

Verordnungsblatt für das Generalgouvernement

Dziennik Rozporządzeń
dla Generalnego Gubernatorstwa

1943	Ausgegeben zu Krakau, den 30. August 1943 Wydano w Krakau, dnia 30 sierpnia 1943 r.	Nr. 69
-------------	--	---------------

Tag dzień	<u>Inhalt/Treść</u>	Seite strona
15. 6. 43	Anordnung über Gütevorschriften für Milch, Butter und Käse	471
	Zarządzenie w sprawie przepisów o jakości mleka, masła i sera	471
15. 6. 43	Anordnung über die Preise für Milch, Milcherzeugnisse, Öle und Fette	480
	Zarządzenie w sprawie cen za mleko, wyroby z mleka, oleje i tłuszcze	480
29. 7. 43	Anordnung zur Änderung der Anordnung über die Andienungspflicht für Milch- erzeugnisse, pflanzliche Fette, Öle, Margarine und Abfallfette vom 4. August 1941	485
	Zarządzenie celem zmiany zarządzenia o obowiązku zaofiarowania produktów mle- cznych, tłuszczów roślinnych, olejów, margaryny i tłuszczów odpadkowych z dnia 4 sierpnia 1941 r.	485
30. 7. 43	Anordnung zur Einführung der Anordnung über die Andienungspflicht für Milch- erzeugnisse, pflanzliche Fette, Öle, Margarine und Abfallfette vom 4. August 1941 im Distrikt Galizien	486
	Zarządzenie celem wprowadzenia zarządzenia o obowiązku zaofiarowania pro- duktów mlecznych, tłuszczów roślinnych, olejów, margaryny i tłuszczów od- padkowych z dnia 4 sierpnia 1941 r. w Okręgu Galizien (Galicja)	486

Anordnung

über Gütevorschriften für Milch, Butter und Käse.

Vom 15. Juni 1943.

Auf Grund des § 3 Abs. 2 der Verordnung über die Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 23. November 1939 (VBIGG. S. 63) ordne ich an:

I. Abschnitt.

Allgemeine Bestimmungen.

§ 1

Geltungsbereich.

Dieser Anordnung unterliegen alle Betriebe, die

1. Kuhmilch für den menschlichen Genuß,
2. Butter,
3. Käse

gewinnen, herstellen, bearbeiten und verarbeiten, sammeln, lagern und verteilen.

Zarządzenie

w sprawie przepisów o jakości mleka, masła i sera.

Z dnia 15 czerwca 1943 r.

Na podstawie § 3 ust. 2 rozporządzenia o gospodarce wyżywienia i rolnictwie w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 23 listopada 1939 r. (Dz. Rozp. GG. str. 63) zarządzam:

Rozdział I.

Postanowienia ogólne.

§ 1

Zakres mocy obowiązującej.

Zarządzeniu niniejszemu podlegają wszystkie zakłady, które

1. mleko krowie do użytku ludzkiego,
2. masło,
3. ser

otrzymują, wytwarzają, obrabiają i przerabiają, zbierają, magazynują i rozdzielają.

§ 2

Gütevorschriften
und Bezeichnungen.

Die im § 1 genannten Erzeugnisse dürfen nur nach den Gütevorschriften dieser Anordnung gewonnen und hergestellt und unter den hierfür vorgeschriebenen oder zugelassenen Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden.

II. Abschnitt.

Milch.

§ 3

Bezeichnungen.

(1) Kuhmilch, die für den menschlichen Genuß bestimmt ist, darf nur unter folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden:

1. Vorzugsmilch,
2. Markenmilch,
3. Trinkmilch,
4. entrahmte Trinkmilch,
5. Buttermilch, geschlagene Buttermilch.

(2) Die Rücklieferung von Magermilch der Molke-reien an Milchlieferanten bleibt unberührt.

§ 4

Vorzugsmilch.

(1) Vorzugsmilch ist Rohvollmilch, die unter laufender Überwachung nach besonderen Vorschriften in landwirtschaftlichen Betrieben, die von der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) oder den von ihr beauftragten Stellen hierfür zugelassen sind, gewonnen wird.

(2) Vorzugsmilch muß im Erzeugerbetrieb auf Flaschen abgefüllt sein. An Krankenhäuser und Lazarette darf Vorzugsmilch auch in plombierten Kannen geliefert werden.

(3) Die Zulassung nach Abs. 1 wird nur erteilt, wenn die Gewinnung der Milch nach Maßgabe näherer Bestimmungen insbesondere folgenden Anforderungen entspricht:

1. Die Kühe, von denen Vorzugsmilch gewonnen wird, müssen in einem besonderen, baulich und hygienisch einwandfreiem Stall gehalten, dem staatlichen Rindergesundheitsdienst unterworfen und monatlich amtstierärztlich überwacht werden.
2. Das Melkpersonal und sonstige Personen, die mit der Gewinnung und Behandlung der Milch beschäftigt sind, müssen vor Aufnahme der Tätigkeit und laufend mindestens zweimal jährlich amtsärztlich untersucht werden.
3. Zur Fütterung dürfen nur einwandfreie und gesunde Futtermittel verwendet werden. Es dürfen täglich nicht mehr als insgesamt 20 kg Gär- und Sauerfutter oder Schlempe je Kuh verabfolgt werden.
4. Der Fettgehalt der Vorzugsmilch muß mindestens 3 v. H. betragen. Die Keimzahl und der Gehalt an Bakterien und anderen Beimischungen darf bestimmte Höchstsätze nicht übersteigen. Entrahmung und Zusätze sind verboten.

§ 2

Przepisy o jakości
i oznaczenia.

Wymienione w § 1 wyroby wolno otrzymywać i wytwarzać tylko według przepisów o jakości niniejszego zarządzenia i dostarczać do obrotu pod przepisowanymi lub dopuszczonymi dla nich oznaczeniami.

Rozdział II.

Mleko.

§ 3

Oznaczenia.

(1) Mleko krowie przeznaczone do ludzkiego użytku wolno dostarczać do obrotu tylko pod następującymi oznaczeniami:

1. mleko wyborowe,
2. mleko uszlachetnione,
3. mleko pełne,
4. mleko odłuszczone,
5. maślanka, maślanka bita.

(2) Dostawa zwrotna mleka odłuszczonego z mleczarni do dostawców mleka pozostaje nie-naruszona.

§ 4

Mleko wyborowe.

(1) Mlekiem wyborowym jest pełne mleko surowe, otrzymywane pod bieżącą kontrolą według specjalnych przepisów w zakładach rolniczych, dopuszczonych do tego przez Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa) lub przez upoważnione przez niego placówki.

(2) Mleko wyborowe musi być w zakładzie produkującym rozlane do butelek. Szpitalom i lazaretom wolno dostawiać mleko wyborowe także w zaplombowanych konwiach.

(3) Dopuszczenia według ust. 1 udziela się tylko wtedy, gdy otrzymywanie mleka odpowiada wskazaniam bliższych postanowień, w szczególności następującym wymaganiom:

1. Krowy, od których otrzymuje się mleko wyborowe, muszą być trzymane w oborze bez zarzutu szczególnie pod względem budowy i higieny, podlegającej państwowej służbie zdrowia dla bydła rogatego i co miesiąc z urzędu weterynaryjnie kontrolowanej.
2. Dojarze i inne osoby, które są zatrudnione przy otrzymywaniu i obchodzeniu się z mlekiem, muszą być przed podjęciem czynności i bieżąco najmniej dwa razy rocznie badani przez urzędowego lekarza.
3. Do karmienia wolno używać tylko bez zarzutu i zdrowej paszy. Nie wolno wydawać dziennie więcej na krowę niż razem 20 kg fermentującej i kwaśnej paszy lub wycłoczyn.
4. Zawartość tłuszczu w mleku wyborowym musi wynosić najmniej 3%. Liczba zarodków i zawartość bakterij oraz innych domieszek nie może przekroczyć wyznaczonych stawk maksymalnych. Odłuszczenie i dodatki są zakazane.

5. In der Nähe des Stalles muß ein einwandfreier Raum mit ausreichenden Einrichtungen für die Kühlung, Aufbewahrung und Abfüllung der Milch vorhanden sein, der zu anderen Zwecken nicht benutzt werden darf.
6. Vorzugsmilch darf nicht später als am Tage nach der Gewinnung in den Verkehr gebracht werden und bis zur Abgabe an den Verbraucher eine Temperatur von 15° Celsius nicht überschreiten.

(4) Milch, die den Bestimmungen des Abs. 3 nicht entspricht, darf nicht als Vorzugsmilch bezeichnet werden. Die Zulassung nach Abs. 1 wird widerrufen, wenn sich bei der Überwachung ergibt, daß die Anforderungen nicht mehr erfüllt sind.

§ 5

Markenmilch.

