



# MONITOR POLSKI

DZIENNIK URZĘDOWY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ.

WYCHODZI CODZIENNIE Z WYJĄTKIEM NIEDZIEL I ŚWIĄT.

Dyrekcja i Administracja Wydawnictwa: Ul. Królewska Nr. 5. Telefon: Centrala P. A. T. — 552-80. Redakcja i ekspedycja: Ul. Miodowa Nr. 22. Telef. redakcji 11-44-05. Telef. ekspedycji 11-75-28. Kasa czynna od godz. 8 i pół do 1 po pld., w soboty do godz. 12 w pld. Konto czekowe w P. K. O.—730.

Oddziały „Monitora Polskiego”:

BIALYSTOK, ul. Marsz. Piłsudskiego 6, tel. 15-86; BIELSKO Cies., ul. Trzeciego Maja Nr. 8, tel. 27-32; BYDGOSZCZ, Grunwaldzka 7, tel. 15-74; GDANSK, Neugarten 27, tel. 240-79; GDYNIA, ul. Portowa, tel. 17-20; GRUDZIĄDZ, ul. Grobłowa 19, tel. 740; KATOWICE, 3 Maja 23, tel. 565 i 1091; KRAKÓW, Mikołajska 32, tel. 10499 i 10500; LUBLIN, ul. Kościuszki Nr. 3, tel. 16-57; LŹÓW, Rutowskiego 8, tel. 20 i 45; ŁÓDŹ, Piotrkowska 125, tel. 101-11 i 115-24; ŁUCK, Piłsudskiego 11, tel. 222; POZNAŃ, Al. Marcinkowskie-go 23, tel. 28-57 i 28-58; SOSNOWIEC, ul. Dęblńska Nr. 11, tel. 11-99; TORUŃ, Łazienna 28, tel. 263; WILNO, ul. Wileńska 14, tel. 674 i 1785.

## TREŚĆ DZIAŁU URZĘDOWEGO:

### Zarządzenia Władz Naczelnych:

Poz. 219. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych z dnia 4 sierpnia 1932 r. o utworzeniu Nadleśnictwa Rezerwat w okręgu Dyrekcji Lasów Państwowych w Białowieży jednostki organizacyjnej szczególnej pod nazwą „Park Narodowy w Białowieży”.

Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 30 czerwca 1932 r. o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministerem Przemysłu i Handlu. (Przedruk z Dz. U. R. P. z dnia 27 lipca 1932 r., Nr. 64, poz. 603).

## DZIAŁ URZĘDOWY.

### Zarządzenia Władz Naczelnych.

—oOo—

219.

### ROZPORZĄDZENIE

Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych

z dnia 4 sierpnia 1932 r.

o utworzeniu z Nadleśnictwa Rezerwat w okręgu Dyrekcji Lasów Państwowych w Białowieży jednostki organizacyjnej szczególnej pod nazwą „Park Narodowy w Białowieży”.

Na podstawie § 6 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 30 grudnia 1924 r. o organizacji administracji lasów państwowych (Dz. U. R. P. Nr. 119, poz. 1079) w brzmieniu, ustalonym rozporządzeniem Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 3 grudnia 1930 r. (Dz. U. R. P. Nr. 86, poz. 661) zarządzam, co następuje:

§ 1.

Z Nadleśnictwa Rezerwat w okręgu Dyrekcji Lasów Państwowych w Białowieży tworzy się jednostkę organizacyjną szczególną pod nazwą: „Park Narodowy w Białowieży”, podległą administracyjnie tejże Dyrekcji.

§ 2.

Do czasu wydania specjalnych przepisów i instrukcyj stosuje się w zakresie czynności administracyjnych na terenie Parku Narodowego w Białowieży przepisy i instrukcje, wydane dla Nadleśnictw, z uwzględnieniem odrębnego charakteru tej jednostki.

