



RIIGI TEATAJA

Nr. 68.

9. augustil 1935.

Nr. 68.

- Art. 598. Vee, maapinna ja õhu puhtusehoiu seadus.
599. Kaitseväe ravilates lisatoidunormi suurendamise seadlus.
600. Sõjaväeosade ja -asutuste alla võetud ruumide üüriseaduse § 4 muutmise seadus.
601. Kaitseväelaste korteriga varustamise seadluse täiendamise seadlus.
602. Konservitud aiasaaduste, puuviljast ja marjadest valmistatud mahlade ja karastavate jookide valmistamise nõuete ning kaubandusliku liigituse määrus.
603. Teadaanne tuletikutoosi müügihinna kohta.
604. Põllutööministeeriumi vabateenijate koosseisu määruse muutmise määrus.

598. Vee, maapinna ja õhu puhtusehoiu seadus.

Antud Riigivanema poolt dekreedina 2. augustil 1935.

§ 1. Veekogud, mida tarvitatakse vee võtmiseks joogiks, toidu- ja jookide valmistamiseks või muudeks majapidamise otstarveteks, peavad olema puhtad ning vastama tervishoiunõudeile.

Keelatud on rüvetada jõgesid, järvi ja teisi veekogusid.

§ 2. Kaevud majapidamistes tuleb asetada niisugusesse kohta, kus nad oleksid kaitstud rüvetamise eest talli, lauda, väljakäigukoha või muude seesuguste paikade mustusest. Nad peavad olema ehitatud nii, et nendesse ei satuks pinnavesi.

Kinnisvara valdaja ülesandeks on hoolitseda kaevu ja selle ümbruse puhtuse, kaevu puhastamise ning korrashoiu eest.

§ 3. Veevärgid ja vesivarustused peavad vastama tervishoiunõudeile ning neid ei või avada enne, kui nad ei ole tunnustatud neile nõudeile vastavaks vastava linna- või maa-arsti poolt.

§ 4. Linnades, alevites ja suvituskohtades peavad uulitsad, kõnniteed, avalikud platsid, turuplatsid ja majade õued olema puhtad ja korras. Mustust võib vedada ainult omavalitsuse poolt selleks määratud kohtadesse.

Maal tuleb majade õuede ja ümbruse puhtuse alal täita sellekohaste määruste ja sundmääruste eeskirju.

§ 5. Vabrikud, tehased ja teised säärased asutised, mis võivad olla kahjulikud õhu, vee ja maapinna puhtusele, tuleb asetada ja ehitada tervishoiunõuete järgi, et ära hoida maapinna, vee ja õhu rüvetamist ning rikkumist.

§ 6. Väljakäigukohad peab asetatama ja ehitatama nii, et nad ei rikuks vett, maapinda ega õhku.

§ 7. Vee, maapinna ja õhu puhtuse järelevalvet teostavad rahva tervishoiu-järelevalve ametnikud ja politsei.

§ 8. Haridus- ja sotsiaalministril on õigus anda määrusi käesoleva seaduse elluviimiseks ja teostamiseks.

§ 9. Käesoleva seaduse maksmahakkamisega kaotavad maksvuse Arsti-seaduse (VSK XIII köide, 1905 a. väljaanne, 1912, 1913 ja 1914 a. järg) § 650—658.

Tallinnas, 2. augustil 1935.

K. Päts

Peaminister

Riigivanema ülesannetes.

N. Kann

Haridus- ja sotsiaalminister.

599. Kaitseväe ravilates lisatoidunormi suurendamise seadlus.

Antud Riigivanema poolt 2. augustil 1935.

Alus: Riigikaitse rahuaegse korraldamise ja juhtimise seaduse § 4^a (RT 18 — 1934).

I.

Kaitseväe toitlustamise seadluse juurde lisana kuuluva tabeli nr. 1 (RT 61 — 1923) II osa (lisatoidunormid) p. 1 (RT 45/46 — 1925, kaitseväe toitlustamise seadluse tabel nr. 1 muutmise seadlus) muudetakse ja pannakse maksma järgmises redaktsioonis:

Kaitseministeeriumi ja kaitseväe ravilates, alaliste haigevooditega ambulantsides ja sanatooriumides antakse päevase toidunormi parandamiseks lisatoidunormina iga ravimisel viibija kohta: a) ravilates ja alaliste haigevooditega ambulantsides — 40% harilikust toidunormist; b) sanatooriumides — 50% harilikust toidunormist.