(1) Markenmilch ist Rohmilch, die in landwirtschaftlichen Betrieben unter laufender Überwachung gewonnen wird und insbesondere folgenden Anforderungen entspricht:

1. Die Kühe, von denen Markenmilch gewonnen wird, müssen in einem baulich und hygienisch einwandfreien Stall getrennt von anderem Vieh gehalten werden. Alle in dem Stall gehaltenen Kühe müssen dem staatlichen Rindergesundheitsdienst unterworfen werden. Die Markenmilchkühe müssen vierteljährlich tierärztlich überwacht werden.
2. Das Melkpersonal und sonstige Personen, die mit der Gewinnung und Behandlung der Milch beschäftigt sind, müssen vor Aufnahme der Tätigkeit und laufend mindestens einmal jährlich amtsärztlich untersucht werden.
3. Zur Fütterung darf nur einwandfreies und gesundes Futter verwendet werden.
4. Der Fettgehalt der Markenmilch muß mindestens 2,7 v. H. betragen. Entrahmung und Zusätze sind verboten.
5. In der Nähe des Stalles muß ein einwandfreier Raum mit ausreichenden Einrichtungen für die Kühlung, Aufbewahrung und Abfüllung der Milch vorhanden sein, der zu anderen Zwecken nicht benutzt werden darf.

(2) Markenmilch muß im Erzeugerbetrieb auf Flaschen abgefüllt oder in plombierten Kannen an einen vom Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) zugelassenen Abfüllbetrieb geliefert werden. Sie darf nur in Flaschen abgefüllt in den Verkehr gebracht werden. An Krankenhäuser und Lazarette darf Markenmilch auch in plombierten Kannen geliefert werden.

§ 6

Ablieferung von Vorzugsmilch und Markenmilch.

Vorzugsmilch und Markenmilch, die an die von dem Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) bestimmten Stellen geliefert wird, gilt als abgeliefert im Sinne der Anordnung über die Ablieferung von Milch und Butter vom 27. Februar 1943 (VBIGG. S. 107).

5. W poblizu obory musi znajdować się lokal bez zarzutu z dostatecznymi urządzeniami do chłodzenia, przechowywania i rozlewania mleka, którego nie wolno używać do innych celów.

6. Mleka wyborowego nie wolno dostawiać do obrotu później niż w dzień po otrzymaniu i nie może ono do chwili oddania konsumentowi przekroczyć temperatury 15° Celsjusza.

(4) Mleka, które nie odpowiada postanowieniom ust. 3, nie wolno oznaczać jako mleko wyborowe. Dopuszczenie według ust. 1 odwołuje się, jeżeli ujawni się przy kontroli, że wymagania nie są więcej wypełniane.

§ 5

Mleko uszlachetnione.

(1) Mlekiem uszlachetnionym jest mleko surowe, otrzymywane pod bieżącą kontrolą w zakładach rolniczych i odpowiadające w szczególności następującym wymaganiom:

1. Krowy, od których otrzymuje się mleko uszlachetnione, muszą być trzymane oddzielnie od innego bydła w oborze bez zarzutu pod względem budowy i higieny. Wszystkie krowy trzymane w oborze muszą być poddane państwowej służbie zdrowia dla bydła rogatego. Krowy dające mleko uszlachetnione muszą być co kwartał weterynaryjnie kontrolowane.
2. Dojarze i inne osoby, które są zatrudnione przy otrzymywaniu i obchodzeniu się z mlekiem, muszą być przed podjęciem czynności i bieżąco najmniej raz do roku badane przez urzędowego lekarza.
3. Do karmienia wolno używać tylko bez zarzutu i zdrowej paszy.
4. Zawartość tłuszczu w mleku uszlachetnionym musi wynosić najmniej 2,7%. Odtłuszczenia i dodatki są zakazane.
5. W poblizu obory musi znajdować się lokal bez zarzutu z dostatecznymi urządzeniami do chłodzenia, przechowywania i rozlewania mleka, którego nie wolno używać do innych celów.

(2) Mleko uszlachetnione musi być w zakładzie produkującym rozlane do butelek lub dostawione w zaplombowanych konwiach do zakładu rozlewającego, dopuszczonego przez gubernatora okręgu (wydział wyżywienia i rolnictwa). Wolno je dostarczać do obrotu tylko rozlane do butelek. Do szpitali i lazaretów wolno dostawiać mleko uszlachetnione także w zaplombowanych konwiach.

§ 6

Dostawa mleka wyborowego i mleka uszlachetnionego.

Mleko wyborowe i mleko uszlachetnione, dostawione do placówek wyznaczonych przez gubernatora okręgu (wydział wyżywienia i rolnictwa), uważa się za dostawione w myśl zarządzenia w sprawie dostawy mleka i masła z dnia 27 lutego 1943 r. (Dz. Rozp. GG. str. 107).

§ 7

Trinkmilch.

(1) Trinkmilch ist Milch, die molkereimäßig angeliefert, gereinigt, erhitzt und gekühlt oder in rohem Zustand durch eine Molkerei oder Sammelstelle in den Verkehr gebracht wird. Trinkmilch kann in den Molkereien auf einen Fettgehalt von 2,5 v. H. eingestellt werden. Zusätze von Wasser oder Magermilch sind verboten.

(2) Trinkmilch kann lose in den Verkehr gebracht werden. Die Abfüllung auf Flaschen ist nur in einem von dem Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) anerkannten Abfüllbetrieb zulässig.

§ 8

Abfüllung auf Flaschen.

(1) Milch darf auf Flaschen nur in Gefäßen zu $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ und 1 Liter abgefüllt werden, die eine lichte Weite des Flaschenhalses von mindestens 34 mm aufweisen. Auf dem Verschuß muß die Bezeichnung der Milchsorte, der Hersteller und der Wochentag der Abfüllung in deutlich sichtbarer Schrift angegeben sein.

(2) Der Verschuß ist bei
Vorzugsmilch in roter Farbe,
Markenmilch in blauer Farbe,
Trinkmilch in schwarzer Farbe
zu beschriften.

§ 9

Entrahmte Trinkmilch,
Buttermilch.

(1) Die Bestimmungen des § 7 Abs. 2 und § 8 für Trinkmilch gelten auch für entrahmte Trinkmilch und Buttermilch.

(2) Entrahmte Trinkmilch ist Trinkmilch, der durch Zentrifugieren Fett entzogen worden ist.

(3) Buttermilch ist die bei der Verarbeitung von Milch oder Sahne zu Butter zurückbleibende Milch. Sie darf nicht mehr als 10 v. H. Wasserzusatz enthalten. Geschlagene Buttermilch ist durch Säuerung, Schlagen oder auf andere Weise besonders behandelte entrahmte Trinkmilch.

§ 10

Aufzeichnungspflicht.

Die Molkereien und Erzeuger von Vorzugs- und Markenmilch sind verpflichtet, vor der Abgabe den Fettgehalt, das spezifische Gewicht und den Säuregrad der Milch zu untersuchen und darüber Aufzeichnungen zu machen, die wie Geschäftsbücher aufzubewahren sind.

III. Abschnitt.

Butter.

§ 11

Bezeichnungen.

(1) Molkereimäßig hergestellte Butter darf nur unter folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden:

1. Feine Molkereibutter,
2. Molkereibutter,
3. Landbutter.

(2) Nicht molkereimäßig hergestellte Butter darf nicht unter diesen Bezeichnungen abgegeben werden.

§ 7

Mleko pełne.

(1) Mlekiem pełnym jest mleko dostawione w sposób mleczarski, oczyszczone, pasteryzowane i chłodzone lub w stanie surowym dostarczone do obrotu przez mleczarnię lub zbiornicę. Mleko pełne może być doprowadzone w mleczarniach do 2,5% zawartości tłuszczu. Dodatki wody lub mleka odtłuszczonego są zakazane.

(2) Mleko pełne może być dostarczane do obrotu niebutelkowane. Rozlewanie do butelek dopuszczalne jest tylko w zakładach rozlewających, uznanych przez gubernatora okręgu (wydział wyżywienia i rolnictwa).

§ 8

Rozlewanie do butelek.

(1) Mleko wolno rozlewać do butelek tylko w naczyńia $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ i 1 litrowych, w których wolna przestrzeń szyjki butelki wykazuje najmniej 34 mm. Na zamknięciu musi być podane wyraźnie widocznym pismem oznaczenie gatunku mleka, producent i dzień tygodnia rozlania.

(2) Zamknięcie należy zaopatrzyć w napis przy mleku wyborowym w czerwonym kolorze, mleku uszlachetnionym w niebieskim kolorze, mleku pełnym w czarnym kolorze.

§ 9

Mleko odtłuszczone,
maślanka.

(1) Postanowienia § 7 ust. 2 i § 8 dla mleka pełnego dotyczą także mleka odtłuszczonego i maślanki.

(2) Mlekiem odtłuszczonym jest mleko pełne, z którego odciągnięto tłuszcz przy pomocy wirówki.

(3) Maślanką jest mleko pozostałe po przerobieniu na masło mleka lub śmietany. Nie może ona zawierać więcej niż 10% dodatku wody. Bitą maślanką jest mleko odtłuszczone przyrządzone przez kwaszenie, bicie lub specjalny inny sposób.

§ 10

Obowiązek zapisania.

Mleczarnie i producenci mleka wyborowego i mleka uszlachetnionego są obowiązani przed odaniem zbadać zawartość tłuszczu, wagę właściwą i stopień kwasoty mleka oraz poczynić o tym zapiski, które należy przechowywać tak jak księgi handlowe.

Rozdział III.

Masło.

§ 11

Oznaczenia.

(1) Masło wyprodukowane w sposób mleczarski wolno dostarczać do obrotu tylko pod następującymi oznaczeniami:

1. wyborowe masło śmietankowe,
2. masło śmietankowe,
3. masło wiejskie.

(2) Masła wyprodukowanego w sposób niemleczarski nie wolno oddawać pod tymi oznaczeniami.

§ 12

Bewertung.

Die Bezeichnung der Butter richtet sich nach der Zahl der Wertmale, die sie für Geschmack, Geruch, Ausarbeitung, Aussehen und Gefüge aufweist. Dabei sind die einzelnen Eigenschaften wie folgt zu bewerten:

- a) bei Geschmack (Reinheit, Aroma, Salz):
- | | |
|-----------------------|--------------|
| hochfein | 10 Wertmale |
| fein | 9 Wertmale |
| gut | 8 Wertmale |
| ausreichend | 7 Wertmale |
| abfallend | 5—6 Wertmale |
| schlecht | 3—4 Wertmale |
- b) bei Geruch:
- | | |
|--------------------|------------|
| hochfein | 3 Wertmale |
| fein | 2 Wertmale |
| genügend | 1 Wertmal |
| schlecht | 0 Wertmale |
- c) bei Ausarbeitung (Buttermilch- und Wassergehalt):
- | | |
|-----------------------|------------|
| sehr gut | 3 Wertmale |
| gut | 2 Wertmale |
| ausreichend | 1 Wertmal |
| schlecht | 0 Wertmale |
- d) bei Gefüge (Härtegrad, Streichbarkeit usw.):
- | | |
|--------------------------|------------|
| gut (tadellos) | 2 Wertmale |
| mangelhaft | 1 Wertmal |
| schlecht | 0 Wertmale |
- e) bei Aussehen (Reinheit, Farbe, Schimmer):
- | | |
|--------------------------|------------|
| gut (tadellos) | 2 Wertmale |
| mangelhaft | 1 Wertmal |
| schlecht | 0 Wertmale |

§ 13

Gütevorschriften.

(1) Der höchst zulässige Wassergehalt bei Butter aller Art beträgt 20 v. H.

(2) Feine Molkereibutter ist Butter, die in von dem Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) hierfür zugelassenen Molkereibetrieben hergestellt ist und folgenden Anforderungen entspricht:

1. Die zu verarbeitende Milch oder Sahne muß laufend auf Reinheit, Säuregrad und Fettgehalt überwacht werden,
2. die Milch oder Sahne muß einem anerkannten Erhitzungsverfahren unterworfen werden und sodann gekühlt werden,
3. die Milch oder Sahne muß mit Reinkulturen gesäuert werden,
4. die anfallende Butter muß laufend auf Wassergehalt untersucht werden,
5. die Butter muß mindestens 16 Wertmale, darunter mindestens 7 Wertmale für Geschmack, aufweisen.

(3) Molkereibutter ist Butter, die den Anforderungen des Abs. 2 Nr. 1, 3 und 4 entspricht und mindestens 15 Wertmale, darunter mindestens 7 Wertmale für Geschmack, aufweist.

(4) Landbutter ist molkereimäßig hergestellte Butter, die den Vorschriften für Molkereibutter nicht mehr entspricht, jedoch mindestens zum Kochen, Backen oder Auslassen verwendet werden kann.

§ 12

Ocena.

Oznaczenie masła określa się według liczby punktów oceny, które wykazuje ono w smaku, zapachu, wyrobie, wyglądzie i strukturze. Przy tym należy oceniać poszczególne właściwości jak następuje:

- a) za smak (czystość, zapach, sól):
- | | |
|---------------------------|-------------------|
| najprzedniejsze | 10 punktów oceny |
| przednie | 9 punktów oceny |
| dobrze | 8 punktów oceny |
| wystarczające | 7 punktów oceny |
| gorsze | 5—6 punktów oceny |
| złe | 3—4 punkty oceny |
- b) za zapach:
- | | |
|---------------------------|-----------------|
| najprzedniejsze | 3 punkty oceny |
| przednie | 2 punkty oceny |
| dostateczne | 1 punkt oceny |
| złe | 0 punktów oceny |
- c) za wyrób (zawartość maślanki i wody):
- | | |
|-------------------------|-----------------|
| bardzo dobre | 3 punkty oceny |
| dobrze | 2 punkty oceny |
| wystarczające | 1 punkt oceny |
| złe | 0 punktów oceny |
- d) za strukturę (stopień twardości, podatność do smarowania itd.):
- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| dobrze (bez zarzutu) | 2 punkty oceny |
| wadliwe | 1 punkt oceny |
| złe | 0 punktów oceny |
- e) za wygląd (czystość, kolor, połysk):
- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| dobrze (bez zarzutu) | 2 punkty oceny |
| wadliwe | 1 punkt oceny |
| złe | 0 punktów oceny |

§ 13

Przepisy o jakości.

(1) Najwyżej dopuszczalna zawartość wody w maśle wszystkich rodzajów wynosi 20%.

(2) Wyborowym masłem śmietankowym jest masło, wyprodukowane w dopuszczonych do tego przez gubernatora okręgu (wydział żywienia i rolnictwa) zakładach mleczarskich i odpowiadające następującym wymaganiom:

1. Mleko lub śmietana przeznaczona do przerabiania musi być bieżąco kontrolowana co do czystości, stopnia kwasoty i zawartości tłuszczu,
2. mleko lub śmietana musi być poddane uznanemu postępowaniu pasteryzacyjnemu i następnie chłodzone,
3. mleko lub śmietana musi być zakwaszone czystymi kulturami,
4. przypadające masło musi być bieżąco badane co do zawartości wody,
5. masło musi wykazywać najmniej 16 punktów oceny, w tym najmniej 7 punktów oceny smaku.

(3) Masłem śmietankowym jest masło, które odpowiada wymaganiom ust. 2 p. 1, 3 i 4 oraz wykazuje najmniej 15 punktów oceny, w tym najmniej 7 punktów oceny smaku.

(4) Masłem wiejskim jest masło, wyprodukowane w sposób mleczarski, które nie odpowiada więcej przepisom dla masła śmietankowego, jednakże może być użyte co najmniej do gotowania, pieczenia lub przetopienia.

(5) Mischungen verschiedener Buttersorten sind verboten.

§ 14

Ausformen.

(1) Molkereimäßig hergestellte Butter darf nur im Betriebe des Herstellers oder von Ausformstellen, die von der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) oder den von ihr beauftragten Stellen zugelassen sind, ausgeformt werden.

(2) Unausgeformte Butter darf nur in Behältnissen mit einheitlich von der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) vorgeschriebener Banderole abgegeben werden.

§ 15

Beschriftung.

(1) Auf der Umhüllung (Packung, Behältnis) der molkereimäßig hergestellten und ausgeformten Butter muß die Bezeichnung der Buttersorte und der Verbraucherpreis angegeben sein. Außerdem muß Name oder Firma des Herstellers oder desjenigen, der die Butter in den Verkehr bringt, angegeben sein. Wird die Butter von einem anderen als dem Herstellerbetrieb ausgeformt und in den Verkehr gebracht, so ist statt dessen Name oder Firma des Ausformers anzugeben.

(2) Die in Abs. 1 vorgeschriebenen Angaben müssen ungekürzt in gut sichtbarer und haltbarer Weise angebracht sein. Daneben sind nur folgende Zusätze zulässig:

1. Gewichtsangabe,
2. Kenn-Nummern zu Kontrollzwecken,
3. die Angabe, ob die Butter gesalzen ist oder nicht.

§ 16

Änderung der Bezeichnungen.

(1) Kein Betrieb darf Butter mit einer höheren Sortenbezeichnung in den Verkehr bringen, als sie bei der Lieferung bezeichnet war.

(2) Butter, deren Eigenschaften sich nachträglich so verändert haben, daß die Bezeichnung nicht mehr zutrifft, ist neu zu bezeichnen. Bei ausgeformter Butter genügt auch eine gut sichtbare und haltbare Berichtigung durch Klebezettel, Stempelaufdruck oder in sonstiger Weise.

§ 17

Maße und Gewichte.

(1) Molkereimäßig hergestellte Butter darf nur in folgenden Verpackungen in den Verkehr gebracht werden:

1. unausgeformte Butter in Tonnen oder Kisten gemäß Abs. 2,
2. ausgeformte Butter in Packungen gemäß Abs. 3 und Kisten gemäß Abs. 2.

