

## REGLUGERÐ

### um fiskmat og meðferð, verkun og útflutning á fiski.

#### I. KAFLI

##### Almenn ákvæði.

###### 1. gr.

Allur fiskur, sem fluttur er út frá Íslandi, skal háður eftirliti og vera metinn af hinu opinbera fiskmati, samkvæmt lögum nr. 46 5. apríl 1948, um fiskmat og meðferð, verkun og útflutning á fiski. Atvinnumálaráðuneytið getur og ákveðið, að mat fari fram á fiski, sem gengur kaupum og sölum innanlands.

###### 2. gr.

Fisk, sem veiðiskip flytja til útlanda og þau hafa veitt sjálf, hvort sem um er að ræða nýjan fisk eða saltaðan, er eigi skylt að meta, enda hafi fiskurinn ekki verið lagður hér á land. Ráðuneytið getur þó sett reglur um slíkan útflutning að fengnum tillögum fiskmatsstjóra.

###### 3. gr.

Fiskmatsstjóri hefur á hendi stjórn alls fiskmats í landinu. Yfirfiskmatsmenn stjórna matinu, hver í sínu umdæmi, en hlíta forustu fiskmatsstjóra samkvæmt nánari ákvæðum laga nr. 46 5. apríl 1948. Til aðstoðar við mat og eftirlit eru einnig skipaðir fiskmatsmenn og hleðslustjórar, og vinna þeir undir stjórn fiskmatsstjóra og yfirfiskmatsmanna.

Fiskmatsmenn eru skyldir að hlýða yfirfiskmatsmönnum og fiskmatsstjóra samkvæmt þeim reglum, sem settar eru í erindisbréfi fyrir þá, og hleðslustjórar einnig, að því er snertir mat og meðferð fisksins.

Lögreglustjórar skipa fiskmatsmenn og hleðslustjóra eftir tilnefningu fiskmatsstjóra og yfirfiskmatsmanna, eins og nánar er fram tekið í erindisbréfum þeirra.

Atvinnumálaráðuneytið setur öllum þessum starfsmönnum erindisbréf um störf þeirra og skyldur.

###### 4. gr.

Fiskmatsmenn skulu vera einn eða fleiri í hverri vinnslustöð og auk þeirra aðrir fiskmatsmenn við sérstörf á stærri eða minni svæðum svo margir, sem fiskmatsstjóri álitur þurfa.

Hleðslustjórar skulu einnig skipaðir svo margir, sem fiskmatsstjóri telur þörf á.

Matsmenn, sem gegna störfum við hinar ýmsu greinar matsins, sérstaklega þeir, sem meta fisk til útflutnings ísvarinn, og þeir, er meta fisk til hraðfrystingar, skulu hafa nána samvinnu.

###### 5. gr.

Hver sá, sem ætlar að flytja fisk úr landi, skal tilkynna það fiskmatsstjóra eða hlutaðeigandi yfirfiskmatsmanni með hæfilegum fyrirvara. Um útskipun, hleðslu og meðferð fisksins í útflutningsskipunum, matsvottorð um hann og annað þar að lútandi, eru sett nánari ákvæði í þessari reglugerð, svo og í erindisbréfum fiskmatsstjóra, yfirmatsmanna og annarra starfsmanna fiskmatsins.

###### 6. gr.

Fyrirtæki eða einstaklingar, er flytja út farma af fiski, aðra en ísvarinn fisk, skulu skyld að hafa hleðslustjóra með skipunum, er þau taka fisk á fleiri höfnum

en einni, enda starfi þeir, að því er metinn fisk snertir, undir umsjón fiskmatsstjóra og yfirfiskmatsmanna. **81**

13. marz

Skylda útflytjenda til þess að hafa hleðslustjóra getur þó fallið niður, ef yfirfiskmatsmenn fylgja skipi, meðan það er að ferma, og ef þeir hafa eftirlit með hleðslunni. Fer um það og kostnað við eftirlit eftir samkomulagi við fiskmatsstjóra.

Jafnan skal einn maður, hleðslustjóri eða yfirfiskmatsmaður, sjá um lestun eins og sama fiskfarms, og ber hann ábyrgð á umsjón hleðslunnar. Frá þessu ákvæði getur fiskmatsstjóri gefið undanþágu, ef brýn nauðsyn ber til.

## 7. gr.

Fiskmatsstjóri, yfirfiskmatsmenn og fiskmatsmenn geta stöðvað vinnslu, fiskverkun eða útskipun, ef ekki hefur verið fylgt ákvæðum laga, reglugerða eða annarra fyrirmæla um hráefni, verkun eða meðferð vörunnar, eða ef gæði og útlit vörunnar eru á þann veg, að hún verði ekki álitin fullnægja settum kröfum.

## 8. gr.

Yfirmönnum og löggiltum starfsmönnum fiskmatsins er heimill aðgangur að hverjum stað, þar sem unnið er að framleiðslu útflutningsfisks eða fiskurinn er geymdur. Enda er fiskmatsstjóra, yfirfiskmatsmönnum og fiskmatsmönnum, hverjum á sínu starfssviði, skylt að fylgjast með geymslu og öllum umbúnaði þess fisks, sem hefur verið metinn og flokkaður.

## 9. gr.

Fiskmatsstjóri setur reglur um útbúnað og áhöld fiskvinnslustöðva.

## 10. gr.

Allar fiskumbúðir, sem notaðar eru um fisk, sem þannig er verkaður, að hann heyri undir fiskmatið, skulu háðar eftirliti fiskmatsstjóra að því er varðar stærð, efni, áletrun, o. fl., og skulu samþykktar af honum.

## II. KAFLI

## Um útbúnað fiskibáta og skipa.

## 11. gr.

Lestir fiskiskipa og báta, svo og grindur og hillur í lestunum, skulu vera málaðar og lakkbornar a. m. k. tvisvar á ári með haldgóðu máli eða lakki. Þó getur yfirfiskmatsmaður leyft, að þetta sé gert aðeins einu sinni á ári, ef um litla notkun er að ræða.

## 12. gr.

Lestirnar skulu þannig útbúnar, að fiskurinn merjist ekki á slám eða ójöfnum. Í hotni lestanna skulu vera þéttrimlaðar grindur. Grindurnar skulu þannig gerðar, að bönd, er þær hvíla á, liggi langsum eftir lestinni, svo að vatn geti runnið óhindrað aftur og niður. Bátar, sem geyma fisk á þilfari í veiðiför, skulu einnig hafa grindur á þeim hluta þilfarsins, sem er undir fiskinum. Allar grindur skulu gerðar þannig, að auðvelt sé að hreinsa undan þeim.

## 13. gr.

Aftur- og framþil lestarinnar skulu vera þétt og hæfilega einangruð til þess að koma í veg fyrir hitun frá íbúðum skipshafnar eða vélarúmi.

## 14. gr.

Sé dýpt lestarinnar meiri en einn metri, skulu settar í hana hillur, þegar ísað er, þannig að hvert lag af fiski sé aldrei meira en einn metri á þykkt. Lestir smábáta,

81 sem eru aðeins rúmlega einn metri á dýpt, er þó heimilt að fylla, án þess að hillur 13. marz séu settar.

## 15. gr.

Í bátum eða skipum, sem eru yfir 20 smálestir, skal vera uppdráttarútbúnaður í sambandi við bómu og spil bátsins eða sérstakur gaffall í stað bómunnar. Nota skal hæfilega stóran háf eða annað nothæft ílát við affermingu fisksins og fiskurinn dreginn upp í háfnum með fyrr greindum útbúnaði. Þegar hægt er að koma því við, eiga smærri bátar en 20 smálestir einnig að hafa þennan útbúnað til affermingar. Þar sem bátar lenda við bryggjur, sem hafa jafngóðan eða betri útbúnað til affermingar fisks en þann, sem hér var lýst, geta þeir að sjálfsögðu notað hann við affermingu í stað eigin útbúnaðar.

## 16. gr.

Opnir bátar eða bátar, sem þurfa að hafa fisk á þilfari, meðan á veiðiför stendur, skulu hafa ábreiður meðferðis og breiða þær yfir fiskinn til þess að verja hann fyrir sól, frosti og öðrum skaðlegum áhrifum.

## 17. gr.

Lestir fiskibáta skulu vandlega hreinsaðar og þvegnar eftir hverja veiðiför. Enn fremur getur fiskmatsmaður krafizt þess, að þær séu hreinsaðar með gerlaeyðandi efnum, ef honum þykir ástæða til.

## III. KAFLI

## Um meðferð aflans.

## 18. gr.

Allur fiskur skal blóðgaður þannig, að skorið sé á hálsæðarnar báðum megin, um leið og hann kemur inn í bátinn.

## 19. gr.

Á bátum, sem ekki leggja afla sinn á land daglega, skal allur fiskur slægður á skipsfjöl svo fljótt sem auðið er. Bátum, sem leggja aflann á land daglega, er heimilt að flytja fiskinn á land óslægðan. Að sumrinu er þó æskilegt, að allur fiskur sé slægður og þveginn, þegar er hann hefur verið veiddur.

## 20. gr.

Allur fiskur, hvort sem hann er slægður á sjó eða í landi, skal þveginn vandlega, jafnskjótt og hann er slægður. Skal þess vel gætt, að ekki séu eftir í kviðarholinu leifar af lifur, innyflum, æti eða blóði.

Aðrennsli þvottavats skal vera svo mikið, að það litist ekki verulega við þvottinn.

## 21. gr.

Þegar fiskur er fluttur í land óslægður og gert er að honum í húsum í landi, skulu hús þessi vera vel hrein og þannig gerð, að auðvelt sé að verka þau og þvo. Þau skulu vera með sléttum gólfum og grindum, sem fiskurinn liggir á, og þannig frá gengið, að runnið geti frá fiskinum. Aðgerð fisksins og þvottur skal hefjast jafnskjótt og báturinn kemur að landi. Við flutning fisksins á ákvörðunarstað skal gæta fyllsta þrifnaðar.

## 22. gr.

Fisk má aldrei gogga eða stinga í hann áhöldum, nema í hausinn. Afhausaðan fisk verður að taka upp með höndunum eða með þar til gerðum skaftháfum. Varast skal sömuleiðis hverja þá meðferð, er getur marið hann eða skemmt á annan hátt.

## 23. gr.

81

Á bátum, sem hafa meira en eins dags útvist, skal fiskurinn slægður og ísaður í lestina, áður en hann stirðnar. Þegar ísað er, skal leggja þolfisk þannig, að kviðurinn snúi niður, en flatfisk þannig, að skurðurinn snúi niður (hvíta hliðin upp).

13. marz

## 24. gr.

Þegar veiðiskapur er stundaður samtímis á ýmiss konar veiðarfæri og gæðamunur á fiski hinna ýmsu veiðiskipa er óhjákvæmilegur, bæði af þessari ástæðu og misjafnlega langri legu veiðarfæranna í sjó, svo og ef sérstaklega stendur á að öðru leyti, getur fiskmatsstjóri gert sérstakar ráðstafanir um mat og eftirlit með nýjum fiski.

Fisk, sem er veiddur á veiðarfæri, er hefur legið í sjó meira en einn sólarhring, má ekki taka til útflutnings ísvarinn eða til vinnslu í hraðfrystihúsi, nema veiðin hafi áður verið vandlega aðgreind og þá kastað úr öllum fiski, sem ber það með sér, að hann hafi verið skemmdur eða dauður, þegar hann var dreginn úr sjó.

## 25. gr.

Matsmenn ákveða á hverjum tíma, hve mikinn ís skal nota til ísunar á fiski í bátum.

## 26. gr.

Á tímabilinu frá 15. maí til 30. september er óheimilt að láta fisk liggja óísaðan í bát lengur en 12 klst., frá því er veiði hófst og þar til báturinn kemur að landi. Á sama tímabili mega bátar geyma fisk sinn í ís allt að 48 klst. frá því veiði hefst og þangað til báturinn kemur að landi.

Frá 1. okt. til 14. maí má fiskur vera óísvarinn í bátum allt að 24 klst. Á sama tímabili getur fiskmatsstjóri leyft lengri geymslu í ís í fiskibát en leyfð er á tímabilinu frá 15. maí til 30. september.

Fiskmatsstjóri getur gefið undanþágur frá tímaákvörðunum þessarar greinar, ef hann telur þess þörf og skilyrði eru fyrir hendi.

Ákvæði II. og III. kafla um útbúnað veiðiskipa og meðferð aflans gilda jafnt, hvort heldur á að flytja fiskinn út ísvarinn, frysta í hraðfrystihúsum, salta til útflutnings eða verka í skreið. Til söltunar og herzlu má þó hagnýta fisk, sem ekki er hæfur til útflutnings nýr eða til hraðfrystingar (sbr. 27. gr.).

## 27. gr.

Fisk, sem er ranglega meðfarinn í veiðiskipi, svo sem illa blóðgaður, illa þveginn, goggrifinn, skemmdur af lélegri ísun, of gamall eða á einhvern hátt gallaður, þannig að ekki er hægt að hagnýta hann að öllu leyti sem ógallaða vöru til vinnslu í hraðfrystihúsum eða til útflutnings ísvarinn, má meta eftir því hve gallar hans dæmast stórvægilegir.

## 28. gr.

Um mat og meðferð nýrra þorskrogna gildir sérstök reglugerð, nr. 162 12. des. 1944, og fyriræli, er fiskmatsstjóri setur með tilliti til þess, í hvaða ástandi þau á að flytja út eða hvers konar verkunaraðferð á að viðhafa.

## IV. KAFLI

## Um útflutning á ísvörðum fiski.

## 29. gr.

Í skipum, sem flytja út nýjan ísvarinn fisk, eiga lestirnar að vera sléttar innan. Í lestunum skulu vera hæfilega stórar stíur og nægilega margar hillur í hverri þeirra, svo að hvergi sé meira en eins metra bil á milli þeirra, og helst á fiskþingur með ís

**81** ekki að vera svona hár, hvenær sem hægt er að koma því við rúmsins vegna. Lestir, 13. marz stíur og hillur skulu vera málaðar eða lakkbornar og málningin endurnýjuð ekki sjaldnar en einu sinni á ári.

Lestir skipanna, svo og skilrúms- og hilluborð, skulu þvegin vandlega úr hreinu, ómenguðu vatni, áður en fiskur er ísaður í skipin. Öðru hvoru verður að úða lestir og lestarútbúnað með formalínblöndu eða úr öðrum gerlaeyðandi, en þó ekki skaðlegum efnum. Í gufuskípum má, í stað þess að nota gerlaeyðandi efni, þétta öll op á lestunum og hleypa í þær heitri gufu í að minnsta kosti 12 klukkustundir.

### 30. gr.

Ísvarinn fiskur, sem sendur er frá Íslandi til útlanda, verður að vera nýr og óskemmdur, svo að ætla megi, að geymsluþol hans í ís sé svo mikið, að hann komi í góðu ástandi á ákvörðunarstað. Þess skal stranglega gætt, að meðferð hans hafi verið samkvæmt því, er krafizt er í 16. og 24. gr. þessarar reglugerðar.