§ 3.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Rolnictwa  
i Reform Rolnych:  
w z. (—) Wiktor Leśniewski,  
Podsekretarz Stanu.

—oOo—

### ROZPORZĄDZENIE

Ministra Spraw Wewnętrznych

z dnia 30 czerwca 1932 r.

o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministerem Przemysłu i Handlu.

Na podstawie art. 8 pkt. a, b, c, d, e i g 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) zarządzam, co następuje:

## Rozdział I.

### Postanowienia ogólne.

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

1. mięso, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia;
2. przetwory mięsne, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia:
  - a) wędliny i inne wyroby wędliniarskie,
  - b) konserwy mięsne,
  - c) potrawy mięsne,
  - d) wyciągi mięsne;
3. sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg mięsa i jego przetworów;
4. miejsca wyrobu przetworów mięsnych oraz miejsca przechowywania, sprzedaży mięsa i jego przetworów;
5. naczynia i przyrządy, używane przy wyrobie przetworów mięsnych oraz przy sprzedaży mięsa i jego przetworów.

§ 2. Przez nazwę „mięso” rozumie się wszystkie, przeznaczone do spożycia przez ludzi, części zwierząt ciepłokrwistych (zwierząt rzeźnych, ptactwa białego, dziczyzny):

- a) niepoddane żadnym zabiegom z wyjątkiem chłodzenia,
- b) poddane zabiegom, niezmieniającym własności mięsa, lub których działanie może być z łatwością usunięte, jako to: mrożenie, ozonowanie, suszenie, krótkotrwałe wędzenie, moczenie w occie (marynowanie), powierzchniowe działanie dozwolonymi środkami konserwującymi (§ 5 ust. 1 f), zabezpieczenie przed dostępem powietrza warstwą tłuszczu, żelatyny i t. p., wstrzyknięcie do naczyń krwionośnych lub tkanki mięsnej dozwolonych środków konserwujących.

§ 3. (1) Przez nazwę „przetwory mięsne” rozumie się mięso, poddane zabiegom, pod których wpływem utraciło ono całkowicie pierwotne właściwości mięsa surowego, bez możliwości ich odzyskania. Zabiegami temi mogą być:

- a) silne solenie, wędzenie, peklowanie w połączeniu z mieleniem, siekaniem, rozdrabnianiem lub bez takiego połączenia;
- b) zabezpieczenie przed zepsuciem drogą sterylizacji w szczelnych powłokach (naczyniach) lub drogą usunięcia powietrza z tych powłok (naczyni);
- c) gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie.

W szczególności:

- 1) przez nazwę „wędliny” rozumie się przetwory mięsne, poddane zabiegom, wyszczególnionym w pkt. a), jako to: kiełbasy, szynki, boczki i t. p.; przez nazwę „inne wyroby wędliniarskie” rozumie się: kiszki, salcesony i inne mieszanki mięsne;
- 2) przez nazwę „konserwy”, w znaczeniu ogólnym, rozumie się przetwory mięsne, poddane zabiegom, wyszczególnionym w pkt. a) i b), lub również zabiegom w pkt. c), czyniącym je zdolnymi do przetrwania dłuższego okresu czasu bez cech zepsucia;
- 3) przez nazwę „potrawy mięsne” rozumie się przetwory mięsne, poddane zabiegom, wyszczególnionym w pkt. c), jako to: pieczenie, pasztety, galarety, majonezy i t. p.;
- 4) przez nazwę „wyciągi mięsne” rozumie się preparaty z soku mięsnego, jako to: buljony, ekstrakty i t. p.

(2) Wymienione w ust. 1 pkt. 1, 2, 3 i 4 przetwory mięsne mogą być sporządzane z dodatkiem właściwych domieszek i przypraw lub bez takiego dodatku.

§ 4. (1) Mięso, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, musi odpowiadać wszystkim weterynaryjnym przepisom dla mięsa, zdatnego do spożycia dla ludzi, oraz być właściwie znakowane.

