

ERINDISBRÉF

fyrir

kjötmatsmenn.

1. gr.

Allt kjöt, sem flutt er héðan af landi, skal metið og flokkað eftir tegundum og gæðum af kjötmatsmönnum undir umsjón yfirkjötmatsmanna. Slátrun skal fara fram í þrifalegum húsakynnum og svo rúmgóðum, að kjötið geti kólnað nægilega fljótt og skemmdalaust. Slátrunin skal vera þrifaleg og kjötið hreint og óskemmt. Sé kjötið að slátrun lokinni flutt í frystihús, ber að gæta þess að þau séu hreinleg og meðferð kjötsins í þeim svo góð, að engin hætta sé á að kjötið skemmist.

2. gr.

Þegar kjöt er saltað í tunnur til útflutnings, skulu matsmenn sjá um, að þær tunnur, sem saltað er í, séu í góðu standi, vel hreinar og vel bentar, og að ekkert það hafi verið í tunnunum áður, er haft geti áhrif á bragð kjötsins, lykt eða útlit. Þeir sjá um að ekkert kjöt verði í tunnurnar látið, sem ekki hefir áður samkvæmt kjötmerkingarlögum nr. 7, 13. sept. 1912 verið skoðað og viðurkennt af dýralækni eða þeim lögskipuðum lækni, er stjórnarráðið hefir skipað til kjötskoðunar, og skal allt kjöt vera stimplað nema lögleg undanþága frá stimplun sé fengin. Þeir sjá um að kjötið sé vel kælt áður en það er saltað niður, og að hæfilega mikið af hreinu salti sé notað, eða í hver 112 kg. ekki minna en 10 kg. af góðu spönsku eða ítölsku salti. Þeir hafa eftirlit með því, að kjötið sé vel höggvið, og skal skipta hverjum kropp í sex parta, þannig að fyrst sé kroppurinn klofinn að endilöngu sem næst miðhryggnum, því næst skal hvorum helmingi skipt í þrjá parta, sem sé bógstykki, miðstykki og læri. Miðstykkinu skulu fylgja fjögur rif, allur huppurinn, klettið og hryggurinn aftur úr. Þó skal kroppnum því aðeins skipt í sex parta að hver hluti vegi um 2 kg., annars skal honum skipt í fjóra parta. Matsmenn skulu sjá um, að kjötið sé pæklað straks eftir söltun og að pækillinn sé nægilega sterkur, eða um 24 stig á pækilmæli, skal hann búin til úr hreinu vatni (ekki sjó) og síaður gegn um léreft, um leið og hann er látinn á kjötið. Í hver 112 kg. af kjöti skal láta 80 gr. af góðum saltpétri. Þó má víkja frá þessu ef útflytjendur óska þess, en bera skal það undir yfirkjötmatsmann. Æskilegt væri, að læri og bógar yrðu sprautaðir saltpækli, ef verkfæri þau, er til þess þarf eru fáanleg. Matsmenn sjá um að kjötið sé rétt flokkað eftir því sem erindisbréf mælir fyrir.

3. gr.

83
6. sept.

Matsmenn skulu sjá um, að í hverja tunnu af saltkjöti sé látin ákveðin þyngd. Þannig í venjulega kjöttunnu 112 kg., en í strokktunnu 100 kg. Skulu þeir jafnframt tilgreina það, er þeir gefa vottorð um kjötið við útflutning þess.

4. gr.

Matsmenn skulu sjá um, að endurpæklun fari fram daglega fyrstu vikuna, er kjötið liggur til geymslu; skulu tunnurnar og athugaðar og bættar ef leki kemst að þeim. Liggi kjötið lengur en vikutíma, skal endurpæklun fara fram að minnsta kosti á hálfsmánaðarfresti fyrsta mánuðinn, og þegar kjötið er flutt á skip, skal þess gætt í hvert sinn, að tunnurnar séu fullar af pækli. Ennfremur skulu matsmenn sjá um, að útskipun fari vel úr hendi, og að þær tunnur, sem kunna að skemmast við skipshlið, verði bættar að fullu áður en þær eru fluttar á burtu.

5. gr.

Flokkun saltkjöts sé þannig:

I. flokkur.

- a. Kjöt af lömbum, ef kropparnir eru þriflegir og vega 12 kg. eða þar yfir.
- b. Kjöt af lömbum ef kropparnir vega undir 12 kg. ef það er útflutningshæft.
- c. Kjöt af veturgömlu fé, ef kropparnir eru þriflegir og vega 14 kg. eða þar yfir.
- d. Annað kjöt af fullorðnu fé — að undanskildum fullorðnum hrútum —, er ekki skulu teknir til útflutnings, — ef kropparnir eru þriflegir og vega 17 kg. og þar yfir.

