

a) przy Ministerstwie Robót Publicznych i  
 b) przy urzędzie wojewódzkim lwowskim, tę ostatnią dla osób zamieszkałych na obszarze województw: lwowskiego, stanisławowskiego, tarnopolskiego i wołyńskiego, a w odniesieniu do egzaminów przewidzianych w artykułach 361, 362 i 363 cytowanego rozporządzenia, także dla osób zamieszkałych na obszarze województwa krakowskiego".

Po tym ustępie dodaje się dwa ustępy o następującym brzmieniu:

„Ponadto dla przeprowadzenia egzaminów przewidzianych w art. 364 p. 1 i 2 cytowanego rozporządzenia ustanawia się komisje egzaminacyjne:

c) przy urzędzie wojewódzkim krakowskim, dla osób zamieszkałych na obszarze województwa krakowskiego, oraz

d) przy urzędzie wojewódzkim wileńskim, dla osób zamieszkałych na obszarze województw: nowogródzkiego i wileńskiego.

Przewodniczącego, zastępcę przewodniczącego i potrzebną ilość członków komisji przy Ministerstwie Robót Publicznych mianuje Minister Robót Publicznych z grona urzędników Ministerstwa Robót Publicznych lub też z poza grona tych urzędników na okres trzyletni, przewodniczącego zaś, zastępcę przewodniczącego i potrzebną ilość członków komisji przy urzędzie wojewódzkim mianuje wojewoda właściwy według siedziby danej komisji z grona urzędników urzędu wojewódzkiego, lub też z poza grona tych urzędników również na okres trzyletni".

§ 2. Ustęp 1 § 13 cytowanego w § 1 rozporządzenia otrzymuje następujące brzmienie:

„Po ustaleniu, że nie zachodzą przeszkody wymienione w art. 366 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 16 lutego 1928 r. o prawie budowlanem i zabudowaniu osiedli do udzielenia uprawnienia, oraz, że ubiegający się o uprawnienie czyni zadość wymagany warunkom co do wykształcenia i co do praktyki, Ministerstwo Robót Publicznych orzeka o dopuszczeniu kandydata do egzaminu i zawiadamia o tem kandydata, tudzież właściwą komisję egzaminacyjną, przez którą egzamin ma być przeprowadzony. O niedopuszczeniu do egzaminu Ministerstwo Robót Publicznych zawiadamia kandydata z podaniem motywów".

§ 3. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Robót Publicznych: *Matakiewicz*

453.

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA SPRAW WEWNĘTRZNYCH

z dnia 21 lipca 1930 r.

wydane w porozumieniu z Ministrami: Przemysłu i Handlu, Rolnictwa, Skarbu i Spraw Zagranicznych o dozorcze nad wyrobem i obiegiem tłuszczów i olejów jadalnych.

Na podstawie art. 8 pkt. a, b, c, d, e, i g oraz art. 24 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej

z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) postanawia się co następuje:

### Rozdział I. Postanowienia ogólne.

§ 1. (1) Przez nazwę „tłuszcze jadalne” rozumie się produkty, przeznaczone do spożycia, składające się z substancji tłuszczowej, otrzymane drogą przeróbki z tkanek zwierzęcych lub roślinnych, mające w ciepłocie pokojowej konsystencję mazistą lub stałą.

(2) Przez nazwę „oleje jadalne” rozumie się takie same produkty, mające w ciepłocie pokojowej konsystencję płynną.

§ 2. (1) Tłuszczami jadalnymi, dopuszczonymi do obiegu dla spożycia, są:

1) Tłuszcze zwierzęce:

- a) smalec wieprzowy i z drobiu,
- b) łój,
- c) oleomargaryna.

2) Tłuszcze roślinne:

naturalne tłuszcze jadalne (kokosowy, palmowy i t. p.).

3) Tłuszcze zestalone (hydrogenizowane) pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego.

4) Tłuszcze mieszane (mieszanki tłuszczów 1), 2) i 3):

- a) tłuszcze, upodobnione do masła (margaryna, smalec margarynowy),
- b) tłuszcze, upodobnione do smalcu.

