



RIIGI TEATAJA

Nr. 74.

14. septembril 1937.

Nr. 74.

- Art. 620. Üleminekuaja valitsemise korraldamise seadus.
621. Kõrgemas Sõjakoolis õppivate ohvitseride päevarahade seadlus.
622. Sisseveotariifi § 32 p. 1 märkuse järgi tollitavate arstimiseks tarvitata-
vate loomulikkude ja kunstlike mineraalvete nimekirj.
623. Metsade ja maade kaitsemetsaks tunnustamise määrus.
624. Metsade ja maade kaitsemetsaks tunnustamise määrus.
625. Peekoni valmistamise, sortimise, pakkimise ja kontrolli teostamise
määrus.
626. Välisministeeriumi vabateenijate koosseisu täiendamise määrus.
627. Teadaanne Saksa veinidele enamsoodustuse alusel teatud tollisoodus-
tuste andmise asjus.

620. Üleminekuaja valitsemise korraldamise seadus.

Antud Riigihoidja poolt dekreedina 10. septembril 1937.

I.

§ 1. Üleminekuajal seniselt Eesti Vabariigi Põhiseaduselt (RT 113/114 — 1920 ja 86 — 1933) Rahvuskogu poolt vastuvõetud Eesti Vabariigi Põhi-
seadusele tulevad kohaldamisele Valitsemise korraldamise seaduse (RT 5 —
1934) ja muude sellekohaste seaduste eeskirjad, niivõrd kui Rahvuskogu
poolt vastuvõetud Üleminekuaja seadusest ja käesolevast seadusest ei järeldu
teisiti.

§ 2. Üleminekuajal antavate aktide ja eeskirjade tekstides tarvitatakse
Üleminekuaja seaduse (RT 71 — 1937) § 3 kohaselt Riigihoidja ametinimetust.
Nende aktide ja eeskirjade tekstides, mis kuuluvad rakendamisele ka pärast
Riigivolikogu ja Riiginõukogu kokkuastumist, tarvitatakse Peaministri üles-
annete tähendamiseks Peaministri ametinimetust.

§ 3. Rahvusvahelises läbikäimises tõlgitakse Riigihoidja ametinimetust
prantsuse keeles „le Président-Régent de la République d’Estonie“, teistes
keeltes vastavalt sellele.

§ 4. Põhiseaduse järgi Peaministri võimkonda kuuluvaid Riigihoidja
ülesandeid täidab juhtudel, kui Riigihoidja takistatud neid täitmast, Pea-
ministri asetäitja.

§ 5. Vabariigi Valitsuse poolt antavatele aktidele kirjutavad alla Riigihoidja, vastav minister ja Riigisekretär. Kui Riigihoidja selleks takistatud, kirjutab Vabariigi Valitsuse aktidele Riigihoidja asemel alla Peaministri asetäitja.

II.

Käesolev seadus hakkab kehtima avaldamisega.

Tallinnas, 10. septembril 1937.

K. Päts
Riigihoidja.

Joh. Müller
Kohtuminister.

621. Kõrgemas Sõjakoolis õppivate ohvitseride päevarahade seadlus.

Antud Riigihoidja poolt 4. septembril 1937.

A l u s: Riigikaitse rahuaegse korraldamise ja juhtimise seaduse (RT 18 — 1934) § 4.

§ 1. Kõrgemas Sõjakoolis õppivad ohvitserid praktiliste tööde ajal siseriigis väljaspool Tallinnat saavad päevaraha kaks krooni päevas.

§ 2. Sõjavägede Juhataja käsukirjaga määratakse, missugused praktilised tööd kuuluvad täitmisele väljaspool Tallinnat.

Nende tööde kestvus määratakse kindlaks Sõjaväe Õppeasutiste käsukirjas avaldatud töökavadega.

§ 3. Käesolevat seadlust kohaldatakse alates 1. aprillist 1937.

§ 4. Käesoleva seadluse avaldamisega kaotab kehtivuse Sõjaväe ühendatud õppeasutistes õppivate ohvitseride päevarahade seadlus (RT 57 — 1928 ja 38 — 1933).

Tallinnas, 4. septembril 1937.

K. Päts
Riigihoidja.

P. Lill
kindral-major
Sõjaminister.

622. Sisseveotariifi § 32 p. 1 märkuse järgi tollitavate arstimiseks tarvitavate loomulikkuude ja kunstlikkuude mineraalvete nimekiri.

Antud Majandusministri poolt 9. septembril 1937.

A l u s: Sisseveotariifi § 32 p. 1 märkus (RT 22 — 1932).

I.

Sotsiaalministeeriumi ettepanekul täiendan Sisseveotariifi § 32 p. 1 märkuse järgi tollitavate arstimiseks tarvitavate loomulikkuude ja kunstlikkuude mineraalvete nimekirja (RT 72 — 1935) mineraalveega „Kemer“.

II.

Käesolev nimekiri hakkab kehtima avaldamisega.
Nr. 6838. T.

Majandusminister K. Selter.
Tööstusosakonna direktor J. Kark.

623. Metsade ja maade kaitsemetsaks tunnustamise määrus.

Antud Põllutöoministri poolt 6. septembril 1937.

Alus: Metsaseaduse § 10 (RT 45 — 1934).

Määrán kaitsemetsaks Virumaal, Paasvere vallas Rakvere-Mustvee maantee ääres „Muuga“ koolimaja juures asetseva puistu umbkaudse pindalaga 3,0 hektaari.

Mainitud kaitsemets on piiratud põhjast krunt nr. A-100 ja idast krunt nr. A-3 piiriga ning lõunast krunt nr. A-27, A-98 ja läänest A-98 põllumajandusliselt kasutatavate maadega nagu looduses piirimärkidega tähistatud.

Kaitsemets kuulub riigile.

Põllutöominister N. Talts.

Riigi Maade ja Metsade Valitsuse direktor J. Luik.

624. Metsade ja maade kaitsemetsaks tunnustamise määrus.

Antud Põllutöoministri poolt 6. septembril 1937.

Alus: Metsaseaduse § 10 (RT 45 — 1934).

Määrán kaitsemetsaks Võrumaal, Erastvere vallas ja asunduses asuva puistu umbkaudse pindalaga 15,0 hektaari, mis on piiratud põhjast Erastvere järvega, läänest ja lõunast Võru-Kanepi maanteega ja idast Erastvere Vanadekodu õue ja viljapuuaiaga ning looduses piirimärkidega tähistatud.

Mainitud kaitsemets kuulub Võru ajutise Maavalitsusele.

Põllutöominister N. Talts.

Riigi Maade ja Metsade Valitsuse direktor J. Luik.

625. Peekoni valmistamise, sortimise, pakkimise ja kontrolli teostamise määrus.

Antud Põllutöoministri poolt 8. septembril 1937.

Alus: Liha ja lihasaaduste väljaveo määruse § 3 (RT 33 — 1936).

1. peatükk.

Sigadega käitlemine enne tapmist.

§ 1. Sigade vastuvõtu punktides ja sigade tapamajadesse transportimisel tuleb hoiduda sigade löömisest, et ei tekiks sigadele kriimustusi, vere-

valanguid naha alla, luumurdeid ega libisemistel lihaste ja veresoonte rebemist.

§ 2. Peekonisigade transportimisel ühes vagunis, laevas või autos koos üle 120 kg eluskaaluga sigadega, eraldatakse viimased peekonisigadest vaheaiaga või asetatakse nad eraldi latritesse või veopuuridesse. Samuti eraldatakse kõik kuldid teistest sigadest.

Vaheaiad ja puuriseinad peavad olema siledad, ilma teravate naelte ja oksteta.

Veopuurid peavad olema küllalt avarad, et siga saaks vabalt seista ja vabalt lamada.

§ 3. Vagunite, laeva ja veoautode põrandatele tuleb enne sigade pealeladimist laotada rohke kord kuivi õlgi, saepuru või turvast. Suvekuudel võib laotada ka liiva.

Vagunisse, laeva, veoautodesse ning puuridesse on lubatud laadida ainult niipalju sigu, et kõigil oleks ruumi magamiseks.

§ 4. Veoautodel sigade transport on lubatud ainult siis, kui auto veoplatvorm on kaetud vastava varjendiga, mis kaitseb sigu tõmbetuule, päikese, sadude ning talvel külma eest. Varjend peab olema asetatud sääraselt, et sigadel oleks küllalt õhku ja ei tekiks lämbumist.

§ 5. Sigade sulud eksporditapamajades peavad olema puhtad ja kuiavad. Sigadele, milliseid tapamajja saabumise päeval tappa ei suudeta, tuleb sulgudes alla laotada rohke kord kuiva põhku, saepuru või turvast.

Ühte latritse koos peekonikaaluliste sigadega on keelatud paigutada üle 120 kg raskuse eluskaaluga sigu.

2. peatükk.

Peekonikülgede puhastamine, märkimine ja soolamiseks ettevalmistamine.

§ 6. Puhastatud sigade nahk peab olema puhas, hall-valget värvi, ilma tumedate kõrvetusmärkideta. Käega katsudes ei tohi olla tunda harjaste otsi ja nahk peab olema täiesti terve ning ilma noa kraapimisjälgedeta.

§ 7. Selgroo väljavõtmist toimitakse sääraselt, et luu külge jääks võimalikult vähem liha ja seljalihased jääksid terveks. Õhukene kord kõhr-luud ogajätketest jäetakse peki ja seljalihaste ühenduse kohta alles, et pekk jääks kindlalt ühte seljalihastega. Selgroo väljaraiumisel ei tohi kirvega vi-gastada lihaseid.

§ 8. Peekonisigade mõlema tagusingi sisemisele küljele märgitakse sea kaal kilogrammides. Kaal märgitakse 3 sm pikkuste numbritega ühtlaselt ja selgelt loetavalt ning värviga, mis soolvees ei imbu laiuli. Sea sordinumber märgitakse iga sea reie välisküljele.

Peekonikülgedele asetatakse põletamise teel riiklik eritlusmärk ja erimärk, milleks on sõna „Estonia“. Templite suurus ja vorm, samuti põletamisviisi külgedele on ette nähtud Liha ja lihasaaduste väljaveo määru-se muutmise määru-ses (RT 83 — 1935). Ovaalsed templid asetatakse nelja kohta: 1) esikehale abaluu kohale, 2) keskselga 10 sm allapoole selja lõiget, 3) rinnale viimaste roiete kohale ja 4) tagusingile. Märgid peavad olema selgelt loetavalt põletatud.

§ 9. Enne soolamist töötatakse (peekoniseeritakse) peekoniküljed järgmiselt ümber:

1) Kael lõigatakse järsult ilma kõveruseta, tasandades kaela esiosa terava nurga väikese kumerlõikega. Kaelaluude eemaldamisega lõigatakse luu külge võimalikult vähem liha. Kaela lihaseid ei tohi katki rebida, vaid neist kõrvaldatakse ainult verised osad, lahtised lihanarmakesed ja näärmed.

2) Esitükk. Rinnaluu, välja arvatud selle esimese jätku õhuke osa, lõigatakse või saetakse välja risti roideid, vigastamata sisemist rinnalihast sääraselt, et roided jääksid lihastest paljaks.

Abaluu vabastamisel ja väljatõmbamisel ei tohi rebendada ega sügavalt vigastada lihaseid, vaid abaluu-auk peab olema väike ja kokku vajunud. Abaluu osi ega lahtiseid lihatükikesi ei tohi jääda abaluu-auku.

Esimene jalg lõigatakse eespõlve liigesest sääraselt, et kõik liigese luukesed oleksid ära lõigatud. Lõige tehakse risti liiget, et nahk ja luu jääksid ühetasaseks.

Tagumine jalg saetakse risti kannaliigest, kus õhuke leheke liigese nukiluust jäetakse peekoni külje külge.

3) Keskosa. Ploomirasv ja vaheliha eraldatakse külgedest nii, et roideluude ja kõhrluude luuümbrikud kui ka kõik sisemised kõhulihased jääksid vigastamata. Kõik sisemine rasv ja lahtised sooneotsakesed kõrvaldatakse. Kõhulihaseid kubeme kohalt peab olema terve ja kinni singi küljes.

Kõhu servad lõigatakse siledaks sääraselt, et lõikejoon alates esitükist kuni tagusingi ümberlõikamisega moodustaks ühetasase sileda ja sirge lõike.

Kõhtu ei tohi rullida ega painutada, vaid tuleb soolamisel asetada sirgelt.

4) Lanne ja sink. Häbemeluud tuleb reieluu peast vabastada sääraselt, et reieluu pea ümber ei tekiks singi lihastesse noatorkeid. Häbemeluud laia osa külge tohib liha lõigata sedavõrd vähe, et luu kõrvaldamisega jääks singi osale paistma luud ühendatav kõõluste muustriline kord.

Niudeluu tuleb välja saagida kuni ristluu ühendamise kohani nõnda, et nimmeluu allesjääv osa oleks võimalikult väike. Sealjuures ei tohi vigastada kõhu- ega singilihaseid. Selgroo saagimisel kõrvaldatakse selgroo osad, vigastamata seljalihaseid. Pärast saagimist peab selg olema ühtlane sile.

3. peatükk.

Soolamine ja nõrutamine.

§ 10. Liha temperatuur soolamisel ja pritsimise ning liha peal oleva punase soolvee temperatuur peab olema $+5^{\circ}\text{C}$ kuni $+6^{\circ}\text{C}$. Pritsimise soolvee temperatuur mõõdetakse pritsimise ajal pritsimise nõelast väljalastud soolveel. Lihatemperatuur mõõdetakse tagusinkide paksemalt kohalt ja punase soolvee temperatuur liha peal ja tagavara salvedes olevalt soolveelt.

§ 11. Peekoni soolamiseks tarvitatakse puhast soola ja kaaliumi salpeetrit.

Punase soolvee kangus peab olema vähemalt 22° Baumé ja pritsimise soolvee kangus vähemalt 24° Baumé järele. Pritsimise (valget) soolvett peale segamist (valmistamist) ei või pritsimiseks tarvitada enne 24 tunni möödumist.

Soolveega peekoni külje pritsimine toimub rõhu all vähemalt 5,5 kg 1 sm² ja nii, et lihaskoed mitte ei katkeks või üleliiga soolveega ei täituks.

Peekonikülg pritsitakse valge soolveega 14—17 erikohast, olenedes peekonikülje paksusest ja raskusest, kusjuures eriti hoolsalt pritsitakse luude ümbrused ja sinkide paksemad osad. Peekonikülg pärast soolamist peab olema ühtlaselt sooldunud.

§ 12. Sooldumine salvedes peab kestma vähemalt 96 tundi, kusjuures sooldumise ajaks arvatakse aeg viimase külje salve panemisest kuni selle partii viimase külje nõrguma panemiseni.

§ 13. Soolvesi filtreeritakse pärast igakordset tarvitamist ja hoitakse vahust puhas. Soolvee värskust, kangust, temperatuuri ja värvi tuleb jälgida igapäevaste vaatlustega.

Soolamisvannid tuleb puhastada iga partii soolamise järele.

§ 14. Kõik vaht, mustus ja sulamata sool tuleb peekoni soolveest väljavõtmisel peekonikülgedelt ja abaluu aukudest kõrvaldada.

Peekonikülgede soolveest väljavõtmisel ei tohi tarvitada konksusid.

§ 15. Küljed pannakse nõrguma lihapoolega allapoole. Küljed asetatakse lattidele (restidele), kusjuures lattide vahe ei tohi ületada 4 sm.

Peekonikülgede nõrutamine enne pakkimist peab kestma vähemalt 48 tundi. Nõrgumise ajaks loetakse aeg partii viimase külje nõrguma panemisest kuni pakkimise alguseni.

Nõrguma ei tohi laduda mitte üle 8 külje üksteise peale ja küljed tulevad laduda ühtlaselt sirgelt, et ei tekiks külgede ebaloomulikke vajumist.

§ 16. Pakkimisel peavad peekoniküljed olema kuivad (hästi nõrutatud) ja puhtad.

Soolatud peekonikülgede värv peab olema ühtlane selge roosa ja ilma igasuguse halli jumeta. Samuti ka küljed läbilõikes peavad olema ühtlast roosakat värvi.

4. peatükk.

Sortimine ja pakkimine.

§ 17. Inglismaale saatmiseks sorditakse peekon peale soolamist järgmiselt: 1) kõrgema järgu peekon „Best“, 2) esimese järgu peekon „Good“ ja 3) teise järgu peekon „Seconds“.

Külgede sortimist toimitakse järgmise tabeli järgi, kus poolte kaal on märgitud Inglise kaalumõõtudes:

	Külje kaal	Turjapekk	Seljapekk	Landepekk
Sixes				
Nr. 1	40/45 lbs.	kuni 5 sm	kuni 3,5 sm	kuni 3,5 sm
Nr. 1	46/50 „	„ 5 „	„ 3,5 „	„ 3,5 „
Nr. 2	40/45 „	„ 5,5 „	„ 4 „	„ 4 „
Nr. 2	46/50 „	„ 5,5 „	„ 4 „	„ 4 „
Sizeable				
Nr. 1	51/55 „	„ 5 „	„ 3,5 „	„ 3,5 „
Nr. 1	56/60 „	„ 5 „	„ 3,5 „	„ 3,5 „
Nr. 1	61/65 „	„ 5 „	„ 3,5 „	„ 3,5 „

	Külje kaal	Turjapekk	Seljapekk	Landepekk
Sizeable				
Nr. 2	51/55 lbs.	kuni 5,5 sm	kuni 4 sm	kuni 4 sm
Nr. 2	56/60 „	„ 5,5 „	„ 4 „	„ 4 „
Nr. 2	61/65 „	„ 5,5 „	„ 4 „	„ 4 „
Sizeable				
Nr. 3	51/55 „	üle 5,5 „	üle 4 „	üle 4 „
Nr. 3	56/60 „	„ 5,5 „	„ 4 „	„ 4 „
Nr. 3	61/65 „	„ 5,5 „	„ 4 „	„ 4 „
Heavy				
Nr. 1	66/70 „	kuni 5,25 „	kuni 3,75 „	kuni 3,75 „
Nr. 1	71/75 „	„ 5,25 „	„ 3,75 „	„ 3,75 „
Heavy				
Nr. 2	66/70 „	„ 5,75 „	„ 4,25 „	„ 4,25 „
Nr. 2	71/75 „	„ 5,75 „	„ 4,25 „	„ 4,25 „
Heavy				
Nr. 3	66/70 „	üle 5,75 „	üle 4,25 „	üle 4,25 „
Nr. 3	71/75 „	„ 5,75 „	„ 4,25 „	„ 4,25 „

Kõrgema järgu peekon sorditakse kui nr. 1, nr. 2 ja nr. 3, vastavalt külje raskusele ja peki paksusele.

Sääraselt sorditakse ka esimese järgu peekoniküljed, kus sordi numbri ette märgitakse sõna „Good“.

Kõrgema järgu peekoni küljed peavad vabad olema kõigist vigadest, mis on lubatud esimese ja teise järgu peekoni külgede juures.

Esimese järgu peekonina „Good“ sorditakse kõik vähemate vigadega peekoniküljed, nagu vähemad nahavigastused, väikesed lõhed pekis, vähespehmepeki konsistentsiga ja laiad küljed, õhuke kõht, vähe kõver selg, paks nahk, küljed millel esimesed roided kõrvaldatud, rikutud selg ja teiste vähemate tööstuses tekkinud vigadega küljed, kirju kamara ja ebaühtlase pekiga küljed.

Teise järgu peekonina „Seconds“ sorditakse suurema vigadega küljed, nagu väljalõigetega nahast laiusega üle 3 sm küljed, lõhelise pekiga küljed ja kui pekk on lahti seljalihasest, pehmepekiga küljed, tugevalt kriimustatud (puretud) küljed, õhukese pekiga küljed, millede pekk alla 2,3 sm.

§ 18. Eksportimisele ei kuulu:

- 1) küljed, mille pekk on õhem kui 1,5 sm;
- 2) „Sizeable“ nr. 3 küljed, millede turjapekk üle 6 sm ja selja ning lande kohalt üle 4,5 sm;
- 3) „Heavy“ nr. 3 küljed, kui peki paksus on: turjalt üle 6,5 sm, seljapekil üle 5 sm ja landepakil üle 5 sm;
- 4) küljed, mille pekk on pikuti sügavalt lõhki üle 8 sm.

Esimese ja teise järgu peekoni maksimaalse koguse saadetises määrab kindlaks Põllumajanduse Osakond kokkuleppel eksportõriga.

§ 19. Peekoniküljed pakitakse alates kõrgema järgu „Best“ peekonist Sixes nr. 1 ja pakitakse kõik nr. 1 küljed tõusvas kaalu raskuse järjekorras kuni Heavy nr. 1. Sääraselt edasi nr. 2 ja nr. 3, samuti pakitakse esimese järgu peekon „Good“ ja teise järgu peekon „Seconds“.

Samas järjekorras märgitakse pallide numbrid ja vastavalt sellele järjekorrale koostatakse peekoni saatekiri (specification).

§ 20. Kõik küljed ühes pallis peavad olema ühtlased kaalult, tüübilt ja peki paksuselt ning iga pall peab sisaldama ainult ühte sorti ja ühte kaaluliiki kuuluvaid külgi käesoleva määruse § 17 kohaselt. Pikki ja lühikesi külgi kõrgema järgu peekonil ei tohi pakkida ühte palli.

§ 21. Iga palli külge seotava puuetiketi ühel küljel peab olema märgitud pallis olevate külgede sordinumber ja teisel küljel palli number ja kaal inglise kaalumõõtudes.

§ 22. Kui mõni ostja Inglismaal peaks soovima, et peekon temale saadetakse mõne teise sordina, mis erineb käesoleva määruse § 17 määratud sortidest, võidakse sarnast peekonit, kui selleks on Põllutöoministeeriumi luba, saata kui „eritellimuse peekonit“ (special order bacon). Sarnaste pallide puuetikettidele märgitakse tähed S.O.

Eeltähendatud loa saamiseks esitatud avaldusele tuleb juurde lisada originaaltellimine, mis juhul, kui esindaja olemas, peab olema kinnitatud viimase allkirjaga. Avaldus peab sisaldama andmeid vastavate nädalatellimuste suuruse ja pallidele tehtud märkide kohta.

§ 23. Peekoniküljed pakitakse sääraselt, et ühe külje niude osa tuleks teise külje kõhu peale.

1. mai ja 31. oktoobri vahel tuleb abaluu aukudesse asetada soolakotikesed. Soojade ilmade puhul tehakse seda ka varem ja hiljem nimetatud tähtaega.

§ 24. Peekoni riided peavad olema küllaldaselt suured ja kaaluma vähemalt 335 gr per m² 46 lõimega ja 48 koega ühel dm².

Peekoni pallide sidumisnöör peab olema pehme, tugev ja korraliku puhta väljanägemisega.

Nöör ja riided peavad olema kõigil saadetistel ühtlased, millised esitatud proovide järele kinnitab Põllumajanduse Osakond. Standardproovid hoitakse Põllumajanduse Osakonnas ja igas Üh. „Eesti Lihaekspord“ eksporditapamajas.

Peekoni riide ja nõöride tagavara hoitakse tapamajades kuivas puhtas ruumis.

§ 25. Peekoni pallide õmblemist toimitakse nõnda, et riie oleks tugevalt ja sirgelt tõmmatud ümber külgede. Peekoni küljed peavad olema riidega täiesti kaetud. Õmblemisel ei tohi nõelapistetega rikkuda peekonikülgede nahka.

Peekoni pallid seotakse ümber keskelt kahest kohast, kusjuures nõör tuleb asetada ja nõöri sõlmed siduda nõnda, et hiljem pallide transportimisel ei muutuks nõör lõdvaks.

§ 26. Peekoni riidele märgitakse musta värviga pallide järjekorranumber ja sõna „Estonia“ ning vastava tapamaja number. Numbrite ja tähtede kõrgus peab olema 12 sm.

§ 27. Peekonit võib transportida raudteel ainult liha veoks määratud isothermilistes vagunites ja laevades sellekohastes külmutusruumides, kusjuures vagunid ja laevaruumid peavad olema puhtad, värske õhu ja temperatuuriga $+5^{\circ}\text{C}$ kuni $+6^{\circ}\text{C}$.

§ 28. Peekoni pallid laaditakse vagunisse ja laeva õmbluskohaga ülespoole ja korralikult virnadesse. Üle nelja palli ilma vahekandelaudadeta üksteise peale virna asetada on keelatud.

Laadimistel ja transportimisel tulevad peekoni pallid hoida määrdumisest ja kaitsta sadude ning tolmu eest.

Pallide laadimisel ei tohi tarvitada konksusid. Laeva laadimisel peavad olema erilised tõstevööd, mis varustatud vahepuuga.

5. peatükk.

Peekoni tööstus-, ladu- ja pakkimisruumide korrashoid.

§ 29. Põrandad, seinad, latid, kaalud ja lauad, millega peekon nõrutamise ja pakkimise ajal kokku puutub, tulevad iga kord pärast peekoni saadetist korralikult puhtaks pesta ja soolveega üle loputada.

Peekonikülgede loputamiseks tarvitatud soolvett on keelatud tarvitada uuesti peekoni soolamisel.

§ 30. Külmutuse, soolamise, nõrutamise ja pakkimise ruumis peab olema õhk puhas ja värske. Temperatuur $+5^{\circ}\text{C}$ kuni $+6^{\circ}\text{C}$. Neis ruumides peavad olema nähtaval kohal termomeetrid — ruumi keskel, eemal külmutustorudest. Kõik puu- ja raudosad neis ruumides peavad olema värvitud ja puhtad.

§ 31. Töölised, kes töötavad soolamise või külmutuse ruumides, peavad kandma erilisi säarikuid, millised tulevad enne töö algust soolveega loputada.

6. peatükk.

Kontrolli teostamine.

§ 32. Käesoleva määruse kohaselt kontrolli teostab Põllumajanduse Osakond temale alluva eksporttapamajade kontroll-inspektori ja vannutatud kaalujate-sortijate kaudu.

§ 33. Kontrollijatele on kohustatud Üh. „Eesti Lihaekspordi“ juhatus ja vastavad eksporttapamajade juhatajad võimaldama juurdepääsu kõigi tapamaja tööstus- ja laduruumidesse ning elusloomade tallidesse.

Kontrollijail on õigus kontrollida sigade ostuarveid ja peekoni väljasaate-spetsifikatsioone.

§ 34. Eksporttapamajades kontrollimisel selgunud puuduste kohta koostab eksporttapamajade kontroll-inspektor vastava akti, millest jätab ära kirja vastava eksporttapamaja juhatajale.

Eksporttapamaja juhataja on kohustatud aktis märgitud puudused kõrvaldama.

§ 35. Eksporttapamajade kontroll-inspektoril on õigus teostada valmis peekoni lõppkontrolli kas pärast peekoni pakkimist eksporttapamajas või sadamas enne laevale laadimist.

Kontroll-inspektoril on õigus iga eritapamaja peekoni saadetisest avada kuni 10% kogu pallide arvust. Saadetistest kontrollitud 10% pallide arvu järgi tehakse otsus kogu saadetise kohta.

§ 36. Kui lõppkontrollimisel selgub, et kaup ei vasta käesoleva määruse nõuetele, koostab eksporditapamaja kontroll-inspektor vastava akti ja võib nõuda peekoni ümbersortimist või uuesti pakkimist. Ärakiri koostatud aktist antakse Ühingule „Eesti Lihaekspord“ või vastava tapamaja juhatajale, kes on vastutavad selle eest, et aktis märgitud nõuded saaksid täidetud.

§ 37. Ühing „Eesti Lihaekspord“ on kohustatud andma järelevaatuse juurde tasuta tarvilise arvu tööjõude ja pakkematerjali. Kauba ümbersortimise ja ühenduses olevad kulud kannab Ühing „Eesti Lihaekspord“.

Põlluminister N. Talts.

Põllumajanduse osakonna direktori eest J. Ümarik.

626. Välisministeeriumi vabateenijate koosseisu täiendamise määrus.

Antud Välisministri poolt kokkuleppel Majandusministriga 7. septembril 1937.

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

§ 1. Välisministeeriumi vabateenijate koosseisu (RT 59 — 1937) täiendatakse ja pannakse kehtima arvates 1. septembrist 1937 järgmiselt:

B. Välisesindused	Arv	Kuu-palk	Täiendused
Kaunas. Ametnik	1	350.—	

Välisminister Fr. Akel.

627. Välisministeeriumi teadaanne.

Välisministeerium teatab, et tema teadaandes 23. oktoobrist 1936 Saksa veinidele enamsoodustuse alusel teatud tollisoodustuste andmise asjus (RT 87 — 1936) avaldatud loetelu ja näidis asendatakse alljärgneva loetelu ja näidisega.

Loetelu.

1. Preussische Landesanstalt für Lebensmittel-, Arzneimittel- und gerichtliche Chemie in Berlin-Charlottenburg,
2. Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Frankfurt a/O.,
3. Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Breslau,
4. Chemische Untersuchungsanstalt der Stadt Magdeburg,
5. Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Hannover,

- 6. Nahrungsmitteluntersuchungsamt in Kiel,
- 7. Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Dortmund,
- 8. Städtisches Nahrungsmitteluntersuchungsamt und Universitäts-Institut für Nahrungsmittelchemie in Frankfurt a.M.,
- 9. Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Koblenz,
- 10. Öffentliche Nahrungsmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Köln,
- 11. Nahrungsmitteluntersuchungsamt der Stadt Trier,
- 12. Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt in Würzburg,
- 13. Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt in München,
- 14. Landwirtschaftliche Kreisversuchsstation und Chemische Kreisuntersuchungsanstalt in Speyer,
- 15. Staatliche Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden,
- 16. Staatliche Lebensmitteluntersuchungsanstalt in Leipzig,
- 17. Chemische Landesanstalt in Stuttgart,
- 18. Staatliche Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Technischen Hochschule in Karlsruhe,
- 19. Thüringisches Nahrungsmitteluntersuchungsamt in Jena,
- 20. Chemisches Untersuchungsamt in Mainz,
- 21. Hygienisches Staatsinstitut, Abteilung für Lebensmitteluntersuchung, in Hamburg,
- 22. Chemisches Staatslaboratorium in Bremen,
- 23. Weinausfuhrstelle des Reichsnährstandes in Frankfurt a/M.

Näidis.

Auf Grund der erteilten Ermächtigung bescheinigt die unterzeichnete Untersuchungsanstalt _____, dass die umstehend näher bezeichneten Weine Deutsche Weinausfuhrstelle

1) den für den Verkehr innerhalb Deutschlands geltenden gesetzlichen Vorschriften entsprechen, daher für den menschlichen Genuss geeignet, gesundheitlich unbedenklich sowie für die Ausfuhr zugelassen sind;

2) mit der erforderlichen Sorgfalt zur Verhütung des Verderbens während des Versandes verpackt sind;

3) weniger als 16 Raumhundertteile Alkohol enthalten;

4) deutscher Herkunft sind und nach den für den Verkehr innerhalb Deutschlands geltenden gesetzlichen Vorschriften ein Anrecht auf die Ursprungsbezeichnungen haben.

..... den19...

(Siegel)

.....
(Bezeichnung der Stelle)

.....
(Unterschrift und Stellung des Zeugnisausstellers)

Reinheits- und Ursprungszeugnis
für eine zur Ausfuhr nach Estland bestimmte Sendung von deutschem Wein.

Name und Wohnort a) des Versenders b) des Empfängers	Zahl, Art	Zeichen, Nummern	Menge des In- haltes, bezw. An- zahl der Flaschen	Bezeichnung des Erzeugnis- ses nach Herkunft (Wein- baugebiet, Gemeinde, Ge- markung, Lage o. dergl. Jahrgang und Farbe)
	der Packstücke (Fässer, Korbflaschen, Kisten usw.)			
1	2	3	4	5

Tallinnas, 8. septembril 1937.

Välisministri k.t. K. Selter.