(2) Zur Verpackung der Butter sind Tonnen zu 50 kg (nach Dinvorschrift Nr. 15 Din Land 1074) oder Kisten zu 25 kg zu verwenden. Das Nettogewicht muß betragen:

- Bei unausgeformter Butter in Tonnen 50 kg +
200 g Gutgewicht,
bei unausgeformter Butter in Kisten 25 kg +
100 g Gutgewicht.

(5) Mieszanie różnych gatunków masła jest zakazane.

§ 14

Formowanie.

(1) Masło wyprodukowane w sposób mleczarski wolno formować tylko w zakładzie producenta lub w placówkach formujących, dopuszczonych przez Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa) lub upoważnione przez niego placówki.

(2) Masło nieformowane wolno oddawać tylko w zbiornicach z jednolitą banderolą przepisaną przez Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa).

§ 15

Zaopatrzenie w napisy.

(1) Na owinięciu (opakowaniu, zbiorniku) masła w sposób mleczarski wyprodukowanego i uformowanego musi być podane oznaczenie gatunku masła i cena konsumpcyjna. Prócz tego musi być podane nazwisko lub firma producenta lub tego, kto masło dostarcza do obrotu. Jeżeli masło formuje i dostarcza do obrotu inny zakład niż zakład produkujący, należy zamiast niego podać nazwisko lub firmę formującego.

(2) Dane przepisane w ust. 1 muszą być podane nieskrócone w dobrze widoczny i trwały sposób. Prócz tego dopuszczalne są tylko następujące dodatki:

1. podanie wagi,
2. numer rozpoznawczy dla celów kontroli,
3. danę, czy masło jest solone lub nie.

§ 16

Zmiana oznaczeń.

(1) Żadnemu zakładowi nie wolno dostarczać masła do obrotu z wyższym oznaczeniem gatunku, niż oznaczono to przy dostawie.

(2) Masło, którego właściwości tak się dodatkowo zmieniły, iż oznaczenie więcej mu nie odpowiada, należy oznaczyć na nowo. Przy maśle uformowanym wystarczy także dobrze widoczne i trwałe sprostowanie w postaci nalepionej kartki, odcisku stempla lub uskutecznione w inny sposób.

§ 17

Miary i wagi.

(1) Masło wyprodukowane w sposób mleczarski wolno dostarczać do obrotu tylko w następującym opakowaniu:

1. nieuformowane masło w beczkach lub skrzyniach stosownie do ust. 2,
2. uformowane masło w opakowaniach stosownie do ust. 3 i skrzyniach stosownie do ust. 2.

(2) Do opakowania masła należy użyć beczek po 50 kg (wedłu przepisów Din Nr 15 Din Land 1074) lub skrzyń po 25 kg. Waga netto musi wynosić:

- przy nieuformowanym maśle w beczkach 50 kg
+ 200 g dodatkowej wagi,
przy uformowanym maśle w skrzyniach 25 kg
+ 100 g dodatkowej wagi.

Andere Verpackungen dürfen aufgebraucht, jedoch ohne Genehmigung der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) nicht neu beschafft werden.

(3) Ausgeformte Butter muß in folgenden Gewichten und Stücken von rechteckiger Blockform verpackt werden, wobei Abweichungen bis zu 5 mm zulässig sind:

Gewicht	Länge	Breite	Höhe
500 g	150 mm	100 mm	35 mm
250 g	100 mm	75 mm	35 mm
125 g	75 mm	50 mm	35 mm

§ 18

Butterschmalz.

Nicht molkereimäßig hergestellte Butter, die vom Erzeuger abgeliefert wird, darf nur zur Herstellung von Butterschmalz verwendet werden.

IV. Abschnitt.

Käse.

§ 19

Bezeichnungen.

(1) Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch darf nur unter folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden:

Emmentaler, Tilsiter, Trappisten, Edamer, Gouda, Camembert, Limburger, Romadour, Weichkäse mit Schimmel, Speisequarg, Schichtkäse, Sauermilchquarg, Sauermilchkäse, Schafkäse (Bundz, Brimsen), Kochkäse, Schmelzkäse.

(2) Zur Angabe des Fettgehaltes dürfen nur folgende Bezeichnungen verwendet werden, wenn der Fettgehalt in der Trockenmasse nachstehende Hundertsätze erreicht:

Vollfettkäse	45 v. H. Mindestfettgehalt
Fettkäse	40 v. H. Mindestfettgehalt
Dreiviertelfettkäse	30 v. H. Mindestfettgehalt
Halbfettkäse	20 v. H. Mindestfettgehalt
Einviertelfettkäse	10 v. H. Mindestfettgehalt
Magerkäse	weniger als 10 v. H. Fettgehalt.

(3) Schmelzkäse muß mindestens als Halbfettkäse hergestellt werden. Bei der Herstellung aus vollfettetem Hartkäse sind Abweichungen im Fettgehalt innerhalb einer Fehlergrenze von 2 v. H. zulässig. Schmelzkäse darf mit einem Hinweis auf eine bestimmte Käseart nur bezeichnet werden, wenn er ausschließlich aus Käse dieser Art hergestellt ist.

§ 20

Genehmigung.

Käse jeder Art darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn seine Herstellung von der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) oder der von ihr beauftragten Stelle genehmigt ist. Dem Hersteller wird bei der Genehmigung eine Kontrollnummer erteilt.

§ 21

Kennzeichnung.

(1) Käse muß nach Herkunft und Fettgehalt in gut sichtbarer und haltbarer Weise gekennzeichnet sein, bevor er in den Verkehr gebracht wird. Dies gilt nicht für Magerkäse.

Inne opakowania będące w zapasie wolno zużyć, lecz nowych nie wolno nabywać bez zezwolenia Rządu Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa).

(3) Uformowane masło musi być opakowane o następującej wadze i w kawałkach w kształcie prostokątnych bloków, przy czym dopuszczalne są odchylenia do 5 mm:

waga	długość	szerokość	wysokość
500 g	150 mm	100 mm	35 mm
250 g	100 mm	75 mm	35 mm
125 g	75 mm	50 mm	35 mm

§ 18

Masło topione.

Masła wyprodukowanego w sposób niemleczarski, dostawionego przez producenta, wolno używać tylko do produkcji masła topionego.

Rozdział IV.

Ser.

§ 19

Oznaczenia.

(1) Ser z mleka krowiego, koziego i owczego wolno dostarczać do obrotu tylko pod następującymi oznaczeniami:

ementalski, tyłzycki, trappistów, edamski, gouda, camembert, limburgski, romadour, miękki ser z pleśnią, twaróg jadalny, ser twarogowy, twaróg z kwaśnego mleka, ser z kwaśnego mleka, owczy ser (bundz, bryndza), ser gotowany, ser topiony.

(2) Celem podania zawartości tłuszczu wolno używać tylko następujących oznaczeń, jeżeli zawartość tłuszczu w suchej masie osiąga poniżej podane stawki procentowe:

pełnotłusty ser	45% minim. zawart. tłuszczu
ser tłusty	40% minim. zawart. tłuszczu
trzy czwarte tłusty ser	30% minim. zawart. tłuszczu
półtłusty ser	20% minim. zawart. tłuszczu
ćwierć tłusty ser	10% minim. zawart. tłuszczu
ser odłuszczone	mniej niż 10% zawartości tłuszczu.

(3) Ser topiony musi być wyprodukowany jako ser co najmniej półtłusty. Przy produkcji pełnotłustego sera twardego dopuszczalne są odchylenia w zawartości tłuszczu w obrębie granicy pomylki 2%. Ser topiony wolno oznaczyć z powołaniem się na określony rodzaj sera tylko wówczas, gdy jest on wyłącznie wyprodukowany z sera tego rodzaju.

§ 20

Zezwolenie.

Ser każdego rodzaju wolno dostarczyć do obrotu tylko wtedy, jeżeli jego produkcja jest dozwolona przez Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa) lub upoważnioną przez niego placówkę. Producentowi udziela się przy zezwoleniu numeru kontrolnego.

§ 21

Oznaczenie rozpoznawcze.

(1) Pochodzenie sera i zawartość tłuszczu musi być oznaczona w dobrze widoczny i trwały sposób przed dostarczeniem go do obrotu. Nie dotyczy to serów odłuszczonych.

(2) Die Kennzeichnung erfolgt bei Hartkäse und halbfestem Schnittkäse auf dem Käse selbst durch Stempel, Schablone, Brand oder Befestigung einer Papier- oder Kaseinmarke, bei verpacktem Käse durch Vordruck auf der Packung oder Schachtel.

(3) Zur Kennzeichnung des im Generalgouvernement hergestellten Käses ist bei Hartkäse, halbfestem Schnittkäse und Weichkäse, die in Quader- oder Würfelform in Stücken von mindestens 200 gr hergestellt werden, ein Aufdruck in verschiedener Form zu verwenden, und zwar

- a) bei Vollfettkäse und Fettkäse in runder Form,
- b) bei Dreiviertelfettkäse in dreieckiger Form,
- c) bei Halbfettkäse in Quadratform,
- d) bei Einviertelfettkäse in rechteckiger Form,
- e) bei Magerkäse durch Bezeichnung mit dem Buchstaben „M“.

Der Aufdruck muß in leicht leserlicher Schrift untereinander enthalten:

- das Zeichen MFGG zur Bezeichnung der Herkunft,
- die genaue Angabe des Hundertsatzes des Fettgehaltes mit dem Zusatz „Fett i. T.“,
- die Kontrollnummer (§ 20),
- das Datum der Herstellung.

Buchstaben und Ziffern des Aufdruckes müssen bei Hartkäse eine Mindesthöhe von 2 cm, im übrigen eine solche von 0,3 cm haben.

(4) Schmelzkäse muß außer den in Abs. 1 bis 3 vorgeschriebenen Angaben die Bezeichnung „Schmelzkäse“ tragen.

§ 22

Maße und Gewichte.

(1) Die nachstehenden Käsearten dürfen nur in folgenden Maßen und Gewichten in den Verkehr gebracht werden:

Käseart	Maß	Gewicht
Emmenthaler		50—80 kg
Tilsiter		
a) runde Form, 25 cm Durchmesser, 8—9 cm Höhe	zirka	4,5 kg
b) Brotform, 11×30 cm	zirka	3,5 kg
Trappisten, runde Form, 15 cm Durchmesser, 5—6 cm Höhe	zirka	1 kg
Edamer		
a) Kugelform, 15 cm Durchmesser	zirka	2 kg
b) Brotform, 30×14 cm Durchmesser	zirka	4,5 kg
Gouda, runde Form, 33 cm Durchmesser	zirka	8 kg
Limburger, 12×12×4 cm	zirka	0,5—0,7 kg
Romadour, 10×4×4 cm	zirka	0,25 kg
Camembert, runde Form, reif,		
	mindestens	65 g oder 125 g
Weichkäse mit Schimmel, runde Form, reif,		
	mindestens	65 g oder 125 g
Schichtkäse	zirka	1 kg

(2) Schmelzkäse darf nur in den Verkehr gebracht werden:

(2) Oznaczenie rozpoznawcze następuje przy serze twardym i półtwardym serze kostkowym na samym serze za pomocą stempla, szablonu, wypalenia lub umocowania znaku papierowego lub kazeinowego, przy opakowanym serze za pomocą nadruku na opakowaniu lub pudełku.

(3) Celem oznaczenia rozpoznawczego serów wyprodukowanych w Generalnym Gubernatorstwie należy przy twardym serze, półtwardym serze kostkowym i miękkim serze, wyprodukowanym w kształcie kostki lub bloku w kawałkach najmniej 200 g, użyć nadruku w różnych kształtach, a mianowicie

- a) przy pełnotwardym serze i twardym serze w kształcie okrągłym,
- b) przy trzyczwartym twardym serze w kształcie trójkątnym,
- c) przy półtwardym serze w kształcie kwadratu,
- d) przy jednoczwartym twardym serze w kształcie prostokąta,
- e) przy serze odtłuszczonym przez oznaczenie literą „M“.

Nadruk musi zawierać kolejno łatwo czytelnym pismem:

- znaki MFGG celem oznaczenia pochodzenia,

- dokładne dane stawki procentowej zawartości tłuszczu z dodatkiem „Fett i. T.“,
- numer kontrolny (§ 20),
- datę wyprodukowania.

Litery i liczby nadruku muszą przy serze twardym mieć wysokość minimalną 2 cm, poza tym wysokość minimalną wynoszącą 0,3 cm.

(4) Ser topiony musi oprócz danych przepisanych w ust. 1 do 3 nosić oznaczenie „Schmelzkäse“.

§ 22

Miary i wagi.

(1) Niżej podane rodzaje serów wolno dostarczać do obrotu tylko w następujących rozmiarach i wagach:

rodzaj sera	miara	waga
ementalski		50—80 kg
tylżycki		
a) kształt okrągły, 25 cm średnicy, 8—9 cm wysokość	około	4,5 kg
b) kształt chleba 11×30 cm	około	3,5 kg
trapistów, kształt okrągły, 15 cm średnicy, 5—6 cm wysok.	około	1 kg
edamski		
a) kształt kuli, około 15 cm średnicy	około	2 kg
b) kształt chleba, 30×14 cm średnicy	około	4,5 kg
gouda, kształt okrągły, 33 cm średnicy	około	8 kg
limburgski, 12×12×4 cm	około	0,5—0,7 kg
romadour, 10×4×4 cm	około	0,25 kg
camembert, kształt okrągły, dojrzały,		
	najmniej	65 g lub 125 g
miękki ser z pleśnią, kształt okrągły, dojrzały,		
	najmniej	65 g lub 125 g
ser twarogowy	około	1 kg.

(2) Ser topiony wolno dostarczać do obrotu tylko:

1. in Blockform mit einem Reingewicht von 1 kg, 2 kg und 2,5 kg,
2. in Schachteln oder einzelnen Stücken mit einem Reingewicht von 62,5 g, 125 g, 250 g und 500 g.

Die Gewichtsabweichungen dürfen bei Schmelzkäse

- in Blockform nicht mehr als 1 v. H.,
- in Schachteln nicht mehr als 3 v. H.,
- in einzelnen Stücken nicht mehr als 3 v. H.

betragen.

§ 23

Lagerzeit.

Käsehersteller oder Großverteiler, die zur Fertiglagerung zugelassen sind, dürfen die nachstehenden Käsearten nur abgeben, wenn sie mindestens folgende Lagerzeiten (vom Herstellungstage ab) oder Reifegrade erreicht haben:

Emmenthaler	Mindestlagerzeit 4 Monate
Trappisten	Mindestlagerzeit 4 Wochen
Edamer	Mindestlagerzeit 5 Wochen
Tilsiter	Mindestlagerzeit 5 Wochen
Gouda	Mindestlagerzeit 5 Wochen
Limburger	Mindestreifegrad viertelreif
Romadour	Mindestreifegrad viertelreif
Camembert	Mindestreifegrad viertelreif
Weichkäse mit Schimmel	Mindestreifegrad viertelreif
Magerkäse	Mindestreifegrad viertelreif
Sauermilchkäse	Mindestreifegrad viertelreif

§ 24

Kleinverkauf.

Wird zum Zwecke des Kleinverkaufs Käse angeschnitten oder seine gekennzeichnete Verpackung geöffnet, so ist der Fettgehalt und der Preis durch Zettel oder Schilder deutlich zu bezeichnen. Schmelzkäse muß als solcher kenntlich gemacht werden.

V. Abschnitt.

Schlußbestimmungen.

§ 25

Überwachung.

Mit der laufenden Überwachung der Güteanforderungen und Bezeichnungen und der Entscheidung in Zweifelsfällen wird ein von der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) eingesetzter Prüfungsausschuß beauftragt. Ihm sind auf Verlangen die erforderlichen Proben zur Verfügung zu stellen.

§ 26

Inkrafttreten.

(1) Diese Anordnung ist vom 1. August 1943 an anzuwenden.

(2) Im gleichen Zeitpunkt tritt die Anordnung über Gütevorschriften für „Markenmilch“ und „Feine Molkereibutter“ vom 13. November 1941 (VBIGG. S. 736) außer Kraft.

1. w kształcie bloku o czystej wadze 1 kg, 2 kg i 2,5 kg,
2. w pudełkach lub pojedynczych kawałkach o czystej wadze 62,5 g, 125 g, 250 g i 500 g.

Odchylenia wagi mogą wynosić przy serze topionym

- w kształcie bloku nie więcej niż 1%,
- w pudełkach nie więcej niż 3%,
- w pojedynczych kawałkach nie więcej niż 3%.

§ 23

Czas magazynowania.

Producentom sera lub hurtownikom, którzy są dopuszczeni do magazynowania, wolno wydawać niżej wyszczególnione rodzaje serów tylko wtedy, gdy osiągnięto co najmniej następujący czas magazynowania (od dnia wyprodukowania) lub stopień dojrzałości:

ementalski	najkrótszy czas magazyn. 4 miesiące
trapisów	najkrótszy czas magazyn. 4 tygodnie
edamski	najkrótszy czas magazyn. 5 tygodni
tylżycki	najkrótszy czas magazyn. 5 tygodni
gouda	najkrótszy czas magazyn. 5 tygodni
limburgski	najniższy stopień dojrz. ćwierć dojrzały
romadour	najniższy stopień dojrz. ćwierć dojrzały
camembert	najniższy stopień dojrz. ćwierć dojrzały
miękki ser z pleśnią	najniższy stopień dojrz. ćwierć dojrzały
ser odtlusz.	najniższy stopień dojrz. ćwierć dojrzały
ser z kwaśnego mleka	najniższy stopień dojrz. ćwierć dojrzały

§ 24

Sprzedaż detaliczna.

Jeżeli celem sprzedaży detalicznej nadkrawe się ser lub otwiera się jego opakowanie posiadające oznaczenie rozpoznawcze, należy za pomocą kartki lub tabliczki wyraźnie oznaczyć zawartość tłuszczu i cenę. Ser topiony musi być oznaczony jako taki.

Rozdział V.

Postanowienia końcowe.

§ 25

Kontrola.

Upoważnia się komisję sprawdzającą, ustanowioną przez Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa), do bieżącej kontroli wymagań co do jakości i oznaczeń oraz do rozstrzygania w wątpliwych wypadkach. Na żądanie należy jej oddać do dyspozycji konieczne próbki.

§ 26

Wejście w życie.

(1) Zarządzenie niniejsze należy stosować od dnia 1 sierpnia 1943 r.

(2) W tym samym czasie traci moc obowiązującą zarządzenie w sprawie przepisów jakości dla „mleka uszlachetnionego“ i „wyborowego masła śmietankowego“ z dnia 13 listopada 1941 r. (Dz. Rozp. GG. str. 736).

§ 27

Strafbestimmung.

Bei Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung wird die Agrarstrafordnung vom 9. Dezember 1942 (VBiGG. S. 754) angewendet.

Krakau, den 15. Juni 1943.

Der Leiter
der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft
in der Regierung des Generalgouvernements
Naumann

§ 27

Postanowienie karne.

Przy wykroczeniach przeciwko niniejszemu zarządzeniu stosuje się agrarne prawo karne z dnia 9 grudnia 1942 r. (Dz. Rozp. GG. str. 754).

Krakau, dnia 15 czerwca 1943 r.

Kierownik
Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa
w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa
Naumann

Anordnung**über die Preise für Milch, Milcherzeugnisse, Öle und Fette.**

Vom 15. Juni 1943.

Auf Grund des § 1 Abs. 2 der Preisbildungsverordnung vom 12. April 1940 (VBiGG. I S. 131) wird angeordnet:

§ 1

(1) Für Vorzugsmilch, Markenmilch, Trinkmilch, entrahmte Frischmilch und Buttermilch werden folgende Höchstpreise festgesetzt:

Zarządzenie**w sprawie cen za mleko, wyroby z mleka, oleje i tłuszcze.**

Z dnia 15 czerwca 1943 r.

Na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia o kształtowaniu cen z dnia 12 kwietnia 1940 r. (Dz. Rozp. GG. I str. 131) zarządza się:

§ 1

(1) Za mleko wyborowe, uszlachetnione, pełne, świeże mleko odtłuszczone i maślankę ustala się następujące ceny maksymalne:

Sorte Gatunek	Erzeuger- abgabepreis Cena oddania dla producenta	Molkerei- abgabepreis Kleinverteiler Cena oddania dla mleczarni, detalisty	Großverteiler- abgabepreis frei Kleinverteiler Cena oddania dla hurtownika franko detalista	Verbraucher- preis Cena dla konsumenta
Złoty je Liter — złotych za każdy litr				
Vorzugsmilch in Flaschen . . mleko wyborowe w butelkach	1,20	—	1,35	1,50
Markenmilch in Flaschen . . mleko uszlachetnione w butelkach	0,60	—	0,70	0,80
In Städten über 25 000 Einwohner: W miastach ponad 25000 mieszkańców:				
Trinkmilch lose mleko pełne niebutelkowane		0,44	—	0,52
Trinkmilch in Flaschen mleko pełne w butelkach		0,56	—	0,64
entrahmte Frischmilch und Buttermilch lose . . świeże mleko odtłuszczone i maślanka niebutelkowana		0,24	—	0,32
entrahmte Frischmilch und Buttermilch in Fla- schen świeże mleko odtłuszczone i maślanka w butelkach		0,36	—	0,44
In allen anderen Orten des General- gouvernements: We wszystkich innych miejscowościach Generalnego Gubernatorstwa:				
Trinkmilch lose mleko pełne niebutelkowane		0,42	—	0,48
Trinkmilch in Flaschen mleko pełne w butelkach		0,54	—	0,60
entrahmte Frischmilch und Buttermilch lose . . świeże mleko odtłuszczone i maślanka niebutelkowana		0,22	—	0,28
entrahmte Frischmilch und Buttermilch in Fla- schen świeże mleko odtłuszczone i maślanka w butelkach		0,34	—	0,40

(2) Der Milchhandel im Umherziehen und das Zubringen von Milch und Milcherzeugnissen ins Haus ist verboten.

§ 2

(1) Für Feine Molkereibutter, Molkereibutter, molkereimäßig hergestellte Landbutter und Bauernbutter werden folgende Höchstpreise einschließlich Verpackung festgesetzt:

(2) Okrężny handel mlekiem i przynoszenie mleka oraz wyrobów z mleka do domu jest zakazane.

§ 2

(1) Za wyborowe masło śmietankowe, masło śmietankowe, masło wiejskie i masło chłopskie wyprodukowane w sposób mleczarski ustala się następujące ceny maksymalne łącznie z opakowaniem:

Sorte Gatunek	Hersteller- abgabepreis Cena oddania dla producenta	Großverteiler- abgabepreis Cena oddania dla hurtownika	Verbraucher- preis Cena oddania dla konsumenta
	Złoty je Kilogramm — złotych za każdy kilogram		
Feine Molkereibutter wyborowe masło śmietankowe	6,14	6,54	7,04
Molkereibutter masło śmietankowe	5,98	6,38	6,88
Landbutter (molkereimäßig hergestellt). masło wiejskie (wyprodukowane w sposób mleczarski)	5,66	6,06	6,56
Bauernbutter masło chłopskie	5,34	—	6,24

(2) Der Herstellerabgabepreis versteht sich bei Abholung ab Rampe Molkerei, sonst frei Bahnversandstation oder frei Sammelstelle, soweit diese der Molkerei näher liegt als die nächste Versandstation.

(3) Die vom Großverteiler eingesetzte Sammelstelle kann von diesem eine Sammelgebühr bis zu 15 Groschen je Kilogramm erhalten.

(4) Bei Lieferung von Bauernbutter an die Butterschmelze erhalten die Sammelstellen (Molkereien) eine Sammelgebühr von 20 Groschen je Kilogramm. Dem Großverteiler wird bei Lieferung frei Station Schmelze ebenfalls eine Spanne von 20 Groschen je Kilogramm eingeräumt, so daß der Einstandspreis der Schmelze 5,74 Zloty je Kilogramm beträgt.

§ 3

(1) Für Käse (Speisequarg, Schichtkäse, Sauer- milchquarg, Tilsiter, Trappisten, Edamer, Gouda- Käse, Emmenthaler, Limburger, Romadour, Camembert, Weichkäse mit Schimmel, Schafkäse, Sauer- milchkäse mager, Kochkäse mager, Schmelz- käse) werden folgende Höchstpreise einschließlich Verpackung festgesetzt:

(2) Jako cenę oddania dla producenta przyjmuje się cenę przy odbiorze loco rampa mleczarni, poza tym franko stacja kolejowa nadania lub franko zbiornica, o ile ta ostatnia leży bliżej mleczarni niż najbliższa stacja nadania.

(3) Ustanowiona przez hurtownika zbiornica może otrzymywać od niego zbiorową opłatę do 15 groszy za każdy kilogram.

(4) Przy dostawie masła chłopskiego do miejsca przetapiania otrzymują zbiornice (mleczarnie) opłatę zbiorową 20 groszy za każdy kilogram. Hurtownikowi należy się przy dostawie franko stacja przetopienia również rozpiętość po 20 groszy za każdy kilogram, tak że cena zakupu przetopionego masła wynosi 5,74 złotego za każdy kilogram.

§ 3

(1) Dla serów (twaróg jadalny, ser twarogowy, twaróg z kwaśnego mleka, tyłzycki, trapistów, edamski, ser gouda, ementalski, limburgski, roma- dour, camembert, miękki ser z pleśnią, ser owczy, odtluszczony ser z kwaśnego mleka, odtluszczony ser gotowany, ser topiony) ustala się następujące ceny maksymalne łącznie z opakowaniem:

Sorte Gatunek	Fett i. T. % Tłuszcz w częśc. %	Hersteller- abgabepreis Cena oddania dla producenta	Großverteiler- abgabepreis ab Lager Cena oddania dla hurtownika loco skład	Verbraucher- preis Cena oddania dla konsumenta
		Złoty je Kilogramm — złotych za każdy kilogram		
Speisequarg (Basis 80% Wasser) twaróg jadalny (podstawa 80% wody)	—	1,50	1,80	2,20
Schichtkäse ser twarogowy	45 10	3,— 1,80	3,45 2,20	4,— 2,60

Sorte Gatunek	Fett i. T. % Tłuszcz w części %	Hersteller- abgabepreis Cena oddania dla producenta	Großverteiler- abgabepreis ab Lager Cena oddania dla hurtownika loco skład	Verbraucher- preis Cena oddania dla konsumenta
		Złoty je Kilogramm — złotych za każdy kilogram		
Sauermilchquarg (Basis 70% Wasser) Zu- und Abschläge je Prozent Wasser in 1 kg Quarg = 0,04 Złoty twaróg z kwaśnego mleka (podstawa 70% wody) dodatki i potrącenia za każdy procent wody w 1 kg twarogu = 0,04 złotego	—	1,90	2,15	—
Tilsiter tylżycki	45 30 20 —	5,— 4,20 3,60 2,80	5,75 4,95 4,25 3,30	7,— 6,— 5,20 4,—
Trappisten trapistów	40 30 20 —	4,60 4,20 3,60 2,80	5,35 4,95 4,25 3,30	6,60 6,— 5,20 4,—
Edamer edamski	30 20 —	4,20 3,60 2,80	4,95 4,25 3,30	6,— 5,20 4,—
Gouda-Käse ser gouda	30 20 —	4,20 3,60 2,80	4,95 4,25 3,30	6,— 5,20 4,—
Emmenthaler ementalski	45	6,—	6,80	8,—
Limburger limburgski	20 10	2,80 2,40	3,30 2,90	4,— 3,50
Romadour romadour	20	3,—	3,50	4,00
Camembert camembert	30	4,—	4,50	5,—
Weichkäse mit Schimmel miękki ser z pleśnią	20	3,—	3,45	4,—
Schafkäse (Bundz), rein ser owczy (bundz), czysty	60	6,—	7,—	—
Schafkäse (Brimsen), konsumfertig ser owczy (bryndza), gotowy do spożycia	20	3,80	4,20	5,—
Sauermilchkäse, mager ser z kwaśnego mleka, odtuszczone	—	3,10	3,60	4,20
Kochkäse, mager ser do gotowania, odtuszczone	—	3,10	3,60	4,20
Schmelzkäse ser topiony	20	4,40	4,80	5,40

(2) Bei Lieferung frischer Ware ermäßigt sich der Herstellerabgabepreis um 6 0/0.

(3) Bei Lieferung zweiter Qualität ermäßigen sich die Preise um 6 0/0 des Herstellerabgabepreises.

(4) Der Herstellerabgabepreis versteht sich bei Abholung ab Rampe Molkerei, sonst frei Bahnversandstation oder frei Sammelstelle, soweit diese der Molkerei näher liegt als die nächste Versandstation.

§ 4

Für Butterschmalz wird folgender Höchstpreis einschließlich Verpackung festgesetzt:

(2) Przy dostawie świeżych towarów zniża się cena oddania dla producenta o 6 0/0.

(3) Przy dostawie drugiej jakości zniżają się ceny o 6 0/0 ceny oddania dla producenta.

(4) Jako cenę oddania dla producenta przyjmuje się cenę przy odbiorze loco rampa mleczarni, poza tym franko stacja kolejowa nadania lub franko zbiornica, o ile ta ostatnia leży bliżej mleczarni niż najbliższa stacja nadawcza.

§ 4

Dla masła topionego ustala się następującą cenę maksymalną łącznie z opakowaniem:

	Herstellerabgabepreis Cena oddania dla producenta	Großverteiler- abgabepreis ab Lager Cena oddania dla hurtownika loco skład	Verbraucherpreis Cena dla konsumenta
Zloty je Kilogramm — złotych za każdy kilogram			
Butterschmalz masło topione	9,40	10,—	10,80

§ 5

Für Margarine wird folgender Höchstpreis einschließlich Verpackung festgesetzt:

§ 5

Dla margaryny ustala się następującą cenę maksymalną łącznie z opakowaniem:

	Herstellerabgabepreis ab Fabrik bzw. frei Waggon Cena oddania dla producenta loco fabryka wzgl. franko wagon	Großverteiler- abgabepreis ab Lager bzw. frei Station Kleinverteiler Cena oddania dla hurtownika loco magazyn wzgl. franko stacja detalisty	Verbraucherpreis Cena dla konsumenta
Zloty je Kilogramm — złotych za każdy kilogram			
Margarine margaryna	5,70	6,30	7,—

§ 6

(1) Für Öl (Raps, Senf, Hanf, Lein, Mohn, Sonnenblumen) werden folgende Höchstpreise festgesetzt:

§ 6

(1) Dla oleju (rzepak, gorczyca, konopie, len, mak, słoneczniki) ustala się następujące ceny maksymalne:

Sorte Gatunek	Hersteller- abgabepreis frei Waggon Cena oddania dla producenta franko wagon	Großverteiler- abgabepreis frei Empfangsstation Cena oddania dla hurtownika franko stacja przyjęcia	Verbraucher- preis Cena dla konsumenta	
Zloty je Kilogramm — złotych za każdy kilogram				
Raps und Rübsen rzepak i rzepik	Rohöl olej surowy	3,75	4,60	5,50
	raff. Öl olej rafinowany	4,15	5,—	6,—
Senf gorczyca	Rohöl olej surowy	3,75	4,60	5,50
	raff. Öl olej rafinowany	4,15	5,—	6,—

Sorte Gatunek	Hersteller- abgabepreis frei Waggon Cena oddania dla producenta franko wagon	Großverteiler- abgabepreis frei Empfangsstation Cena oddania dla hurtownika franko stacja przyjęcia	Verbraucher- preis Cena dla konsumenta	
				Zloty je Kilogramm — złotych za każdy kilogram
Hanf konopie	Rohöl olej surowy	5,10	6,—	7,—
	raff. Öl olej rafinowany	5,60	6,50	7,50
Lein len	Rohöl olej surowy	4,20	5,05	6,—
	raff. Öl olej rafinowany	4,60	5,45	6,40
Mohn mak	Rohöl olej surowy	4,80	5,60	6,50
	raff. Öl olej rafinowany	5,25	6,10	7,—
Sonnenblumen słonecznik	Rohöl olej surowy	5,10	6,—	7,—
	raff. Öl olej rafinowany	5,60	6,50	7,50

(2) Für Speiseölfässer werden folgende Leihgebühren festgesetzt:

die ersten 14 Tage sind gebührenfrei,
ab Beginn der 3. Woche je Faß und Monat
20 Zloty,
ab Beginn der 7. Woche je Faß und Monat
50 Zloty.

§ 7

Für Fettsäure wird folgender Höchstpreis festgesetzt:

(2) Za beczki dla olejów jadalnych ustala się następujące opłaty za wypożyczenie:

pierwsze 14 dni są wolne od opłat,
od początku 3 tygodnia za każdą beczkę i miesiąc
20 złotych,
od początku 7 tygodnia za każdą beczkę i miesiąc
50 złotych.

§ 7

Za kwas tłuszczowy ustala się następującą cenę maksymalną:

	Herstellerabgabepreis ab Fabrik bzw. frei Waggon Cena oddania dla producenta loco fabryka wzgl. franko wagon	Großverteiler- abgabepreis frei Empfangsstation Cena oddania dla hurtownika franko stacja przyjęcia
Fettsäure kwas tłuszczowy	1,25	1,60

§ 8

Für Großverbraucher (auch Wehrmacht, //, Polizei, Krankenhäuser und Lazarette) gilt bei regelmäßiger Mindestabnahme in einer Lieferung von täglich 40 Liter Milch einer Sorte oder wöchentlich 25 kg Butter oder Butterschmalz, 10 kg Käse oder Quarg, 15 kg Margarine, 10 kg Öl der festgesetzte Großverteilerabgabepreis.

§ 8

Dla konsumentów hurtowych (także Siły Zbrojne, //, Policja, szpitale i lazarety) przy regularnym minimalnym odbiorze jednej dostawy dziennie 40 litrów mleka jednego gatunku lub 25 kg masła tygodniowo albo masła topionego, 10 kg sera lub twarogu, 15 kg margaryny, 10 kg oleju obowiązuje ustalona dla hurtownika cena oddania.

§ 9

Die Regierung des Generalgouvernements (Amt für Preisbildung im Einvernehmen mit der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) kann Ausnahmen von vorstehender Regelung zulassen.

§ 10

Zuwiderhandlungen gegen diese Anordnung werden gemäß § 6 der Preisbildungsverordnung vom 12. April 1940 (VBI GG. I S. 131) bestraft.

§ 11

Diese Anordnung ist vom 1. August 1943 an anzuwenden. Die Anordnung über die Preise für Milch und Butter vom 17. November 1941 (VBI GG. S. 738) sowie sämtliche dieser Anordnung entgegenstehenden Preisfestsetzungen treten mit Ablauf des 31. Juli 1943 außer Kraft.

K r a k a u, den 15. Juni 1943.

Der Leiter
des Amtes für Preisbildung
in der Regierung des Generalgouvernements
Dr. Schulte-Wissermann

Der Leiter
der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft
in der Regierung des Generalgouvernements
Naumann

§ 9

Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Urząd dla Kształtowania Cen w porozumieniu z Głównym Wydziałem Wyżywienia i Rolnictwa) może dopuszczać wyjątki od powyższego unormowania.

§ 10

Wykroczenia przeciwko niniejszemu zarządzeniu podlegają karze stosownie do § 6 rozporządzenia o kształtowaniu cen z dnia 12 kwietnia 1940 r. (Dz. Rozp. GG. I str. 131).

§ 11

Zarządzenie niniejsze należy stosować od dnia 1 sierpnia 1943 r. Zarządzenie o cenach za mleko i masło z dnia 17 listopada 1941 r. (Dz. Rozp. GG. str. 738) jak również wszystkie ustalenia cen sprzeciwiające się niniejszemu zarządzeniu tracą moc obowiązującą z upływem dnia 31 lipca 1943 r.

K r a k a u, dnia 15 czerwca 1943 r.

Kierownik
Urzędu dla Kształtowania Cen
w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa
Dr Schulte-Wissermann

Kierownik
Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa
w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa
Naumann

Anordnung

zur Änderung der Anordnung über die Andienungspflicht für Milcherzeugnisse, pflanzliche Fette, Öle, Margarine und Abfallfette vom 4. August 1941.

Vom 29. Juli 1943.

Auf Grund des § 4 Abs. 1 Satz 3 der Anordnung über die Bewirtschaftung von Ölfrüchten und Erzeugnissen aus Ölfrüchten vom 17. Juli 1941 (VBI GG. S. 427) und des § 2 der Anordnung über das Inkrafttreten des § 3 Abs. 1 und des § 6 der Dritten Durchführungsvorschrift vom 20. Januar 1940 zur Verordnung über die Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 18. Juli 1941 (VBI GG. S. 439) ordne ich an:

§ 1

In § 2 Nr. 1 der Anordnung über die Andienungspflicht für Milcherzeugnisse, pflanzliche Fette, Öle, Margarine und Abfallfette vom 4. August 1941 (VBI GG. S. 458) werden die Sätze 2 und 3 gestrichen. § 2 Nr. 1 lautet demnach:

„1. Milcherzeugnisse, insbesondere Butter und Käse, sind der zuständigen Distriktsstelle der Landwirtschaftlichen Zentralstelle oder der von ihr bestimmten Auffangstelle anzudienen und laufend abzuliefern.“

§ 2

Diese Anordnung tritt am 1. September 1943 in Kraft.

K r a k a u, den 29. Juli 1943.

Der Vorsitzende des Verwaltungsrates
der Landwirtschaftlichen Zentralstelle
In Vertretung
Dr. Behr

Zarządzenie

celem zmiany zarządzenia o obowiązku zaofiarowania produktów mlecznych, tłuszczów roślinnych, olejów, margaryny i tłuszczów odpadkowych z dnia 4 sierpnia 1941 r.

Z dnia 29 lipca 1943 r.

Na podstawie § 4 ust. 1 zdanie 3 zarządzenia o gospodarowaniu płodami oleistymi i produktami z płodów oleistych z dnia 17 lipca 1941 r. (Dz. Rozp. GG. str. 427) i § 2 zarządzenia w sprawie wejścia w życie § 3 ust. 1 oraz § 6 trzeciego postanowienia wykonawczego z dnia 20 stycznia 1940 r. do rozporządzenia o gospodarce wyżywienia i rolnictwie w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 18 lipca 1941 r. (Dz. Rozp. GG. str. 439) zarządzam:

§ 1

W § 2 p. 1 zarządzenia o obowiązku zaofiarowania produktów mlecznych, tłuszczów roślinnych, olejów, margaryny i tłuszczów odpadkowych z dnia 4 sierpnia 1941 r. (Dz. Rozp. GG. str. 458) skreśla się 2 i 3 zdanie. § 2 p. 1 brzmi przeto:

„1. produkty mleczne, w szczególności masło i ser, należy zaofiarować i bieżąco dostarczać właściwej Placówce Okręgowej Centralnego Urzędu Rolniczego lub oznaczonego przez niego punktowi zbiorczemu.“

§ 2

Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1 września 1943 r.

K r a k a u, dnia 29 lipca 1943 r.

Przewodniczący Rady Administracyjnej
Centralnego Urzędu Rolniczego
W zastępstwie
Dr Behr

Anordnung

zur Einführung der Anordnung über die Andienungspflicht für Milcherzeugnisse, pflanzliche Fette, Öle, Margarine und Abfallfette vom 4. August 1941 im Distrikt Galizien.

Vom 30. Juli 1943.

Auf Grund des § 3 Abs. 2 der Verordnung über die Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 23. November 1939* (VBiGG. S. 63) ordne ich an:

§ 1

Die Anordnung über die Andienungspflicht für Milcherzeugnisse, pflanzliche Fette, Öle, Margarine und Abfallfette vom 4. August 1941 (VBiGG. S. 458) in der Fassung der Anordnung vom 29. Juli 1943 (VBiGG. S. 485) wird im Distrikt Galizien eingeführt.

§ 2

Diese Anordnung tritt am 1. September 1943 in Kraft.

Krakau, den 30. Juli 1943.

Der Leiter

**der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft
in der Regierung des Generalgouvernements**

Naumann

Zarządzenie

celem wprowadzenia zarządzenia o obowiązku zaofiarowania produktów mlecznych, tłuszczów roślinnych, olejów, margaryny i tłuszczów odpadkowych z dnia 4 sierpnia 1941 r. w Okręgu Galizien (Galicja).

Z dnia 30 lipca 1943 r.

Na podstawie § 3 ust. 2 rozporządzenia o gospodarce wyżywienia i rolnictwie w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 23 listopada 1939 r. (Dz. Rozp. GG. str. 63) zarządzam:

§ 1

W Okręgu Galizien (Galicja) wprowadza się zarządzenie o obowiązku zaofiarowania produktów mlecznych, tłuszczów roślinnych, olejów, margaryny i tłuszczów odpadkowych z dnia 4 sierpnia 1941 r. (Dz. Rozp. GG. str. 458) w brzmieniu zarządzenia z dnia 29 lipca 1943 r. (Dz. Rozp. GG. str. 485).

§ 2

Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1 września 1943 r.

Krakau, dnia 30 lipca 1943 r.

Kierownik

**Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa
w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa**

Naumann

Herausgegeben von dem Amt für Gesetzgebung in der Regierung des Generalgouvernements, Krakau 20, Regierungsgebäude. Druck: Zeitungsverlag Krakau-Warschau G. m. b. H., Krakau, Poststraße 1. Erscheinungsweise: Nach Bedarf. Bezugspreis: Halbjährlich 24,— Zloty (12,— RM.) einschließlich Versandkosten. Einzelnummern werden nach dem Umfang berechnet, und zwar beträgt der Preis je Blatt —,20 Zloty (—,10 RM.). Bezieher im Generalgouvernement können den Bezugspreis auf das Postscheckkonto Warschau Nr. 400, Bezieher im Deutschen Reich auf das Postscheckkonto Berlin Nr. 41800 einzahlen. Auslieferung: Für das Generalgouvernement und für das Deutsche Reich durch die Auslieferungsstelle des Verordnungsblattes, Krakau 1, Postschließfach 110. Geschäftsräume der Auslieferungsstelle: Krakau, Universitätsstraße 16. Für die Auslegung der Verordnungen ist der deutsche Text maßgebend. Zitierweise: VBiGG. (früher: Verordnungsblatt GGP. I/II).

Wydawany przez Urząd dla Ustawodawstwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa, Krakau 20, Gmach Rządowy. Druk: Zeitungsverlag Krakau-Warschau, Spółka z ogr. odp., Krakau, Poststraße 1. Sposób ukazywania się: wedle potrzeby. Prenumerata: półroczna 24,— zł (12,— RM.) łącznie z kosztami przesyłki. Egzemplarze pojedyncze oblicza się według objętości, a mianowicie cena za każdą kartkę wynosi —,20 zł (—,10 RM.). Abonenci w Generalnym Gubernatorstwie wpłacać mogą prenumeratę na pocztowe konto czekowe Warschau Nr 400, abonenci w Rzeszy Niemieckiej na pocztowe konto czekowe Berlin Nr 41800. Wydawanie: dla Generalnego Gubernatorstwa i dla Rzeszy Niemieckiej przez placówkę Wydawniczą Dziennika Rozporządzeń, Krakau 1, skrytka pocztowa 110. Lokale urzędowe Placówki Wydawniczej: Krakau, Universitätsstraße 16. Dla interpretacji rozporządzeń miarodajny jest tekst niemiecki. Skróót: Dz. Rozp. GG. (dawniej: Dz. rozp. GGP. I/II).