(2) Masło, jako tłuszcz jadalny, nie podlega przepisom niniejszego rozporządzenia.

§ 3. Olejami jadalnymi, dopuszczonymi do obiegu dla spożycia, są: oliwa, olej sezamowy, soja, rzepakowy, lniany, słonecznikowy, arachidowy, mawkowy, kukurydzowy, konopny oraz inne oleje, które w drodze osobnego rozporządzenia będą uznane za jadalne.

§ 4. Wszelkie produkty, podpadające pod przepisy niniejszego rozporządzenia, przeznaczone do obiegu dla celów spożycia, powinny być sporządzone z surowców, uzyskanych ze zwierząt, które przed ubojem i po uboju zostały urzędowo zbadane i uznane za zdatne do spożycia bez ograniczeń, względnie z materiałów nienagannych co do jakości, świeżości, czystości i niezawierających jakichkolwiek składników, mogących działać szkodliwie na zdrowie ludzkie. Produkty powinny mieć na opakowaniu napis „jadalne”.

§ 5. (1) Lokale, w których wytwarza się, przerabia, pakuje, przechowuje oraz sprzedaje produkty, objęte niniejszym rozporządzeniem, powinny odpowiadać wszelkim wymaganiom sanitarnym i higienicznym. W szczególności lokale te powinny być stale czysto utrzymywane; miejsca, przeznaczone na przechowywanie zapasów, powinny być chłodne i przewiewne; podłogi w wytwórniach i składach nieprzepuszczalne, ściany malowane na kolor jasny, z lamperją dwumetrową olejną lub z materiału nie-

przepuszczalnego. Lokale te należy chronić od dostępu promieni słonecznych. W razie pojawienia się robactwa, owadów, myszy i szczurów należy je radykalnie tępić.

(2) W sklepach spożywczych, w których handel tłuszczami i olejami stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinno być przeznaczony dla tych produktów oddzielne miejsce, zdala od innych produktów, których zapach może się udzielić tłuszczom.

§ 6. Handel określony tłuszczami i olejami jadalnymi jest wzbroniony.

§ 7. (1) Do czynności, związanych z wyrobem, pakowaniem, sprzedażą produktów, objętych niniejszym rozporządzeniem, mogą być dopuszczone jedynie osoby zdrowe, w szczególności niedotknięte ostrą chorobą zakaźną, lub gruźlicą w postaci, niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt, oraz niestykające się z zakaźnie chorymi.

(2) W razie wystąpienia choroby zakaźnej lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób, zatrudnionych przy tłuszczach i olejach jadalnych, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia powierzonych im czynności.

(3) Osoby, zatrudnione przy wyrobie i obiegu tych produktów, powinny mieć czystą odzież, białe czyste fartuchy, mieć czyste ręce i przestrzegać wzorowej czystości.

## Rozdział 2. Tłuszcze jadalne.

§ 8. (1) Tłuszcze zwierzęce są to:

- smalec — produkt przy ciepłocie pokojowej mazisty, otrzymany przez wytopienie lub wytłoczenie z tkanki tłuszczowej świń lub drobiu,
- łój — produkt przy ciepłocie pokojowej, stały, otrzymany w postaci nieprzerobionej lub przez wytopienie względnie wytłoczenie z tkanki tłuszczowej innych zwierząt rzeźnych, niewymienionych w pkt. a,
- oleomargaryna — łój, z którego zostały wydzielone trudniej topliwe składniki.

(2) Tłuszcze roślinne są to tłuszcze, otrzymane z części roślin (kokos, palma i t. p.) z pomocą procesu rafinerji.

(3) Tłuszcze zestalone (hydrogenizowane) — są to oleje zwierzęce (tran) lub roślinne, poddane procesowi zestalenia przez uwodornienie.

(4) Tłuszcze mieszane są to:

- margaryna (smalec margarynowy) — mieszanina tłuszczów, upodobniona do masła (masła przetopionego), w której zawarty tłuszcz nie pochodzi wyłącznie lub wcale z mleka krowiego,
- tłuszcze, upodobnione do smalcu — mieszaniny tłuszczów, w których zawarty tłuszcz nie pochodzi wyłącznie lub wcale z tkanki tłuszczowej świń.

