

192

ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 18 czerwca 1965 r.

zmieniające zarządzenie 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. W załączniku do zarządzenia 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 (Monitor Polski Nr 70, poz. 328) wprowadza się następujące zmiany:

1) § 10 otrzymuje brzmienie:

„§ 10. Szczegółowe normy ubytków naturalnych określają tabele 1—15.”;

2) § 11 otrzymuje brzmienie:

„§ 11. 1. Przy jednostopniowym systemie chłodzenia

mięsa końskiego w półtuszkach lub ćwierćtuszkach do rozliczania ubytków naturalnych w okresie 24 godzin od chwili uboju, powstających podczas chłodzenia i przechowywania, stosuje się normy ubytków naturalnych ustalone dla 24 godzin chłodzenia od chwili uboju przy chłodzeniu systemem dwu- i trójstopniowym, określone w procentach w tabeli 4, pomniejszone przez odjęcie 0,20% od norm podanych w tej tabeli.

2. Do dalszych okresów przechowywania mięsa wymienionego w ust. 1 stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabeli 10, licząc pierwszą godzinę przechowywania w magazynie jako 25 godzinę po uboju.”;

3) po § 11 dodaje się nowy § 12 w brzmieniu:

„§ 12. 1. Podczas chłodzenia mięsa wołowego w półtuszkach i ćwierćtuszkach, mięsa cielęcego w tuszkach oraz mięsa baraniego w tuszkach systemem jednostopniowego chłodzenia stosuje się

normy ubytków naturalnych zawarte w tabeli 15.

2. Normy ubytków naturalnych wymienione w ust. 1 odnoszą się do okresu pełnych 24 godzin licząc od chwili uboju, niezależnie od tego, jak długo trwało chłodzenie mięsa w tunelu, i obejmują ubytki powstałe łącznie podczas chłodzenia i przechowywania mięsa w czasie 24 godzin.
3. Do dalszych okresów przechowywania mięsa wymienionego w ust. 1 stosuje się normy ubytków naturalnych określone w tabelach 10—14, licząc pierwszą godzinę przechowywania w magazynie jako 25 godzinę po uboju.”;

4) dodaje się nową tabelę 15 w brzmieniu:

„Tabela 15

Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego, cielęcego i baraniego podczas studzenia i chłodzenia systemem jednostopniowym.

Rodzaj mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
	Klasa mięsa		
	I	II	III
1	2	3	4
Mięso wołowe w półtuszach	1,35	1,45	1,55
Mięso wołowe w ćwierćtuszach przednich	1,50	1,60	1,70
Mięso wołowe w ćwierćtuszach tylnych	1,25	1,35	1,45
Mięso cielęce w tuszach	1,50	1,75	1,95
Mięso baranie w tuszach	1,40	1,70	—

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli dla mięsa wołowego w półtuszach stosuje się również do mięsa wołowego w ćwierćtuszach, jeżeli występują w danej klasie w ilościach i proporcjach równoważnych (komplety: 1 ćwierćtusza przednia i 1 ćwierćtusza tylna)“.

§ 2. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 lipca 1965 r.
Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: F. Piśula