II. flokkur.

Annað kjöt af eldra fé, ef það er útflutningshæft.

Kjötmatmenn skera úr því, hvaða kjöt er svo magurt og lélegt eða svo illa meðfarið, að það sé ekki útflutningshæft, eftir leiðbeiningum yfirmatsmanna.

6. gr.

Hver kjöttunna sé merkt á efra botni eða báðum botnum varanlegum og glöggum merkjum þannig: Á efra helmingi botnsins standi skýrum stöfum orðin: „Íslenzkt saltkjöt“ og þar fyrir niðan flokksmerki I. eða II. með bókstöfum fyrir undirflokk a., b., c. og d., eftir því sem innihald tunnunnar skipast í flokk. Á neðri helmingi botnsins skal vera einkamerki útflytjanda, a. m. k. tveir bókstafir fyrir nafn hans og heimilisfang, nema auglýst firma-merki sé.

Það kjöt sem samkvæmt 2. gr. kjötmatslaganna hefir fengið undanþágu

83 frá því að vera skoðað og stimplað af lækni, skal merkja með orðinu „óstimplað“ neðst á efra helmingi tunnubotsins.

Kjötmatsmenn skulu varðveita merkiplöturnar og ber þeim að gæta þess vandlega, að þær séu ekki notaðar á aðrar tunnur en þær, sem útflutninghæft kjöt er í.

7. gr.

Þegar kjöt á að flytjast fryst á erlendan markað, má til þess útflutnings aðeins meta dilkakjöt, sem er svo vænt og litur svo vel út, að það geti talizt fyrsta og annars flokks kjöt, samkvæmt því sem segir þar um í 9. gr. Kjöt af rosknu fé og rýrt dilkakjöt, má ekki meta til frystingar til útflutnings nema til komi leyfi atvinnuáráðuneytisins.

8. gr.

Læknisskoðun og kjötmerking skal fara fram eins og um saltkjöt samkvæmt fyrirmælum kjötmerkingarlaga nr. 7, 13. sept. 1912, þó svo að merkið sé aðeins sett á einn stað á hverjum skrokk, helst innan á huppinn, sem næst fyrirskurði. Kjötmatsmenn eiga að sjá um að hin lögboðna skoðun fari fram, þannig að sláturfé sé skoðað af þar til löggiltum lækni áður en slátrað er, og ennfremur að kjötið sé skoðað eftir slátrunina og merkt svo sem fyrir er mælt um þau efni.

9. gr.

Eftirfarandi reglum skal fylgja um flokkun, meðferð og merkingu kjötsins, aðra en hina lögákveðnu merkingu, sem um ræðir í 8. gr.:

- a. Rista skal fram úr bringukolli.
- b. Nýru og nýrnamör fylgi. Sé mörin mjög mikill má taka nokkuð af honum.
- c. Áður en skrokkurinn er látinn í umbúðir, skal binda sterkum spotta um framhæklana og strengja aftur fyrir hálsinn fremst, svo hálsinn standi fram og bógarnir þrýstist saman.
- d. Ef strjúpinn hefir blóðgast eða óhreinkast skal nema framan af honum áður en skrokkurinn er látinn í umbúðir.
- e. Öll merki skulu sett á umbúðir og merkimiða, en ekki á sjálfan skrokkinn.
- f. Merkimiða skal festa við hvern skrokk. Annarsvegar er prentað læknisvottorð, undirskrifað af lækni þeim, sem skoðað hefir kjötið, en hinsvegar flokksmerki og einkamerki útflytjanda.
- g. Kjöt skal vegið áður en það er sett í umbúðir. Við útskipun skal vega kjötið á ný og skal sú vigt, sem þá kemur fram, tilgreind á vottorðum.
- h. Kjötið flokkast í tvo flokka eftir gæðum. Í fyrsta flokk eru látnir allir skrokkar, sem eru holdmiklir og gallalausir að útliti, en í annan flokk rýrari skrokkar og gallaðir, ef þeir þá teljast hæfir til útflutnings.
- i. Fyrsta flokks kjöt skiptist í þyngdarflokka og merkist sem hér segir: Skrokkar sem vega $13\frac{1}{2}$ kg. og þar fyrir neðan merkjast X. Skrokkar sem

vega yfir 13½ kg. og allt að 16½ kg. merkist O. Skrokkar sem vege 16½ kg. og þar yfir merkist T. Merkin séu sett á umbúðir og merkimiða.

83
6. sept.

- j. Annars flokks kjöt skiptist í þyngdarflokka og merkist sem hér segir: Skrokkar sem vege 13½ kg. og þar fyrir neðan merkist YX. Skrokkar sem vege yfir 13½ kg. merkist YO.
- k. Auk flokksmerkja skal einnig setja merki útflytjanda á umbúðirnar. Sömu merki skulu einnig vera á merkimiðum.

10. gr.

Kjötmatmönnum ber að hafa eftirlit með frystu kjöti, sem ætlað er til útflutnings, meðan það liggur í frystihúsi svo að engar skemmdir verði á því og sjá um, að útskipun á því fari vel úr hendi og ekki séu sett nein óhreinindi á umbúðir kjötsins. Ef þær óhreinast í frystihúsinu eða við útskipun, ber matsmönnum að sjá um, að hinar óhreinu umbúðir séu teknar af kjötinu, og nýjar hreinar umbúðir settar í staðinn.

11. gr.

Þegar kjöt er flutt úr landi, skal fylgja vottorð kjötmatsmanns um, að kjötið sé flokkað og metið af honum og farið með það að öllu leyti eftir hinum fyrirskipuðu reglum. Vottorð þetta, eða samrit af því, skal ritað á farmskirteini kjötsins þegar það er flutt burt. Skal lögreglustjóri (tollstjóri) eða hreppstjóri hafa vottað með undirskrift sinni, að löglega skipaður kjötmatmaður hafi undirritað vottorðið í viðurvist hans. Sé hreppstjóri sjálfur útflytjandi kjötsins, eða ekki búsettur á útflutningsstaðnum, skipar lögreglustjóri annan hæfan mann til að gefa vottorð í hans stað.

Matsmenn eiga að geta þess að vottorð þessi fylgi kjötinu, sem og vottorð frá lækni þeim, sem skoðað hefir kjötið, sbr. 2. og 9. gr., og má ekkert kjöt flytja úr landi án þess að framangreind vottorð fylgi.

12. gr.

Matsmönnum ber að sjá um það, að til kjötmerkingar sé aðeins notað svonefnt „berlinarblátt“ kjötstimpilblek, eða annað blátt blek, sem atvinnu-
málaráðuneytið kann að löggilda til slíkrar notkunar.

13. gr.

Kjötmatmönnum ber að fara eftir nánari leiðbeiningum yfirmatsmanna. Þeir skulu að lokinni sláturtíð gefa yfirmatsmönnum skýrslu um starfrækslu þess sláturhúss, er þeir hafa unnið við, um tölu sláturfjár, um tölu á kjöttunnum, og hve margar af hverri tegund og hve margir skrokkar af frystu kjöti eru af hverri tegund. Þeir skulu og eftir því sem ástæður leyfa, vera yfirmatsmönnum til aðstoðar í starfi þeirra eftir þörfum.

83

6. sept.

14. gr.

Kjötmatsmenn skulu áður en þeir taka til starfa undirrita drengskaparheit um að rækja starf sitt með alúð og samvizkusemi, og fara eftir þeim reglum, er settar eru um það. Atvinnumálaráðuneytið stílar þeim heitið.

15. gr.

Matsmönnum er skylt að vinna að verkun kjötsins eða öðru, er að henni lýtur, svo sem kringumstæður leyfa vegna eftirlitsins að öðru leyti. Um kaup matsmanna fer samkvæmt 6. gr. kjötmatslaganna, þó skal það ekki vera lægra en svo, að það sé 25% hærra en almennt kaupgjald á hverjum stað.

16. gr.

Nú þykir yfirkjötmatsmanni nauðsyn vera til að vika í einhverju frá framantöldum reglum, og skal hann þá gera tillögur um það til atvinnumálaráðuneytisins, sem ákveður, hvort vikið skuli frá reglunum og að hverju leyti.

17. gr.

Erindisbréf fyrir matsmenn á saltkjöti frá 1. júní 1926 og auglýsing um mat á frosnu kjöti frá 10. september 1929 eru úr gildi felld.

Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 6. sept. 1930.

Tryggvi Þórhallsson.

Vígfús Einarsson.