Ser margarynowy jest to ser, w którym tłuszcz mleczny zastąpiono margaryną.

§ 9. Tłuszcze, wyszczególnione w § 8 ust. 1 pkt. a i b, przeznaczone do obiegu dla spożycia, nie mogą zawierać części tkanek zwierzęcych, wody ponad 0,5% oraz domieszek obcych i powinny mieć smak i zapach prawidłowy.

§ 10. Tłuszcze, wyszczególnione w § 8 ust. 2, o ile są barwione, powinny mieć na opakowaniu napis „barwione”.

§ 11. (1) Tłuszcze zestalone, wymienione w § 8 ust. 3, mogą wykazywać najwyżej 2<sup>o</sup> kwasoty oraz najwyżej ślady substancji katalitycznej, użyte do fabrykacji.

(2) Tłuszcze te powinny posiadać zapach, wygląd i konsystencję, właściwe tłuszczom jadalnym.

§ 12. (1) Tłuszcze, wymienione w § 8 ust. 4 pkt. a, pochodzące z mieszaniny tłuszczów zwierzęcych i roślinnych, upodobnione do masła, powinny zawierać co najmniej 80% tłuszczu oraz najwyżej 5<sup>o</sup> kwasoty.

(2) Do wyrobu tych tłuszczów dopuszcza się używanie mleka (śmietany, śmietanki) w granicach do 4% tłuszczu, pochodzącego z mleka (śmietany, śmietanki), na 100 części wagi tłuszczów jadalnych.

§ 13. (1) Do tłuszczów i olejów, używanych przy wyrobie produktów, wyszczególnionych w § 8 ust. 4 pkt. a, b, oraz do sera margarynowego, przeznaczonych do obiegu w celach spożycia, należy dodawać oleju sezamowego (łogowego), jako środka, ułatwiającego rozpoznawanie produktów.

(2) Dopuszczalne jest użycie w tym celu jedynie takiego oleju sezamowego (łogowego), który daje odczyn furfurolowy; olej ten powinien być dodawany w takiej ilości, by odczyn furfurolowy dawał zabarwienie wyraźnie czerwone.

(3) Olej sezamowy (łogowy) należy dodawać podczas mieszania, względnie przetapiania tłuszczów, t. j. przed dalszym ich przerobieniem.

§ 14. Zabrania się:

- wprowadzania w obieg mieszanin masła (masła topionego) z jakimkolwiek produktem, wyszczególnionym w § 8 niniejszego rozporządzenia;
- wprowadzania w obieg tłuszczów jadalnych z oznakami zepsucia, w szczególności tłuszczów zjełczałych, spleśniałych, o nadmiernej kwasocie (powyżej 5<sup>o</sup>);
- dodawania do produktów, wyszczególnionych w § 8, związków chemicznych, jak sody, saletry, środków zapachowych i środków konserwujących, z wyjątkiem soli kuchennej w ilości najwyżej do 2%; dopuszczalne jest również dodawanie do margaryny soli sodowej kwasu benzoowego w ilości najwyżej do 0,2%;
- barwienia tłuszczów barwnikami, nieodpowiadającymi obowiązującym w tym względzie przepisom.

§ 15. (1) Produkty, wyszczególnione w § 8, wolno wprowadzać w obieg jedynie pod nazwą, odpowiadającą ich istocie.

(2) Produkty, oznaczone nazwą, określającą pochodzenie tłuszczu, powinny składać się w całości z tego jedynie tłuszczu, np. tłuszcz kokosowy.

(3) Nazwa „margaryna” jest obowiązująca dla wszystkich mieszanin tłuszczów, upodobnionych do masła, nazwa „smalec margarynowy” — dla mieszanin, upodobnionych do masła topionego; nazwa „tłuszcz jadalny mieszany” — dla wszystkich mieszanin tłuszczów, upodobnionych do smalcu wieprzowego i z drobiu.

(4) Tłuszczom zestalonym jednolitego pochodzenia należy nadawać nazwę, odpowiadającą nazwie produktu, z którego zostały wytworzone, np. olej sezamowy zestalony.

§ 16. (1) Tłuszcze jadalne nie mogą być wytwarzane, przechowywane, pakowane w lokalach, w których wyrabia się, przechowuje lub pakuje masło i przetwory mleczne.

(2) Postanowienie to nie dotyczy miejsca przechowywania i sprzedawania zapasów, przeznaczonych do handlu detalicznego, pod warunkiem jednak, by te produkty były przechowywane w odrębnych naczyniach oraz w osobnych miejscach, oddzielnie od miejsc, przeznaczonych do przechowywania masła i przetworów mlecznych.

(3) Miejsca sprzedaży produktów, wymienionych w § 8 ust. 4 pkt. a, b, powinny mieć przy wejściu rzucający się w oczy i niedający się zetrzeć napis: „margaryna”, „tłuszcze jadalne mieszane”.

§ 17. Zabrania się:

a) nadawania produktom, wymienionym w § 8 niniejszego rozporządzenia, nazwy „masło” lub „śmietana”, „śmietanka” z przymiotnikami (np. masło roślinne) lub bez, zarówno jak nazwy fantazyjnej, o brzmieniu, podobnym do nazwy „masło”, „śmietana”, „śmietanka”, dla oznaczenia jakiegokolwiek produktu, objętego przepisami niniejszego rozporządzenia;

b) nadawania wytwórniom tych produktów nazwy „wytwórni masła (śmietany, śmietanki)” nawet z przymiotnikiem, określającym dany wyrób (np. „fabryka masła roślinnego”, „fabryka masła sztucznego” i t. p.).

§ 18. (1) Produkty, wyszczególnione w § 8 ust. 4 pkt. a, b, przeznaczone do obiegu dla celów spożycia, powinny mieć na opakowaniu zewnętrznym (paki, skrzynie, beczki, puszki) czerwoną wstęgę, niedającą się zetrzeć, na której wyraźnymi czarnymi głoskami, zetrzeć się nie dającymi, umieszczony ma być napis: „margaryna” (smalec margarynowy, ser margarynowy), względnie „tłuszcz jadalny mieszany” oraz firma wytwórcy lub uprawnionego zastępcy i ich siedziba.

(2) Wstęga czerwona, opasująca całkowicie naczynie na jego linii środkowej, powinna mieć szerokość co najmniej:

a) 10 cm. na naczyniach wyższych nad 50 cm.,  
b) 5 cm. na naczyniach, mających wysokość 50 cm. lub mniej;

nazwa produktu na naczyniach, wymienionych w pkt. a), powinna mieć litery co najmniej 5 cm. wysokości, na naczyniach zaś, wymienionych w pkt. b), co najmniej 1,5 cm.

(3) Nazwy produktu oraz firmy i jej siedziby powinny być umieszczone na dwóch przeciwległych stronach opakowania (paczki, skrzynie, beczki, puszki) oraz, o ile naczynie ma pokrywę, również na pokrywie, a przy beczkach na obydwóch dnach.

(4) W handlu detalicznym produkty te powinny być wprowadzane w obieg wyłącznie w bryłach regularnych (blokach, kostkach) wagi 1/4, 1/2, 1 i 5 kilogramów w opakowaniu z papieru pergaminowego lub woskowanego, opatrzonym przepisana wstęgą czerwoną co najmniej 2 cm. szeroką, całkowicie okalającą paczkę na jej linii środkowej oraz nazwami produktu, firmy i siedziby wytwórcy, lub uprawnionego zastępcy z uwzględnieniem postanowień ust. 7 niniejszego paragrafu.

(5) Obok obowiązkowej dla wymienionych produktów (§ 15 ust. 3) nazwy „margaryna”, „smalec margarynowy”, „tłuszcz jadalny mieszany” zezwala się umieszczać na opakowaniach nazwę znaku handlowego i ochronnego poszczególnego produktu. Znak ochronny nie może zawierać rysunków, wprowadzających spożywców w błąd co do istoty produktu.

(6) Napis, określający nazwę znaku handlowego i ochronnego, nie może być wypisany literami, większemi od obowiązkowej nazwy produktu.

(7) Przy sprzedaży detalicznej produktów, wymienionych w § 8 ust. 4 pkt. a, b, z kostek wagi od 1 kg. wzwyż, z których usunięto opakowanie wierzchnie (skrzynie, paki), nie wolno usuwać opakowania papierowego z umieszczonym na niem paskiem czerwonym i obowiązkową nazwą produktu.

(8) Przepakowywanie tłuszczów, wymienionych w § 8 ust. 2, 3 i 4 niniejszego rozporządzenia, do detalicznej odprzedaży powinno być dokonywane jedynie w wytwórniach, produkujących te tłuszcze.

§ 19. (1) Produkty, wyszczególnione w § 8 ust. 1 pkt. a, b oraz ust. 2 i 3, powinny mieć w obiegu handlowym na zewnętrznym opakowaniu (naczynia, skrzynie, beczki, puszki, paki i t. p.) w miejscu widocznym wyraźny napis z ciemnych, niedających się zetrzeć, liter, wskazujący nazwy towaru (smalec wieprzowy, gęsi, tłuszcz kokosowy, palmowy i t. p.) oraz firmy i siedziby wytwórcy, względnie uprawnionego zastępcy.

(2) W sprzedaży detalicznej produkty te powinny być pakowane w papier pergaminowy lub woskowany.

### Rozdział 3. Oleje jadalne.

§ 20. (1) Nazwa oleju, przeznaczonego do spożycia, powinna odpowiadać jego istocie.

(2) W szczególności nazwę „oliwa” zastrzeżę się dla produktu, otrzymanego z owoców drzewa oliwnego i puszczanego do obiegu bez jakichkolwiek domieszek.

(3) Mieszaniny różnych rodzajów olejów jadalnych (oliwa, olej sezamowy, soja, rzepakowy i t. p.) powinny być znakowane jako „olej jadalny”.

(4) Mieszaniny te oraz wszelkie oleje do spożycia, poza oliwą, nie mogą w obiegu handlowym nosić oznaczeń, właściwych tylko dla oliwy, jak np. „oliwa nicejska”, „oliwa prowanska”, „oliwa francuska”, „huile extra vierge” i t. p.

#### § 21. Zabrania się:

- a) wprowadzania do obiegu dla spożycia olejów rafinowanych, zawierających więcej, niż 0,5% wolnych kwasów tłuszczowych, olejów, nienależycie oczyszczonych (zawierających zawiesiny), olejów zjełczałych, zbutwiałych, wadliwie rafinowanych, zawierających kwasy lub oleje mineralne, alkalja, metale szkodliwe dla zdrowia (ołów, cynk, miedź);
- b) barwienia olejów jadalnych oraz dodawania do nich sztucznych środków zapachowych.

§ 22. (1) Oleje jadalne można wprowadzać do obiegu w naczyniach: szklanych (buteiki), kamiennych, glinianych, emaljowanych, metalowych (blaszanki), drewnianych (beczki i t. p.).

(2) Naczynia metalowe, z wyjątkiem aluminiowych, powinny być dokładnie ocynowane (pobielane).

(3) Pobiała wewnętrzna tych naczyń nie może zawierać zanieczyszczeń powyżej 1%.

(4) Używanie do olejów jadalnych naczyń metalowych cynkowanych jest wzbronione.

§ 23. (1) Naczynia o pojemności powyżej 2 ltr., zawierające oleje jadalne, przeznaczone do obiegu dla spożycia, powinny być opatrzone, w miejscu widocznym, napisem, stwierdzającym gatunek zawartego produktu, odpowiednio do postanowień § 20. Napis ten powinien składać się z liter wysokości co najmniej 2 cm., wyraźnych, niedających się zetrzeć.

(2) W handlu detalicznym naczynia o pojemności 2 litrów lub mniej powinny być opatrzone etykietą z wyraźnie wypisaną nazwą produktu, odpowiadającą jego istocie.

### Rozdział 4. Tłuszcze i oleje jadalne pochodzenia zagranicznego.

§ 24. (1) Wszelkie tłuszcze i oleje jadalne, sprowadzane z zagranicy i z obszarów, na których rozporządzenie niniejsze nie obowiązuje, a przeznaczone do spożycia, powinny co do jakości, formy opakowania i oznaczenia odpowiadać przepisom ni-

niejszego rozporządzenia. Nazwa tłuszczu lub oleju może być podana obok nazwy polskiej, również w języku kraju pochodzenia.

(2) Na opakowaniu powinien być uwidoczniiony kraj pochodzenia oraz adres uprawnionego przedstawiciela wytwórcy zagranicznego na terenie Polski.

§ 25. Niedozwolony jest przywóz dla celów spożycia tłuszczów, wyprodukowanych ze zwierząt padłych, chociażby było zastosowane rafinowanie.

§ 26. (1) Tłuszcze jadalne pochodzenia zwierzęcego (smalec, łój) oraz mieszaniny ich z tłuszczami roślinnymi lub zestalonemi, wwożone z zagranicy i z obszarów, na których rozporządzenie niniejsze nie obowiązuje, powinny być zaopatrzone, niezależnie od wymaganych dokumentów, przewidzianych innymi przepisami przy przywozie towaru do Polski, w świadectwo zdrowotności.

Świadectwo zdrowotności powinno:

- a) stwierdzać, że tłuszcz zwierzęcy pochodzi ze zwierząt, poddanych ubojowi w rzeźniach, pozostających pod stałym nadzorem lekarza weterynaryjnego, i że zwierzęta, z których tłuszcz pochodzi, zostały przed ubojem i po uboju urzędowo zbadane przez lekarza weterynaryjnego i uznane za zdadne do spożycia bez ograniczeń,
- b) stwierdzać, że miejsce pochodzenia zwierząt jest wolne od zaraźliwych chorób zwierzęcych, przenoszących się na gatunek zwierząt, z których tłuszcz pochodzi, i że choroby te nie panowały w okresie czasu i na obszarze, wskazanym w każdorazowym zezwoleniu na przywóz, wydawanym przez Ministra Rolnictwa,
- c) zawierać dane co do pochodzenia, gatunku i składu tłuszczu (czysto zwierzęcy, mieszanina roślinnego i zwierzęcego i t. p.).

(2) Świadectwo zdrowotności powinno być wystawione przez państwowe władze weterynaryjne kraju pochodzenia i zawizowane przez polskie placówki konsularne.

(3) Świadectwa zdrowotności mogą być wystawiane w języku kraju pochodzenia tłuszczów; w tych przypadkach wymagane jest jednak dołączenie tłumaczenia na język polski.

(4) Treść wizy konsularnej powinna być następująca:

„Stwierdzam, że wyżej podpisana instytucja (urząd) . . . . . upoważniona jest do wystawiania urzędowych świadectw zdrowotności zgodnie z obowiązującymi krajowymi przepisami oraz autentyczność podpisów i osób, upoważnionych do podpisywania powołanej instytucji.

Wiza ważna do dnia . . . . .  
 Pobrano opłaty . . . . .  
 Miejscowość . . . . . Data . . . . .  
 Podpis i okrągła pieczęć”.

**§ 27.** (1) Tłuszcze i oleje jadalne, wymienione w § 24, należy przed wpuszczeniem w granice Państwa poddać badaniu w jednym z Państwowych Zakładów badania żywności i przedmiotów użytku. Próby do badania pobierają na koszt strony urzędy celne i przesyłają do właściwego terytorjalnie zakładu.

(2) Do czasu stwierdzenia badaniem nienaganności produktu towar powinien pozostawać pod nadzorem celnym.

(3) Opłata za badanie powinna być uiszczona przez importera zgóry.

**§ 28.** (1) Tłuszcze i oleje jadalne pochodzenia zagranicznego i z obszarów, na których niniejsze rozporządzenie nie obowiązuje, nieodpowiadające przepisom niniejszego rozporządzenia, w szczególności §§ 24 i 26 powinny być przez importera cofnięte (zwrócone nadawcy).