(2) Ptactwo bite oraz dziczyzna, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, muszą odpowiadać przepisom weterynaryjnym.

§ 5. (1) Zabrania się:

1) sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia mięsa:

- a) zanieczyszczonego,
- b) zepsutego,
- c) spleśniałego,
- d) o barwie, zapachu i smaku nienormalnym,
- e) barwionego,
- f) z dodatkiem środków konserwujących, z wyjątkiem soli, cukru, saletry, octu fermentacyjnego jadalnego, lub najwyżej 15% jadalnego roztworu kwasu octowego,
- g) nadmuchiwanego powietrzem;
- 2) przechowywania mięsa siekanego i mielonego.

(2) Dopuszczalna jest sprzedaż lub inny obieg mięsa mielonego i siekanego na żądanie i w obecności kupującego.

§ 6. (1) Przetwory mięsne powinny być sporządzone z materiałów nienagannych co do jakości, w szczególności:

- 1) mięso, używane do tych celów, powinno odpowiadać wszystkim warunkom dla mięsa, wyszczególnionym w § 4 i w § 5 ust. 1 pkt. 1);
- 2) woda, używana przy wyrobie, powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom, wymagającym dla dobrej wody do picia dla ludzi;
- 3) sól powinna być jadalna; niedopuszczalna do tych celów jest sól t. zw. „bydlęca” i wszelka skażona;
- 4) tłuszcze powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;
- 5) wszelkie inne domieszki (mąka, kasza, krew, przyprawy korzenne, saletra, ocet i t. p.) powinny mieć własności prawidłowe i być nieszkodliwe dla zdrowia.

(2) Otoka w stanie surowym nie może być używana do wyrobu przetworów mięsnych.

§ 7. (1) Wędliny i inne wyroby wędliniarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia.

(2) Siekanie oraz mielenie mięsa powinno się odbywać maszynowo przy użyciu siły ręcznej lub mechanicznej, zaś inne rozdrabnianie mięsa może się odbywać ręcznie nożem lub innym ostrym narzędziem.

(3) Dodatkami do wędlin i innych wyrobów wędliniarskich mogą być:

- a) woda w ilości niezbędnej do wyrobu;
- b) saletra w ilości nieprzekraczającej 3 gramów na 1 kilogram mięsa;
- c) mąka jedynie do wyrobów wędliniarskich wątrobianych i krwawych w ilości najwyżej do 2% oraz kasza, bułka do innych wyrobów;
- d) sól i przyprawy korzenne w ilości niezbędnej.

(4) Wędliny, oznaczone jako „czysto wieprzowe”, mogą być sporządzone z mięsa jedynie wieprzowego.

§ 8. (1) Na powłoki wędlin i innych wyrobów masarskich mogą być używane:

- a) powłoki zwierzęce, jak: jelita, pęcherze, żołądki, przełyki, gęsie szyjki, odpowiadające przepisom weterynaryjnym i należycie i dokładnie oczyszczone; jelita końskie mogą być używane tylko do wyrobu przetworów mięsa końskiego (§ 21);
- b) powłoki sztuczne.

Oczyszczanie powłok, wymienionych w pkt. a), może odbywać się jedynie w szlamiarniach, urządzonych zgodnie z postanowieniami § 23 wyłącznie przy rzeźniach. Postanowienie to nie dotyczy kielbasnic, które, po pierwszym oczyszczeniu w rzeźni, mogą być szlamowane w wytwórniach wędliniarskich.

(2) Powłoki powinny być ściśle wypełnione zawartością mięsna.

(3) Powłoki sztuczne mogą być barwione jedynie barwnikami, dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności (§ 6 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 20 stycznia 1930 r. o barwieniu artykułów żywności i przedmiotów użytku (Dz. U. R. P. Nr. 5, poz. 45).

4) Zabrania się sprzedaży lub innego wprowadzania w obieg i używania powłok zwierzęcych: