

1983 **Ausgegeben zu Bonn am 31. Dezember 1983** **Nr. 56**

Tag	Inhalt	Seite
21. 12. 83	Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin (Fleischer-Ausbildungsverordnung – FleiAusbV) neu: 800-21-1-107; 800-21-1-14	1665
23. 12. 83	Verordnung über Zuwiderhandlungen gegen das Internationale Übereinkommen von 1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe und gegen das Protokoll von 1978 zu diesem Übereinkommen neu: 2129-12-1	1677
23. 12. 83	Verordnung über die Zuständigkeit für die Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten nach der Verordnung über Zuwiderhandlungen gegen das Internationale Übereinkommen von 1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe und gegen das Protokoll von 1978 zu diesem Übereinkommen neu: 454-1-1-11	1679
23. 12. 83	Berichtigung der Neufassung des Bundesausbildungsförderungsgesetzes 2171-2	1680
Hinweis auf andere Verkündungsblätter		
	Verkündungen im Bundesanzeiger	1681
	Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften	1681
—	Abschlußhinweis	1683

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin (Fleischer-Ausbildungsverordnung – FleiAusbV) *)

Vom 21. Dezember 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 Fleischer/Fleischerin nach der Handwerksordnung und für die Berufsausbildung in dem nach § 2 anerkannten Ausbildungsberuf.

*) Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 25 des Berufsbildungsgesetzes und des § 25 der Handwerksordnung. Die 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.

§ 2

Staatliche Anerkennung

Der Ausbildungsberuf Fleischer/Fleischerin wird staatlich anerkannt.

§ 3

Ausbildungsdauer, Fachrichtungen

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Sie gliedert sich in eine für alle Fachrichtungen gemeinsame Ausbildung von 30 Monaten und eine Ausbildung in den jeweiligen Fachrichtungen von 6 Monaten. Im dritten Ausbildungsjahr kann zwischen den Fachrichtungen

1. Schlachten,
2. Herstellen von Feinkost und Konserven und
3. Verkauf

gewählt werden. Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Rechtsverordnung gemäß § 29 Abs. 1 des Berufsbil-

dungsgesetzes 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 Verordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

§ 5

Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der für alle Fachrichtungen gemeinsamen 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 von Zutaten wie Gewürze und Zusatzstoffe sowie Wursthüllen und Verpackungsmaterialien,
7. Beurteilen von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln und Fleischstücken,
8. Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln,
9. Verwerten und Verwenden von Fleisch unter Berücksichtigung seiner Beschaffenheit, Zusammensetzung und Reifung,
10. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst,
11. Herstellen von Koch- und Rohpökelfwaren,
12. Herstellen von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen,
13. Beurteilen von Fleischerzeugnissen,
14. Lagern von Fleisch und Fleischerzeugnissen.

(2) Gegenstand der Berufsausbildung in den Fachrichtungen sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. in der Fachrichtung Schlachten:
 - a) Beurteilen von Schlachttieren,
 - b) Transportieren und Treiben von Schlachttieren,
 - c) Schlachten von Schlachttieren und Aufbereiten von Schlachtnebenprodukten;
2. in der Fachrichtung Herstellen von Feinkost und Konserven:
 - a) Herstellen von Feinkosterzeugnissen,
 - b) Herstellen von Salaten,
 - c) Herstellen von Fleisch- und Wurstkonserven;

3. in der Fachrichtung Verkauf:

- a) Herrichten von Fleischteilstücken für den Verkauf,
- b) Beraten der Kunden beim Einkauf von Fleisch,
- c) Präsentieren der Waren.

§ 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.

§ 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 3 Stunden je eine Arbeitsprobe im Fleischzerlegen und im Wurstherstellen durchführen.

Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Zerlegen einer Schweinehälfte,
2. Füllen und Abbinden einer Brüh- oder Kochwurst.

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

1. Beschreiben der Zusammensetzung von Fleisch,
2. Erläutern der Bedeutung der Veränderungen des Fleisches nach dem Schlachten für die Haltbarkeit und die Verwendung,

3. Beschreiben von Fleischteilstücken und ihrer Verwendungsmöglichkeiten,
4. Rechnen mit Maßen und Gewichten.

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 4 Arbeitsproben durchführen. Hiervon entfallen 3 Arbeitsproben auf die allen Fachrichtungen gemeinsamen Fertigkeiten und eine auf die Fertigkeiten, die Gegenstand der Berufsausbildung in der jeweiligen Fachrichtung sind. Als Arbeitsproben kommen insbesondere in Betracht:

1. in den Fertigkeiten, die Gegenstand der für alle Fachrichtungen gemeinsamen Berufsausbildung sind, in insgesamt höchstens 6 Stunden:
 - a) Zerlegen eines Rinderhinterviertels,
 - b) Herstellen einer Brüh-, Koch- oder Rohwurst,
 - c) Herstellen eines Hackfleischerzeugnisses;
2. in den Fertigkeiten, die Gegenstand der Berufsausbildung in der jeweiligen Fachrichtung sind, in insgesamt höchstens 2 Stunden:
 - a) in der Fachrichtung Schlachten:
Schlachten eines Schweines, Rindes oder Kalbes,
 - b) in der Fachrichtung Herstellen von Feinkost und Konserven:
Herstellen eines Feinkosterzeugnisses wie Sülze, Roulade, Pastete oder Herstellen einer Fleisch- oder Wurstkonserven,
 - c) in der Fachrichtung Verkauf:
Herrichten und Anbieten von 2 küchenfertigen Fleischgerichten oder einer dekorativen Fleischplatte.

(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) Beurteilen von Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln nach Verwertbarkeit und Qualität unter Berücksichtigung der Handelsklassen,
 - b) Herstellen von Fleischerzeugnissen nach technologischen und lebensmittelrechtlichen Gesichtspunkten,

- c) Bedeutung des fachgerechten Zerlegens unter Berücksichtigung der verschiedenen Schnittführungen,
- d) Verfahren zur Haltbarmachung von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
- e) lebensmittelrechtliche Vorschriften für die Verarbeitung von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie rechtliche Vorschriften für den Betrieb einer Gaststätte,
- f) Arbeitsweise und Einsatz von Geräten, Maschinen und technischen Anlagen,
- g) Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz, rationelle Energieverwendung sowie Hygiene,
- h) Bestimmungen über den Viehtransport und über die Bedeutung der Transporteinflüsse auf die Fleischbeschaffenheit,
- i) Bedeutung des Schlachtens für die Werterhaltung des Fleisches,
- k) Zusammensetzung und Herstellung von Feinkosterzeugnissen unter Berücksichtigung der Verbrauchererwartungen und der gesetzlichen Bestimmungen,
- l) Technologie der Konservenherstellung,
- m) Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen,
- n) Vorbereitungsmaßnahmen für den Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie des Handelswarensortiments;

2. im Prüfungsfach Technische Mathematik:

- a) Material- und Kostenberechnungen,
- b) Berechnung von Gestehungs- und Verkaufspreisen;

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 Technologie | 120 Minuten, |
| 2. im Prüfungsfach 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, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 1984 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer vom 15. August 1972 (BGBl. I S. 1473) außer Kraft. § 11 bleibt unberührt.

Bonn, den 21. Dezember 1983

Der Bundesminister für Wirtschaft
In Vertretung
Schlecht

**Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin**

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 Abs. 1 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen b) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden c) unfallverursachendes Verhalten sowie berufstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben d) Gefahren im Umgang mit elektrischem Strom beschreiben e) wesentliche Vorschriften über die Feuerhütung und die Brandschutzeinrichtungen nennen f) Gefahren im Umgang mit Gasen, leicht entzündbaren Stoffen, Dampf, Preßluft und Klärmitteln erläutern g) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten h) betriebsbedingte Umweltbelastungen und Möglichkeiten ihrer Einschränkung und Vermeidung nennen i) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden k) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen l) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten nennen und Möglichkeiten rationeller Energieverwendung im beruflichen Einwirkungs- und Beobachtungsbereich anführen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 5 Abs. 1 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Arbeitshygiene erklären b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten c) Arbeitskleidung auswählen d) Hygienevorschriften anwenden 		
3	Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften (§ 5 Abs. 1 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Schlachtier-, der Fleisch- und der Trichinenbeschau für die menschliche Gesundheit erläutern 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		b) berufsbezogene lebensmittelrechtliche Vorschriften, insbesondere die Fleisch-, die Hackfleisch- und die Zusatzstoff-Verordnung, sowie die Leitsätze für Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischteilstücke und Fleischgerichte, anwenden c) berufsbezogene gewerberechtliche Vorschriften, insbesondere die Lebensmittelkennzeichnungs-, die Preisangaben-, die Fertigpackungsverordnung und das Eichgesetz, anwenden d) die für den Betrieb einer Gaststätte geltenden Vorschriften nennen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
4	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Abs. 1 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 und die Tarifverträge erläutern	X X	 X X
5	Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten (§ 5 Abs. 1 Nr. 5)	a) Arbeitsweise und Einsatz der Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräte beschreiben b) Werkzeuge handhaben, reinigen und pflegen c) Arbeitsgeräte bedienen, reinigen und pflegen d) Maschinen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen e) Maschinen unter Beachtung der Hygienevorschriften reinigen und pflegen f) Reinigungsmittel und Pflegemittel auswählen	X X X X	 X X
6	Lagern von Zutaten wie Gewürze und Zusatzstoffe sowie Wursthüllen und Verpackungsmaterialien (§ 5 Abs. 1 Nr. 6)	a) Lagerarten, -verfahren und -einrichtungen nennen b) Arten, Kaliber und Verwendung verschiedener Wursthüllen nennen c) Waren annehmen d) Waren auf Gewicht und Menge prüfen e) Gewürze und Zusatzstoffe lagern f) Wursthüllen lagern g) Verpackungsmaterialien lagern	 X X X X X	 X X
7	Zerlegen und Herrichten von Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln (§ 5 Abs. 1 Nr. 8)	a) eine Schweinehälfte in Schinken, Filet, Kotelettstück, Kamm (Nacken), Schweinebauch, Wamme, Flomen, Rückenspeck, Kopf mit Backe, Bug (Schulter), Eisbein (Haxe), Spitzbein (Pfötchen, Fübchen) zerlegen und ausbeinen		X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		b) Schinken zerteilen c) Fleisch entsehnen und entschwarten	X	X
8	Verwerten und Verwenden von Fleisch unter Berücksichtigung seiner Beschaffenheit, Zusammensetzung und Reifung (§ 5 Abs. 1 Nr. 9)	a) Rind-, Schweine-, Kalb- und Hammelfleisch unterscheiden b) Fleischstücke bezeichnen c) Fleisch nach Fleisch-Fett-Knochen-Verhältnis beurteilen		X X X
9	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst (§ 5 Abs. 1 Nr. 10)	a) Rohmaterial für Kochwurst vorbehandeln b) Wurstgut für Koch- und Brühwurst einfüllen und abbinden	X	X
10	Beurteilen von Fleischerzeugnissen (§ 5 Abs. 1 Nr. 13)	ortsübliche Bezeichnungen für Fleischerzeugnisse nennen		X
11	Lagern von Fleisch und Fleischerzeugnissen (§ 5 Abs. 1 Nr. 14)	a) Einflüsse von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit auf die Haltbarkeit der Erzeugnisse erläutern b) Verpackungsmaterialien für die Vakuumverpackung auswählen c) Fleisch und Fleischerzeugnisse vakuumverpacken d) Fleisch und Fleischerzeugnisse kühlen	X	X X X

Abschnitt II: Berufliche Fachbildung

A. Für alle Fachrichtungen gemeinsame Fertigkeiten und Kenntnisse

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 Abs. 1 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 Abs. 1 Nr. 5)	a) Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen b) Anlagen unter Beachtung der Hygienevorschriften reinigen und pflegen c) einfache Wartungs- und Umrüstarbeiten ausführen	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			
3	Lagern von Zutaten wie Gewürze und Zusatzstoffe sowie Wursthüllen und Verpackungsmaterialien (§ 5 Abs. 1 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Eigenschaften und Wirkung von Gewürzen und Zusatzstoffen erläutern b) Wursthüllen behandeln 	X			
4	Beurteilen von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln und Fleischstücken (§ 5 Abs. 1 Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Handelsklassen und Handelsbräuche nennen b) Schlachttierkörper, -hälften und -viertel den jeweiligen Handelsklassen zuordnen c) Tiergattung an Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln nach vorgegebenen Merkmalen bestimmen d) Geschlecht nach sekundären Merkmalen, insbesondere nach Körperform, Schloßknochen, Schließmuskel, Leistenkanal und Fettansatz, bestimmen e) Knorpel, Knochen, Fett und Fleischfarbe als Altersmerkmale beurteilen f) Mängel am Fleisch feststellen g) Verwendung von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln und Fleischstücken nennen 	X			
				X		
			X			
					X	
						X
						X
5	Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln (§ 5 Abs. 1 Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Rindervorderviertel in Bug (Blatt, Schulter), Brust, Spannrippe (Querrippe, flache Rippe, Leiterstück), Hochrippe, Fehlrippe (Kurzippe) und Kamm mit Hals zerlegen und ausbeinen b) Rinderbug und Rinderbrust zerteilen c) Rinderhinterviertel in Keule, Filet (Lende), Roastbeef (Nierenstück, Dünnes Roastbeef), Lappen zerlegen und ausbeinen d) Rinderkeule zerteilen e) ein Kalb in Keule (Schlegel), Filet, Nierenstück, Kotelettstück, Kamm, Brust, Bauchlappen und Bug zerlegen und ausbeinen f) Kalbskeule zerteilen 	X			
				X		
			X			
			X			
					X	
						X
6	Verwerten und Verwenden von Fleisch unter Berücksichtigung seiner Beschaffenheit, Zusammensetzung und Reifung (§ 5 Abs. 1 Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Veränderungen des Fleisches nach dem Schlachten für die Haltbarkeit und die Verarbeitung erläutern b) Vorgänge bei der Fleischreifung erläutern c) Fleisch nach Farbe, Zartheit und Safthaltevermögen unterscheiden d) Verwertungs- und Verwendungsmöglichkeiten von Fleischsorten für die Herstellung von Fleischerzeugnissen sowie als Koch-, Suppen-, Braten- und Kurzbratfleisch nennen e) pH-Wert messen 	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			
7	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst (§ 5 Abs. 1 Nr. 10)	a) Rohmaterialien zusammenstellen b) Gewürze und Zusatzstoffe auswählen und abwiegen c) Zusatzstoffe zusetzen d) Rohmaterialien würzen und salzen e) Rohmaterialien wolfen und kuttern f) Kochwurst kochen, kühlen und räuchern g) Brühwurst räuchern, brühen und kühlen h) Rohwurstmasse einfüllen, abbinden, reifen, trocknen und räuchern i) Warm- und Kaltfleischverarbeitung für die Herstellung von Brühwurst erläutern k) Natur- und Schnellreifeverfahren erläutern l) Fehlerquellen bei der Wurstherstellung beschreiben	X X	X	X X X X	X X
8	Herstellen von Koch- und Rohpökelfleisch (§ 5 Abs. 1 Nr. 11)	a) Konservierungsmethoden, insbesondere Salzen, Pökeln, Trocknen, Räuchern und Erhitzen, erläutern b) Fleisch für die Herstellung von Pökelfleisch auswählen und zuschneiden c) Pökellaken ansetzen und ihren Salzgehalt messen d) Fleischwaren pökeln e) Fleisch trocken-, naß- und vakuumpökeln f) Räuchermaterial auswählen g) Fleisch und Fleischerzeugnisse kalt-, warm- und heißräuchern	X	X X X X	X X X	
9	Herstellen von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen (§ 5 Abs. 1 Nr. 12)	a) Vorschriften der Hackfleischverordnung anwenden b) Fleisch für die Herstellung von Hackfleisch auswählen und vorbereiten c) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse herstellen	X	X X		
10	Beurteilen von Fleischerzeugnissen (§ 5 Abs. 1 Nr. 13)	a) Bedeutung der Beurteilungskriterien für Fleischerzeugnisse erläutern b) Fleischerzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen			X X	
11	Lagern von Fleisch und Fleischerzeugnissen (§ 5 Abs. 1 Nr. 14)	a) Fleisch und Fleischerzeugnisse frosten b) Fleisch und Fleischerzeugnisse lagern c) Veränderungen an Fleisch und an Fleischerzeugnissen während des Lagerns feststellen	X X X			

2. Fachrichtung Herstellen von Feinkost und Konserven

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
1	Herstellen von Feinkost- erzeugnissen (§ 5 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a)	a) Rohmaterialien und Zusatzstoffe für die Herstellung von Sülzen und Aspikwaren zusammensetzen b) Rohmaterialien für Sülzen und Aspikwaren vorbehandeln, würzen, salzen, zerkleinern, einlegen und garnieren c) Rohmaterialien und Zusatzstoffe für die Herstellung von Rouladen, Pasteten und Galantinen zusammensetzen d) Rohmaterialien für die Herstellung von Rouladen, Pasteten und Galantinen vorbehandeln; würzen, salzen, zerkleinern, einarbeiten und garen				X
						X
						X
						X
2	Herstellen von Salaten (§ 5 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe b)	a) Rohmaterialien und Zusatzstoffe zusammensetzen b) Rohmaterialien vorbehandeln, zerkleinern, würzen und mischen c) Salate anrichten und garnieren d) Salate verpacken				X
						X
						X
						X
3	Herstellen von Fleisch- und Wurstkonserven (§ 5 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe c)	a) Verfahren für die Herstellung von Halb- und Vollkonserven erläutern b) Konservierungsmethoden, insbesondere Sterilisieren im Autoklaven, fraktioniertes Sterilisieren, erläutern c) Rohmaterialien und Zusatzstoffe für die Herstellung von Fleisch- und Wurstkonserven zusammensetzen d) unterschiedliche Rohmaterialien vorkochen, anbraten, fritieren e) Rohmaterialien zerkleinern, mischen, würzen und salzen f) Konservendosen füllen, verschließen, erhitzen, kühlen und kennzeichnen g) Halb- und Vollkonserven unter Berücksichtigung ihrer Haltbarkeit lagern				X
						X
						X
						X
						X
						X

3. Fachrichtung Verkauf

1	Herrichten von Fleischteilstücken für den Verkauf (§ 5 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe a)	a) Fleischstücke auslösen und verkaufsgerecht zuschneiden b) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Steaks, Schnitzeln, Koteletts, Gulasch, Rouladen, Braten-, Suppen- und Kochfleisch zuschneiden c) Roll- und Spickbraten herrichten d) Fleischgerichte küchenfertig herrichten				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) Fleischabschnitte zur weiteren Verwertung vorbereiten f) Geräte, Maschinen und Anlagen im Verkaufsräum bedienen				X X
2	Beraten der Kunden beim Einkauf von Fleisch (§ 5 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe b)	a) Kunden über die Verwendbarkeit des Fleisches und der Fleischerzeugnisse unter Einbeziehung des Handelswarensortimentes beraten und bedienen b) Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten c) Zusammenhang zwischen Verzehrsgewohnheiten, Angebot und Verkaufsmethoden erläutern				X X X
3	Präsentieren der Waren (§ 5 Abs. 2 Nr. 3 Buchstabe c)	a) Fleischplatten herrichten und dekorieren b) Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie das Handelswarensortiment auslegen und dekorieren c) Waren auszeichnen d) Verpackungsmaterialien und -techniken nennen e) Waren verpacken				X X X X X

**Verordnung
über Zuwiderhandlungen gegen das Internationale Übereinkommen von 1973
zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe
und gegen das Protokoll von 1978 zu diesem Übereinkommen**

Vom 23. Dezember 1983

Auf Grund des Artikels 2 Nr. 2 des Gesetzes zu dem Internationalen Übereinkommen von 1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe und zu dem Protokoll von 1978 zu diesem Übereinkommen vom 23. Dezember 1981 (BGBl. 1982 II S. 2) wird vom Bundesminister für Verkehr mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

Anwendungsbereich

Diese Verordnung gilt

1. für Seeschiffe, die berechtigt sind, die Bundesflagge zu führen, sowie für Binnenschiffe, die in einem Schiffsregister der Bundesrepublik Deutschland eingetragen sind,
2. für Seeschiffe unter fremder Flagge sowie für Binnenschiffe, die nicht in einem Schiffsregister der Bundesrepublik Deutschland eingetragen sind, wenn auf ihnen oder von ihnen aus Zuwiderhandlungen nach § 2 oder § 3 im Hoheitsgebiet der Bundesrepublik Deutschland begangen werden,
3. für Unterwassergeräte, schwimmendes Gerät, feste oder schwimmende Plattformen, die in den Hoheitsgewässern der Bundesrepublik Deutschland betrieben werden, sowie für feste oder schwimmende Plattformen im Bereich des deutschen Festlandssockels, die zur Erforschung oder Ausbeutung des Meeresbodens oder Meeresuntergrundes eingesetzt sind.

§ 2

**Zuwiderhandlungen gegen Vorschriften des
Protokolls I zu dem Internationalen Übereinkommen
von 1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung
durch Schiffe**

(1) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen Artikel 8 Abs. 1 des Internationalen Übereinkommens von 1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe in Verbindung mit Artikel I Abs. 1 oder 2 des Protokolls I das Einleiten von Schadstoffen ins Meer nicht oder nicht rechtzeitig an die in den Nachrichten für Seefahrer (Amtsblatt des Deutschen Hydrographischen Instituts) bekanntgegebene zuständige Stelle meldet.

(2) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu zehntausend Deutsche Mark geahndet werden.

§ 3

**Zuwiderhandlungen gegen Vorschriften der Anlage I
zu dem Internationalen Übereinkommen von 1973 zur
Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe**

(1) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig als Schiffsführer oder sonst für den Schiffsbetrieb oder für den Betrieb der in § 1 Nr. 3 genannten Geräte oder Plattformen Verantwortlicher

1. einer Vorschrift der Anlage I Kapitel II Regel 9 Abs. 1, 5 oder 6, Regel 10 Abs. 2 oder 3, Regel 18 Abs. 4 oder Regel 21 Buchstabe c über das Einleiten von Öl oder ölhaltigen Gemischen ins Meer oder über die chemische Zusammensetzung der ins Meer eingeleiteten Flüssigkeiten oder über die Verpflichtung, Ölrückstände an Bord zu behalten oder in Auffanganlagen einzuleiten, zuwiderhandelt oder
2. entgegen Anlage I Kapitel II Regel 13 Abs. 3 Satz 1 oder 2, Regel 13 D Abs. 2 Satz 1 oder 2, Regel 14 Abs. 1 oder 2 erster Halbsatz oder Regel 18 Abs. 4 Ballastwasser in Öltanks oder Brennstofftanks befördert oder ins Meer einleitet.

(2) Ordnungswidrig handelt auch, wer vorsätzlich oder fahrlässig als Führer eines Seeschiffs oder als zur Führung von Tagebüchern Verantwortlicher

1. einer Vorschrift der Anlage I Kapitel II Regel 13 Abs. 3 Satz 2, Regel 13 D Abs. 2 Satz 2, Regel 14 Abs. 2 zweiter Halbsatz, Regel 15 Abs. 3 Buchstabe a Satz 6 oder Abs. 4 Satz 2 oder Regel 20 Abs. 1 bis 5 über das Führen oder das Aufbewahren von Öltagebüchern oder die Eintragungen in das Öltagebuch zuwiderhandelt oder
2. entgegen Anlage I Kapitel II Regel 21 Buchstabe b ein Buch über alle Vorgänge, bei denen Öl oder ölhaltiges Gemisch ins Meer eingeleitet wird, nicht führt.

(3) Die Ordnungswidrigkeit kann in den Fällen des Absatzes 1 mit einer Geldbuße bis zu einhunderttau-

send Deutsche Mark, in den Fällen des Absatzes 2 mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Deutsche Mark geahndet werden.

§ 4**Berlin-Klausel**

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 5 Satz 2 des Gesetzes zu dem Internationalen Übereinkommen von

1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe und zu dem Protokoll von 1978 zu diesem Übereinkommen auch im Land Berlin.

§ 5**Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 23. Dezember 1983

Der Bundesminister für Verkehr
In Vertretung des Staatssekretärs
Heldmann

Verordnung
über die Zuständigkeit für die Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten
nach der Verordnung über Zuwiderhandlungen gegen das Internationale Übereinkommen von 1973
zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe
und gegen das Protokoll von 1978 zu diesem Übereinkommen

Vom 23. Dezember 1983

Auf Grund des § 36 Abs. 3 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Januar 1975 (BGBl. I S. 80, 520) wird verordnet:

§ 1

Die Zuständigkeit für die Verfolgung und Ahndung von Ordnungswidrigkeiten nach der Verordnung über Zuwiderhandlungen gegen das Internationale Übereinkommen von 1973 zur Verhütung der Meeresverschmutzung durch Schiffe und gegen das Protokoll zu diesem Übereinkommen vom 23. Dezember 1983 (BGBl. I S. 1677) wird

1. für die in § 2 der Verordnung genannten Ordnungswidrigkeiten auf die Wasser- und Schifffahrsdirektionen
und
2. für die in § 3 der Verordnung genannten Ordnungswidrigkeiten auf das Deutsche Hydrographische Institut
übertragen.

§ 2

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 134 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten auch im Land Berlin.

§ 3

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 23. Dezember 1983

Der Bundesminister für Verkehr
In Vertretung des Staatssekretärs
Heldmann

**Berichtigung
der Neufassung des Bundesausbildungsförderungsgesetzes**

Vom 23. Dezember 1983

Das Bundesausbildungsförderungsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 6. Juni 1983 (BGBl. I S. 645) wird wie folgt berichtigt:

1. Im § 14 a Satz 1 ist die Textstelle „§ 13 Abs. 1 bis 3“ durch die Textstelle „§ 13 Abs. 1 bis 2 a“ zu ersetzen.
2. Im § 15 Abs. 2 Satz 1 ist nach dem Wort „geleistet“ ein Komma einzufügen; das Komma nach dem Wort „Ausbildungsstätten“ ist zu streichen.
3. Im § 55 Abs. 2 Nr. 1 ist
 - a) vor der Textstelle „§ 23 Abs. 1 Satz 2“ die Textstelle „§ 21 und den Freibetrag nach“ einzufügen;
 - b) die Textstelle „§ 31 Abs. 4“ durch die Textstelle „§ 29 Abs. 3“ zu ersetzen.

Bonn, den 23. Dezember 1983

Der Bundesminister
für Bildung und Wissenschaft
Im Auftrag
Dr. Richter

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	Bundesanzeiger			Tag des Inkrafttretens
	Seite	(Nr.	vom)	
13. 12. 83 Verordnung Nr. 15/83 über die Festsetzung von Entgelten für Verkehrsleistungen der Binnenschifffahrt 9500-4-6-4	13 261	(236	17. 12. 83)	1. 1. 84
8. 12. 83 Dreizehnte Änderungsverordnung zur 7. BAA-LeistungsDV-LA 621-1-BAALDV 7	13 262	(236	17. 12. 83)	17. 12. 83
14. 12. 83 Verordnung zur Änderung der Verordnung über Umlagen und Meldebeiträge zur Deckung der Kosten der Bundesanstalt für den Güterfernverkehr 9290-6-22	13 501	(240	23. 12. 83)	1. 1. 84

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	ABI. EG	
	– Ausgabe in deutscher Sprache – Nr./Seite vom	

Vorschriften für die Agrarwirtschaft

2. 12. 83 Verordnung (EWG) Nr. 3433/83 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1658/83 über den Verkauf von jeweils 50 000 Tonnen zur Brotherstellung geeigneten Weichweizens aus Beständen der irischen bzw. der britischen Interventionsstelle auf dem Binnenmarkt	L 338/23	3. 12. 83
5. 12. 83 Verordnung (EWG) Nr. 3438/83 der Kommission zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. 2729/81 hinsichtlich der Gültigkeitsdauer der Ausfuhrlicenzen für bestimmte nach Australien ausgeführte Käsesorten	L 340/5	6. 12. 83
5. 12. 83 Verordnung (EWG) Nr. 3439/83 der Kommission zur Einführung von Sonderbedingungen für die Ausfuhr bestimmter Käsesorten nach Australien	L 340/7	6. 12. 83
6. 12. 83 Verordnung (EWG) Nr. 3448/83 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1687/76 hinsichtlich des Sektors Getreide	L 342/11	7. 12. 83
6. 12. 83 Verordnung (EWG) Nr. 3449/83 der Kommission über die 1983 aus Polen einföhrbaren Mengen an Schaf- und Ziegenfleisch-erzeugnissen	L 342/13	7. 12. 83

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	ABl. EG	
	– Ausgabe in deutscher Sprache – Nr./Seite vom	
Andere Vorschriften		
14. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3351/83 des Rates über das Verfahren zur Erleichterung der Erteilung von Warenverkehrsbescheinigungen EUR 1 und der Ausstellung von Formblättern EUR 2 gemäß den Vorschriften über den präferenzbegünstigten Warenverkehr zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und bestimmten Ländern	L 339/19 5. 12. 83
22. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3352/83 des Rates zur Festsetzung von Plafonds und zur Einrichtung einer gemeinschaftlichen Überwachung der Einfuhren bestimmter Textilerzeugnisse mit Ursprung in Zypern (1984)	L 335/1 30. 11. 83
22. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3353/83 des Rates über die Eröffnung, Aufteilung und Verwaltung von Gemeinschaftszollkontingenten für bestimmte Textilerzeugnisse der Tarifnummern 55.05 und 55.09 und der Tarifstelle ex 58.01 A des Gemeinsamen Zolltarifs mit Herkunft aus der Türkei (1984)	L 335/3 30. 11. 83
22. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3354/83 des Rates über den Abschluß des Protokolls über die finanzielle Zusammenarbeit zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und dem Staat Israel	L 335/7 30. 11. 83
29. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3386/83 der Kommission über die Festsetzung von Durchschnittswerten je Einheit für die Ermittlung des Zollwerts bestimmter verderblicher Waren	L 336/47 1. 12. 83
30. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3389/83 der Kommission über die Einstellung des Seelachsfangs durch Schiffe unter dänischer Flagge	L 336/53 1. 12. 83
29. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3390/83 der Kommission zur siebten Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 3035/79 zur Festsetzung der Voraussetzungen für die Zulassung von „flue-cured“-Virginia und „light-air-cured“-Burley, einschließlich Burleyhybriden, „light-air-cured“-Maryland- und „fire-cured“-Tabak zur Tarifstelle 24.01 A des Gemeinsamen Zolltarifs	L 336/54 1. 12. 83
28. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3391/83 der Kommission zur fünften Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1120/75 zur Festlegung der Voraussetzungen für die Zulassung von Port, Madeira, Sherry, Moscatel de Setubal und Tokayer (Aszu und Szamorodni) zu den Tarifstellen 22.05 C III a) 1, b) 1 und 2 sowie 22.05 C IV a) 1, b) 1 und 2 des Gemeinsamen Zolltarifs	L 336/53 1. 12. 83
14. 11. 83	Verordnung (EWG) Nr. 3396/83 des Rates über den Abschluß des Abkommens in Form eines Briefwechsels zur Änderung der Tabelle II im Anhang zum Protokoll Nr. 2 des Abkommens zwischen der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft	L 337/1 2. 12. 83

Hinweis

Der Jahrgang 1983 des Bundesgesetzblattes Teil I umfaßt die Ausgaben Nr. 1 bis Nr. 56 und endet mit der Seite 1684.

Als Anlagenbände *) zum Bundesgesetzblatt Teil I wurden ausgegeben:
zu Nr. 29: der Anhang zur Vierten Verordnung zur Änderung über die Rechnungslegung von Versicherungsunternehmen gegenüber dem Bundesaufsichtsamt für das Versicherungswesen,
zu Nr. 39: die Rheinschiffahrtspolizeiverordnung.

Beigelegt wurden dem Bundesgesetzblatt Teil I topographische Karten *) zu Verordnungen über die Festsetzung des Lärmschutzbereichs folgender Militärflugplätze:

zu Nr. 2: Lechfeld,
zu Nr. 3: Bremgarten,
zu Nr. 13: Söllingen,
zu Nr. 25: Lahr,
zu Nr. 29: Erding,
zu Nr. 31: Zweibrücken,
zu Nr. 35: Hahn und Ramstein,
zu Nr. 47: Pferdsfeld und Neuburg a. d. Donau,
zu Nr. 50: Büchel.

*) Innerhalb des Abonnements werden die Anlagenbände und die Karten im Maßstab 1 : 50 000 auf Anforderung kostenlos geliefert. Außerhalb des Abonnements erfolgt die Lieferung gegen Kostenerstattung.

Der Jahrgang 1983 des Bundesgesetzblattes Teil II umfaßt die Ausgaben Nr. 1 bis Nr. 33 und endet mit der Seite 840.

Als Anlagenbände *) zum Bundesgesetzblatt Teil II wurden ausgegeben:

- zur Ausgabe Nr. 16 vom 2. Juli 1983
Regelung Nr. 48 – Einheitliche Vorschriften für die Genehmigung der Fahrzeuge hinsichtlich des Anbaus der Beleuchtungs- und Lichtsignaleinrichtungen,
- zur Ausgabe Nr. 23 vom 21. September 1983
Regelung Nr. 39 – Einheitliche Vorschriften für die Genehmigung der Fahrzeuge hinsichtlich der Geschwindigkeitsmeßeinrichtung [des Geschwindigkeitsmeßgeräts] einschließlich ihres [seines] Einbaues
Regelung Nr. 40 – Einheitliche Vorschriften für die Genehmigung der Krafträder [Motorräder] hinsichtlich der Emission luftverunreinigender Gase aus Motoren mit Fremdzündung,
- zur Ausgabe Nr. 25 vom 7. Oktober 1983
Regelung Nr. 34 – Einheitliche Vorschriften für die Genehmigung der Fahrzeuge hinsichtlich der Verhütung von Brandgefahren
Regelung Nr. 42 – Einheitliche Vorschriften für die Genehmigung der Kraftfahrzeuge hinsichtlich ihrer vorderen und hinteren Schutzeinrichtungen (Stoßstangen usw.),
- zur Ausgabe Nr. 27 vom 29. Oktober 1983
Anlage zum Internationalen Übereinkommen von Torremolinos über die Sicherheit von Fischereifahrzeugen von 1977.

*) Innerhalb des Abonnements werden die Anlagebände auf Anforderung kostenlos geliefert. Außerhalb des Abonnements erfolgt die Lieferung gegen Kostenerstattung.

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 54,80 DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 1,65 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1983 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postcheckkonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 4,10 DM (3,30 DM zuzüglich 0,80 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 4,90 DM. Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 7 %.

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

Postvertriebsstück · Z 5702 A · Gebühr bezahlt

Bundesgesetzblatt-Einbanddecken 1983

Auslieferung ab Februar 1984

Teil I: 15,90 DM (2 Einbanddecken) einschließlich Porto und Verpackung

Teil II: 7,95 DM (1 Einbanddecke) einschließlich Porto und Verpackung

7 % MwSt. sind enthalten

Ausführung: Halbleinen, Rücken mit Goldschrift, wie in den vergangenen Jahren

Hinweis: Einbanddecken für Teil I und Teil II können jetzt auch zur Fortsetzung bestellt werden.

Die Titelblätter mit den Hinweisen für das Einbinden, die Zeitlichen Übersichten und die Sachverzeichnisse für den Jahrgang 1983 des Bundesgesetzblattes Teil I und Teil II liegen einer der nächsten Ausgaben des Bundesgesetzblattes 1984 Teil I bzw. Teil II im Rahmen des Abonnements bei.

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