Haigete toidunormid ainete järgi kinnitab Kaitseministeeriumi nõukogu kaitseväe tervishoiuvalitsuse ülema ettepanekul. Üksikasjalised toidutabelid kinnitab kaitseväe tervishoiuvalitsuse ülem.

II.

Käesolev seadlus hakkab maksma avaldamisega.

Tallinnas, 2. augustil 1935.

K. Päts

Peaminister

Riigivanema ülesannetes.

P. Lill

kindral-major

Kaitseminister.

600. Sõjaväeosade ja -asutuste alla võetud ruumide üüriseaduse § 4 muutmise seadus.

Antud Riigivanema poolt dekreedina 2. augustil 1935.

I.

Sõjaväeosade ja -asutuste alla võetud ruumide üüriseaduse § 4 ühes sellele lisandatud üüritabeliga (RT 30 — 1932 art. 249) muudetakse ja pannakse maksma järgmiselt:

§ 4. Käesoleva seaduse juurde lisatud üüritabel on maksev 1. aprillist 1936 kuni 31. märtsini 1939.

Lisa: Sõjaväeosade ja -asutuste alla võetud ruumide üüriseaduse § 4 juurde.

Üüritabel.

R u u m i d	Aastäüür kroonides põranda ruutmeetritl			
	Tallinnas	Tartus ja Nõmmel	Kõigis teistes linnades ja alevites	Kõigis elukohtades väljaspool linnade ja alevite piire
I. Kogukonna kasarmud	2.67	2.34	2.16	1.53
II. Muud eluruumid	4.32	3.78	3.48	2.49
III. Talliruumid	1.10	— .93	— .87	— .63
IV. Laoruumid:				
1) raudtee juures, mitte kau- gemal kui 100 m:				
a) kivist	1.80	1.29	1.17	— .78
b) puust	1.35	— .96	— .78	— .57
2) raudteest eemal:				
a) kivist	1.14	— .78	— .57	— .48
b) puust	— .82	— .57	— .48	— .39
V. Kuurid:				
a) raudtee juures	— .60	— .48	— .39	— .28
b) raudteest eemal	— .42	— .28	— .24	— .20
VI. Töökojad	1.80	1.29	1.17	— .78

II.

Käesolev seadus hakkab maksma 1. aprillil 1936.

Tallinnas, 2. augustil 1935.

K. Päts

Peaminister

Riigivanema ülesannetes.

P. Lill

Kaitseminister.

601. Kaitseväelaste korteriga varustamise seadluse täiendamise seadlus.

Antud Riigivanema poolt 2. augustil 1935.

Alus: Riigikaitse rahuaegse korraldamise ja juhtimise seaduse § 4 (RT 18 — 1934).

I.

Kaitseväelaste korteriga varustamise seadlus (RT 29 — 1929) täiendatakse paragrahviga 12¹ järgmises redaktsioonis:

§ 12¹. Väljaspool kaitseväe laagreid korraldatud kaitseväelisel kursusel või õppetsentrumis läkitusel viibimisel, kui läkitus kestab ühtejäksi kuni 6 kuud, antakse § 1 nimetatutele peale samas paragrahvis ettenähtud korterivarustuse veel ühiseluruumid ühes küttega ja valgustusega natuuras kas kasarmutes või teistes kaitseväe eluhoonetes.

Ühiseluruumi moodustab ühine magamisruum põrandapinnaga kuni 5 ruutmeetrit inimese kohta ja vajadust mööda eraldi ruumid või magamisruumid ülejääv ruumi osa õppetöö ettevalmistamiseks. Ühiseluruume köetakse ja valgustatakse kaitseväe kütte ja valgustusega varustamise seadluse alusel.

II.

Käesolevat seadlust kohaldatakse arvates 1. juunist 1935.

Tallinnas, 2. augustil 1935.

K. Päts
Peaminister

Riigivanema ülesannetes.

P. Lill
kindral-major
Kaitseminister.

602. Konservitud aiasaaduste, puuviljast ja marjadest valmistatud mahlade ja karastavate jookide valmistamise nõuete ning kaubandusliku liigituse määrus.

Antud Vabariigi Valitsuse poolt 2. augustil 1935.

Alus: Põllumajandussaaduste kaubandusliku liigituse seaduse § 1 (RT 88 — 1933) ja Elatisvahendite seaduse § 26 (RT 81 — 1934).

1. peatükk.

Nõuded konservitud aiasaadusi, puuvilja- ja marjamahlu valmistavate tööstusruumide ja nendes tegutsevate isikute kohta.

§ 1. Aiasaaduste konservimise, mahlade ja karastavate jookide valmistamise tööstusteks (allpool nimetatud aedvilja konservitööstusteks) loetakse käesoleva määru järgi asutised, kus valmistatakse nimetatud saadusi edasimüümiseks ja edasisaatmiseks tööstustele, kauplustele ja tarvitajatele.

§ 2. Aedvilja-konservitööstuste omanikud on kohustatud registreerima oma ettevõtted Põllutööstusministeri poolt määratud osakonnas.

Aedvilja-konservitööstused ei või alustada tegevust enne, kui ametlik tervishoiuarst on tunnustanud ruumid ja sisseseaded kõlblikuks rahva tervishoiu seisukohalt.

§ 3. Aedvilja-konservitööstuste ruumid peavad olema tarvilikult avatud, puhtad ja valged, vastama kasutamise otstarbele ning olema säärases seisukorras, mis ei põhjusta aedvilja ega nendest valmistatud konservide, mahlade ja jookide rüvetumist või riknemist.

§ 4. Aedvilja-konservitööstuste ruumide laed ja seinad peavad olema krohvitud ja lubjaga valgendatud või kaetud säärase kattega, mis võimaldab seinte ja lagede puhastamist veega pesemise teel. Ruumide seinad peavad olema vähemalt 1½ meetri kõrguseni värvitud õlivärviga. Ruumide põrandad peavad olema betoonist või muust veekindlast materjalist, mis võimaldab põrandate puhastamist veega üleuhtumise teel. Põrandad peavad olema siledad ja ehitatud tarviliku kallakuga roiskvee äravoolu restidele, et vesi või muud vedelikud ei jääks seisma põrandale. Ruumid peavad olema küllaldaselt valged ja pimedal tööajal töötamiseks küllaldaselt varustatud kunstliku valgustusega. Putukate ja tolmu pääs tööstusruumidesse peab olema takistatud. Ruumid peavad olema varustatud korraliku ja tervishoiunõuete kohase õhupuhastusseadisega.

§ 5. Aedvilja-konservitööstuse ruume ei või kasutada muuks otstarbeks, nagu elamiseks või muu tööstuse tarvis. Kui konservitööstus tegutseb ruumes vaid hooaegadel, siis peab ruumid enne tööstuse tegevuse algust korrastatama vastavalt käesoleva määruse nõuetele. Tööstuse ruumes on keelatud koerte ning kasside pidamine, samuti on keelatud koerte ja kasside kaasaviimine konservitööstusse. Väljakäigukohtadena tööstustes võib kasutada vesikloetti, kust väljaheited on ärajuhitud kinnise torustiku kaudu. Klosett peab konservitööstuse ruumest lahutatud olema vähemalt ühe vaheruumiga või selleks võib kasutada eraldi ruumi, mis asub tööstusest vähemalt 15 meetri kaugusel.

Konservitööstuse ruumid ei tohi olla otseses ühenduses ega ligemal kui 10 meetrit ruumidest, kus peetakse loomi või lõhnavaid aineid.

§ 6. Konservitööstuse ruumid peavad olema varustatud küllaldase ja korraliku puhasvee seadisega. Ruumide põrandad ja sissesead tuleb pesta iga-päev kohe pärast töö lõppu. Ruumide seinu ja lagesid tuleb lubjata või pesta nii sagedasti, et seintes, lagedes, seinapõrandaservades, aknaveertel ja mujal oleks tarvilik puhtus ning et seal ei leiduks hallituspesi või muu orgaanilise kasvu jälgi, mustusplekke, tolmu või muud mustust.

§ 7. Konservitööstuses peavad olema erilised ruumid pealis- ja tööriiete hoidmiseks, tööriiete vahetamiseks ja käte pesemiseks töölistele. Kõik tööstuses tegelevad isikud peavad kandma tööajal riietel erilist kergesti pestavat pesuriidest üliriiet ning tööliste juuksed peavad olema üleni kaetud pesuriidest mütsi või rätiga.

§ 8. Konservitööstustes kasutatavad saaduste alalhoiu-ruumid peavad võimaldama saaduste otstarbekohast hoidmist, olema küllaldaselt kuivad, õhurikkad ja pimedad, kus kasutatakse vaid kunstlikku valgustust.

Hoiuruumides ei tohi hoida teisi lõhnavaid aineid, nagu liha, kala, juurvilja j.n.e.

§ 9. Konservitööstustes kasutatavad masinad peavad olema puhtad, riistad puhtad ja pestud iga kord pärast töö lõppu; puust nõusid tuleb steriliseerida. Sisseseaded peavad olema säärases seisukorras, et aiasaadused, kon-

servid, mahlad või joogid nendega kokku puutudes ei rikneks ega rüvetuks mustuse või muude kõrvalainete sissesattumise teel ja et need sisseseeded ei põhjustaks valmistatud saaduste infitseerumist kahjulikkude mikroobidega.

§ 10. Konservitööstuste ruumid ja sisseseeded peavad olema kõigiti kõlblikud ja vastama otstarbele, milleks neid kasutatakse.

Tööstuse ruumid ja sisseseeded peavad olema seisukorras, mis võimaldab saaduste tehnilist väljatootamist sedavõrd, et selle all ei kannata valmistatavate saaduste kvaliteet.

Põllutöoministeeriumil on õigus konservitööstuse ruumide suuruse, ehitusplaanide, sisseseedete montaaži ning muusse tööstustehnilisse ossa puutuvate küsimuste kohta üles seada tarvilikke tehnilisi norme ja nõudeid.

§ 11. Aedvilja-konservitööstustes on keelatud tegutsemine isikutele, kes põevad nahahaigusi, paiseid, nakkushaigusi, kes on nakkushaigustekahtlased või nakkushaiguste idude kandjad, või kelle elukorteris on nakkushaigusi põdevaid haigeid.

Tööstuse omanik või vastutav juhataja on kohustatud laskma haiguste suhtes läbi vaadata arsti poolt kõik tööstuses tegutsevad isikud enne teenistusse võtmist ja teenistuse kestuse ajal iga kolme kuu jooksul vähemalt kord. Läbi vaatamise tagajärjed kannab arst isiku tervisliku seisukorra raamatusse, mida tervishoidlikku järelevalvet teostaval ametlikul tervishoiuarstil on õigus igal ajal kontrollida. Niisama on ametlikul tervishoiuarstil õigus igal ajal vaadata järele tööstuses tegutsevate isikute tervislikku seisukorda.

Tervisliku seisukorra raamat peab sisaldama järgmisi andmeid: 1) järjekorra number; 2) nimi ja perekonnanimi; 3) vanus; 4) arsti märkmed tervisliku seisukorra kohta; 5) järelevaatuse aeg (aasta, kuu, päev) ja 6) arsti allkiri.

2. peatükk.

Aiasaaduste konservide, mahlade ja karastavate jookide kaubanduslikud liigid ja nõuded liikide kohta.

1. osa.

Üldeeskiri.

§ 12. Allpool märgitud konservitud aiasaadustest, puuviljadest ja marjadest valmistatud mahlade ja karastavate jookide kohta pannakse maksma siseriigi kaubanduses erilised kvaliteedi-nõuded:

1. kuivatatud marjad, puu- ja köögiviljad,
2. keedised,
3. kompotid,
4. marmelaad,
5. mahlad ja siirupid,
6. karastavad joogid,
7. püreed,
8. vesihoidised,
9. salatid või äädikahoidised,
10. köögivilja õhukindlates purkides,
11. ekstraktid või kondenseeritud mahlad,
12. hapendatud hoidised.

2. osa.

Kuivatatud marjad, puu- ja köögivilji.

§ 13. Kuivatamiseks tarvitavad marjad, puu- ja köögiviljad peavad olema parajalt valminud, puhtad küpsemata ja ebaühtlaselt arenenud viljast. Viljad peavad olema puhtad taimehaigustest, mädanikest ja muljumisplekidest. Kuivatatud puuvili, marjad ja köögivilji peavad olema värvilt ja suuruselt ühtlased, terved, puhtad lehtedest, viljavartest, vabad mädanikest ja hallitustest; veesisaldus peab kuivatamisel olema vähendatud 18—20 %-le. Kuivatatud marjad olgu terved. Marjade, puu- ja aedvilja kuivatamiseks võib tarvitada vaid neid kuivatamisviise, millega kuivatatud marjad, puu- ja aedvili säilitaks ühtlase värvi. Kuivatatud aedviljad ei tohi olla kõrbenud, ei tohi sisaldada ebatervide vilju ega mingisuguseid võõraineid, nagu liiv, kivid j.n.e. Õunte kuivatamisel tuleb seemnekoda eraldada.

Inimtervisele kahjutute pleegitamisainete kasutamine õunte kuivatamisel on lubatud. Pakenditel peab leiduma märkus selle kohta, kas kuivatatud õunad on valmistatud kooritud viljast ja kas kivilistel on kõrvaldatud kivid.

§ 14. Kuivatatud aedviljad jaotatakse järgmistesse kvaliteediasmetesse:

I valik: I valiku kuivatatud aedviljad peavad olema valmistatud hästi väljaarenenud ühte sorti aedviljast. Kuivatatud aedvili peab olema värvilt ühtlane.

II valik: II valiku kuivatatud aedviljad võivad olla valmistatud hästi väljaarenenud segasordilisest aedviljast. Kuivatatud aedvili peab olema värvilt ühtlane.

III valik: III valiku kuivatatud aedviljad võivad olla valmistatud segasordilisest aedviljast ja sisaldada kuni 10 % vähe väljaarenenud saadusi.

§ 15. Paragrahvides 13 ja 14 märgitud nõuded on maksvad siseturu kaubanduses järgmiste aedviljaliikide kohta: mustikad, metsamaasikad, vabarnad, karusmarjad, kibuvitsamarjad, kirsid, ploomid, pirnid, õunad sügis- ja talisortidest, oad, herned (poetissuhkru), spinat, supijuurid, till, petersell ja vorstirohud.

3. osa.

Keedised.

§ 16. Keediseks (moosiks) nimetatakse käesoleva määruse mõttes nisugust hoidist, kus terved või tükeldatud marjad, puu- või köögiviljad keedetakse ja hoitakse suhkrusiirupis. Keedise valmistamiseks kasutatud aedviljad peavad olema värsked, ühesordilised, plekkideta, vabad igasugustest kahjuritest ja haigustest, rikutud viljast ja võõrainetest.

Konservivaks aineks keediste valmistamisel võib tarvitada ainult värvimata suhkrut. Keedise suhkrusisalduse % võib marja- ja puuviljaliikide järgi kõikuda 40—60 %-ni. Pohlakeedis võib sisaldada suhkrut 20—30 %.

Keedises peavad viljad ühtlaselt segunenud olema siirupiga, omama ühtlast vastava aedvilja liigile omast värvi, maitset ja aroomi. Viljad keedises peavad olema terved.

§ 17. Keedised jaotatakse järgmistesse kvaliteediasmetesse:

I valik: I valiku keedise valmistamiseks kasutatavad aedviljad peavad kuuluma Puu-, aedvilja ja marjade väljaveo kontrolli teostamise määruse (RT 61 — 1934) järgi I ja sellest kõrgemasse valikusse.

II valik: II valiku keedise valmistamiseks kasutatavad aedviljad peavad kuuluma sama määruse järgi vähemalt teise valikusse.

Käesolevas määruses leiduvate, kuid väljaveo määruses puuduvate aedviljade valiku kohta kohaldatakse väljaveo kontrolli määruses leiduvaid üldisi nõudeid aedvilja kvaliteedi kohta.

§ 18. Paragrahvides 16 ja 17 märgitud nõuded on maksvad siseriigi kaubanduses järgmiste keediste kohta: maasika-, vabarna-, kirsi-, kreegi-, punasõstra-, mustsõstra-, valgesõstra-, karusmarja-, soomuraka-, pohla-, õuna-, ploomi-, pirni-, mustika-, rabarberi-, tomati-, pihlaka-, põldmarja- ja segukeediste kohta.

4. osa.

Kompotid.

§ 19. Kompotiks nimetatakse käesoleva määruse mõttes niisugust hoidist, kus marjad ja terved või tükeldatud puuviljad on kuumendatud ja alal hoitud suhkrulahuses. Kompotiks võetud puuvili ja marjad peavad olema parajalt küpsed, ühesordilised, vabad hallitusest, katkistest marjadest ja sorditud. Õunad peavad olema kooritud roostevaba noaga, tükeldatud ühesuurusteks tükkideks ja seemnekoda eraldatud. Kompoti valmistamisel ei tohi tarvitada kunstlikku magusainet, kunstlikke happeid ega värve — välja arvatud maasikate ja vaarikate värvimiseks tervishoiu ja hoolekande valitsuse poolt tarvitamiseks lubatud värviliikidega. Kompoti suhkrulahuse keetmiseks peab tarvitama värvimata suhkrut, suhkrulahus peab olema selge ja läbipaistev ja sisaldama vastavalt puuvilja või marja liigile 25—45% suhkrut. Peale kuumutamist peavad puuvili ja marjad suhkrulahuses olema terved ja omama loomulikku värvi.

Ülesseatud nõuded on maksvad siseriigi kaubanduses maasika-, vabarna-, õuna-, pirni-, ploomi-, kirsi- ja puna- ning mustsõstrakompoti kohta.

5. osa.

Marmelaadid.

§ 20. Marmelaadiks nimetatakse käesoleva määruse mõttes niisugust hoidist, mis valmistatakse aurutatud või keedetud ja sõelast (vastavast seadist) läbilastud marjadest, puu- ja köögiviljast 20—40% suhkru lisandamisega ja keetmisega vastava konsistentsini.

Marmelaad peab olema ühtlase puhta värviga, meeldiva aroomi ja maitsega. Marmelaad ei või olla käärinud, hallitanud ega või sisaldada kristalliseerunud suhkrut ja kunstlikke happeid.

Marmelaadi valmistamiseks võib kasutada ainult värvimata puhast suhkrut.

Marmelaad ei või sisaldada vees lahustuvaid aineid alla 68,5%, mis loetud refraktomeetriga.

Marmelaadi valmistamiseks tarvitav puuvili ja marjad peavad puhastatud olema kahjuritest ja kahjurite ning taimehaiguste vigastustest.

§ 21. Marmelaadid jaotatakse järgmistesse kvaliteedi-astmetesse:

I valik: I valiku marmelaad peab sisaldama 30—40% suhkrut.

II valik: II valiku marmelaad peab sisaldama 20—30% suhkrut.

§ 22. Paragrahvides 20 ja 21 nimetatud nõuded on maksvad järgmiste marmelaadiliikide kohta: aedmaasika ja punasõstra segu, vabarna ja puna- või mustsõstra segu, karusmarja marmelaad, karusmarja ja vabarna segu, õunamarmelaad, õuna ja puna- või mustsõstra segu, õuna ja pohla segu, õuna ja tomati segu, õuna ja porgandi segu, ploomimarmelaad, kreegimarmelaad, ploomi ja õunasegu, pirni ja ploomi segu ning õuna ja pihlakamarja segu.

6. osa.

Mahlad ja siirupid.

§ 23. Mahlaks nimetatakse käesoleva määruse mõttes ühe liigi värskest küpsenud puuviljast või marjadest, mis vabad haigustest, plekkidest, hallitusest, lehtedest ja ussitanud viljast, väljasurutud vedelikku, mis võib olla keedetud või keetmata ilma suhkruga ja vee lisanduseta.

Siirupiks nimetatakse külmalt või kuumalt mahlast ja puhtast pilliroo-suhkrust valmistatud vedelikku ilma vee lisanduseta ja suhkruga sisaldusega mitte üle 68% kaalu järgi.

Mahlad ja siirupid ei tohi olla hallitanud ega omada võõrapärast, vastikut maitset või lõhna, ei tohi sisaldada alkoholi üle 3% ega käärimisel tekkinud happeid ega tervisele kahjulikke metalle.

Mahladele ja siirupitele ei tohi lisandada vett rohkem, kui seda valmistamisel ära aurab, kunstlikke kui ka teistest taimeliikidest saadud värv- ja maitseaineid, happeid (viina- ja piimahapet mitte üle 1%), magus- ja lõhnaaineid, välja arvatud need, mis saadud cirtusviljadest ekstraheerimisel alkoholiga, pressimisega või destilleerimisega.

7. osa.

Karastavad joogid.

§ 24. Karastavateks jookideks nimetatakse käesoleva määruse mõttes puuvilja või marjamahladest veega lahjendamise teel valmistatud ning suhkruga magustatud inimestele otseseks tarvitamiseks kõlblikke jooke.

Karastavate jookide magustamiseks võib tarvitada ainult suhkrut.

§ 25. Karastavate jookide valmistamiseks, mis kannavad puuvilja- või marjajookide nimetust, peab kasutatama ainult vastavaid puuvilja- ja marjaliikide mahlu.

Kunstlikke happeid ja ekstrakte on lubatud tarvitada ainult soodavee (seltersi), sidrunijoo (sidrunisooda) ja mineraalvee valmistamiseks.

8. osa.

Püreed.

§ 26. Püreeks nimetatakse käesoleva määruse mõttes niisugust hoidist, mis valmistatud aurutatud või keedetud ja sõelast või vastavast seadisest läbilastud marjadest, puu- või köögiviljast ja mis peale kuumutamist alal hoitakse.

§ 27. Allpool märgitud kvaliteedi nõuded pannakse maksma järgmiste püreeliikide kohta:

1) Õuna-, pirni- ja ploomipüreed või nende segud. Nimetatud püreede valmistamiseks võetakse pestud puuvili. Puuvili peab olema vabastatud plekkidest, mädanikest, hallitustest ja taimahaigustest. Ploomidel peab kivid kõrvaldatama. Aurutatud või keedetud puuviljast valmistatud püree peab olema kuumutatud pudelites või seest lakitud pleknõudes 80° C juures vähemalt 30 minutit. Pärast kuumutamist nõud suletakse hermeetiliselt. Lubatud on õunapüreele lisandada vett mahu järgi 10% lahusest ja ploomipüreele mahu järgi 5% lahusest.

2) Tomatipüree. Püree valmistatakse valminud, plekkideta ja pestud tomatitest ja aurutatakse ilma vett lisandamata. Maitseainena võib lisandada suhkrut, soola, purrot ja paprikat. Tomatipüreele võib lisandada värvilikke, mis lubatud üldiseks kasutamiseks tervishoiu ja hoolekande valitsuse poolt.

Segu täidetakse steriliseerimiseks karpidesse või kuumalt pudelitesse, kaanetatakse või korkitakse ja lakitakse. Lubatud vee % tomatipürees on 82%.

3) Keedetud mustikad pudelites. Hästivalminud puhtaid mustikaid keedetakse vähemalt 20 minuti kestel vähese (10% mahu järgi) veega, pakitakse kuumalt kuumadesse pudelitesse, korgitakse ja lakitakse.

9. osa.

Vesihoidised.

§ 28. Vesihoidiseks nimetatakse käesoleva määruse mõttes niisugust hoidist, kus terved või tükeldatud puu- või köögiviljad hoitakse pakitult keedetud vees. Vesihoidise valmistamiseks võib kasutada nii tooreid kui ka keedetud marju, puu- ning aedvilja.

Vesihoidiste valmistamiseks kasutatavad marjad peavad olema täis kasvanud hästi välja arenenud, mitte pehmed, ühesuurused, ühte sorti, värsked, vigadeta, puhtad vartest ja lehtedest, vabad hallitusest, mädanikest ja taimehaigustest ja vähearenenud viljast.

Vesihoidise valmistamiseks võetud rabarberid peavad olema hästi välja arenenud, varred lõigatud hoidiste valmistamiseks kuni 20. juunini, ühte sorti, vigadeta, puhtad liivast ja muist võõraineist.

Toormaterjali puhastamine vesihoidiste jaoks peab toimuma roostevaba noaga.

Vastavalt marja, puuvilja või köögivilja liigile on vesihoidis toores või kuumutatakse 75—80° C juures 15—20 minutit. Pärast kuumutamist peavad marjad olema terved. Kattev vesi peab olema selge. Kunstlikkude värvide, maitseainete ja hapete kasutamine vesihoidiste valmistamisel on keelatud.

§ 29. Eelmises paragrahvis nimetatud kvaliteedinõuded on maksvad karusmarja, rabarberi, mustsõstra, mustikate, soomurakate, õunte, kirsside ja punasõstra vesihoidiste kohta.

Toored vesihoidised valmistatakse rabarberist, soomurakast ja pohla-marjadest.

10. osa.

Salatid või äädikahoidised.

§ 30. Salatiks nimetatakse käesoleva määruse mõttes niisugust hoidist, kus marjad ja puu- või köögiviljad on alal hoitud äädika, soola, suhkru või vürtsidega keedetud vedelikus.

Salati valmistamiseks kasutatavad ained peavad olema puhtad kahjuritest ja taimehaiguste poolt rikutud saadustest, värsked, plekkideta ja ühtlase valmivusega.

Valmis salatid peavad olema hea maitse, loomuliku värvi ja meeldiva aroomiga. Salati vedelik peab olema selge, käärimata ja hallitusvaba.

§ 31. Salatid jaotatakse järgmistesse kvaliteediasseks:

I valik: suhkruga salatid. Lisaks suhkrule on lubatud kasutada äädikat ja vürtse.

II valik: suhkruta salatid. Lubatud kasutada konservimisainetena äädikat, soola ja vürtse.

III valik: pohlasalat. Pohlasalat peab sisaldama 15—30% suhkrut ja võib sisaldada kuni 50% lisandeid.

§ 32. Paragrahvides 30 ja 31 märgitud kvaliteedinõuded on maksvad järgmistele salatitele: kõrvitsa-, vahaoa-, õuna-, ploomi-, pirni-, kreegi-, paradiisiõuna-, karusmarja-, sõstra-, kirsi-, tomati-, sibula-, kurgi-, seene-, lillkapsa-, kibuvitsamarja-, segusalati ja pohlasalati kohta, viimane segusõunte, pirnide, kõrvitsa ja porganditega.

11. osa.

Köögilivil õhukindlaid purkides.

§ 33. Köögililjad, mis võetakse hoidmisele õhukindlates nõudes, peavad vastama I valiku nõuetele. Köögililju tuleb kuumutada 90—98° C juures 60—90 minuti kestel. Konservitud saadus peab olema hea maitsega ja ilusa väljanägemisega; konserveerimiseks võetud vilid peab olema terve ja omama loomulikku värvi. Säilitusvedelik peab olema selge, hea maitsega ja võib sisaldada kuni 1,5% soola.

Ülesseatud kvaliteedinõuded on maksavad järgmiste köögililjakonservide kohta: vahaoad, herved, hernelestad, spinat, lillkapsas, seened ja segaköögilivil.

12. osa.

Ekstraktid või kondenseeritud mahlad.

§ 34. Ekstraktideks nimetatakse käesoleva määruse mõttes säärast supijuurte või seente keetmisel saadud leent, mis sisaldab nimetatud toiduainete kõiki lahustuvaid koosseisu osi ja lahustuvaid aineid kontsentreeritud kujul ja mis annavad vähesel lisamisel juures toitaineid vastava maitse.

Ekstraktideks valmistatud ained peavad olema puhtad ja toiduks kõlblikud. Neist valmistatud ekstrakt peab omama ainetele vastavat teravat maitset, ilusat tumedat värvi ja võib sisaldada kuni 3% soola.

Ülesseatud kvaliteedinõuded on maksavad seente, supijuurte ning supijuurte segu ekstraktide kohta. Lihaekstraktide juurdeldamine taimeekstraktidele maitseainena on lubatud.

13. osa.

Hapendatud hoidised.

§ 35. Hapendatud hoidisteks nimetatakse käesoleva määruse mõttes niisugust hoidist, kus aiasaadused on konserveeritud nende hapendamise teel.

Hapendamiseks kasutatavad aiasaadused peavad olema mädanikuta, rikumata taimehaigustest või kahjuritest ja mehaaniliste vigastusteta; peavad olema koristatud hapendamiseks kohases valmivuse astmes. Ühte pakendisse võib paigutada ainult ühte liiki ja sorti aiasaadusi. Hapendamiseks võetud aiasaaduste tükeldamine või peenendamine on lubatud ainult siis, kui seda nõuab saaduste hapendamise valmistusviis. Maitseainete juurdeldamine on lubatud. Ülesseatud nõuded on maksavad hapendatud kurkide, õunte ja tomatite kohta.

§ 36. Keelatud on määruks ettenähtud liiginimetuste all müüa konserveeritud aiasaadusi, puuvilja- ja marjamahlu ning karastavaid jooke, kui nende koosseis ja valmistusviis ei vasta käesolevas määruks ettenähtud nõuetele. Samuti on keelatud kasutada aiasaaduste konservide, puuvilja marjamahlade ning karastavate jookide müümisel määruks ettenähtud liiginimetustele sarnaseid nimetusi ostjate eksiteele viimiseks, kui nende saaduste valmistamisel ei ole täidetud nõudeid, mis käesolevas määruks saaduste valmistamiseks ettenähtud.

Peaminister K. Päts.

Põllutööminister N. Talts.

Haridus- ja sotsiaalminister N. Kann.

Riigisekretär K. Terras.

603. Majandusministri teadaanne.

Teatan, et Tultikkude valmistamise ja müügi seaduse § 9 alusel on, alates 1. augustist 1935 kuni 1. veebruarini 1936, tultikkude siseturu väikemüügi hind määratud kindlaks paki eest (10 toosi) kakskümmend kaheksa (28) senti ja toosi eest kolm (3) senti.

Tallinnas, 31. juulil 1935. Nr. 9970.

Majandusminister K. Selter.

604. Põllutööministeeriumi vabateenijate koosseisu määruse muutmise määrus.

Antud Põllutööministri poolt kokkuleppel Majandusministriga 15. juulil 1935.

Alus: Riigiteenijate tasude seaduse § 5 (RT 31 — 1935).

Põllutööministeeriumi vabateenijate koosseisu määrus (RT 35 — 1935) muudetakse, arvates 1. juulist 1935 järgmiselt:

Teenistuskoha nimetus	I r a j o o n		Täiendused
	Arv	Kuupalk Kr.	
Vähendatakse:			
V. Riigimaade ja metsade valitsus.			
A. Keskasutis.			
Inspektor	1	200.—	
Suurendatakse:			
V. Riigimaade ja metsade valitsus.			
A. Keskasutis.			
Inspektor	1	200.—	korter

Põllutööminister N. Talts.