

334

ROZPORZĄDZENIE MINISTRÓW APROWIZACJI ORAZ PRZEMYSŁU I HANDLU

z dnia 15 września 1948 r.

o zmianie rozporządzenia Ministrów Aproprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z dnia 14 listopada 1947 r. w sprawie unormowania obrotu mięsem, wędlinami i innymi wyrobami wędliniarskimi.

Na podstawie art. 2 dekretu z dnia 27 czerwca 1946 r. o reglamentowanym zaopatrywaniu ludności w przedmioty powszedniego użytku (Dz. U. R. P. Nr 35, poz. 217) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministrów: Aproprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z dnia 14 listopada 1947 r. w sprawie unormowania obrotu mięsem,

wędlinami i innymi wyrobami wędliniarskimi (Dz. U. R. P. Nr 72, poz. 455) wprowadza się następujące zmiany:

1) § 1 otrzymuje brzmienie:

„§ 1. Zezwala się na wytwarzanie oraz dopuszcza się do obrotu następujące rodzaje wędlin i wyrobów wędliniarskich:

| | |
|-------------------------------------|--|
| 1. kielbasę zwyczajną o zawartości: | wieprzowiny 60 ⁰ / ₀ , wołowiny 20 ⁰ / ₀ , tłuszczu 20 ⁰ / ₀ , |
| 2. „ krakowską „ | wieprzowiny chudej 80 ⁰ / ₀ , wołowiny 10 ⁰ / ₀ , tłuszczu 10 ⁰ / ₀ , |
| 3. „ cytrynową „ | wieprzowiny przerośniętej 90 ⁰ / ₀ , wołowiny chudej 5 ⁰ / ₀ , tłuszczu przerośniętego 5 ⁰ / ₀ , |
| 4. „ białą-surową „ | wieprzowiny przerośniętej 90 ⁰ / ₀ , tłuszczu 10 ⁰ / ₀ , |
| 5. „ serdelową „ | wieprzowiny chudej żylastej 40 ⁰ / ₀ , wołowiny 20 ⁰ / ₀ , słoniny twardej nietopliwej 40 ⁰ / ₀ , |
| 6. serdelki „ | wieprzowiny 65 ⁰ / ₀ , wołowiny 10 ⁰ / ₀ , tłuszczu twardego przerośniętego 25 ⁰ / ₀ , |
| 7. metkę „ | wieprzowiny tłustej 60 ⁰ / ₀ , wołowiny 20 ⁰ / ₀ , wieprzowiny chudej 20 ⁰ / ₀ , |
| 8. mortadellę „ | wieprzowiny chudej żylastej 70 ⁰ / ₀ , cielęciny 10 ⁰ / ₀ , słoniny skórowanej 20 ⁰ / ₀ , |
| 9. parówki „ | wieprzowiny chudej z łopatek i gołonek 40 ⁰ / ₀ , cielęciny lub bukату 40 ⁰ / ₀ , tłuszczu nietopliwego 20 ⁰ / ₀ , |
| 10. kielbasę krakowską suchą „ | wieprzowiny 60 ⁰ / ₀ , wołowiny 15 ⁰ / ₀ , tłuszczu 25 ⁰ / ₀ , |
| 11. kiszkę paszтетową „ | podgardla skórowanego 65 ⁰ / ₀ , wątroby wieprzowej 25 ⁰ / ₀ , kaszy — mąki 10 ⁰ / ₀ , |

