichnung der Anlage 2 wird der Klammerhinweis „(zu § 3 und 4)“ durch den Klammerhinweis „(zu § 3)“ ersetzt und in der Überschrift die Worte „Abschnitt I“ gestrichen.
11. Anlage 3 wird wie folgt geändert:
- a) Muster 2 erhält die als Anlage zu dieser Verordnung beigefügte Fassung.
- b) Muster 3 wird wie folgt geändert:
- aa) In Ziffer II werden nach dem Wort „(-betriebe)“ die Worte „oder des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebes (-betriebe)“ angefügt;
- bb) in Ziffer IV erhalten die Nummern 1 bis 3 folgende Fassung:
- „1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, oder die Zerlegungsbetriebe, in denen im Falle der Zerlegung das frische Geflügelfleisch zerlegt worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe oder Zerlegungsbetriebe gelegenen Kühl- oder Gefriereinrichtungen, sofern das frische Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;
3. das Schlachtgeflügel, die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung sowie im Falle der Zerlegung das zerlegte frische Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben den vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen unterzogen worden sind und das

frische Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;“

c) Muster 4 wird wie folgt geändert:

aa) In Ziffer II werden nach dem Wort „(-betriebe)“ die Worte „oder des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebes (-betriebe)“ eingefügt.

bb) In Ziffer IV erhalten die Nummern 1 bis 3 folgende Fassung:

„1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, oder die Zerlegungsbetriebe, in denen im Falle der Zerlegung das frische Geflügelfleisch zerlegt worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Lieferungen von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;

2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe oder Zerlegungsbetriebe gelegenen Kühl- oder Gefriereinrichtungen, sofern das frische Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;

3. das Schlachtgeflügel, die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung sowie im Falle der Zerlegung das zerlegte frische Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben den vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen unterzogen worden sind und das frische Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;“

d) In Muster 5 Ziffer IV erhalten die Nummern 1 bis 3 folgende Fassung:

„1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, oder die Zerlegungsbetriebe, in denen im Falle der Zerlegung das frische Geflügelfleisch zerlegt worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zum Export von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;

2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe oder Zerlegungsbetriebe gelegenen Kühl- oder Gefriereinrichtungen, sofern das Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde des Versandlandes zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;

3. das Schlachtgeflügel, die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung sowie im Falle der Zerlegung das zerlegte frische Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben den vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen unterzogen worden sind und das Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;“

e) In Muster 6 Ziffer IV erhalten die Nummern 1 bis 3 folgende Fassung:

„1. die Schlachtbetriebe, in denen das Geflügel geschlachtet worden ist, oder die Zerlegungsbetriebe, in denen im Falle der Zerlegung das frische Geflügelfleisch zerlegt worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik unter Erteilung einer Veterinärkontrollnummer zu Lieferungen von frischem Geflügelfleisch in den Geltungsbereich der Verordnung zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;

2. die außerhalb dieser Schlachtbetriebe oder Zerlegungsbetriebe gelegenen Kühl- oder Gefriereinrichtungen, sofern das Geflügelfleisch dort gelagert worden ist, von der obersten Veterinärbehörde der Deutschen Demokratischen Republik zugelassen worden sind und laufend überwacht werden;

3. das Schlachtgeflügel, die Tierkörper und Nebenprodukte der Schlachtung sowie im Falle der Zerlegung das zerlegte frische Geflügelfleisch in zugelassenen Betrieben den vorgeschriebenen amtlichen Untersuchungen unterzogen worden sind und das Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen erklärt worden ist;“

12. Anlage 4 Abschnitt I wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 1 Buchstabe a werden die Worte „§ 5 Abs. 4“ durch die Worte „§ 5 Abs. 2 und 4“ ersetzt.

b) In Nummer 5 wird folgender Satz angefügt:
„Bei Sendungen unter 36 kg oder mit weniger als 6 Packstücken ist die gesamte Sendung entsprechend zu untersuchen.“

c) In Nummer 6 wird folgender Satz angefügt:
„Andere Verfahren zum Auftauen dürfen angewendet werden, wenn sie wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind und keine Beeinträchtigung des Ergebnisses zu erwarten ist.“

d) Nummer 9 erhält folgenden neuen Buchstaben b:

„b) Werden in frischem Geflügelfleisch Salmonellen oder andere für die Gesundheit des Menschen gefährliche Erreger festgestellt und handelt es sich um nicht mehr als eine Feststellung je 36 kg oder

je 6 Packstücke, so ist eine erneute Untersuchung im doppelten als dem in Nummer 6 genannten Umfang durchzuführen. Wird dabei erneut diese Feststellung getroffen, so ist die Sendung als untauglich zu beurteilen und vorläufig zu beschlagnahmen. Packstücke, in denen Salmonellen oder andere für die Gesundheit des Menschen gefährliche Erreger festgestellt worden sind, oder frisches Geflügelfleisch, das mit befallenen Geflügelfleisch unmittelbar in Berührung gekommen ist, sind in jedem Falle als untauglich zu beurteilen und vorläufig zu beschlagnahmen."

Der bisherige Buchstabe b wird Buchstabe c;

- e) In Nummer 10 werden die Worte „Nummer 9 Buchstabe b“ durch die Worte „Nummer 9 Buchstabe c“ ersetzt.

Artikel 2

Der Bundesminister wird den Wortlaut der Geflügelfleischuntersuchungs-Verordnung in der geltenden Fassung bekanntmachen und dabei erforderlichenfalls Unstimmigkeiten des Wortlauts beseitigen.

Artikel 3

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 44 des Geflügelfleischhygienegesetzes auch im Land Berlin.

Artikel 4

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1977 in Kraft.

Bonn, den 12. Juli 1976

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung des Staatssekretärs
Brühann

Muster 2

**Genußtauglichkeitsbescheinigung für frisches Geflügelfleisch¹⁾,
das für einen Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bestimmt ist**

Versandland Nr. 2)
 Zuständiges Ministerium
 Ausstellende Behörde
 Ref. 2)

I. Angaben zur Identifizierung des Fleisches:

Fleisch von
 (Tierart)
 Art der Teile
 Art der Verpackung
 Zahl der Packstücke
 Nettogewicht

II. Herkunft des Fleisches:

Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Schlachtbetriebe(s)⁴⁾

 Anschrift(en) und Veterinärkontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Zerlegungsbetriebe(s)⁴⁾

III. Bestimmung des Fleisches:

Das Fleisch wird versandt
 von
 (Versandort)
 nach
 (Bestimmungsort und -land)
 mit folgendem Transportmittel³⁾
 Name und Anschrift des Absenders

 Name und Anschrift des Empfängers

IV. Bescheinigung:

Der Unterzeichnete, amtlicher Tierarzt, bescheinigt folgendes:

- a) — das vorstehend bezeichnete Geflügelfleisch⁴⁾,
 — die Verpackung des vorstehend bezeichneten Fleisches⁴⁾
 ist mit einem Kennzeichen versehen, aus dem ersichtlich ist, daß
 — das Geflügelfleisch nur von Schlachttieren stammt, die in zugelassenen Schlachtbetrie-
 ben geschlachtet worden sind⁴⁾,
 — das Fleisch in einem zugelassenen Zerlegungsbetrieb zerlegt worden ist⁴⁾;
- b) das Geflügelfleisch ist auf Grund einer tierärztlichen Untersuchung nach der Richtlinie des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch als tauglich zum Genuß für Menschen befunden worden;
- c) die Transportmittel und die Ladebedingungen entsprechen den in der vorgenannten Richtlinie genannten hygienischen Anforderungen.

Ausgefertigt in am

(.....)

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

1) Frisches Geflügelfleisch: Frisches Fleisch von Hühnern, Puten, Perlhühnern, Enten und Gänsen, die als Haustiere gehalten werden, das einer auf seine Haltbarkeit einwirkenden Behandlung nicht unterworfen worden ist; als frisch gilt jedoch auch Geflügelfleisch, das einer Kältebehandlung unterworfen worden ist.
 2) Fakultativ.
 3) Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastwagen sind die jeweiligen Kennzeichen oder Nummern, bei Versand mit einem Flugzeug die Flugnummer und bei Versand mit dem Schiff der Name einzutragen.
 4) Nichtzutreffendes streichen.

Hinweis auf Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften,

die mit ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften unmittelbare Rechtswirksamkeit in der Bundesrepublik Deutschland erlangt haben

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften — Ausgabe in deutscher Sprache —	
	vom	Nr./Seite
Vorschriften für die Agrarwirtschaft		
10. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1341/76 der Kommission zur Festsetzung der Prämien als Zuschlag zu den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Reis und Bruchreis	11. 6. 76	L 152/7
10. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1342/76 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Kälbern und ausgewachsenen Rindern sowie von Rindfleisch, ausgenommen gefrorenes Rindfleisch	11. 6. 76	L 152/9
10. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1343/76 der Kommission zur Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weiß- und Rohzucker	11. 6. 76	L 152/12
11. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1344/76 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen bei der Einfuhr	12. 6. 76	L 153/1
11. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1345/76 der Kommission zur Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen bei der Einfuhr für Getreide, Mehl und Malz hinzugefügt werden	12. 6. 76	L 153/3
11. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1346/76 der Kommission zur Festsetzung des Betrages der Beihilfe für Olsaaten	12. 6. 76	L 153/5
11. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1347/76 der Kommission zur Festsetzung des Weltmarktpreises für Raps- und Rübsensamen	12. 6. 76	L 153/7
11. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1348/76 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen für Milch und Milchzeugnisse, die in unverändertem Zustand ausgeführt werden	12. 6. 76	L 153/9
11. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1349/76 der Kommission über die Durchführung einer Ausschreibung zur Bereitstellung von Weichweizen als Hilfeleistung für die Arabische Republik Ägypten	12. 6. 76	L 153/22
11. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1350/76 der Kommission über die Durchführung einer Ausschreibung zur Bereitstellung von Weichweizen als Hilfeleistung für die Republik Sudan	12. 6. 76	L 153/26
11. 6. 76 Verordnung (EWG) Nr. 1351/76 der Kommission zur siebten Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 320/73 über die Bestimmung der auf den repräsentativen Märkten der Gemeinschaft festgestellten Preise für Kälber und für ausgewachsene Rinder	12. 6. 76	L 153/29

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz

Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn

Im Bundesgesetzblatt Teil I werden Gesetze, Verordnungen, Anordnungen und damit im Zusammenhang stehende Bekanntmachungen veröffentlicht. Im Bundesgesetzblatt Teil II werden völkerrechtliche Vereinbarungen, Verträge mit der DDR und die dazu gehörenden Rechtsvorschriften und Bekanntmachungen sowie Zolltarifverordnungen veröffentlicht.

Bezugsbedingungen: Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. jeden Jahres beim Verlag vorliegen. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben: Bundesgesetzblatt Postfach 13 20, 5300 Bonn 1, Tel. (0 22 21) 23 80 67 bis 69.

Bezugspreis: Für Teil I und Teil II halbjährlich je 40,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,10 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Januar 1975 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 1,50 DM (1,10 DM zuzüglich —,40 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 1,90 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.