

1983

Ausgegeben zu Bonn am 9. April 1983

Nr. 16

Tag	Inhalt	Seite
29. 3. 83	Verordnung zum Schutz von Tieren beim grenzüberschreitenden Transport ..... neu: 7833-3-2	409
30. 3. 83	Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin (Bäcker-Ausbildungsverordnung – BäAusbV) ..... neu: 800-21-1-103	413
30. 3. 83	Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin (Konditor-Ausbildungsverordnung – KondAusbV) ..... neu: 7110-6-22	422
28. 3. 83	Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts (zu Artikel 1 Nr. 1 a des Gesetzes zur Änderung des Bremischen Besoldungsgesetzes) ..... 1104-5	432
28. 3. 83	Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts (zu dem Hamburgischen Gesetz zum Staatsvertrag über den Norddeutschen Rundfunk) ..... 1104-5	432
25. 3. 83	Berichtigung einer Bekanntmachung zu § 4 des Warenzeichengesetzes ..... 423-1-5-43	433
<b>Hinweis auf andere Verkündungsblätter</b>		
	Verkündungen im Bundesanzeiger .....	434
	Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften .....	435

### Verordnung zum Schutz von Tieren beim grenzüberschreitenden Transport

Vom 29. März 1983

Auf Grund des § 13 Abs. 3 des Tierschutzgesetzes vom 24. Juli 1972 (BGBl. I S. 1277) wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Verkehr mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

#### Abschnitt 1

##### Allgemeine Vorschriften

###### § 1

Im Sinne dieser Verordnung sind

1. Tiere:  
Einhufer, Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen, soweit sie Haustiere sind;
2. Transportmittel:  
Laderäume und Behälter für die Beförderung auf dem Land-, Wasser- oder Luftweg;
3. grenzüberschreitender Transport:  
jede Beförderung von Tieren über die Grenze in einem Transportmittel vom Beginn des Verladens in das Transportmittel bis zum Ende des Ausladens aus diesem Transportmittel; ausgenommen sind der kleine Grenzverkehr sowie Transporte im Verkehr mit Berlin (West) im Transit durch die Deutsche Demokratische Republik;
4. Mitgliedstaat:  
Mitgliedstaat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft.

###### § 2

(1) Beim grenzüberschreitenden Transport muß eine dem Muster der Anlage entsprechende Bescheinigung (Transportbescheinigung) mitgeführt und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

(2) Wird beim Transport von Rindern und Schweinen eine Gesundheitsbescheinigung nach Anlage F der Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung viehseuchenrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen (ABl. EG 1975 Nr. C 189 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung mitgeführt, so gilt diese Gesundheitsbescheinigung als Transportbescheinigung, wenn sie um die Angaben nach Abschnitt A Nr. IV sowie den Abschnitten B und C der Anlage ergänzt worden ist.

(3) Die Transportbescheinigung darf nur aus einem einzigen Blatt bestehen. Sie muß in den Amtssprachen oder jeweils mindestens einer Amtssprache des Versandlandes, des Bestimmungslandes und gegebenenfalls des Transitlandes ausgestellt sein, sofern diese Länder Mitgliedstaaten sind.

(4) Die Transportbescheinigung wird ungültig, wenn die Tiere nicht innerhalb von 24 Stunden seit Unterzeichnung der Bescheinigung nach Abschnitt A der Anlage verladen worden sind. Eine ungültig gewordene

Transportbescheinigung darf nur durch eine Transportbescheinigung nach Absatz 1 ersetzt werden.

### § 3

(1) Stellt der beamtete Tierarzt während des grenzüberschreitenden Transports Mängel fest, die bei den Tieren vermeidbare Schmerzen, Leiden oder Schäden hervorrufen können, so ordnet er oder die sonst zuständige Behörde unverzüglich gegenüber dem Begleiter der Tiere oder dem mit ihrer Betreuung Beauftragten die zum Schutz der Tiere notwendigen Maßnahmen an.

(2) Die Durchführung einer während des grenzüberschreitenden Transports erforderlich gewordenen Versorgung der Tiere mit Futter oder Wasser ist von dem Verantwortlichen für die Einrichtung, in der diese Maßnahmen durchgeführt wurden, in der Transportbescheinigung zu bestätigen.

## Abschnitt 2

### Verbringen aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung

#### § 4

(1) Tiere dürfen für einen Transport aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung nur verladen werden, wenn der beamtete Tierarzt ihre Transportfähigkeit festgestellt und in Abschnitt A der Transportbescheinigung bestätigt hat.

(2) Die Ladebescheinigung (Abschnitt B der Transportbescheinigung) wird nur ausgestellt, wenn die die Tiere und das Transportmittel betreffenden Bestimmungen der Artikel 6 bis 37 des Europäischen Übereinkommens vom 13. Dezember 1968 über den Schutz von Tieren beim internationalen Transport (BGBl. 1973 II S. 721) eingehalten sind.

## Abschnitt 3

### Verbringen in oder durch den Geltungsbereich dieser Verordnung

#### § 5

Beim Verbringen von Tieren in oder durch den Geltungsbereich dieser Verordnung prüft der beamtete Tierarzt durch Besichtigung der Sendung, ob die in § 4 Abs. 2 bezeichneten Bestimmungen eingehalten worden sind. Er prüft außerdem, ob die nach § 2 vorgeschriebene Bescheinigung mitgeführt wird. Er trägt die festgestellten Mängel sowie bei der Feststellung angeordnete Maßnahmen in die Transportbescheinigung ein.

#### § 6

Wird beim Verbringen in den Geltungsbereich dieser Verordnung eine Eintragung nach § 5 Satz 2 in die

Transportbescheinigung vorgenommen oder enthält die Transportbescheinigung bereits eine entsprechende Eintragung seitens eines anderen Mitgliedstaates, so sendet die für den Ort des Grenzübertretts zuständige Behörde eine Ablichtung der Transportbescheinigung an das Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft.

## Abschnitt 4

### Ausnahmen

#### § 7

Die Verpflichtung zum Mitführen und zur Vorlage der Transportbescheinigung nach § 2 Abs. 1 und 2 sowie die Feststellung der Transportfähigkeit und ihre Bestätigung nach § 4 Abs. 1 entfallen, soweit es einer Entscheidung des Rates oder der Kommission der Europäischen Gemeinschaften nach Artikel 4 oder 5 der Richtlinie 81/389/EWG des Rates vom 12. Mai 1981 zur Festlegung von Maßnahmen für die Durchführung der Richtlinie 77/489/EWG über den Schutz von Tieren beim internationalen Transport (ABl. EG Nr. L 150 S. 1) entspricht und der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten dies im Bundesanzeiger bekanntgemacht hat. Die Verpflichtung zum Mitführen und zur Vorlage der Transportbescheinigung nach § 2 Abs. 1 und 2 sowie die Feststellung der Transportfähigkeit und ihre Bestätigung nach § 4 Abs. 1 entfallen für Renn- und Turnierpferde sowie für Tiere, die an internationalen Ausstellungen teilnehmen, soweit und solange eine in Satz 1 genannte Entscheidung für diese Tiere nicht ergangen ist.

## Abschnitt 5

### Ordnungswidrigkeiten

#### § 8

Ordnungswidrig im Sinne des § 18 Abs. 2 Nr. 16 des Tierschutzgesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 2 Abs. 1 eine Transportbescheinigung nicht mitführt oder nicht vorlegt.

## Abschnitt 6

### Schlußvorschriften

#### § 9

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 22 des Tierschutzgesetzes auch im Land Berlin.

#### § 10

Diese Verordnung tritt am ersten Tage des auf die Verkündung folgenden Kalendermonats in Kraft.

Bonn, den 29. März 1983

Der Bundesminister  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
In Vertretung  
Rohr

Bescheinigung Nr. ....

**INTERNATIONALE TIERTRANSPORT-BESCHEINIGUNG <sup>1)</sup>**

Zuständige Stelle: (Druckbuchstaben)

**Transport von Tieren nach Kapitel I des Anhangs zur Richtlinie 77/489/EWG**

**A. BESCHEINIGUNG ÜBER DIE TRANSPORTFÄHIGKEIT FÜR DEN INTERNATIONALEN TRANSPORT**

Versandland: ..... <sup>2)</sup>

Name und Anschrift des Versenders: ..... <sup>2)</sup>

Bestimmungsland: ..... <sup>2)</sup>

I. Anzahl der Tiere: ..... <sup>2)</sup>

II. Beschreibung der Tiere: .....  
..... <sup>2)</sup>

III. Endgültiger Bestimmungsort sowie Name und Anschrift des Empfängers: .....  
..... <sup>2)</sup>

IV. Der Unterzeichnete bestätigt, daß er die vorstehend beschriebenen Tiere untersucht und für tauglich für den vorgesehenen internationalen Transport befunden hat.

Stempel                      Datum .....                      Ortszeit .....

.....  
(Unterschrift des amtlichen Tierarztes)

Diese Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, wenn die betreffenden Tiere nicht innerhalb von 24 Stunden nach dem Zeitpunkt der Unterzeichnung zum internationalen Transport verladen werden.

---

**B. LADEBESCHEINIGUNG**

Der Unterzeichnete bestätigt, daß die vorstehend beschriebenen Tiere unter vom amtlichen Tierarzt gebilligten Umständen am ..... (Datum) um ..... (Ortszeit) <sup>4)</sup>

in .....  
(Verladeort)

auf ..... <sup>3)</sup> verladen wurden.

Stempel                      .....

