

§ 1. W zarządzeniu Ministra Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego z dnia 31 stycznia 1961 r. w sprawie gospodarowania niektórymi materiałami drzewnymi (Monitor Polski Nr 15, poz. 80) § 1 pkt 2 otrzymuje następujące brzmienie:

„2) grubizny drewna okrągłego liściastego o średnicy 20 cm i wyżej, mierzonej wraz z korą w cieńszym końcu, z wyjątkiem drewna dębowego”.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego: *R. Gesing*

327

ZARZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA

z dnia 26 września 1964 r.

w sprawie zaliczenia niektórych urządzeń melioracji półpodstawowych do melioracji podstawowych.

Na podstawie art. 2 ust. 2 ustawy z dnia 22 maja 1958 r. o popieraniu melioracji wodnych dla potrzeb rolnictwa (Dz. U. z 1963 r. Nr 42, poz. 237) zarządza się, co następuje:

§ 1. Do melioracji podstawowych zalicza się następujące urządzenia melioracji półpodstawowych na polach irygowanych ściekami miasta Wrocławia:

- 1) kanał główny „A”, doprowadzający ścieki na pola irygowane Osobowice—Rędzin—Świniary—Szewce, od komory wlotowej do stacji pomp Szewce wraz z odgałęzieniem na kompleks Rędzin o łącznej długości 11.500 mb.,
- 2) kanał odwadniający „P” od ujścia do rzeki Odry do komory rozdzielczej przy szosie Lipa Piotrowska — Rędzin o długości 2.500 mb.,

3) kanał „Graniczny” odwadniający od ujścia do rzeki Widawy do wsi Kielczówek o długości 5.300 mb.,

4) osadniki wstępnego oczyszczania ścieków na polach irygowanych Osobowice—Rędzin—Świniary—Szewce w ilości 13 sztuk.

§ 2. Wydział Rolnictwa i Leśnictwa (oddział wodnych melioracji) Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej we Wrocławiu wprowadzi odpowiednie zmiany do ewidencji urządzeń wodno-melioracyjnych.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Rolnictwa: *M. Jagielski*

328

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 2 października 1964 r.

w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego podczas studzenia, chłodzenia oraz przechowywania w magazynach i wydawania z magazynów.

Na podstawie art. 3 ust. 1 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. z 1952 r. Nr 44, poz. 301 i z 1956 r. Nr 54, poz. 244) oraz § 1 ust. 1 zarządzenia nr 120 Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 października 1963 r. w sprawie norm ubytków naturalnych (Monitor Polski Nr 89, poz. 420) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przy studzeniu, chłodzeniu oraz przechowywaniu w magazynach i wydawaniu z magazynów mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego, baraniego i końskiego stosuje się normy ubytków naturalnych, zawarte w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Traci moc zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 15 grudnia 1960 r. w sprawie norm

ubytków naturalnych podczas studzenia, chłodzenia i przechowywania mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego, ośrodków i podrobów zwierząt rzeźnych, łojów surowych oraz podczas przechowywania wędlin i wyrobów wędliniarskich w zakładach mięsnych podporządkowanych Centrali Przemysłu Mięsnego (Monitor Polski z 1961 r. Nr 5, poz. 29) w części dotyczącej norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego w tuszach, półtuszach i ćwierćtuszach podczas studzenia, chłodzenia i przechowywania.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 listopada 1964 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Pisula*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 2 października 1964 r. (poz. 328).

NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, CIEŁĘCEGO, BARANIEGO I KOŃSKIEGO W TUSZACH, PÓLTUSZACH I ĆWIERĆTUSZACH PODCZAS STUDZENIA, CHŁODZENIA I PRZECHOWYWANIA W MAGAZYNACH ORAZ WYDAWANIA Z MAGAZYNÓW

§ 1. 1. Przedmiotem normy są ubytki naturalne powstałe podczas studzenia, chłodzenia oraz przechowywania i wydawania mięsa luzem:

- 1) wieprzowego w półtuszach,
- 2) wołowego i końskiego w półtuszach i ćwierćtuszach,
- 3) cielęcego i baraniego w tuszach.

2. Normy ubytków wymienione w ust. 1 nie dotyczą mięsa wieprzowego w półtuszach bekonowych.

§ 2. 1. Ubytek naturalny jest to ilość wyparowanej wody z mięsa podczas studzenia, chłodzenia i przechowywania oraz straty powstałe wskutek czynności manipulacyjnych.

2. Normy ubytków naturalnych uwzględniają poszczególne rodzaje i klasy mięsa, systemy chłodzenia oraz warunki i okresy przechowywania.

§ 3. 1. Jakość i warunki, jakim powinno odpowiadać mięso przyjęte do magazynów, określają normy: