

Przepisy pkt. e) i f) są powtórzeniem przepisu § 1 pkt. a) rozporządzenia z dnia 20 stycznia 1930 r. o barwieniu artykuł. żywn. i przedmiotów użytku (Dz. U. R. P. Nr 5, poz. 45) oraz §§ 4 i 5 rozporządzenia z dnia 24 czerwca 1931 r. o konserwowaniu artykuł. żywności (Dz. U. R. P. Nr 68, poz. 559).

Mięso bywa nadmuchiwanie celem naprowadzenia w błąd kupującego przez nadanie mu lepszego wyglądu, przyczem nadmuchiwanie to dokonywane jest przeważnie ustami, co jest niedopuszczalne z punktu widzenia higienicznego. Postanowienia § 5 p. 1 (lit. g) niema jednak zastosowania w przypadkach sprzedaży mięsa nadmuchanego przyrządem mechanicznym, które to mięso uznane jako mniej wartościowe z powodu nadmuchania, dopuszcza się do sprzedaży w taniej jacie przy zastosowaniu ograniczeń, wskazanych w §§ 42 — 47 rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 29 stycznia 1929 r. (Dz. U. R. P. Nr 32, poz. 305).

Mięso siekane lub mielone nie w obecności kupującego nie daje pełnej gwarancji, że jest mięsem świeżym i niesporządzonym z odpadków; zabrania się więc przechowywania go w tej formie.

**Do § 6.** W wytwórniach przetworów mięsnych (rozdział III) organa sanitarne powinny zwracać uwagę na wodę używaną do wyrobu tych przetworów (czy i kiedy była badana i jakie wyniki badania?) zarówno jak i na używane do wyrobu domieszki, które winny być w pierwszym rzędzie niezafałszowane, niezepsute, niestęchłe i t. p. otoka dopuszczalna jest do tych wyrobów jedynie po przetopieniu. Wszystkie produkty używane jako dodatki do wyrobu przetworów mięsnych należy przechowywać w czystych, zaopatrzonych w szczelne pokrywy naczyniach.

**Do § 7.** O śladach zepsucia wędlin i innych wyrobów wędliniarskich decyduje przy rozpoznawaniu wstępnie barwa nieprawidłowa (szara, zielona) oraz zapach, wskazujący na procesy gnilne, rozkładowe. W przypadkach podejrzanych lub wątpliwych należy pobrać próbkę produktu celem przesłania do najbliższej położonego Zakładu badawczego.

Ust. (2) Przez „inne ostre narzędzia” rozumie się podwójne, łukowate noże (siekacze), tasaki.

Ust. (3) Ilość wilgoci w przetworach mięsnych powinna pozostawać w stosunku do ilości ciał organicznych, wolnych od tłuszczu, wody i popiołu nie większym niż 4 : 1, biorąc pod uwagę ich skład chemiczny. Dodatek mąki dopuszczalny jest jedynie do przetworów o konsystencji płynnej lub mazistej, jako konieczny środek wiążący; w przetworach innego rodzaju uważany być winien za zafałszowanie. Tak samo dodatek mięsa niewieprzowego do wędlin, zadeklarowanych jako „czysto wieprzowe” uważać należy za zafałszowanie.

**Do § 8.** Przez powłoki „sztuczne” rozumie się głównie powłoki „pergaminowe”. Szczelne wypełnienie powłok masą mięsną ma na celu przeciwdziałanie szybkiemu psuciu się kiełbas, o ile zawierają one liczne przestrzenie, wypełnione powietrzem.

Dopuszczalność barwienia powłok zwierzęcych, używanych do przetworów z mięsa siekanego i mielonego, w szczególności parówek, serdelków oraz kiełbasy serdelowej, umotywowane jest zwyczajem, którego zniesienie mogłoby się ujemnie odbić na rozmiarach konsumpcji.

**Do § 9.** Zwraca się uwagę, że pierwszym wskaźnikiem zepsucia konserw mięsnych jest wydęcie puszek blaszanych, świadczące o zachodzącym tu procesie fermentacyjnym. Materiał, z którego sporządzone są naczynia metalowe (puszki, tuby) pozostający w bezpośredniej styczności z masą produktu, powinien być nieszkodliwy dla zdrowia i odporny na działanie substancji zawartych w masie mięsnej.

**Do § 11.** Nazwa „wyciąg mięsny” właściwa jest dla produktów, uzyskanych jedynie z mięsa z uwzględnieniem przepisu pkt. 4. Wyciągi z małą ilością mięsa (przeważająca ilość jarzyn (lub bezmięsne) z grzybów, jarzyn np. nie mogą nosić tej nazwy. Wyciąg z mięsa jednego rodzaju (cielęcego, wołowego i t. p.) powinien być oznaczony nazwą tego mięsa; wyciąg z mięsa różnego rodzaju winien być odpowiednio zadeklarowany, jako wyciąg z mieszaniny mięsa cielęcego, wołowego i t. p.