

81

27. júlí

Til framangreindrar kjötmerkingar má aðeins nota bláan lit, sem sé þannig gerður, að hann hvorki renni út eða klessist og spilli þannig útliti kjötsins, né skemmi það á annan hátt.

Engum öðrum en lögskipuðum kjötskoðunarlæknum er heimilt að nota merki þau, sem að framan greinir, til kjötmerkingar.

8. gr.

Kjöt og aðrar sláturfjárafurðir, sem sýkingarhætta getur stafað af, skal lækni þeim, er skoðunina annast, skylt að sjá um að verði tafarlaust ónýtt, þannig að öruggt sé. Ber að brenna slikt slátur eða grafa það að minnsta kosti svo djúpt í jörðu, að fullur metri sé frá hræinu til yfirborðs.

Fyrirmæli þessi ganga í gildi þegar í stað.

*Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 27. júlí 1933.*

**Þorsteinn Briem.**

*Vigfús Einarsson.*

82

10. ágúst

## REGLUR

### um störf kjötmatsmanna.

1. gr.

Allt kjöt, sem flutt er héðan af landi, skal metið og flokkað eftir tegundum og gæðum af kjötmatsmönnum undir umsjón yfirkjötmatsmanns og aðstoðarmanna hans. Slátrun skal fara fram í sláturhúsum, sem fullnægja skilyrðum þeim, sem sett eru í reglugerð um sláturhús og frystihús frá 27. júlí 1933. 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. Um kælingu og frystingu kjöts til útflutnings fer eftir reglum þeim, sem settar eru í téðri reglugerð um sláturhús og frystihús.

2. gr.

Þegar kjöt er saltað í tunnur til útflutnings, skulu matsmenn sjá um, að þær tunnur, sem saltað er í, séu í góðu lagi, 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 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 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. eða þar yfir, annars skal honum skipt í fjóra parta. Matsmenn skulu sjá um, að kjötið sé pæklað strax eftir söltun og að pækillinn sé nægilega sterkur, eða að minnsta kosti 24 stig á pækilmæli, skal hann búinn til úr hreinu vatni (ekki sjó) og siaður 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 vikja frá þessu ef útflytjendur óska þess, en bera skal það undir yfirkjötmatsmann eða aðstoðarmann hans. Æskilegt væri, að læri og bógar yrðu sprautaðir saltpækli, ef verkfæri þau, er til þess þarf eru fáanleg. Matsmenn skulu sjá um að kjötið sé rétt flokkað eftir því sem reglur þessar mæla fyrir.

### 3. gr.

Matsmenn skulu sjá um, að í hverja venjulega kjöttunnu sé látin 112 kg. af kjöti, en í strokktunnu 100 kg. Skulu þeir jafnframt tilgreina kjötþyngdina í tunnunum, 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 gert verði tryggilega við tunnur, sem kunna að skemmast við skipshlið, áður en þær eru fluttar á burtu.

### 5. gr.

Flokkun saltkjöts til útflutnings sé þannig:

#### I. flokkur.

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

## II. flokkur.

Annað kjöt af eldra fé, ef það er útflutningshæft.

Kjötmatsmenn skera úr því, hvaða kjöt er svo magurt, lélegt eða svo illa meðfarið, að það sé ekki útflutningshæft, eftir leiðbeiningum yfirkjötsmanns og aðstoðarmanna hans.

## 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 neðan flokksmerki I. og II. með bókstöfum fyrir undirflokka a., b., c. og d., eftir því hvaða kjöt er í tunnunni. Á neðri helmingi botnsins skal vera einkamerki útflytjanda, a. m. k. tveir bókstafir fyrir nafn hans og heimilisfang, nema auglýst firmamerki sé.

Það kjöt, sem samkvæmt 5. gr. kjötmatslaganna hefir fengið undanþágu frá því að vera skoðað og stimplað af lækni, skal merkja með orðinu „óstimplað“ neðst á efra helmingi tunnubotnsins.

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

## 7. gr.

Allt saltkjöt, sem selja á innanlands í kjötbúðum og öðrum opinberum sölustöðum, skal flokkað og metið. Stórhöggvið saltkjöt skal flokkað, metið og merkt eftir sömu reglum sem gilda um útflutningskjöt. En spaðkjöt skal flokkað og tunnur merktar sem hér segir:

Tunnur með dilkakjöti, þegar skrokkarnir vega 12 kg. og yfir, merkist: Spaðsaltað dilkakjöt. A.

Tunnur með dilkakjöti þar sem skrokkarnir vega undir 12 kg. merkist: Spaðsaltað dilkakjöt. B.

Heimilt er að meta sérstaklega holdmikla skrokka, sem vega 14 kg. og þar yfir og skulu tunnurnar merkjast: Spaðsaltað dilkakjöt. Úrval.

Tunnur með kjöti af vænum algeldum ám og sauðum veturgömlum og eldri merkist: Spaðsaltað sauðakjöt. S.

Tunnur með kjöti af fullorðnu holdgóðu fé ef skrokkarnir vega 17 kg. og þar yfir merkist: Spaðsaltað ærkjöt F. I, en þær sem eru með kjöti af léttari skrokkum, merkist F. II.

Tunnur með kjöti af fullorðnum hrútum, ef það telst söluhæft, merkist: Spaðsaltað hrútakjöt. H.

Í matsvottorðum sé tilgreind kjötþyngdin í hverri tunnu. Auk þess skal kjötþyngdin tilgreind á hverri spaðkjötstunnu.

Kjötmatsmenn varðveita merkiplöturnar og mega ekki aðrir nota þær.

## 8. gr.

82

10. ágúst

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 fullnægi ákvæði 10. gr. Kjöt af rosknu fé og rýrt dilkakjöt, má ekki meta til frystingar til útflutnings nema til komi leyfi atvinnuáráðuneytisins.

## 9. gr.

Læknisskoðun og kjötmerking skal fara fram eins og um saltkjöt, þó svo að merkið sé aðeins sett á einn stað á hverjum skrokk, helzt 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 lögiltum lækni áður en slátr- að er, og ennfremur að kjötið sé skoðað eftir slátrunina og merkt svo sem fyrir er mælt um þau efni.

## 10. gr.

Eftirfarandi reglum skal fylgja um flokkun, meðferð og merkingu kjöts- ins, aðra en hina lögákveðnu merkingu, sem um ræðir í 9. gr.:

- a. Rista skal fram úr bringukolli.
- b. Nýru og nýrnamör fylgi ef óskað er. Sé mörinn mjög mikill má taka nokk- uð af honum án þess þó að skerða nýrun.
- c. Áður en skrokkurinn kólnar, skal binda sterkum spotta um framhæklana og strengja aftur fyrir hálsinn fremst, svo hálsinn standi fram og bóg- arnir þrýstist saman.
- d. Ef strjúpinn hefir blóðgast eða óhreinkast skal nema framan af honum áður en skrokkurinn er látinn í umbúðir.
- e. Kjötið skal hanga í kælrúmi sláturhúss að minnsta kosti í 12 klukku- stundir áður en það er sett inn í forkæli frystihúss. Skrokkarnir skulu hanga á hæklaárnum svo að þeir breyti ekki lögun. Kjötmatsmönnum ber að sjá um að kjötið sé nægilega vel frosið þegar því er hlaðið og hafa eftirlit með því að í frystiklefa sé jafnan 12—14 stiga frost á Celsiussmæli meðan frysting fer fram, og að í geymsluklefunum sé 8—10 stiga frost á sama mæli.
- f. Öll merki skulu sett á umbúðir og merkimiða, en ekki á sjálfan skrokkinn. Merkimiða skal festa við hvern skrokk. Annarsvegar skal prenta læknis- vottorð, undirskrafað af lækni þeim, sem skoðað hefir kjötið, en hinsveg- ar flokksmerki og einkamerki útflytjanda.
- g. 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 rýr- ari skrokkar og gallaðir, ef þeir þá teljast hæfir til útflutnings.
- h. Kjötið skal vegið áður en það er fryst og skiptist í þyngdarflokka og merk- ist sem hér segir:

Fyrsta flokks kjöt: Skrokkar, sem vega  $13\frac{1}{2}$  kg. og þar fyrir neðan, merkjast X. Skrokkar sem vega yfir  $13\frac{1}{2}$  kg. og allt að  $16\frac{1}{2}$  kg. merkjast O.