(2) O ile importer nie spowoduje cofnięcia tych produktów w terminie, wyznaczonym przez władze celne, produkty te ulegają zniszczeniu przez te władze, względnie na życzenie importera mogą być dopuszczone do celów technicznych w kraju po skażeniu ich pod nadzorem urzędu celnego w sposób, uniemożliwiający spożycie i po pokryciu przez importera wszelkich z tem związanych kosztów. O dopuszczeniu tych produktów do celów technicznych władze celne zawiadamiają właściwą władzę administracji ogólnej.

(3) Do skażenia olejów jadalnych należy użyć środków, przewidzianych w rozporządzeniu Ministra Skarbu z dnia 5 grudnia 1927 r. w sprawie przepisów wykonawczych do rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 8 listopada 1927 r. o uzupełnieniu punktu 7 poz. 117 taryfy celnej (Monitor Polski Nr. 286 z dn. 15 grudnia 1927 r.) w sposób, ustalony w §§ 4, 5, 6 tego rozporządzenia; do skażenia tłuszczów jadalnych, oprócz wyszczególnionych środków, może być użyta nafta przy zastosowaniu analogicznego trybu postępowania.

(4) Należność za skażenie powinna być uiszczana przez importera zgóry.

## Rozdział 5. Tłuszcze i oleje jadalne, przeznaczone do wywozu zagranicę.

**§ 29.** O ile ze względu na zapotrzebowanie rynku zagranicznego wyrób tłuszczów i olejów jadalnych odbywać się będzie odmiennie od postanowień niniejszego rozporządzenia, wytwórca obowiązany jest donieść o tem bezzwłocznie wojewódzkiej władzy administracji ogólnej.

## Rozdział 6. Przepisy końcowe.

**§ 30.** Winni naruszenia właściwych przepisów rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 36. poz. 343) podlegają karom, przewidzianym w rozdziale III tego rozporządzenia.

**§ 31.** (1) Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie w 6 miesięcy po ogłoszeniu.

(2) Z tą chwilą w myśl przepisu art. 50 ust. 3 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) przestają obowiązywać:

- a) ustawa pruska z dn. 15 czerwca 1897 r. (Dz. U. Rz. str. 475) o obiegu masła, sera, smalcu i ich surogatów;
- b) obwieszczenie Kanclerza Rzeszy z dn. 4 lipca 1897 r. (Dz. U. Rz. str. 591), dotyczące wykonania ustawy o obiegu masła, sera, smalcu i ich surogatów;
- c) ustawa austriacka z dn. 25 października 1901 r. (Dz. p. p. Nr. 26 z 1902 r.) o obrocie masłem, serem, masłem topionem, smalcem wieprzowym i ich surogatami;
- d) rozporządzenie ministerstw: spraw wewnętrznych, sprawiedliwości, handlu i rolnictwa z dn. 1 lutego 1902 r. (Dz. p. p. Nr. 27), dotyczące wykonania ustawy z dn. 25 października 1901 r. (Dz. p. p. austr. Nr. 26 z 1902) o obrocie masłem, serem, masłem topionem, smalcem wieprzowym i ich surogatami;
- e) rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 29 lutego 1928 r. o obowiązku dodawania oleju sezamowego do margaryny i do innych sztucznych tłuszczów jadalnych (Dz. U. R. P. Nr. 25, poz. 217 z dn. 7 marca 1928);
- f) art. 660 ros. ustawy lekarskiej, uwaga (według kontynuacji 1913 r.), uzup. II art. 1 — 8.

Minister Spraw Wewnętrznych: *Sławoj Składkowski*

Minister Przemysłu i Handlu: *E. Kwiatkowski*

Minister Rolnictwa: *Leon J. Polczyński*

Kierownik Ministerstwa Skarbu: *Ignacy Matuszewski*

Minister Spraw Zagranicznych: *August Zaleski*

454.

## ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA

z dnia 1 lipca 1930 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Skarbu i Ministrem Komunikacji w sprawie wprowadzania (przywozu) z zagranicy koni do uczestniczenia w wyścigach.

Na podstawie art. art. 11 i 112 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 sierpnia