(Unterschrift des amtlichen Tierarztes  
oder des Vertreters der zuständigen Behörde) <sup>5)</sup>

---

**C. BEMERKUNGEN** <sup>6)</sup>

I. Die vorstehend beschriebenen Tiere sind nicht im Einklang mit ..... <sup>7)</sup>

transportiert worden, und folgende Maßnahmen sind ergriffen worden: .....

.....

.....  
(Unterschrift des Beamten der zuständigen Behörde) <sup>6)</sup>

II. Der Unterzeichnete erklärt, daß die vorstehend beschriebenen Tiere in/im .....

gefüttert und getränkt wurden und den genannten Betrieb am ..... (Datum)

um ..... (Ortszeit) verlassen haben.

.....  
(Unterschrift des Verantwortlichen des Betriebs) <sup>8)</sup>

---

Wenn in der Rubrik C I Bemerkungen gemacht wurden, ist diese Bescheinigung binnen 3 Tagen nach Beendigung des Transports vom Besitzer oder von seinem Bevollmächtigten am Bestimmungsort der zuständigen Behörde ordnungsgemäß ausgefüllt einzureichen.

---

**Anmerkungen**

- 1) Für jede Sendung von Tieren, die in ein und demselben Eisenbahnwaggon, Lastwagen, Container, Flugzeug oder Schiff von ein und demselben Betrieb an ein und denselben Empfänger versandt werden, ist eine gesonderte Bescheinigung auszustellen. Wird diese Sendung geteilt, so muß für jede Gruppe eine erforderlichenfalls am Tag der Teilung der Sendung ergänzte Abschrift der Bescheinigung mitgeführt werden, die im Bedarfsfall weiter zu ergänzen ist und bei der betreffenden Gruppe bis zu ihrer Ankunft am endgültigen Bestimmungsort verbleiben muß.
  - 2) Nur auszufüllen, wenn die Tiere ohne EWG-Gesundheitsbescheinigung transportiert werden. Bei der Beschreibung sind Rasse und Geschlecht der Tiere anzugeben: z. B. Mutterschaf, Schafbock, Lamm usw. bzw. die entsprechenden Bezeichnungen anderer Arten.
  - 3) Angabe des Transportmittels, bei Flugzeugen der Flugnummer, bei Schiffen des Schiffsnamens und bei Eisenbahnwaggons oder Fahrzeugen der Registriernummer. Bei Anhängern, die von der Zugmaschine getrennt werden können, ist die Containernummer anzugeben.
  - 4) Zeitpunkt der Verladung des ersten Tieres.
  - 5) Wenn vorgesehen ist, daß die Verladung von einem amtlichen Tierarzt zu überwachen ist, so muß dieser die Rubrik B ausfüllen. Obliegt die Überwachung einem anderen Beamten der zuständigen Behörde als dem amtlichen Tierarzt, der jedoch unter der Aufsicht des Tierarztes steht, so muß der Beamte die unter Rubrik B vorgesehene Bestätigung eintragen.
  - 6) Rubrik C I der Bescheinigung ist nur auszufüllen, wenn ein von der zuständigen Behörde des Transit- oder des Bestimmungslandes oder – wenn diese Kontrolle dort erfolgt – des Schlachtbetriebs, in den die Tiere verbracht werden sollen, bestellter Verantwortlicher der Kontrollstelle der Auffassung ist, daß die Tiere nicht in Übereinstimmung mit den Nummern 4 bis 35 des Anhangs zur Richtlinie 77/489/EWG transportiert worden sind.
  - 7) Der Beamte hat im einzelnen anzugeben, welche Auflagen seines Erachtens nicht eingehalten worden sind.
  - 8) Sind Maßnahmen, einschließlich Füttern und Tränken der Tiere, getroffen worden, so hat der Verantwortliche des Betriebs, in dem die Maßnahmen durchgeführt wurden, Abschnitt II der Rubrik C auszufüllen.
-

**Verordnung  
über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin  
(Bäcker-Ausbildungsverordnung – BäAusbV) \*)**

**Vom 30. März 1983**

Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch § 24 Nr. 1 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, und des § 25 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. Dezember 1965 (BGBl. 1966 I S. 1), der zuletzt durch § 25 Nr. 1 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft verordnet:

**§ 1**

**Anwendungsbereich**

Diese Verordnung gilt für die Berufsausbildung in dem Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin nach der Handwerksordnung und für die Berufsausbildung in dem nach § 2 anerkannten Ausbildungsberuf.

**§ 2**

**Staatliche Anerkennung**

Der Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin wird staatlich anerkannt.

**§ 3**

**Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Rechtsverordnung gemäß § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes und § 27 a Abs. 1 der Handwerksordnung als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

**§ 4**

**Berufsfeldbreite Grundbildung**

Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Ausbildungsordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

**§ 5**

**Ausbildungsberufsbild**

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung,
2. Ausführen von Hygienemaßnahmen,
3. Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften,
4. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes,
5. Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten,
6. Lagern und Kontrollieren von Roh- und Zusatzstoffen, Halbfabrikaten, Fertigerzeugnissen und Verpackungsmaterialien,
7. Herstellen von Roggen-, Weizen- und Mischbroten,
8. Herstellen von Spezialbroten,
9. Herstellen von Brötchen und sonstigem Klein Gebäck,
10. Herstellen von Feinen Backwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig,
11. Herstellen von Füllungen und Verarbeiten von Früchten,
12. Zubereiten und Verarbeiten von Glasuren,
13. Zusammensetzen und Ausgarnieren von Torten und Desserts,
14. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
15. Herstellen von Lebkuchen,
16. Kenntnisse der Speiseeisherstellung.

**§ 6**

**Ausbildungsrahmenplan**

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 5 sollen nach der in der Anlage für die berufliche Grundbildung und für die berufliche Fachbildung enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan innerhalb der beruflichen Grundbildung und innerhalb der beruflichen Fachbildung abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

**§ 7**

**Ausbildungsplan**

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

\*) Diese Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

## § 8

**Berichtsheft**

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

## § 9

**Zwischenprüfung**

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten 3 Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 4 Stunden 4 Arbeitsproben durchführen, in jedem Falle die Herstellung eines Teiges für eine Brotsorte gemäß Nummer 1. Für die übrigen Arbeitsproben kommen insbesondere die unter den Nummern 2 bis 6 aufgeführten Arbeitsproben in Betracht; aus den einzelnen Bereichen soll jedoch jeweils nur eine Arbeitsprobe ausgewählt werden:

1. Herstellen von Teigen für Roggen- und Weizenmischbrot,
2. Herstellen von Brötchenteigen und Formen von ortsüblichen Brötchen,
3. Formen von Kleingebäck, insbesondere Hörnchen und Brezeln,
4. Herstellen von Teigen für Hefe- und Mürbegebäck,
5. Herstellen von Teigen für Plunder- und Blätterteiggebäck,
6. Formen verschiedener Teige, insbesondere Mürbe-, Blätter-, Hefe- und Plunder Teig, für Gebäcke.

(4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in insgesamt höchstens 180 Minuten Aufgaben aus folgenden Gebieten schriftlich lösen:

1. Beschreiben der Eignung von Rohstoffen für ihre Verarbeitung,
2. Erklären der Veränderungen bei der Lagerung von Waren auf Grund äußerer Einflüsse,
3. Beschreiben der Lockerungsmittel für die Herstellung von Brot und Weizenhefegebäcken, Erklären des Gärprozesses,
4. Anwenden der Grundrechenarten einschließlich Bruch- und Prozentrechnung an berufsspezifischen Beispielen.

Die schriftlichen Aufgaben sollen auch praxisbezogene Fälle berücksichtigen.

(5) Die in Absatz 4 genannte Prüfungsdauer kann insbesondere unterschritten werden, soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird.

## § 10

**Abschlußprüfung und Gesellenprüfung**

(1) Die Abschlußprüfung und die Gesellenprüfung erstrecken sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 8 Stunden je eine Arbeitsprobe aus den Bereichen Herstellen von Brot und Weizenkleingebäck sowie Herstellen von Feinen Backwaren durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Herstellen von Brot und Weizenkleingebäck einschließlich Flechtgebäck mit den Arbeitsschritten Zubereiten eines Teiges, Weiterverarbeiten und Backen,
2. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen, von Füllungen und Glasuren sowie das Zusammensetzen und Ausgarnieren einer Torte und eines Formstückes.

(3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsfach Technologie:
  - a) Eigenschaften einschließlich Qualitätsmerkmale sowie Verwendung der Rohstoffe,
  - b) Auswirkungen der Fertigungstechniken, der rationellen Herstellung und der eingesetzten Rohstoffe auf die Qualität des Endproduktes,
  - c) Einsatz von Maschinen und Geräten unter Berücksichtigung rationeller Herstellungsverfahren,
  - d) Rezepte und Rezeptvariationen für Brot, Kleingebäcke und Feine Backwaren,
  - e) berufsbezogene Verordnungen des Lebensmittelrechtes und rechtliche Vorschriften für den Betrieb einer Gaststätte,
  - f) Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz, rationelle Energieverwendung sowie Hygiene;
2. im Prüfungsfach Technische Mathematik:
  - a) Berechnungen der Rezepturen, Führungen und Ausbeuten bei der Backwarenherstellung,
  - b) Berechnungen für die Backwarenkalkulation;
3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde:
 

Wirtschafts- und Sozialkunde.

Die Fragen und Aufgaben sollen auch praxisbezogene Fälle berücksichtigen.

(4) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. im Prüfungsfach<br>Technologie           | 120 Minuten, |
| 2. im Prüfungsfach<br>Technische Mathematik | 90 Minuten,  |

3. im Prüfungsfach  
Wirtschafts- und Sozialkunde 60 Minuten.

(5) Die in Absatz 4 genannte Prüfungsdauer kann insbesondere unterschritten werden, soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird.

(6) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen das doppelte Gewicht.

(7) Innerhalb der Kenntnisprüfung hat das Prüfungsfach Technologie gegenüber jedem der übrigen Prüfungsfächer das doppelte Gewicht.

(8) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der Fertigungs- und der Kenntnisprüfung sowie innerhalb der Kenntnisprüfung im Prüfungsfach Technologie mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind.

#### § 11

##### **Übergangsregelung**

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

#### § 12

##### **Berlin-Klausel**

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 112 des Berufsbildungsgesetzes und § 128 der Handwerksordnung auch im Land Berlin.

#### § 13

##### **Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 1983 in Kraft.

Bonn, den 30. März 1983

Der Bundesminister für Wirtschaft  
In Vertretung  
Schlecht

**Anlage**  
 (zu § 6)

**Ausbildungsrahmenplan**  
**für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin**
**Abschnitt I: Berufliche Grundbildung**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
1	Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung (§ 5 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden</li> <li>c) unfallverursachendes Verhalten sowie berufstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben</li> <li>d) Gefahren im Umgang mit elektrischem Strom beschreiben</li> <li>e) wesentliche Vorschriften über die Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtungen nennen</li> <li>f) Gefahren im Umgang mit Giften, Gasen und leicht entzündlichen Stoffen nennen</li> <li>g) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten</li> <li>h) betriebsbedingte Umweltbelastungen und Möglichkeiten ihrer Einschränkung und Vermeidung nennen</li> <li>i) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden</li> <li>k) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen</li> <li>l) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten nennen und Möglichkeiten rationeller Energieverwendung im beruflichen Einwirkungs- und Beobachtungsbereich anführen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 5 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung der Arbeitshygiene erklären</li> <li>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten</li> <li>c) Arbeitskleidung auswählen</li> <li>d) Hygienevorschriften anwenden</li> </ul>		
3	Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften (§ 5 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) berufsbezogene gewerbe- und lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden</li> <li>b) Vorschriften für die Herstellung und den Umgang mit Speiseeis nennen</li> <li>c) die für den Betrieb einer Gaststätte geltenden Vorschriften nennen</li> </ul>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
4	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Nr. 4)	a) Struktur und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) Produktionsabläufe darstellen c) Zusammenwirken der einzelnen Betriebsteile erläutern d) den Ausbildungsvertrag, die Ausbildungsordnung, das Jugendarbeitsschutzgesetz, das Gesetz über die Arbeitszeit bei Bäckereien und Konditoreien und die Tarifverträge erläutern	X    X	 X  X
5	Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten (§ 5 Nr. 5)	a) Arbeitsweise und Einsatz der Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräte beschreiben b) Bleche, Formen und Arbeitsgeräte herrichten und pflegen c) Maschinen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen d) Maschinen unter Beachtung der Hygienevorschriften pflegen e) Reinigungsmittel und Pflegemittel auswählen	X  X   X	   X  X
6	Lagern und Kontrollieren von Roh- und Zusatzstoffen, Halbfabrikaten, Fertigerzeugnissen und Verpackungsmaterialien (§ 5 Nr. 6)	a) Arten und Sorten der Rohstoffe und Halbfabrikate beschreiben b) Einflüsse von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit auf die Haltbarkeit der Erzeugnisse erläutern c) Lagerarten, -verfahren und -einrichtungen nennen d) Waren annehmen e) Waren auf Gewicht und Menge prüfen f) Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse kühlen g) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze unter Berücksichtigung äußerer Einflüsse lagern h) Verpackungsmaterialien lagern i) Verpackungsmaterialien auswählen k) Bäckereierzeugnisse verpacken	    X X  X  X	   X   X  X X
7	Herstellen von Roggen-, Weizen- und Mischbrot (§ 5 Nr. 7)	a) Grundrezepte und ihre Abwandlungen beschreiben b) Teige kneten und mixen c) Teige abwiegen, wirken und formen	   X	   X
8	Herstellen von Brötchen und sonstigem Klein- gebäck (§ 5 Nr. 9)	a) Grundrezepte und ihre Abwandlungen beschreiben b) Teige kneten und mixen c) Teige abwiegen, wirken und formen	   X	   X  X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
9	Herstellen von Feinen Backwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig (§ 5 Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Blätterteige nach ihrer Herstellungsart unterscheiden</li> <li>b) Grundteig für Blätterteige anwirken und tourieren</li> <li>c) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen</li> <li>d) Arten und Verwendung verschiedener Mürbeteige beschreiben</li> <li>e) Mürbeteige anwirken, ausrollen und ausstechen, ausformen</li> <li>f) Arten und Verwendung verschiedener Hefeteige beschreiben</li> <li>g) Hefeteig in direkter und indirekter Führung anwirken, rühren oder kneten</li> <li>h) Plunderteig deutscher und dänischer Art tourieren</li> <li>i) Plunder- und Hefeteig ausrollen, schneiden, füllen, aufmachen und belegen</li> </ul>	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> </ul>
10	Herstellen von Füllungen und Verarbeiten von Früchten (§ 5 Nr. 11)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Herstellungsarten und Haltbarkeit der verschiedenen Füllungen beschreiben</li> <li>b) Schlagsahne zubereiten</li> <li>c) Sahnefüllungen herstellen, insbesondere Fonds kochen und Schlagsahne unterziehen</li> <li>d) verschiedene Krems kochen</li> <li>e) Früchte und Trockenfrüchte nach Art, Herkunft und Verwendung beschreiben</li> <li>f) Früchte vorbereiten</li> <li>g) Früchte blanchieren und kochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> </ul>
11	Zubereiten und Verarbeiten von Glasuren (§ 5 Nr. 12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Zuckerglasuren nach Herstellungsart und Verwendung unterscheiden</li> <li>b) Aprikotur und Fondantglasur zubereiten</li> <li>c) Gebäcke aprikotieren und glasieren</li> <li>d) Gebäcke überziehen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> </ul>
12	Zusammensetzen und Ausgarnieren von Torten und Desserts (§ 5 Nr. 13)	Torten und Desserts mit Dekorteilen belegen		X
13	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Nr. 14)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Massen auf Grund der Zutaten und der Herstellungsart zuordnen</li> <li>b) Biskuitmassen anschlagen</li> <li>c) leichte Massen anschlagen</li> <li>d) Brühmasse abrösten und rühren</li> <li>e) Makronenmasse rühren</li> <li>f) Brühmasse im Fettbad abbacken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> <li>X</li> </ul>

**Abschnitt II: Berufliche Fachbildung**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
1	die in § 5 Nr. 1, 2 und 3 aufgeführten Teile des Ausbildungsberufsbildes	die in Abschnitt I lfd. Nr. 1, 2 und 3, Spalte 3, aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
2	Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten (§ 5 Nr. 5)	a) Backofen bedienen und beschicken b) Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen c) Anlagen unter Beachtung der Hygienevorschriften pflegen		X		
3	Lagern und Kontrollieren von Roh- und Zusatzstoffen, Halbfabrikaten, Fertigerzeugnissen und Verpackungsmaterialien (§ 5 Nr. 6)	a) Eigenschaften und Wirkung von Gewürzen und Zusatzstoffen erläutern b) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze abwiegen und messen c) Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen d) Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse frosten und entfrosten e) Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse lagern und kontrollieren		X		X
4	Herstellen von Roggen-, Weizen- und Mischbrot (§ 5 Nr. 7)	a) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe, einsetzen c) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen d) Gärprozeß erklären e) Gärverlauf beurteilen und beeinflussen f) Abbacken g) Brot schneiden und verpacken h) fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen i) Fehlerquellen bei der Brotherstellung beschreiben	X			X
			X			X
				X		X
					X	X
						X
5	Herstellen von Spezialbrot (§ 5 Nr. 8)	a) Spezialbrote und ihre Rezepturen beschreiben b) spezielle Rohstoffe unter Berücksichtigung ihrer Eigenschaften einsetzen c) Zutaten nach vorgegebenen Rezepturen auswählen, dosieren und zusetzen d) Teige unter Berücksichtigung der Zutaten und Herstellungsverfahren kneten und formen e) Gärverlauf beurteilen f) Abbacken			X	X
					X	X
					X	X
						X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
6	Herstellen von Brötchen und sonstigem Klein- gebäck (§ 5 Nr. 9)	a) Roh- und Zusatzstoffe auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) ortsübliche Spezialitäten und Flechtgebäck herstellen c) Gärprozeß erklären d) Gärverlauf unterbrechen e) Gärverlauf beurteilen und beeinflussen f) Abbacken g) fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Krite- rien beurteilen h) Fehlerquellen bei der Herstellung von Brötchen und sonstigem Kleingebäck beschreiben	X			X
			X		X	
				X	X	
				X		X
						X
7	Herstellen von Feinen Backwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig (§ 5 Nr. 10)	a) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze aus- wählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) Spritzmürbeteig rühren und dressieren c) Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusamen- setzen und garnieren d) Blätter- und Mürbeteige backen e) Gärprozeß erklären f) Hefeteige unter Berücksichtigung der Gär- zeiten backen g) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, führen, aufmachen und backen h) fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen i) Fehlerquellen bei der Herstellung Feiner Back- waren beschreiben	X			
			X			
			X			
				X		
				X		
					X	
						X
						X
8	Herstellen von Füllungen und Verarbeiten von Früchten (§ 5 Nr. 11)	a) deutschen, französischen, italienischen Krem nach Herstellungsart und Verwendung unter- scheiden b) verschiedene Krems aufschlagen c) Makronen-, Nuß-, Marzipan- und Nougatfüll- massen rühren	X			
			X			
					X	
9	Zubereiten und Ver- arbeiten von Glasuren (§ 5 Nr. 12)	a) Spritzschokolade und Spritzglasur zubereiten und verarbeiten b) Kuvertüre temperieren			X	
						X
10	Zusammensetzen und Ausgarnieren von Torten und Desserts (§ 5 Nr. 13)	a) Böden und Kapseln mit Füllungen unter Be- rücksichtigung der Farbe und des Geschmacks zusammensetzen b) Grunddekortechniken ausführen, insbeson- dere Einstreichen, Einstreuen, Riefen und Be- legen c) Torten und Desserts überziehen und ausgar- nieren			X	
					X	
						X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
11	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Nr. 14)	a) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) schwere Massen, insbesondere für Sand- und Fruchtkuchen, rühren c) verschiedene Baisermassen anschlagen d) Florentiner- und Bienenstichmassen abrösten e) Massen dressieren, aufstreichen, einfüllen f) Massen backen g) fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen h) Fehlerquellen bei der Herstellung von Massen beschreiben	X		X	
			X	X		
			X	X		X
				X		X
12	Herstellen von Lebkuchen (§ 5 Nr. 15)	a) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) Gebäcke aus Lebkuchenteig, insbesondere Honigkuchen, nach Art, Herstellung und regionaler Bedeutung nennen c) Lebkuchenteig, insbesondere für Honigkuchen, anwirken und lagern d) Lebkuchenmassen aufstreichen e) Lebkuchenteig, insbesondere für Honigkuchen, aufmachen und backen			X	
					X	
					X	X
						X
13	Kenntnisse der Speiseeisherstellung (§ 5 Nr. 16)	a) Rohstoffe und Halbfabrikate nennen b) Herstellungsverfahren beschreiben				X
						X

**Verordnung  
über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin  
(Konditor-Ausbildungsverordnung – KondAusbV) \*)**

**Vom 30. März 1983**

Auf Grund des § 25 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. Dezember 1965 (BGBl. 1966 I S. 1), der zuletzt durch § 25 Nr. 1 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft verordnet:

**§ 1**

**Anwendungsbereich**

Diese Verordnung gilt für die Berufsausbildung in dem Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin nach der Handwerksordnung.

**§ 2**

**Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Rechtsverordnung gemäß § 27 a Abs. 1 der Handwerksordnung als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

**§ 3**

**Berufsfeldbreite Grundbildung**

Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Ausbildungsordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

**§ 4**

**Ausbildungsberufsbild**

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung,
2. Ausführen von Hygienemaßnahmen,
3. Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften,
4. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes,
5. Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten,

6. Lagern und Kontrollieren von Roh- und Zusatzstoffen, Halbfabrikaten, Fertigerzeugnissen und Verpackungsmaterialien,
7. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
8. Herstellen von Füllungen und Verarbeiten von Früchten,
9. Zusammensetzen und Ausgarnieren von Torten und Desserts,
10. Herstellen von Feinen Backwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig,
11. Zubereiten und Verarbeiten von Glasuren,
12. Herstellen von Lebkuchen,
13. Entwerfen und Gestalten von Konditoreierzeugnissen,
14. Herstellen von Marzipan- und Nougaterzeugnissen,
15. Herstellen von Erzeugnissen unter Verwendung von Schokolade,
16. Herstellen von Zuckererzeugnissen,
17. Herstellen von Pralinen,
18. Herstellen von Speiseeis und Süßspeisen,
19. Herstellen von Salz- und Käsegebäcken.

**§ 5**

**Ausbildungsrahmenplan**

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 sollen nach der in der Anlage für die berufliche Grundbildung und für die berufliche Fachbildung enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan innerhalb der beruflichen Grundbildung und innerhalb der beruflichen Fachbildung abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

**§ 6**

**Ausbildungsplan**

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

**§ 7**

**Berichtsheft**

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

\*) Diese Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

## § 8

**Zwischenprüfung**

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten 3 Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 4 Stunden 2 Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Herstellen von Gebäck aus Blätter-, Hefe-, Plunder- und Mürbeteig,
2. Herstellen von Erzeugnissen aus leichten Massen für Tortenböden, Herstellen von Erzeugnissen aus Brühmasse,
3. Durchführen von Garnierarbeiten.

Es soll aus den einzelnen Bereichen jeweils nur eine Arbeitsprobe ausgewählt werden.

(4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in insgesamt höchstens 180 Minuten Aufgaben aus folgenden Gebieten schriftlich lösen:

1. Beschreiben der Eignung von Rohstoffen für ihre Verarbeitung,
2. Erklären der Veränderungen bei der Lagerung von Waren auf Grund äußerer Einflüsse,
3. Beschreiben von Massen und Teigen nach Rezeptur und Herstellung,
4. Anwenden der Grundrechenarten einschließlich Bruch- und Prozentrechnung an berufsspezifischen Beispielen,
5. Zeichnen von Ornamenten und Schriftbildern.

Die schriftlichen Aufgaben sollen auch praxisbezogene Fälle berücksichtigen.

(5) Die in Absatz 4 genannte Prüfungsdauer kann insbesondere unterschritten werden, soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird.

## § 9

**Gesellenprüfung**

(1) Die Gesellenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 4 Stunden ein Prüfungsstück anfertigen und in insgesamt höchstens 8 Stunden 9 Arbeitsproben durchführen.

1. Als Prüfungsstück kommen insbesondere in Betracht:
  - a) Herstellen einer Festtagstorte nach eigener Wahl,
  - b) Herstellen eines Formstückes nach eigener Wahl.

Die dazugehörige Werkzeichnung ist dem Prüfungsausschuß zur Genehmigung vorzulegen.

2. Als Arbeitsproben kommen insbesondere in Betracht:

- a) Anschlagen und Backen einer Masse, insbesondere Biskuit-, Sand-, Mandel-, Nußmasse,
- b) Anwirken, Aufmachen und Backen eines Teiges, insbesondere Blätter-, Hefe-, Plunder Teig,
- c) Herstellen eines Erzeugnisses aus Mürbeteig, Herstellen eines Erzeugnisses aus Makronenmasse,
- d) Anfertigen einer Teegebäcksorte, Anfertigen eines Erzeugnisses aus Lebkuchenteig,
- e) Abrösten, Dressieren und Backen einer Brühmasse,
- f) Herstellen von Speiseeis, Herstellen einer Süßspeise,
- g) Modellieren von Marzipan,
- h) Herstellen eines Erzeugnisses aus Zucker, Ausführen einer Kuvertürearbeit,
- i) Ausführen von Garnier- und Dekorarbeiten.

Aufgaben, die Gegenstand des Prüfungsstückes sind, sollen nicht für die Arbeitsproben gewählt werden.

(3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Technologie, Technische Mathematik, Technisches Zeichnen sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsfach Technologie:
  - a) Eigenschaften einschließlich Qualitätsmerkmale sowie Verwendung der Rohstoffe,
  - b) Auswirkungen der Fertigungstechniken, der rationellen Herstellung und der eingesetzten Rohstoffe auf die Qualität des Endproduktes,
  - c) Einsatz von Maschinen und Geräten unter Berücksichtigung rationeller Herstellungsverfahren,
  - d) Rezepte und Rezeptvariationen,
  - e) berufsbezogene Verordnungen des Lebensmittelrechtes und rechtliche Vorschriften für den Betrieb einer Gaststätte,
  - f) Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz, rationelle Energieverwendung sowie Hygiene;
2. im Prüfungsfach Technische Mathematik:
  - a) Berechnungen von Rezepturen,
  - b) Berechnungen für die Warenkalkulation;
3. im Prüfungsfach Technisches Zeichnen:
  - a) Entwurf für eine Torte zu einem bestimmten Anlaß,
  - b) Werkzeichnung für ein Dekorationsmodell;
4. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde:
 

Wirtschafts- und Sozialkunde.

Die Fragen und Aufgaben sollen auch praxisbezogene Fälle berücksichtigen.

(4) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. im Prüfungsfach Technologie                     | 120 Minuten, |
| 2. im Prüfungsfach<br>Technische Mathematik        | 90 Minuten,  |
| 3. im Prüfungsfach<br>Technisches Zeichnen         | 90 Minuten,  |
| 4. im Prüfungsfach Wirtschafts-<br>und Sozialkunde | 60 Minuten.  |

(5) Die in Absatz 4 genannte Prüfungsdauer kann insbesondere unterschritten werden, soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird.

(6) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen Prüfung das doppelte Gewicht.

(7) Innerhalb der Kenntnisprüfung hat das Prüfungsfach Technologie gegenüber jedem der übrigen Prüfungsfächer das doppelte Gewicht.

(8) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der Fertigungs- und der Kenntnisprüfung sowie innerhalb der Kenntnisprüfung im Prüfungsfach Technologie mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind.

#### § 10

##### **Übergangsregelung**

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

#### § 11

##### **Berlin-Klausel**

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 128 der Handwerksordnung auch im Land Berlin.

#### § 12

##### **Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. August 1983 in Kraft.

Bonn, den 30. März 1983

Der Bundesminister für Wirtschaft  
In Vertretung  
Schlecht

**Ausbildungsrahmenplan  
für die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin**

**Abschnitt I: Berufliche Grundbildung**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
1	Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung (§ 4 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden</li> <li>c) unfallverursachendes Verhalten sowie berufstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben</li> <li>d) Gefahren im Umgang mit elektrischem Strom beschreiben</li> <li>e) wesentliche Vorschriften über die Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtungen nennen</li> <li>f) Gefahren im Umgang mit Giften, Gasen und leicht entzündlichen Stoffen nennen</li> <li>g) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten</li> <li>h) betriebsbedingte Umweltbelastungen und Möglichkeiten ihrer Einschränkung und Vermeidung nennen</li> <li>i) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden</li> <li>k) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen</li> <li>l) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten nennen und Möglichkeiten rationeller Energieverwendung im beruflichen Einwirkungs- und Beobachtungsbereich anführen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 4 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung der Arbeitshygiene erklären</li> <li>b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten</li> <li>c) Arbeitskleidung auswählen</li> <li>d) Hygienevorschriften anwenden</li> </ul>		
3	Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften (§ 4 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) berufsbezogene gewerbe- und lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden</li> <li>b) Vorschriften für die Herstellung und den Umgang mit Speiseeis anwenden</li> <li>c) die für den Betrieb einer Gaststätte geltenden Vorschriften nennen</li> </ul>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
4	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Nr. 4)	a) Struktur und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) Produktionsabläufe darstellen c) Zusammenwirken der einzelnen Betriebsteile erläutern d) den Ausbildungsvertrag, die Ausbildungsordnung, das Jugendarbeitsschutzgesetz, das Gesetz über die Arbeitszeit bei Bäckereien und Konditoreien und die Tarifverträge erläutern	X    X	 X  X
5	Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten (§ 4 Nr. 5)	a) Arbeitsweise und Einsatz der Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräte beschreiben b) Reinigungsmittel und Pflegemittel auswählen c) Bleche, Formen und Arbeitsgeräte herrichten und pflegen d) Maschinen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen e) Maschinen unter Beachtung der Hygienevorschriften pflegen	X X X	   X X
6	Lagern und Kontrollieren von Roh- und Zusatzstoffen, Halbfabrikaten, Fertigerzeugnissen und Verpackungsmaterialien (§ 4 Nr. 6)	a) Arten und Sorten der Rohstoffe und Halbfabrikate beschreiben b) Einflüsse von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit auf die Haltbarkeit der Erzeugnisse erläutern c) Lagerarten, -verfahren und -einrichtungen nennen d) Waren annehmen e) Waren auf Gewicht und Menge prüfen f) Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse kühlen g) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze unter Berücksichtigung äußerer Einflüsse lagern h) Verpackungsmaterialien lagern i) Verpackungsmaterialien auswählen k) Konditoreierzeugnisse verpacken	   X X X  X	X X X  X X X
7	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 4 Nr. 7)	a) Massen auf Grund der Zutaten und der Herstellungsart zuordnen b) Biskuitmassen anschlagen c) leichte Massen anschlagen d) Brühmasse abrösten und rühren e) Makronenmasse rühren f) Brühmasse im Fettbad abbacken	  X  X	X X  X X
8	Herstellen von Füllungen und Verarbeiten von Früchten (§ 4 Nr. 8)	a) Herstellungsarten und Haltbarkeit der verschiedenen Füllungen beschreiben b) Schlagsahne aufschlagen	 X	X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		c) Fond für Sahnekrem kochen und Schlagsahne unterziehen d) verschiedene Krems kochen e) Früchte und Trockenfrüchte nach Art, Herkunft und Verwendung beschreiben f) Früchte vorbereiten g) Früchte blanchieren und kochen	X X X X	X
9	Zusammensetzen und Ausgarnieren von Torten und Desserts (§ 4 Nr. 9)	a) mit dem Spritzbeutel garnieren b) mit der Spritztüte garnieren c) Torten und Desserts mit Dekorteilen belegen	X	X X
10	Herstellen von Feinen Backwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig (§ 4 Nr. 10)	a) Blätterteige nach ihrer Herstellungsart unterscheiden b) Grundteige für Blätterteig anwirken und tourieren c) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen d) Arten und Verwendung verschiedener Mürbeteige beschreiben e) Mürbeteige anwirken, ausrollen und austechen, ausformen f) Arten und Verwendung verschiedener Hefeteige beschreiben g) Hefeteig in direkter und indirekter Führung anwirken, rühren oder kneten h) Plunderteig deutscher und dänischer Art tourieren i) Plunder- und Hefeteig ausrollen, schneiden, füllen, aufmachen und belegen	X	X X X X X X X X X
11	Zubereiten und Verarbeiten von Glasuren (§ 4 Nr. 11)	a) Zuckerglasuren nach Herstellungsart und Verwendung unterscheiden b) Aprikotur und Fondantglasur zubereiten c) Gebäcke aprikotieren und glasieren d) Gebäcke überziehen	X X	X X

## Abschnitt II: Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
1	die in § 4 Nr. 1, 2 und 3 aufgeführten Teile des Ausbildungsberufsbildes	die in Abschnitt I lfd. Nr. 1, 2 und 3, Spalte 3, aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
2	Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten (§ 4 Nr. 5)	a) Backofen bedienen und beschicken b) Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen c) Anlagen unter Beachtung der Hygienevorschriften pflegen	X			
3	Lagern und Kontrollieren von Roh- und Zusatzstoffen, Halbfabrikaten, Fertigerzeugnissen und Verpackungsmaterialien (§ 4 Nr. 6)	a) Eigenschaften und Wirkung von Gewürzen und Zusatzstoffen erläutern b) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze abwägen und messen c) Rohstoffe nach Qualitätsmerkmalen beurteilen d) Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse frosten und entfrosten e) Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse lagern und kontrollieren		X		
4	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 4 Nr. 7)	a) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) Biskuitmassen, insbesondere Mohrenkopfschalen und Löffelbiskuits, dressieren c) schwere Massen, insbesondere für Sandkuchen und Fruchtkuchen, rühren d) Baumkuchenmassen anschlagen, auftragen und backen e) leichte und schwere Baisermassen anschlagen f) Makronenmasse abrösten g) Hippenmasse anrühren und backen h) Florentiner- und Bienenstichmassen abrösten i) Massen dressieren, aufstreichen, einfüllen k) Massen backen l) fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen m) Fehlerquellen bei der Herstellung von Massen beschreiben n) Bedeutung der Zuckerersatzstoffe und der Zuckeraustauschstoffe, insbesondere Saccharin, Cyclamat, Sorbit und Fructose, für die Herstellung diätetischer Backwaren nennen	X			
5	Herstellen von Füllungen und Verarbeiten von Früchten (§ 4 Nr. 8)	a) deutschen, französischen, italienischen Butterkrem nach Herstellungsart und Verwendung unterscheiden b) verschiedene Krems, insbesondere Butterkrem, aufschlagen	X			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
		c Kuvertürekrem, insbesondere Canache und Trüffel, kochen und rühren d) Makronen-, Nuß-, Marzipan- und Nougatfüllmassen rühren e) pikante Füllungen, insbesondere Käsekreams, Fleisch-, Fisch- und Gemüsefüllungen, herstellen	X		X	X
6	Zusammensetzen und Ausgarnieren von Torten und Desserts (§ 4 Nr. 9)	a) Grundsätze eines materialgerechten und wirtschaftlichen Dekors erklären b) Böden und Kapseln mit Füllungen unter Berücksichtigung der Farbe und des Geschmacks zusammensetzen c) Grunddekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Riefen und Belegen d) Torten und Desserts mit Kuvertüre und Fondant überziehen e) Petits fours zusammensetzen, überziehen und ausgarnieren	X	X	X	X
7	Herstellen von Feinen Backwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig (§ 4 Nr. 10)	a) Gärprozeß erklären b) Hefeteige unter Berücksichtigung der Gärzeiten backen c) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, führen, aufmachen und backen d) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Spritzmürbeteig rühren und dressieren f) Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren g) Blätter- und Mürbeteige backen h) fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen i) Fehlerquellen bei der Herstellung Feiner Backwaren beschreiben	X	X	X	X
8	Zubereiten und Verarbeiten von Glasuren (§ 4 Nr. 11)	a) Spritzschokolade und Eiweißspritzglasur zubereiten b) Kuvertüre temperieren	X	X		
9	Herstellen von Lebkuchen (§ 4 Nr. 12)	a) Gebäcke aus Lebkuchenteig, insbesondere Honigkuchen, nach Art, Herstellung und regionaler Bedeutung nennen b) Roh- und Zusatzstoffe sowie Gewürze auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen c) Lebkuchenteig, insbesondere für Honigkuchen, anwirken und lagern		X	X	X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
		d) Lebkuchenmassen aufstreichen e) Lebkuchenteig, insbesondere für Honigkuchen, aufmachen und backen			X	
					X	
10	Entwerfen und Gestalten von Konditoreierzeugnissen (§ 4 Nr. 13)	a) Bedeutung der Harmonie von Material, Farbe und Form sowie die Wechselwirkung von Aussehen und Geschmack erläutern b) Werkzeichnungen für Torten und Formstücke anfertigen c) Entwürfe für Ornamente und Schriftbilder anfertigen d) Rohstoffe und Materialien dem Gestaltungsentwurf entsprechend zusammenstellen e) gebräuchliche Schriftzeichen und Symbole als Dekorationselemente auswählen und einsetzen f) Ornamente aus Kuvertüre, Brüh- und Hippenmasse herstellen g) Dekorationsmodelle aus Zucker, Marzipan und Schokolade sowie aus branchenfremden Materialien anfertigen	X	X		X
				X		
				X		
					X	
						X
11	Herstellen von Marzipan- und Nougat-erzeugnissen (§ 4 Nr. 14)	a) verschiedene Marzipan- und Nougatarten nach Zusammensetzung und Herstellung erläutern b) verschiedene Marzipan- und Nougatarten nach Aussehen und Geschmack beurteilen c) Lübecker Marzipan anwirken, ausformen und garnieren d) Königsberger Marzipan anwirken, ausformen, kneifen, flämmen, abglänzen und füllen		X		X
				X		
					X	
12	Herstellen von Erzeugnissen unter Verwendung von Schokolade (§ 4 Nr. 15)	a) Kuvertüre nach Zusammensetzung und Verwendung auswählen b) Hohlfiguren gießen c) Gebäck und Marzipanfiguren tauchen, überziehen d) Kuvertüre für Dekor fächern und spänen e) fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen f) Fehlerquellen bei der Verarbeitung von Schokolade beschreiben	X	X		X
			X			
			X			X
			X			X
13	Herstellen von Zucker-erzeugnissen (§ 4 Nr. 16)	a) Bedeutung einzelner Zuckerstufen beschreiben b) Zuckerstufen nach Handprobe und Temperatur bestimmen c) Zucker nach den einzelnen Zuckerstufen kochen d) verschiedene Krokantarten nach Herstellung und Verwendung beschreiben	X			
			X			
			X			
			X			
			X			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
		e) Krokant herstellen und verarbeiten f) Karamel für Dekorzwecke gießen und modellieren		X		X
14	Herstellen von Pralinen (§ 4 Nr. 17)	a) Herstellung verschiedener Pralinenarten mit flüssiger Füllung beschreiben b) Rezeptvariationen erläutern c) Pralinenkörper aus Marzipan und Nougat herstellen d) Hohlkörper ausformen, füllen, deckeln e) Pralinenkörper überziehen und garnieren f) geröstete Splittermandeln mit Kuvertüre zu Mandelsplittern verarbeiten g) Fertigerzeugnisse sensorisch prüfen	X	X	X	X
15	Herstellen von Speiseeis und Süßspeisen (§ 4 Nr. 18)	a) Eismix homogenisieren und pasteurisieren b) Eismix anrühren und gefrieren c) Eisbomben und Eisziegel einsetzen, stürzen und garnieren d) Eistorten zusammensetzen und garnieren e) Eisbecher und Eismixgetränke zusammensetzen und garnieren f) Süßspeisen, insbesondere Charlotte à la Russe, herstellen und garnieren	X	X	X	X
16	Herstellen von Salz- und Käsegebäcken (§ 4 Nr. 19)	a) Salz- und Käsegebäck aus verschiedenen Teigen und Massen zubereiten b) Käsegebäck und Käsefours füllen, zusammensetzen und garnieren c) Pasteten mit verschiedenen Füllungen, insbesondere mit Käse, Fleisch, Fisch und Gemüse, aufmachen	X	X		X

**Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts**

Aus dem Beschluß des Bundesverfassungsgerichts vom 14. Dezember 1982 – 2 BvR 1261/79 –, ergangen auf Verfassungsbeschwerden, wird folgende Entscheidungsformel veröffentlicht:

Artikel 1 Nr. 1 a) des Gesetzes zur Änderung des Bremischen Besoldungsgesetzes vom 16. Oktober 1978 (Gesetzbl. S. 219) ist insoweit mit Artikel 33 Absatz 5 des Grundgesetzes unvereinbar, als die Amtsbezeichnung „Lehrer für das Lehramt an öffentlichen Schulen“ auch für Lehrer mit der Befähigung für die Sekundarstufe II festgesetzt wird.

Die vorstehende Entscheidungsformel hat gemäß § 31 Abs. 2 des Gesetzes über das Bundesverfassungsgericht Gesetzeskraft.

Bonn, den 28. März 1983

Der Bundesminister der Justiz  
Engelhard

**Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts**

Aus dem Beschluß des Bundesverfassungsgerichts vom 8. Februar 1983 – 1 BvL 20/81 –, ergangen auf Vorlagebeschluß des Landgerichts Hamburg, wird die Entscheidungsformel veröffentlicht:

Das Hamburgische Gesetz zum Staatsvertrag über den Norddeutschen Rundfunk vom 1. Dezember 1980 (Gesetz- und Verordnungsbl. S. 349) ist, soweit es sich auf § 12 Absatz 2 Satz 1 des Staatsvertrages über den Norddeutschen Rundfunk (Hamburgisches Gesetz- und Verordnungsbl. S. 350) bezieht, insoweit mit Artikel 2 Absatz 1 in Verbindung mit Artikel 1 Absatz 1 des Grundgesetzes unvereinbar und nichtig, als eine Gegendarstellung spätestens innerhalb von zwei Wochen nach der beanstandeten Sendung verlangt werden muß.

Die vorstehende Entscheidungsformel hat gemäß § 31 Abs. 2 des Gesetzes über das Bundesverfassungsgericht Gesetzeskraft.

Bonn, den 28. März 1983

Der Bundesminister der Justiz  
Engelhard

**Berichtigung  
einer Bekanntmachung zu § 4 des Warenzeichengesetzes  
Vom 25. März 1983**

In der Anlage 9 der Bekanntmachung zu § 4 des Warenzeichengesetzes vom 19. Januar 1983 (BGBl. I S. 47) muß die dort spiegelverkehrt wiedergegebene Abkürzung der Internationalen Seeschiffahrts-Organisation in chinesischer Schrift wie folgt lauten:

**海事组织**

Bonn, den 25. März 1983

Der Bundesminister der Justiz  
Im Auftrag  
Steup

---

### Verkündungen im Bundesanzeiger

Gemäß § 1 Abs. 2 des Gesetzes über die Verkündung von Rechtsverordnungen vom 30. Januar 1950 (BGBl. S. 23) wird auf folgende im Bundesanzeiger verkündete Rechtsverordnungen nachrichtlich hingewiesen:

Datum und Bezeichnung der Verordnung	Verkündet im Bundesanzeiger Nr.	vom	Tag des Inkrafttretens
28. 3. 83 Verordnung zur Verhütung einer Einschleppung der afrikanischen Schweinepest aus Italien neu: 7831-1-43-25; 7831-1-43-24	62	30. 3. 83	31. 3. 83
15. 3. 83 Verordnung der Wasser- und Schifffahrtsdirektion Nord über die Schutz- und Sicherheitshäfen der Bundesrepublik Deutschland an Binnenschiffahrtstraßen im Bereich der Wasser- und Schifffahrtsdirektion Nord (Schutzhafenverordnung) neu: 940-9-10	62	30. 3. 83	31. 3. 83
22. 3. 83 Verordnung zur Änderung des Deutschen Teil-Zolltarifs (Nr. 6/83 – Vorläufiger Antidumpingzoll für bestimmte Bleche mit Ursprung in Brasilien – EGKS) 613-2-1	63	31. 3. 83	1. 4. 83
28. 3. 83 Vierte Verordnung zur Änderung der Lotstarifordnung 9515-13	63	31. 3. 83	1. 4. 83
28. 3. 83 Sechste Verordnung zur Änderung der Verordnung über die Entgelte der Steuerer auf dem Nord-Ostsee-Kanal (Kanalsteuertarifverordnung) 9519-5	63	31. 3. 83	1. 4. 83
30. 3. 83 Verordnung TSN Nr. 1/83 zur Änderung der Verordnung TS Nr. 11/58 über einen Tarif für den Güternahverkehr mit Kraftfahrzeugen (GNT) 9291	63	31. 3. 83	1. 5. 83
11. 3. 83 Siebenundachtzigste Verordnung der Bundesanstalt für Flugsicherung zur Änderung der Ersten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Funkfrequenzen) 96-1-2-1	63	31. 3. 83	12. 5. 83
— Berichtigung der Siebenundachtzigsten Verordnung zur Änderung der Einfuhrliste – Anlage zum Außenwirtschaftsgesetz 96-1-2-36	63	31. 3. 83	—
17. 3. 83 Vierte Verordnung der Bundesanstalt für Flugsicherung zur Änderung der Sechsendreißigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung der Funkfrequenzen der nicht von der Bundesanstalt für Flugsicherung betriebenen Bodenfunkstellen) 96-1-2-36	65	7. 4. 83	12. 5. 83

## Hinweis auf Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften,

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

Aufgeführt werden nur die Verordnungen der Gemeinschaften, die im Inhaltsverzeichnis des Amtsblattes durch Fettdruck hervorgehoben sind.

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache –	
	vom	Nr./Seite
<b>Vorschriften für die Agrarwirtschaft</b>		
8. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 536/83 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 368/77 über den Verkauf von Magermilchpulver für Tiere außer jungen Kälbern im Ausschreibungsverfahren</b>	9. 3. 83	L 63/9
8. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 537/83 der Kommission zur Änderung der Verordnungen (EWG) Nr. 1913/69 und (EWG) Nr. 2042/75 betreffend die Gewährung der Erstattung bei der Ausfuhr und die Ausfuhrlicenzen für Getreidemischfuttermittel</b>	9. 3. 83	L 63/10
9. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 546/83 der Kommission mit den Bestimmungen für die Destillation von Tafelwein gemäß Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 337/79</b>	10. 3. 83	L 64/12
8. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 552/83 des Rates zur Abweichung von Artikel 21 der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 über eine gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse</b>	11. 3. 83	L 65/1
14. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 573/83 der Kommission über die Mitteilungen der Mitgliedstaaten an die Kommission im Sektor Erbsen, Puffbohnen und Ackerbohnen</b>	15. 3. 83	L 69/5
14. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 574/83 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2049/82 über die Einzelheiten der Festlegung der Weltmarktpreise im Sektor Erbsen, Puffbohnen und Ackerbohnen</b>	15. 3. 83	L 69/7
14. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 575/83 der Kommission zur vierten Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2192/82 mit Durchführungsbestimmungen für die besonderen Maßnahmen für Erbsen, Puffbohnen und Ackerbohnen</b>	15. 3. 83	L 69/8
14. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 576/83 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 3322/82 zur zweiten Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2192/82 mit Durchführungsbestimmungen für die besonderen Maßnahmen für Erbsen, Puffbohnen und Ackerbohnen</b>	15. 3. 83	L 69/9
15. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 583/83 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2729/81 hinsichtlich der Ausfuhrlicenz für Butter und zur Abweichung von der Verordnung (EWG) Nr. 2730/79 hinsichtlich der Zahlung der Erstattung für dieses Erzeugnis</b>	16. 3. 83	L 70/26
14. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 592/83 der Kommission zur Fortsetzung der Aktionen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 507/82 über die Förderung des Verkaufs von Milcherzeugnissen aus der Gemeinschaft außerhalb der Gemeinschaft</b>	17. 3. 83	L 71/17
14. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 593/83 der Kommission zur Fortführung der Aktionen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1271/78 zur Verbesserung der Qualität der Milch in der Gemeinschaft</b>	17. 3. 83	L 71/20
14. 3. 83 <b>Verordnung (EWG) Nr. 594/83 der Kommission zur Fortführung der Aktionen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 273/82 bezüglich der technischen Hilfen zur Steigerung der Verwertung und des Verbrauchs außerhalb der Gemeinschaft von Milcherzeugnissen aus der Gemeinschaft</b>	17. 3. 83	L 71/24

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache –	
	vom	Nr./Seite
14. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 595/83 der Kommission vom 14. März 1983 zur Fortführung der Maßnahmen zur Verkaufsförderung und Werbung gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 723/78 im Bereich Milch und Milcherzeugnisse	17. 3. 83	L 71/27
16. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 632/83 der Kommission zur zwölften Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2730/81 zur Aufstellung des Verzeichnisses der Stellen in den einführenden Drittländern, von denen Ausschreibungen für Milch und Milcherzeugnisse ausgehen können	19. 3. 83	L 73/26
18. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 642/83 des Rates zur Festlegung der Menge neuseeländischer Butter, die das Vereinigte Königreich vom 1. April bis 31. Dezember 1983 zu Sonderbedingungen einführen darf	22. 3. 83	L 76/1
23. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 663/83 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1998/78 über Durchführungsbestimmungen zur Regelung des Ausgleichs der Lagerkosten für Zucker	24. 3. 83	L 78/12
<b>Andere Vorschriften</b>		
8. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 327/83 der Kommission über die Festsetzung von Durchschnittswerten je Einheit für die Ermittlung des Zollwerts bestimmter verderblicher Waren	10. 2. 83	L 38/9
10. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 338/83 der Kommission zur Wiedereinführung der Erhebung der Zölle für Geschirr, Haushalts- und Toilettegegenstände, aus Porzellan, der Tarifnummer 69.11, mit Ursprung in Südkorea, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 3377/82 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden	11. 2. 83	L 39/14
10. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 348/83 der Kommission über die Festsetzung eines vorläufigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren von Hexamethylenetetramin mit Ursprung in der Deutschen Demokratischen Republik und der Sowjetunion, die Annahme von Verpflichtungen und die Einstellung des Verfahrens betreffend die Einfuhren von Hexamethylenetetramin mit Ursprung in der Tschechoslowakei und Rumänien	12. 2. 83	L 40/24
1. 2. 83 Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft	15. 2. 83	L 43/1
8. 2. 83 Entscheidung Nr. 359/83/EGKS der Kommission über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Gemeinschaft für Kohle und Stahl	15. 2. 83	L 43/14
14. 2. 83 Empfehlung Nr. 375/83/EGKS der Kommission zur Einführung eines endgültigen Ausgleichszolls auf die Einfuhren von bestimmten Blechen aus Stahl mit Ursprung in Brasilien und zur Aussetzung der Anwendung dieses Zolls	17. 2. 83	L 45/11
14. 2. 83 Empfehlung Nr. 376/83/EGKS der Kommission zur Einführung eines vorläufigen Antidumpingzolls betreffend die Einfuhren bestimmter Bleche aus Stahl mit Ursprung in Brasilien	17. 2. 83	L 45/14
16. 2. 83 Entscheidung Nr. 379/83/EGKS der Kommission zur Festsetzung der prozentualen Kürzungen für das zweite Quartal 1983 gemäß der Entscheidung Nr. 1696/82/EGKS zur Verlängerung des Systems der Überwachung und der Erzeugungsquoten für bestimmte Erzeugnisse der Unternehmen der Stahlindustrie	17. 2. 83	L 45/19
18. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 398/83 der Kommission zur Festsetzung der Sonderkurse zur Umrechnung der Referenzpreise frei Grenze für eingeführte Likörweine in Landeswährung	19. 2. 83	L 47/15
21. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 405/83 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 180/83 zur Festlegung von Interimsmaßnahmen zur Erhaltung und Bewirtschaftung der Fischbestände gegenüber Schiffen, die auf den Färöern registriert sind	25. 2. 83	L 52/1

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache – vom Nr./Seite	
21. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 406/83 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 179/83 zur Festlegung von Interimsmaßnahmen zur Erhaltung und Bewirtschaftung der Fischbestände gegenüber Schiffen unter schwedischer Flagge	25. 2. 83	L 52/3
21. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 407/83 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 3439/80 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren bestimmter Polyester-Spinnfäden mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika	23. 2. 83	L 50/1
21. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 414/83 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2744/75 hinsichtlich der Produkte der Tarifstelle 23.02 A des Gemeinsamen Zolltarifs	24. 2. 83	L 51/1
22. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 419/83 der Kommission über die Festsetzung von Durchschnittswerten je Einheit für die Ermittlung des Zollwerts bestimmter verderblicher Waren	24. 2. 83	L 51/11
21. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 420/83 der Kommission zur Regelung der Einfuhr nach den Benelux-Ländern von bestimmten Textilwaren mit Ursprung in der Volksrepublik China	24. 2. 83	L 51/14
22. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 421/83 der Kommission über die Wiedereinführung des Zollsatzes für Mäntel, Umhänge und Jacken der Warenkategorie Nr. 15 B (Kennziffer 0155), mit Ursprung in Thailand, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 3378/82 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden	24. 2. 83	L 51/16
22. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 422/83 der Kommission über die Wiedereinführung des Zollsatzes für Bekleidungszubehör und andere Wirkwaren der Warenkategorie Nr. 67 (Kennziffer 0670), mit Ursprung in Brasilien, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 3378/82 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden	24. 2. 83	L 51/18
21. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 423/83 der Kommission zur Regelung der Einfuhr in das Vereinigte Königreich, nach den Benelux-Ländern und Frankreich von bestimmten Textilwaren mit Ursprung in der Volksrepublik China	24. 2. 83	L 51/20
23. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 435/83 der Kommission zur Änderung der Höchstmengen für die Einfuhr bestimmter Textilerzeugnisse mit Ursprung in der Volksrepublik China	25. 2. 83	L 52/12
21. 2. 83 Verordnung (EWG, Euratom, EGKS) Nr. 440/83 des Rates zur Angleichung der Dienst- und Versorgungsbezüge der Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Gemeinschaften sowie der Berichtigungskoeffizienten, die auf diese Dienst- und Versorgungsbezüge anwendbar sind	26. 2. 83	L 53/1
28. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 485/83 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1100/80 über die Erhebung eines endgültigen Antidumpingzolls auf bestimmte Polyacryl-Spinnfasern und Polyacryl-Spinnfäden mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika	2. 3. 83	L 55/1
28. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 486/83 des Rates zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf Kupfersulfat mit Ursprung in Jugoslawien und zur endgültigen Vereinnahmung der in Form eines vorläufigen Zolls einbehaltenen Beträge	2. 3. 83	L 55/4
28. 2. 83 Verordnung (EWG) Nr. 498/83 der Kommission zur Einreihung von Waren in die Tarifstelle 21.07 G des Gemeinsamen Zolltarifs	3. 3. 83	L 56/11
2. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 499/83 der Kommission zur Änderung der Verordnungen (EWG) Nr. 2029/82 und (EWG) Nr. 3383/82 mit Durchführungsbestimmungen zur Einfuhrregelung für Erzeugnisse der Tarifstelle 07.06 A des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Thailand, die 1982 und 1983 aus diesem Land ausgeführt werden	3. 3. 83	L 56/12
3. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 524/83 der Kommission zur Einreihung von Waren in die Tarifstelle 84.22 B IV des Gemeinsamen Zolltarifs	8. 3. 83	L 61/5

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache –	
	vom	Nr./Seite
7. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 539/83 der Kommission zur Festsetzung mengenmäßiger Beschränkungen für die Einfuhren bestimmter Textilwaren mit Ursprung in der Türkei	9. 3. 83	L 63/15
8. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 545/83 der Kommission über die Festsetzung von Durchschnittswerten je Einheit für die Ermittlung des Zollwerts bestimmter verderblicher Waren	10. 3. 83	L 64/9
8. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 550/83 des Rates zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls auf Einfuhren bestimmter Formen von Natriumkarbonat mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika	10. 3. 83	L 64/23
8. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 551/83 des Rates zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls für Kraftpapier und Kraftpappe mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika und zur Annahme von Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Überprüfung des Antidumpingverfahrens betreffend Kraftpapier und Kraftpappe mit Ursprung in Österreich, Kanada, Finnland, Portugal, der Sowjetunion und Schweden	10. 3. 83	L 64/25
14. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 585/83 des Rates zur Änderung der Einfuhrregelungen nach der Verordnung (EWG) Nr. 3799/81 hinsichtlich bestimmter Waren mit Ursprung in Rumänien	17. 3. 83	L 71/1
14. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 586/83 des Rates über den Abschluß des Abkommens in Form eines Briefwechsels zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Sozialistischen Republik Rumänien zur Änderung des Anhangs II des Protokolls zum Abkommen über den Handel mit gewerblichen Waren	17. 3. 83	L 71/3
14. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 603/83 des Rates zur Durchführung einer Stichprobenerhebung über Arbeitskräfte im Frühjahr 1983	18. 3. 83	L 72/1
14. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 604/83 des Rates über die für die Jahre 1983 bis 1986 geltende Einfuhrregelung für Erzeugnisse der Tarifstelle 07.06 A des Gemeinsamen Zolltarifs und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 950/68 über den Gemeinsamen Zolltarif	18. 3. 83	L 72/3
15. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 612/83 der Kommission zur Regelung der Einfuhr nach Frankreich von bestimmten Textilwaren mit Ursprung in der Volksrepublik China	18. 3. 83	L 72/24
15. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 613/83 der Kommission zur Regelung der Einfuhr in die Benelux-Länder und in das Vereinigte Königreich von bestimmten Textilwaren mit Ursprung in der Volksrepublik China	18. 3. 83	L 72/26
15. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 614/83 der Kommission zur Regelung der Einfuhr in die Benelux-Länder und in das Vereinigte Königreich von bestimmten Textilwaren mit Ursprung in der Volksrepublik China	18. 3. 83	L 72/28
17. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 615/83 der Kommission zur Wiedereinführung der Erhebung der Zölle für Glaskolben für Isolierbehälter der Tarifnummer 70.12, mit Ursprung in Indien, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 3377/82 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden	18. 3. 83	L 72/30
15. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 623/83 des Rates über den Abschluß des Übereinkommens zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, Norwegen und Schweden über die Regelung der Fischerei im Skagerrak und Kattegat für 1983	19. 3. 83	L 73/1
15. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 624/83 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2744/80 betreffend zusätzliche Maßnahmen zugunsten des Vereinigten Königreichs	19. 3. 83	L 73/6
15. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 625/83 des Rates betreffend im Gemeinschaftsinteresse liegende Sondermaßnahmen auf dem Gebiet der Energiestrategie	19. 3. 83	L 73/8

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften – Ausgabe in deutscher Sprache – vom Nr./Seite	
18. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 638/83 der Kommission über die Wiedereinführung des Zollsatzes für Schlafanzüge und Nachthemden aus Gewirken der Warenkategorie Nr. 25 (Kennziffer 0250), mit Ursprung in Indien, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 3378/82 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden	19. 3. 83	L 73/37
20. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 641/83 der Kommission zur Aussetzung der Vorausfestsetzung der Währungsausgleichsbeträge	21. 3. 83	L 75/1
18. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 653/83 der Kommission zur Einführung einer gemeinschaftlichen Überwachung der Einfuhren von bestimmten Waren mit Ursprung in Japan	23. 3. 83	L 77/8
22. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 662/83 der Kommission über die Festsetzung von Durchschnittswerten je Einheit für die Ermittlung des Zollwerts bestimmter verderblicher Waren	24. 3. 83	L 78/9
23. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 664/83 der Kommission zur Aussetzung der in der Verordnung (EWG) Nr. 2729/81 vorgesehenen Nichtübertragbarkeit der Rechte aus der Ausfuhrlizenz	24. 3. 83	L 78/13
23. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 670/83 der Kommission mit Übergangsmaßnahmen für die Anwendung von Währungsausgleichsbeträgen im Handel zwischen einigen Mitgliedstaaten	24. 3. 83	L 78/23
23. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 671/83 der Kommission über bestimmte Übergangsmaßnahmen betreffend die Vorausfestsetzung der Währungsausgleichsbeträge infolge der Anpassung der Leitkurse der Währungen des Europäischen Währungssystems	24. 3. 83	L 78/27
24. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 677/83 der Kommission über die Wiedereinführung des Zollsatzes für Mäntel, Umhänge und Jacken der Warenkategorie Nr. 15 B (Kennziffer 0155), mit Ursprung in Malaysia, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 3378/82 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden	25. 3. 83	L 79/16
24. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 678/83 der Kommission über die Wiedereinführung des Zollsatzes für Bekleidungszubehör und andere Wirkwaren der Warenkategorie Nr. 67 (Kennziffer 0670), mit Ursprung in Indien, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 3378/82 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden	25. 3. 83	L 79/18
24. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 679/83 der Kommission zur Wiedereinführung der Erhebung der Zölle für Methanol der Tarifstelle 29.04 A I, mit Ursprung in Libyen, dem die in der Verordnung (EWG) Nr. 3377/82 des Rates vorgesehenen Zollpräferenzen gewährt werden	25. 3. 83	L 79/20
25. 3. 83 Verordnung (EWG) Nr. 693/83 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Einfuhrregelung für die Erzeugnisse der Tarifstelle 07.06 A des Gemeinsamen Zolltarifs mit Ursprung in Drittländern außer Thailand für 1983	26. 3. 83	L 81/6
— Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 520/83 der Kommission vom 4. März 1983 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 443/83 über die Lieferung von Weichweizen an das Welternährungsprogramm im Rahmen der Nahrungsmittelhilfe (ABl. Nr. L 58 vom 5. 3. 1983)	9. 3. 83	L 63/18
— Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 551/83 des Rates vom 8. März 1983 zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls für Kraftpapier und Kraftpappe mit Ursprung in den Vereinigten Staaten von Amerika und zur Annahme von Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Überprüfung des Antidumpingverfahrens betreffend Kraftpapier und Kraftpappe mit Ursprung in Österreich, Kanada, Finnland, Portugal, der Sowjetunion und Schweden (ABl. Nr. L 64 vom 10. 3. 1983)	15. 3. 83	L 69/24

**Herausgeber:** Der Bundesminister der Justiz - Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. - Druck: Bundesdruckerei Zweigbetrieb Bonn.

Bundesgesetzblatt Teil I enthält Gesetze, Verordnungen und sonstige Veröffentlichungen von wesentlicher Bedeutung.

Bundesgesetzblatt Teil II enthält

- a) völkerrechtliche Vereinbarungen und Verträge mit der DDR und die zu ihrer Inkraftsetzung oder Durchsetzung erlassenen Rechtsvorschriften sowie damit zusammenhängende Bekanntmachungen,
- b) Zolltarifvorschriften.

**Bezugsbedingungen:** Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. 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. (02 28) 23 80 67 bis 69.

**Bezugspreis:** Für Teil I und Teil II halbjährlich je 50,40 DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,50 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1982 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

**Preis dieser Ausgabe:** 3,80 DM (3,- DM zuzüglich -,80 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 4,60 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 6,5%.

Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. · Postfach 13 20 · 5300 Bonn 1

Postvertriebsstück · Z 5702 A · Gebühr bezahlt

## Fundstellennachweis A

**Bundesrecht ohne völkerrechtliche Vereinbarungen und Verträge mit der DDR**

Abgeschlossen am 31. Dezember 1982 - Format DIN A4 - Umfang 392 Seiten

Die Neuauflage 1982 weist folgende Vorschriften mit den inzwischen eingetretenen Änderungen nach:

- a) die im Bundesgesetzblatt Teil III enthaltenen,
  - b) (von völkerrechtlichen Vereinbarungen und Verträgen mit der DDR abgesehen) die nach dem 31. Dezember 1963 im Bundesgesetzblatt Teil I und II sowie im Bundesanzeiger verkündeten,
- soweit sie noch gültig sind.

## Fundstellennachweis B

**Völkerrechtliche Vereinbarungen und Verträge mit der DDR**

Abgeschlossen am 31. Dezember 1982 - Format DIN A4 - Umfang 460 Seiten

Der Fundstellennachweis B enthält die von der Bundesrepublik Deutschland und ihren Rechtsvorgängern abgeschlossenen völkerrechtlichen Vereinbarungen sowie die Verträge mit der DDR, die im Bundesgesetzblatt, Bundesanzeiger und deren Vorgängern veröffentlicht wurden und die - soweit ersichtlich - noch in Kraft sind oder sonst noch praktische Bedeutung haben können.

Herausgegeben vom Bundesminister der Justiz

Einzelstücke können zum Preis von 26,50 DM zuzüglich 2,00 DM Porto und Verpackungsspesen gegen Voreinsendung des Betrages auf Postscheckkonto „Bundesgesetzblatt“ Köln 3 99-509 bezogen werden. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 6,5%.