82  
10. ágúst

Skrokkar, sem vegega 16½ kg. og þar yfir, merkjast T. Merkin séu sett á umbúðir og merkimiða.

Annars flokks kjöt: Skrokkar, sem vegega 13½ kg. og þar fyrir neðan, merkjast YX. Skrokkar, sem vegega yfir 13½ kg., merkjast YO.

- i. Auk flokksmerkja skal einnig setja merki útflytjanda á umbúðirnar.
- j. Við útskipun skal kjötið vegið í umbúðum, og skal sú þyngd tilgreind á vottorðum, sem fylgi kjötinu.

#### 11. gr.

Kjötmatsmönnum ber að hafa eftirlit með útskipun á frystu kjöti og ber að hlíta fyrir mælum þeirra við útskipunina. Ef umbúðir 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.

#### 12. 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. 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 10. gr., og má ekkert kjöt flytja úr landi án þess að framangreind vottorð fylgi.

#### 13. gr.

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

#### 14. gr.

Kjötmatsmönnum ber að fara eftir nánari leiðbeiningum yfirmatsmanns og aðstoðarmanna hans. Þeir skulu að lokinni sláturtíð gefa yfirmatsmanni 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 margar skrokkar af frystu kjöti eru af hverri tegund. Þeir skulu og eftir því sem ástæður leyfa, vera yfirmatsmanni og aðstoðarmönnum hans til aðstoðar í starfi þeirra eftir þörfum, hjálpa þeim til að samræma kjötmatið og sjá um að kjötmatið sé í sem beztu lagi.

#### 15. 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. Atvinnu- málaráðuneytið stílar þeim heitið.

## 16. gr.

82

10. ágúst

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 8. gr. kjötmatslaganna.

Eigi mega kjötmatsmenn þiggja neina aukabókun eða hlunnindi hjá þeim, sem þeir meta kjöt fyrir eða riðnir eru við útflutning kjötsins, né vera þeim háðir á þann hátt, að ætla megi þá hlutdræga í matinu.

Vanræki kjötmatsmaður starf sitt, eða leysi það illa af hendi að dómi yfirkjötmatsmanns, skal yfirkjötmatsmanni heimilt að víkja honum frá um stundarsakir en tilkynna skal hann hlutaðeigandi lögreglustjóra samstundis þessa ráðstöfun, sem þá vikur hinum brotlega kjötmatsmanni endanlega frá störfum og skipar annan matsmann í hans stað.

## 17. gr.

Nú þykir yfirkjötmatsmanni nauðsyn vera til að víkja 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.

## 18. gr.

Erindisbréf fyrir kjötmatsmenn frá 6. sept. 1930 er úr gildi fellt.

*Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 10. ágúst 1933.*

**Þorsteinn Briem.**

*Vigfús Einarsson.*

## YFIRLIT

83

um hag Búnaðarbanka Íslands 30. júní 1933.

## Eignir:

1. Skuldabréf fyrir lánum:		
a. Sparisjóðsdeild .....	kr.	748807,89
b. Ræktunarsjóður .....	—	5216672,38
c. Veðdeild .....	—	1467044,78
d. Byggingar og landnáms sjóður .....	—	1832800,76
e. Viðlagasjóður .....	—	1894267,31
		—————
		kr. 11159593,12
2. Verðbréf:		
a. Sparisjóðsdeild .....	kr.	260596,54
b. Viðlagasjóður .....	—	32800,00
		—————
		293396,54
3. Vixlar .....	—	1676211,81
		—————
		Flyt kr. 13129201,47