| | | |
|--|--------------|--|
| 12. pasztet | o zawartości | wieprzowiny chudej 40 ⁰ / ₀ , wołowiny lub cielęciny 10 ⁰ / ₀ , tłuszczu 25 ⁰ / ₀ , wątroby 25 ⁰ / ₀ , |
| 13. kiszkę podgardlaną | „ | bułki 20 ⁰ / ₀ , płuc 35 ⁰ / ₀ , mięsa krwistego 10 ⁰ / ₀ , wątroby surowej 5 ⁰ / ₀ , skwarek 10 ⁰ / ₀ , smalcu 10 ⁰ / ₀ , skórek słoninowych 10 ⁰ / ₀ , |
| 14. kiszkę wątrobianą | „ | otoczki, drobnego tłuszczu, podgardla skórowanego 25 ⁰ / ₀ , wątroby wieprzowej surowej 30 ⁰ / ₀ , podrób i innych mięs odpadkowych 45 ⁰ / ₀ , |
| 15. kiszkę kaszaną | „ | kaszy 15 ⁰ / ₀ , mięsa różnego odpadkowego 20 ⁰ / ₀ , płuc 25 ⁰ / ₀ , skórek słoninowych 15 ⁰ / ₀ , tłuszczu 7 ⁰ / ₀ , krwi 18 ⁰ / ₀ , |
| 16. salceson włoski | „ | głowy wieprzowej peklowanej 65 ⁰ / ₀ , golonki peklowanej 25 ⁰ / ₀ , skórek 10 ⁰ / ₀ , |
| 17. salceson krwisty | „ | krwi 15 ⁰ / ₀ , tłuszczu 30 ⁰ / ₀ , słoniny krajanej w kostkę 35 ⁰ / ₀ , skórek wieprzowych 10 ⁰ / ₀ , mięsa różnego odpadkowego 10 ⁰ / ₀ , |
| 18. kielbasę zwyczajną suchą o wysuszcze do 35 ⁰ / ₀ | „ | wieprzowiny 60 ⁰ / ₀ , wołowiny 15 ⁰ / ₀ , tłuszczu 25 ⁰ / ₀ , |
| 19. kielbasę jałowcową | „ | wieprzowiny żylastej 10 ⁰ / ₀ , bukату 10 ⁰ / ₀ , tłuszczu przerośniętego 20 ⁰ / ₀ , kawałków wieprzowiny 60 ⁰ / ₀ , |
| 20. roladę ozorkową | „ | ozorków 70 ⁰ / ₀ , tłuszczu 20 ⁰ / ₀ , skórek 10 ⁰ / ₀ , |
| 21. roladę ryjkową | „ | ryjków wieprzowych 60 ⁰ / ₀ , tłuszczu 35 ⁰ / ₀ , skórek wieprzowych 5 ⁰ / ₀ , |
| 22. kabanosy | „ | wieprzowiny 75 ⁰ / ₀ , tłuszczu wieprzowego 25 ⁰ / ₀ , |
| 23. boczek wędzony surowy o wyglądzie i jakości | — | zwyczajnych handlowych |
| 24. boczek pieczony | „ | „ |
| 25. boczek gotowany | „ | „ |
| 26. goloneczki wieprzowe wędzone | „ | „ |
| 27. słoninę wędzoną | „ | „ |
| 28. szynki | „ | „ |
| 29. poledwicę | „ | „ |
| 30. baleron | „ | „ |
| 2) § 2 otrzymuje brzmienie: | | |
| „§ 2. Wzbronione są wytwarzanie i obrót: | | |
| kielbasą serbską | | |
| „ moskiewską | | |
| „ tyrolską | | |
| „ litewską | | |
| „ królewską | | |
| „ węgierską | | |
| „ krajaną suchą | | |
| „ „ surową | | |
| „ wiejską suchą | | |
| kielbaskami dwudziestkami | | |
| „ dziesiątkami | | |
| „ piątkami | | |
| roladą z prosięcia | | |
| „ francuską | | |
| „ figową | | |
| salami włoskim | | |
| „ węgierskim | | |
| „ niemieckim | | |
| poledwicą łososiową | | |
| słoniną węgierską | | |
| boczkciem faszerowanym. | | |
| schabem pieczonym | | |
| oraz innymi wędlinami i wyrobami wędliniarskimi, nie wymienionymi w § 1 niniejszego rozporządzenia“. | | |
| 3) Po § 2 dodaje się § 2a w brzmieniu: | | |
| „ § 2a. Minister Przemysłu i Handlu w porozumieniu z Ministrem Apropowizacji może zezwolić na wytwarzanie dla celów eksportowych wędlin i wyrobów wędliniarskich, nie wymienionych w § 1 niniejszego rozporządzenia, oraz wyznaczyć uprawnień do ich wytwarzania“. | | |
| § 2. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia. | | |
| Minister Apropowizacji: | | |
| Włodzimierz Lechowicz | | |
| Minister Przemysłu i Handlu: | | |
| w z. Eugeniusz Szyr | | |