### 31. gr.

Ekki má flytja út þorsk smærri en 40 cm, ýsu smærri en 30 cm og flatfisk smærri en 27 cm. Þessi mál á nýjum fiski eru miðuð við lengdina frá trjónubroddi að sporðsenda.

### 32. gr.

Bolfisk skal leggja í stíur þannig, að kviðurinn snúi niður, svo að vatn standi ekki í kviðarholi fisksins, og á þetta einkum við, ef hausinn er á fiskinum, en flatfisk á að reisa lítið eitt á rönd og hvíta hliðin að snúa upp.

### 33. gr.

Til ísunar má aðeins nota hreinan, smámulinn ís. Við ákvörðun á ísmagni kemur til greina, hve langan tíma má áætla, að geyma þurfi fiskinn í ís, árstíminn, veðráttan og ástand íssins.

### 34. gr.

Um legutíma fisks í veiðiskípi skal fara eftir ákvæðum 26. gr., ef fiskurinn á að vera talinn hæfur til útflutnings ísvarinn. Á sumrin ber og einnig að taka fullt tillit til ákvæða 16. gr.

Þó er fiskmatsstjóra, þegar sérstaklega stendur á, heimilt að leyfa útflutning á fiski, þó að lengri tími líði en að framan segir, frá því fiskurinn er veiddur og þangað til hann er afhentur til flutnings í útflutningsskip. Tekur þetta ákvæði einkum til þess, er fiskur er tekinn úr öðru útflutningsskípi, sem ekki hefur náð í fullan farm, enda hafi fiskurinn verið ísaður til útflutnings í því skípi og umhleðsla milli skipanna fari fram samkvæmt því er segir í 35. gr. Um undanþágur samkvæmt þessari grein skal sækja skriflega til fiskmatsstjóra í hvert sinn og um leið gera grein fyrir aldri fisksins og ásigkomulagi.

### 35. gr.

Útbúnað við útskipun nýs fisks í flutningaskip skal vanda eftir föngum. Ekki má hella úr bílum eða öðrum flutningatækjum af svipuðu tagi beint niður í lestir skipanna eða á þilfar þeirra, heldur annað hvort nota körfur eða láta fiskinn renna þessa leið í rennum. Rennur þessar mega þó aldrei hafa brattari halla en 45°. Helzt á að flytja fiskinn í körfum eða kössum úr veiðiskípi og losa úr þeim beint í stíur flutningaskípsins.

Að sjálfsögðu má einnig nota annan útbúnað við útskipun á nýjum fiski, en það verður að vera tryggt, að fiskurinn verði ekki fyrir verri meðferð í útskipuninni en með aðferðum þeim, sem hér voru nefndar.

Undanþága um flutning ísvarins fisks milli flutningaskipa skal því aðeins veitt, að skipin liggja borð við borð og fiskurinn sé fluttur gæfilega á milli, svo sem í körfum. Þess sé og gætt, að fiskurinn sé endurísaður jafnóðum í viðtökuskipinu og safnist hvergi fyrir í milliflutningum.

81  
13. marz

### 36. gr.

Hrogn, sem á að flytja út ísvarin, skulu metin og flokkuð á sama hátt og hrogn, sem á að frysta. Um mat og meðferð nýrra þorskhrogna gildir sérstök reglugerð, dags. 12. des. 1944.

Ísvarin hrogn skal flytja út í kössum, sem mega ekki vera stærri en undir 50 kg (1 Cwt.), og er hæfilegt innannmál þessara kassa 88×48×32 cm. Ekki má þó setja hrognin laus í kassana, heldur skulu þau höfð í pokum úr mjög gisnu efni. Í hverjum poka eiga að vera 6,35 kg, þegar hrognin eru komin á ákvörðunarstað, en til þess að svo geti orðið, þarf að veða 7 kg í hvern poka hér. Í pokunum skal vera svo rúmt um hrognin, að þeir fletjist vel út í kassanum.

### 37. gr.

Um útflutning ísvarins fisks í kössum gildir sérstök reglugerð, útgefin af atvinnumálaráðuneytinu 13. maí 1937.

### 38. gr.

Ákvæði IV. kafla (29.—38. gr.) nær til allra skipa, er flytja út ísvarinn fisk. Umráðamönnum þeirra skipa, er flytja út eigin afla, er skylt að hlíta ákvæðum reglugerðarinnar, en með því að fiskmatsmenn geta ekki haft eftirlit með afla þeirra eða meðferð hans í skipinu, er yfirfiskmatsmönnum eða umboðsmönnum þeirra þó skylt að líta eftir, að lestir þeirra hafi verið vel hreinar og allur útbúnaður þeirra í góðu lagi, og gefa þeir vottorð um þetta í hverri söluferð. Fyrir eftirlitið og vottorð í hvert sinn ber fiskeigendum að greiða 10 krónur auk verðlagsuppbótar.

## V. KAFLI

### Meðferð fisks í hraðfrystihúsum og útbúnaður þeirra.

#### 39. gr.

Til hraðfrystingar má aðeins taka fisk, sem er nýr og óskemmdur og að öllu leyti góð vara að dómi matsmanna.

#### 40. gr.

Á tímabilinu frá 15. maí til 30. september skulu þau ákvæði gilda, að hafi fiskur verið óísaður í bát og sé hann ekki ísaður í landi, skal flökun hans lokið eigi síðar en 24 klst. eftir að hann veiddist. Þó skal fiskur aldrei liggja óísaður í landi í meira en 12 klst. Á tímabilinu frá 1. okt. til 14. maí má slíkur fiskur vera óísaður í landi í mesta lagi í 24 klst. Bolfiskur, sem ekki hefur verið ísaður í bát, en er ísaður í landi, skal flakaður eigi síðar en 36 klst. eftir að hann var fluttur í land, sé um botnvörpu-fisk að ræða, en linufiskur má liggja í allt að 48 klst. Flatfiskur má þó, þegar svo stendur á, geymast í is allt að þrjá sólarhringa í landi.

Fiskur, sem hefur verið ísaður í bát, en er ekki ísaður í landi, skal vera flakaður, ekki síðar en 8 klst. eftir að hann kemur í land. Fiskur, sem hefur verið ísaður í bát, en er einnig ísaður í landi, má geymast í allt að 24 klst. í landi, áður en hann er flakaður, þó því aðeins, að samanlagður tími, frá því er hann veiddist, sé ekki meira en 3 sólarhringar.

#### 41. gr.

Húsrúm það, sem fiskur er geymdur í, meðan hann bíður vinnslu, skal vera vel húðað, ef það er steinsteypt, eða málað, ef það er byggt úr timbri. Á þeim stöðum,

81 Þar sem nú eru ekki til geymslur, er fullnægja kröfum fiskmatsstjóra, skulu þær 13. marz gerðar á þann hátt, er hann segir fyrir um.

## 42. gr.

Flötur sá, er fiskurinn liggur á, meðan hann bíður flökunar, skal þannig gerður, að vatn geti runnið undan fiskinum. Einnig skal hafa grindur á gólfinu undir fiskinum og þannig frá gengið, að auðvelt sé að hreinsa undan þeim, þegar vinnslu er lokið. Fiskur, sem bíður vinnslu, má ekki vera í þykkari stæðum en 50—60 cm. Þegar fiskur er geymdur ísvarinn, á að leggja bolfisk þannig, að kviðurinn snúi niður, en flatfisk þannig, að skurðurinn snúi niður (hvíta hliðin upp).

## 43. gr.

Í frystihúsi skal jafnan vinna fyrst úr elzta fiskinum eða þeim fiski, er að álit matsmanns þolir minnsta geymslu.

Fiskinn skal þvo úr fersku vatni eða sjó, áður en hann er flakaður. Við þvottinn skulu notaðar þvottavélar, er tryggja það, að um fiskinn leiki aðeins ferskt og hreint vatn eða sjór. Sé ekki kostur á þvottavél, skal þvo fiskinn með burstum og þá úr hreinu, rennandi vatni eða sjó.

Vatn og sjór, sem notað er til þvotta á fiski í frystihúsum, skal vera hreint og óskaðlegt.

## 44. gr.

Við flökun má ekki nota aðra vettlinga en úr gúmmíi eða hliðstæðu efni. Ef flökin fara ekki á færiband frá flökuninni, skal þeim raðað í hrein málmílát, þannig að roðið snerti ekki fisksárið eða flökin bögglist eða brotni, og skal þessi aðferð einnig viðhöfð, ef flökin þurfa eitthvað að bíða pökkunar. Ílát þessi skulu vera grunn, svo að flökin kremjast ekki. Bannað er með öllu að nota virkorfur.

## 45. gr.

Þegar fiskurinn er veginn, verður að gæta þess, að hver einstakur pakki verður að frystingu lokinni að innihalda þá þyngd af fiski, sem á umbúðirnar er letruð.

## 46. gr.

Fiskflök skulu vandlega athuguð, áður en þau eru pökkuð og vegin, til að koma í veg fyrir orma, blóðstungur, bein, meinsemdir, holdmeltingu, mar og aðra galla. Við framkvæmd þessa eftirlits skal nota skyggnitæki (spegil), sem viðurkennt er af fiskmatsstjóra eða yfirmatsmönnum.

## 47. gr.

Borð þau, sem notuð eru við eftirlit, vigtun og pökkun flakanna, skulu vera úr ryðfríu stáli, alumíníum eða hvítlökkuðu tré til að gæta alls hreinlætis. Séu flökin handskorin, skulu þau skorin á þykkum fjöllum úr harðviði.

## 48. gr.

Ílát, sem notuð eru við vigtun eða til að flytja flökin vegin til pökkunar, skulu vera úr ryðfríu stáli, alumíníum, plasti eða öðru hliðstæðu efni, sem ekki ryðgar og auðvelt er að halda hreinu. Bannað er með öllu að nota emaleruð áhöld.

## 49. gr.

Við eftirlit og hreinsun flakanna, svo og vigtun þeirra, pökkun og alla hreyfingu, er bannað að nota aðra vettlinga en úr gúmmíi eða öðru hliðstæðu efni.

## 50. gr.

Allir fiskpakkar skulu að pökkun lokinni leggjast í pönnur eða ramma, sem frysta skal þá í. Einnig má raða þeim á hrein borð eða hillur. Þó má aldrei hlaða þeim hverjum ofan á annan, þannig að þungi eins liggi á öðrum. Pakkarnir mega á engan veg aflagast.

## 51. gr.

Í öllum innri umbúðum skal vera miði með einkennismerki þess hraðfrystihúss, sem hefur framleitt vöruna. Séu fleiri en eitt flak eða flakahlutar sérvafin í öskju eða einum pakka, skal slíkur miði ávallt vera í hverjum vafningi. Ef sérvafið er í ómerktan pappír og fleiri en einn vafningur er í öskju eða pakka, skal vera merki-miði í hverjum vafningi, er sýnir fisktegund, vörunumerki, framleiðsluland, og fyrir-mæli um, að vafningana skuli vega við sölu ("to be weighed when sold"), ef ekki er gefinn upp ákveðinn þungi.

## 52. gr.

Flökin má ekki geyma lengur en 3 klst. frá því að þau eru skorin og þangað til frysting hefst, nema þau séu geymd við hér um bil  $0^{\circ}$  C. Þó skulu þau aldrei vera geymd þannig lengur en 6 klst. Flök má aldrei geyma í pökkunarsalnum, pökkuð eða ópökkuð, lengur en nauðsynlegt er, meðan verið er að pakka þau.

## 53. gr.

Allan fisk skal hraðfrysta niður í  $-22^{\circ}$  C. innan 3 klst., ella telst hann ekki hraðfrystur. Séu notuð tæki við frystingu, þar sem frystingin byggist á fullri snertingu tveggja flata, skal afmarka hæfilegt rúmtak fyrir pakkana milli flatanna, svo að þeir fái hæfilegan þrýsting. Rúmtakið takmarkast af römmum þeim, er pakkarnir eru frystir í, eða með sérstökum listum. Á öllum frystitækjum skulu vera mælar, er sýna hitastig í frystiefni við útstreymi úr tækjunum.

## 54. gr.

Allan heilfrystan fisk, svo og fiskpakka, sem ekki eru í loftþéttum umbúðum, skal íshúða strax eftir frystingu úr hreinu rennandi vatni, sem ekki er heitara en  $+4^{\circ}$  C.

Heilfrystan fisk má ekki pakka í ytri umbúðir þegar að lokinni frystingu, heldur í fyrsta lagi eftir 2 vikur, og skal þá íshúða fiskinn að nýju.

## 55. gr.

Þegar fiskur hefur verið hraðfrystur og er tekinn úr hraðfrystitækjum, verður hann tafarlaust eða svo fljótt sem unnt er að komast í frystigeymslu, þar sem hitastigið er ekki hærra en  $-18^{\circ}$  C.

## 56. gr.

Merking ytri umbúða skal jafnan gefa nákvæmlega til kynna eftirfarandi:

1. Einkennismerki, er gefur til kynna, hvaða frystihús sé framleiðandi vörunnar.
2. Framleiðslumánuð og ár.
3. Fisktegund, tölu pakka, nettóþyngd þeirra og heildarþunga.
4. Tegund innri umbúða, sem fiskurinn er pakkaður í.
5. Framleiðsluaðferð, svo sem heilfrystur, hausaður, þversneiddur, flakaður með þunnildum eða án þeirra, með roði eða án þess.

## 57. gr.

Geymslurúm það, sem hraðfrystur fiskur er geymdur í eftir frystingu, skal vera með grindum eða listum á gólfi, er haldi fiskkössunum minnst 10 cm frá því. Séu

**81** notaðir listar, skulu þeir krosslagðir á þann hátt, að loft geti leikið undir fiskinn á tvo vegu, eða eftir lengd og breidd geymslunnar. Grindur skulu einnig útbúnar og lagðar á sama hátt.

Við alla veggj í frystigeyslum, aðra en milliveggi milli frystiklefa, skal hafa minnst 40 cm rúm milli fiskstæðna og veggja. Sömu fjarlægð skal hafa frá fiskstæðum og kælipípum, hvort sem þær eru á vegg eða í lofti.

Hlaða skal í frystigeyslur samkvæmt þeim reglum, að ætíð megi ná til allra fisktegunda og allra umbúðategunda, sem í geymslu eru.

#### 58. gr.

Í frystigeyslum, þar sem hraðfrystur fiskur er geymdur, má hitastigið aldrei vera hærra en  $\div 18^{\circ}$  C. og ekki breytast meira en um  $2^{\circ}$  C. Hitastiginu má einnig halda lægra, sé því haldið innan þessara takmarka. T. d.  $\div 19\text{--}21^{\circ}$  C.,  $\div 20\text{--}22^{\circ}$  C.,  $\div 21\text{--}23^{\circ}$  C. o. s. frv., sé þess gætt, að mismunurinn sé aldrei meiri en  $2^{\circ}$  C. Þess skal vandlega gætt, að hraðfrystur fiskur má aldrei hafa hærra hitastig, þegar hann er látinn í frystigeyslu, heldur en það hitastig, sem haldið er í geymslunni. Samkvæmt þessu, svo og 52. gr. þessarar reglugerðar, má því hitastig í fullframleiddum hraðfrystum fiski aldrei vera hærra en  $\div 18^{\circ}$  C. þegar hann er látinn í geymsluna, og við ákvörðun á hitastigi í frystigeyslum er það að sjálfsögðu hitastig fisksins sjálfs sem gildir.

#### 59. gr.

Mismunur á hitastigi í loftrúmi frystigeyslunnar og í kælipípum hennar skal vera það minnsta sem auðið er. Sama gildir um loft það, sem blásið er inn í frystigeyslur, sem eru blásturskældar. Samkvæmt þessu, svo og ákvæðum 53. gr. þessarar reglugerðar, má aldrei láta sömu frystivél vinna samtímis á hraðfrystingu og geymslurúm.

Í öllum frystigeyslum skulu vera sjálfritandi hita- og rakamælur. Línurit mælanna skulu dagsett nákvæmlega og liggja innheft til sýnis fyrir yfirmatsmenn, er þeir koma til eftirlits í frystihúsin. Fiskmatsstjóri getur einnig krafizt, að honum séu send línurit, ef honum finnst ástæða til.

#### 60. gr.

Í frystigeyslum, þar sem hraðfrystur fiskur er geymdur, má ekki geyma neina aðra vöru, sem getur haft áhrif á lykt, bragð eða útlit fisksins. Þegar önnur vara en hraðfrystur fiskur er sett í sömu geymslu, skal sú vara ekki hafa hærra hitastig en er í geymslunni, þegar hún er sett þar inn.

#### 61. gr.

Við útskipun og annan flutning á frystum fiski verður að fara eins vel með kassana og auðið er. Má alls ekki ganga á þeim með óhreinum skóm eða taka á þeim með óhreinum vettlingum eða óhreinka þá á annan hátt. Ekki má heldur lyfta þeim með því að taka undir vír- eða stálbönd þau, sem þeir eru bundnir með. Þess verður vel að gæta, að þeir vökni alls ekki. Þegar um flutning með bílum eða bátum er að ræða, skal vernda þá gegn úrkomu og hita með ábreiðum eða öðru, sem til þarf. Um framkvæmdir í þessu efni skal fylgt fyrirmælum, er fiskmatsstjóri gefur um verndun útlits og öryggi fisksins og kassanna.

#### 62. gr.

Vinnuhús og öll áhöld skulu þvegin daglega úr hreinu vatni. Vinnuborð, færibönd, hnifar, flökunarvélar, skurðarvélar, vogarbakkar og yfirleitt öll áhöld, sem kunna að snerta fiskinn, skulu þvegin daglega úr gerileyðandi efnum, sem eru viðurkennd af yfirmatsmönnum eða fiskmatsstjóra.

## 63. gr.

Verkafólk allt, er vinnur í hraðfrystihúsum, skal vera hreinlega klætt. Það fólk, sem vinnur við hreinsun, skurð, vigtun og pökkun, skal vera í hvítum sloppum eða með hvítar svuntur og með hvítar húfur eða kappa.

81

13. marz

## 64. gr.

Í hraðfrystihúsum skulu vera vatnssalerni og í hverju þeirra handlaug, rafmagnshandþurrka, sápa og sóttgreinsandi lyf. Konur hafi sérstakt salerni, og má ekki ætla fleiri en 20 sama salernið. Séu karlar fleiri en 10, skulu vera sérstakar þvagskálar.

Allur útbúnaður á salernunum verður að vera í fullkomnu lagi og góð loft-ræsting í þeim.

## 65. gr.

Starfsfólk hraðfrystihúsa skal hafa læknisvottorð um, að það gangi ekki með smítandi sjúkdóma, og skulu slík vottorð endurnýjuð tvisvar á ári. Ber yfirmatsmönnum að athuga, að vottorð þessi séu í lagi, og geta krafizt frekari rannsóknna, ef þeim finnst ástæða til.

## 66. gr.

Við alla meðferð fisksins frá fyrsta til síðasta handtaks skal gætt fyllsta hreinlætis. Reykingar eru bannaðar, þar sem farið er með óvarinn, skorinn fisk.

## VI. KAFLI

## Um saltfiskmat.

## 67. gr.

Allar tegundir saltfisks, sem fluttar eru úr landi sem íslenzkur saltfiskur, skal meta og flokka til útflutnings. Þó gildir þetta ekki um saltfisk, sem veiðiskipin sigla sjálf með á erlendan markað, enda hafi fiskurinn ekki verið lagður hér á land.

Íslenzkur saltfiskur er allur sá fiskur talinn, sem verkaður hefur verið hér á landi, þó að hann sé veiddur á útlendum skipum eða þótt eigandinn sé útlendur.

## 68. gr.

Forstöðumönnum fiskmatssins er skylt að láta meta fullsaltaðan fisk, á hvaða verkunarstigi sem hann er, ef eigandi fisksins óskar þess.

Fiskur, sem er ekki fullstaðinn, er ekki matshæfur. Þeir geta og neitað að meta þurrkaðan fisk, sem ekki hefur staðið nægilega lengi eftir verkun. Saltfiskur sé ætíð skoðaður og veginn í geymsluhúsum, sem eru nægilega björt.

Ef fleiri æskja mats samtímis en fiskmatsmenn komast yfir, skal yfirfiskmatsmaður leitast við að haga matinu þannig, að fyrst verði leystar þær þarfir við matið, sem að hans dómi eru brýnastar.

## 69. gr.

Skyllt er yfirfiskmatsmanni að láta meta saltfisk á hverjum stað i umdæmi sínu, sem þess er óskað (sjá þó 68. og 85. gr.). Þetta lætur hann einhverja af hinum löggiltu fiskmatsmönnum í umdæmi sínu framkvæma, þá er honum sýnist.

Yfirfiskmatsmanni er heimilt að setja fiskmatsmenn til starfa, hvar sem hann telur þörf á innan umdæmisins. Á þetta einkum við, þegar svo stendur á, að skortur er á matsmönnum á einhverju starfssvæði i umdæminu, og hægt er að senda tiltæka matsmenn frá öðru starfssvæði.

81

13. marz

70. gr.

Allar saltfiskstegundir, sem fara út frá landinu, eru aðgreindar í sex aðalflokka eftir:

1. Veidíaðferðum.
2. Veidi- og verkunartíma.
3. Þurrkstigum.
4. Fisktegundum.
5. Stærð.
6. Gæðum.

En hver þessara aðalflokka skiptist í ýmsa undirflokka (sbr. 70.—76. gr.).

Skýlt er að halda framangreindri flokkun við aðgreiningu á hina viðkvæmari markaðsstaði, og ávallt skal taka fullt tillit til hennar við mat á fiskinum, en bæði er heimilt og rétt að víkja frá flokkuninni í ýmsum tilfellum (sbr. 70.—74. gr.), enda séu slík flokkunarafbrigði tekin skýrt fram í fyrirmælum, er fiskmatsstjóri gefur út um mat á sérstökum tegundum fisks eða fyrir fisk, sem fara á til einstakra tilgreindra markaðsstaða.

71. gr.

Veidíaðferðir eru aðgreindar í þrjá flokka og miðaðar við:

1. Fisk, veiddan á öngla (þ. e. handfæri eða línu).
2. Fisk, veiddan í botnvörpu eða dragnót.
3. Fisk, veiddan í lagnet.

Sameining tveggja flokka má þó eiga sér stað, ef miðað er við sérstaka markaði.

72. gr.

Með aðgreiningu á veiði- og verkunartíma er átt við það, að þess skal ávallt getið á matsvottorði um fiskinn, hvort hann er veiddur á sama almanaksári og vottorðið er gefið út eða á einhverju öðru ári og þá venjulega á árinu áður. Sé um verkun aðan saltfisk að ræða, skal þess einnig getið á vottorðinu, á hvaða ári verkun fisksins er lokið.

Frá þessum ákvæðum skal aldrei vikið, nema eingöngu sé um að ræða lélega 3. og 4. flokks vöru.

73. gr.

Þurrkstig á saltfiski eða ástand hans hvað rakainnihald snertir, eru þessi:

1. Óverkaður fiskur.
2. Þveginn og pressaður fiskur.
3. Hálfþurrkaður fiskur.
4.  $\frac{3}{4}$  þurrkaður fiskur.
5. Labrador-þurr fiskur (linur  $\frac{7}{8}$  þurr).
6.  $\frac{7}{8}$  þurr fiskur.
7. Fullþurr fiskur.
8. Harðþurr fiskur.
9. Grjóþurr fiskur.

Fiskmatsstjóri gefur út sérstaka lýsingu og leiðbeiningar um þessi þurrkstigsheiti, en auk þess verða fiskmatsmenn að kynna sér þau nákvæmlega með verklegum æfingum við matið.

Á matsvottorðum skulu þurrkstig tilgreind, svo að ekki geti verið vafi um, hvað við er átt, en ekki er alltaf nauðsynlegt að skilgreina þau á sama hátt og í upptalningu þurrkstiganna hér, heldur má einnig, sé fisksending send til staðar, sem aðeins tekur við fiski á einu og sama þurrkstigi, kenna þurrkstigið við sjálfan markaðsstaðinn, án annarrar tilgreiningar. En sé brugðið út af venjulegu þurrkstigi á viðkomandi stað, þá skal hins frábrugðna þurrkstigs getið.

Ekki er skylt að geta húspurrkunar á fiskmatsvottorðum, ef fiskurinn, að álitum 81 yfirfiskmatsmanns, lítur eins vel út og sólpurrkaður væri. En sé húspurrkunarblær- 13. marz inn talsvert áberandi, skal húspurrkunarinnar getið.

## 74. gr.

Samkvæmt því, sem tíðkamt hefur við íslenskt fiskmat um marga áratugi, er fiskur aðgreindur eftir stærð á þessa leið:

Stórfiskur (þorskur), í sölu innanlands og til Spánar, fiskur yfir 20 þuml.

Stórfiskur til Portugal, yfir 18 þuml.

Millifiskur, 16—18 þuml. eða 16—20 þuml.

Smáfiskur, 12—16 þuml. eða 12—18 þuml. og 12—20 þuml.

Handfiskur, 9—12 þuml.

Stórýsa, yfir 20 þuml.

Smáýsa, 12—20 þuml.

Handýsa, 9—12 þuml.

Stórlanga, yfir 36 þuml.

Millilanga, 24—36 þuml.

Smálanga, undir 24 þuml.

Stórufsi, yfir 20 þuml.

Smáuksi, 12—20 þuml.

Keila, stór, yfir 18 þuml.

Keila, smá 12—18 þuml.

Labradorfiskur, 16—20 þuml.

Labradorfiskur, 12—16 þuml.

Labradorýsa, 16—20 þuml.

Labradorýsa, 12—16 þuml.

Þetta er hin venjulega flokkun eftir stærð hinna ýmsu tegunda fisks, og skal kaup, sala og mat miðast við þessa aðgreiningu. Heimilt er þó að hafa stærðarskiptinguna aðra í einstökum tilfellum, ef hún er tekin upp eftir sérstakri ósk kaupanda eða samkvæmt samningi milli kaupanda og seljanda.

Mál á saltfiski er talið frá föstum hnakka að aftasta lið á sporði.

Leitast skal við að hafa sem jafnasta fiskstærð í hverjum pakka, en ekki t. d. mjög stóran fisk með hinum smæstu í sama stærðarflokki.

Á matsvottorðum skal stærðar fisksins eftir máli jafnan getið eða tölu fiska í pakka.

## 75. gr.

Mat á gæðum saltfisks fer að nokkru eftir því, á hvaða markað fiskurinn á að fara, og er einnig háð þurrkstigi fisksins.

Gæðamat á þorski skiptist í fjögur stig, og er þorskmatið grundvöllur undir öllu gæðamati á saltfiski.

Þurrkaður fyrsta flokks fiskur á að vera gallalaus og óaðfinnanleg vara, laus við saltkorn á yfirborði, hvítur og blæfallegur. Í þennan flokk má því ekki láta fisk með ornum, ekki sprunginn eða rifinn fisk, ekki gulan eða litarljótan á annan hátt, ekki illa flattan eða illa saltaðan, ekki fisk með áberandi goggstungum, blóðblettum, blóðdálki, né gölluðum eða dökkum þunnildum, heldur ekki fisk, sem er óhrjállegur að útliti eða trosnaður í hnakki eða annars staðar.

Annars flokks fiskur á að vera jafngóð neyzluvara og fyrsta flokks fiskur. En hann má hafa ýmsa smærri galla, sem ekki hafa áhrif á neyzlugildi hans. Í annan flokk má því ekki láta mjög þunnan fisk (skinnfisk), ekki ormafisk, nema ormarnir hafi verið alveg hreinsaðir úr honum, ekki sólsoðinn fisk, ekki fisk, sem er mjög sprunginn eða rifinn, ekki fisk með blóðflekkjum eða illa saltaðan, yfir höfuð engan fisk, sem er svo gallaður, að ekki megi teljast góð neyzluvara.

81 13. marz Þriðja flokks fiskur er sá fiskur, sem er rýrari og með stærri göllum en hæft þykir að hafa í annan flokk, en þó ekki miklu rýrari að neyslugildi.

Í fjórða flokk fer sá fiskur, sem er stórgallaður, með áberandi ormum, stórum blóðflekkjum, rýr að neyslugildi, en þó ekki óhæfur til manneldis.

Frá þessu grundvallarmati má víkja til sumra markaðsstaða, og gefur fiskmatsstjóri út sérstök fyrirmæli um, hvernig mati skuli hagað til hvers markaðsstaðar.

Sólsoðinn fisk má senda út, án þess hann sé flokkaður eftir gæðum, en sé þess óskað, þá má einnig flokka hann eftir hinum gildandi reglum um gæðamat að öðru leyti, en jafnan skal þess getið í matsvottorði, að fiskurinn sé sólsoðinn.

#### 76. gr.

Ýsa er í aðalatriðum aðgreind eftir gæðum á sama hátt og þorskur. Þar verður þó að taka nokkurt tillit til þess, að þunnildi ýsunnar eru að jafnaði dekkri og los á þunnildi frá hnakka tíðari en á þorski. Þarf því ekki að taka alveg eins strangt á þessum göllum og við þorskmat.

Löngu ber að meta á sama hátt og þorsk.

Ufsa skal einnig meta eins og þorsk í aðalatriðum. Þar má þó taka tillit til dekkri þunnilda á sama hátt og við ýsumat og einnig til dekkra yfirbragðs ufsans yfirleitt.

Í ufsa eru alloft fiturákir, og ber að aðgreina ufsann með sérstöku tilliti til þess, þannig að í annan flokk fer ufsi með fínnum fiturákum, í þriðja flokk ufsi með stærri fiturákum og blettum, en ef mikil brögð eru að fitunni alls staðar á yfirborðinu, fer ufsinn í fjórða flokk.

Keilu skal einnig flokka eftir sömu reglum og þorsk. Þessi fiskur er þó oft svo gallaður, að naumast er um fyrsta flokks vöru að ræða. Ormar eru mjög áberandi gallar á keilu, og fer allur slíkur fiskur í þriðja og fjórða flokk.

#### 77. gr.

Þegar beðið er um mat á fiski til útflutnings, eiga yfirfiskmatmenn heimtingu á að fá að vita um leið, til hvaða markaðsstaðar fiskurinn á að fara.

#### 78. gr.

Allur saltfiskur, sem sendur er á útlenda markaði, skal vera í hæfilegum umbúðum. Venjulega eru notaðar saumaðar strigaumbúðir, en auk þess séu bundin bönd, tvö eða fleiri, utan um hvern pakka. Annar umbúnaður um pakkana getur einnig verið nauðsynlegur, ef fiskurinn er sendur um langan veg og um svæði með breytilegu loftslagi. Um slíkar umbúðir eru ákvæði í matsfyrirmælum fyrir sérstaka markaðsstaði.

Strigi, sem notaður er til fiskumbúða, skal vera að styrkleika samkvæmt því, sem segir í reglugerð um fiskumbúðastriga, frá 23. júlí 1937. Þó getur fiskmatsstjóri leyft að flytja út óverkaðan fisk í lakari umbúðum og einnig annan fisk, ef sérstaklega stendur á.

#### 79. gr.

Við pökkun saltfisks skal nota pakkamót. Þau skulu, þangað til annað kann að verða ákveðið, vera af þessari stærð:

Um þurran fisk (innanmál):

60 kg stórfisk 48 × 92 cm

50 kg stórfisk 48 × 77 cm

50 kg smáfisk 48 × 72 cm

Um óverkaðan og pressufisk (innanmál):

60 kg stórfisk 43 × 85 cm

50 kg stórfisk 43 × 75 cm

50 kg smáfisk 43 × 72 cm

Sömu stærðir pakkamóta skulu notaðar alls staðar á landinu, svo hleðsla verði **81** auðveldari og misjöfn pakkastærð rugli ekki eða spilli fiskstæðum í útflutnings- **13. marz** skipum.

## 80. gr.

Umbúðir um fiskinn skulu jafnan merktar með stöfum, er tákna vörutegundina, sem er í umbúðunum, stærð fisksins, gæði og verkunarstig. Er þetta táknað með tölustöfum, sem útflytjandi og fiskmatsstjóri koma sér saman um. Enn fremur sé sett á umbúðirnar merki, sem er þannig fyrir komið, að hver verkunarstöð eða framleiðandi hafi eitt eða fleiri merki, sem eru samsett af þremur bókstöfum. Skal þetta merki sett á framhlið umbúðanna í línu yfir tegundarmerkinu. Fyrsti stafur merkisins táknar yfirfiskmatsumdæmi, annar veiðistöð, en þriðji verkunarstöð eða framleiðanda:

Matsumdæmi	Reykjavíkur	hefur bókstafinn	F.
—	Ísafjarðar	—	O.
—	Akureyrar	—	N.
—	Seyðisfjarðar	—	E.
—	Vestmannaeyja	—	V.

Yfirfiskmatsmaður ákveður bókstaf fyrir hverja veiðistöð eða kaupstað í umdæminu, og er sá bókstafur settur í merkið næst á eftir umdæmisbókstafnum. Þriðji stafurinn er merki verkunarstöðvar eða framleiðanda og er einnig ákveðinn af yfirfiskmatsmanninum. Skal hylzt til að raða stöfunum svo, að hægt sé að kveða að merkinu, einkum hinna stærri framleiðenda.

Nú eru framleiðendur svo margir í einni veiðistöð, að nothæfir bókstafir stafrófsins eru allir komnir í notkun. Skal þá upp tekinn annar bókstafur til viðbótar fyrir veiðistöðina og stafrófið notað aftur fyrir framleiðendamerki með síðara merkisstaf veiðistöðvarinnar.

Ekki má nota stafina: Á, Í, Ó, Ö, Æ, Þ eða W, og X ekki nema til að tákna afbrigði, svo sem að fiskur sé veiddur í öðru umdæmi en hann er verkaður o. þ. h. Skal afbrigðisins getið í vottorðinu um matið. X-ið skal sett sem fjórði stafur.

Einstaklingar eða stofnanir, sem vilja taka upp sérstök vörumerki, geta fengið undanþágu frá hinni almennu merkingu, ef merkin eru greinileg og skrásett sem vörumerki. Slík merki mega ekki vera stærri en 30 cm á hvern veg.

## 81. gr.

Óverkaðan saltfisk skal í aðalatriðum flokka eins og verkaðan fisk, en vegna ástands þessa fisks verður mat á honum að nokkru leyti að byggjast á áetluðum gæðum, þar sem ýmsir smærri gallar, sem liggja í augum úppi á verkuðum fiski, eru síður eða ekki sýnilegir, meðan fiskurinn er óverkaður.

Um mat á óverkuðum fiski og pressufiski eru sérstök fyrirmæli sett af fiskmatsstjóra 15. febrúar 1947, og skulu þau vera í gildi framvegis.

Heimilt er fiskmatsstjóra að krefjast yfirvigtar á óverkuðum fiski og pressufiski samkvæmt nefndum fyrirmælum, og skylt er að taka 2% í yfirvigt á öllum óverkuðum fiski vegna salts þess, sem óhjákvæmilega verður eftir á fiskinum, þó að saltið sé slegið af honum, um leið og hann er pakkaður.

Eftir pökkun má ekki hlaða þessum fiski í hærri stæður en 8 pakka í hæð, meðan hann bíður útskipunar í geymsluhúsi. Forðast verður einnig, eins og unnt er, að fiskurinn lendi í hærri hlaða en 10 pakka hæð í útflutningsskipum.

## 82. gr.

Í 71. gr. er svo ákveðið, að allur saltfiskur skuli aðgreindur í þrjá flokka eftir veiðiaðferðum. En auk þessarar aðgreiningar í flokka skal óverkaður fiskur að-

81 greindur í fjórða flokkinn, þegar svo ber undir, og er þessi flokkur miðaður við meðferð, er fiskurinn kann að hafa orðið fyrir. Hér er átt við „leginn fisk“ (shore split), þ. e. fisk, sem hefur legið í skipi eða á landi lengur en venjulega, áður en hann er fluttur eða saltaður. Á þetta einkum við um ísvarinn fisk úr togurum og annan fisk, sem orðinn er til á líkan hátt. Þessi fiskur skal ávallt aðgreindur út af fyrir sig á þann hátt, sem sagt er fyrir í fyrirmælum um óverkaðan fisk og pressufisk frá 15. febrúar 1947 og þess getið á matsvottorði, að fiskurinn sé „shore split“.

Ekki þykir ástæða til að láta þessi ákvæði um mat á legnum fiski gilda, ef fiskur þessi er þurrkaður og verkaður, með því að eftir verkun eru gallar fisksins sýnilegir, og er þá auðveldara að aðgreina hann í þá gæðaflokka, er honum hæfa.

## 83. gr.

Fiskmatsstjóra er heimilt að krefjast yfirvigtar, allt að 2% á fiski, sem er létt-verkaður, þ. e.  $\frac{3}{4}$  þurr eða minna.

## 84. gr.

Ef saltfiski er ekki skipað út jafnóðum og hann er metinn, skal yfirfiskmatsmaður hafa eða láta hafa eftirlit með því, að fiskurinn sé svo geymdur frá því að mat fór fram og þangað til honum er skipað út, að hann skemmist ekki.

Þyki yfirfiskmatsmanni eða fiskmatsstjóra ástæða til þess að ætla, að fiskurinn hafi breytt frá því að mat fór fram, skal hann skipa svo fyrir, að fiskurinn sé metinn og veginn á ný fyrir útskipun.

## 85. gr.

Fiskmatsstjóri getur neitað að láta meta fisk til útflutnings á stöðum, sem liggja opinir fyrir sjávargangi eða af öðrum ástæðum eru illa farnir til útflutnings.

Þegar fiskur er fluttur í skip, skal þess gætt, að hann skemmist ekki við útskipunina, og skal yfirfiskmatsmaður segja fyrir um, hvernig henni skuli hagað. Sker hann eða umboðsmaður hans úr um það, hvort veður eða sjólag sé svo gott, að fiski megi skipa út.

Yfirfiskmatsmaður eða fiskmatsmaður, er hann setur sem umboðsmannt sinn, svo og hleðslustjóri, skulu hafa gætur á því, að fiskurinn skemmist ekki við flutning að skipi eða í útskipun, svo og að flutningstæki séu vel hrein og bátar, sem kynnu að vera notaðir, séu lekalausir. Þeir skulu og gæta þess, að nægilega margar heilar og hreinar ábreiður fylgi bátum og bílum til þess að breiða undir og yfir fiskinn, verði þess þörf. Þeir skulu og gæta þess, að fiskurinn skemmist ekki, þegar hann er tekinn upp og látinn niður í lestina á útflutningsskipinu. Skal að jafnaði nota net, segl eða kassa við útskipun, en ekki slá um pakkana með kaðli.

Yfirfiskmatsmaður og hleðslustjóri sjá um, að farnrum skipsins, sem fiskinn flytur, sé nægilega þurrt og hreint og klætt hreinum borðum, mottúm og striga eftir þörfum, svo og að nægilegt bil sé milli fisksins og vélarúmsins, svo hann skemmist ekki af hita frá því. Hleðslustjóri skal og lita eftir því, að fullnægjandi ábreiður séu notaðar yfir lestaropum fiskútflutningsskipa og að vel sé frá þeim gengið. Yfir lestaropum skal hafa 3 ábreiður og sé að minnsta kosti ein þeirra ný eða tvær nýlegar og heilar.

Allt eftirlit, sem hér er ofan greinir, skulu yfirfiskmatsmenn annast sjálfir, er þeir geta komið því við, en annars fiskmatsmenn eða hleðslustjórar fyrir þeirra hönd.

Ef skipunum yfirfiskmatsmanns eða nefndra starfsmanna matsins er ekki hlýtt, getur yfirfiskmatsmaður neitað að gefa vottorð um fiskinn.

## 86. gr.

Auk þeirra aðaltegunda saltfisks, sem ákvæði hafa verið sett um í 67.—85. gr., eru aðrar tegundir af söltuðum fiski einnig matsskyldar, sbr. 1. gr. fiskmatslaganna

og 67. gr. þessarar reglugerðar. Sumar af þessum tegundum eru ekki fastur liður 81 í útflutningi sjávarafurða, enda stundum sendar í tilraunaskyni og oft breytt til um 13. marz verkunina. Þykir því ekki rétt að setja fastar reglur um verkun þeirra og mat í þessa reglugerð, heldur skal fiskmatsstjóri gefa fyrirmæli um þetta hvort tveggja, ásamt nauðsynlegum leiðbeiningum um framkvæmdina.

#### 87. gr.

Þækilsaltaður fiskur, sem er sendur út í tunnum, á eingöngu að vera fyrsta flokks vara, hvort sem um er að ræða flök eða flattan fisk. Um þessa vörutegund hefur fiskmatsstjóri gefið út sérstök fyrirmæli dags. 23. janúar 1949.

#### 88. gr.

Mat á ufsaflökum er tekið upp í 6. gr. fyrirmæla um mat á óverkuðum fiski og pressufiski, er fiskmatsstjóri gaf út 15. febrúar 1947, og skal matinu hagað eins og þar segir.

#### 89. gr.

Um söltuð þunnildi hefur fiskmatsstjóri gefið út sérstök fyrirmæli dags. 23. janúar 1949, og gilda þau um mat á þeirri vöru.

### VII. KAFLI

#### Um skreið og skreiðarmat.

#### 90. gr.

Skreið eða hertur fiskur, sem fluttur er héðan til útlanda, skal metinn og flokk- aður eftir tegundum, stærð og gæðum. Í 94.—102. gr. eru sett ákvæði um aðalatriði við verkun og mat skreiðar. Í 96.—97. gr. er sagt fyrir um flokkun skreiðarinnar í fyrsta, annan og þriðja flokk eftir gæðum. Það er þó venjulega ekki svo í framkvæmd, að sami markaður taki við fleiri en einum flokki eftir gæðum, heldur er fyrsta flokks fiskur hentugur fyrir einn markað, annars flokks fyrir annan o. s. frv. Gæðaflokkar skiptast svo aftur milli markaða eftir stærð og ásigkomulagi, og eru þessir flokkar nefndir ýmsum nöfnum, samkvæmt útlendri venju og óskum kaupenda.

Fiskmatsstjóri gefur út sérstök fyrirmæli og leiðbeiningar til matsmanna um flokkun til hinna ýmsu markaðsstaða.

#### 91. gr.

Skreiðarmatið er framkvæmt undir umsjón yfirliskmatsmanna af fiskmatsmönnum.

Þeir skulu kynna sér rækilega, hvernig skreið eigi að vera verkuð og hvað bezt henti fyrir hvern markaðsstað, enda fari þeir í starfi sínu eftir ákvæðum þessarar reglugerðar, fyrirmælum fiskmatsstjóra og yfirliskmatsmanna og leiðbeiningum þeirra.

#### 92. gr.

Herða má í skreið til útflutnings flestar venjulegar tegundir af holfiski, svo sem þorsk, ýsu, löngu, ufsa og keilu.

#### 93. gr.

Fiskur, sem á að herða í skreið, á að vera nýr og óskemmdur, ef úr honum á að fást fyrsta flokks vara fyrir hina vandlátari markaði. Slík vara fæst aðeins úr fiski, sem búð er að hengja upp 24 klst. eftir að fiskurinn var veiddur og hafi hann að öðru leyti verið gallalaus.

81 Lakari fiskur en þetta er hæfur í skreið handa þeim kaupendum, sem leggja 13. marz meiri áherzlu á lágt verð en vörugæði.

94. gr.

Fiskur, sem ákveðið er að verka í skreið, þarf að vera blóðgaður, eins og til annarrar verkunar. Hann á helzt að vera afhentur óhausaður á verkunarstað. Þegar fiskurinn er slægður, má ekki rista kviðinn fram úr, heldur eiga oddar þunnildanna að vera óristir og haldast saman.

95. gr.

Fiskinn skal þvo vandlega, áður en hann er hengdur upp til herzlu, og það er áriðandi, að uppþvottavatnið sé vel hreint, einkum við ráskorinn fisk.

96. gr.

Fyrsta flokks heilþurrkuð skreið á að vera falleg, þ. e. fiskurinn á að vera vel hreinn, liturinn á roðinu að vera brúnleitur og dálítið gljáandi, lögum fisksins bein og regluleg, hnakkinn laus við blóð og slepju, sundmaginn heill og ljós á lit, en ekki súr eða slepjaður, en ef svo er, þá er hann skorpinn og eyddur við gottraufina og dökkbrúnn og jafnvel svartur að lit.

Annars flokks er sá fiskur, sem er gljáalaus með upplitað ljósleitt roð, fiskur, sem hefur aflagast í herzlu, fiskur, sem er aðeins byrjaður að slepja í hnakka eða annars staðar, og yfirleitt fiskur með minni háttar göllum.

Þriðja flokks fiskur má hafa stærri galla, svo sem talsverða slepju, jarðslaga, flekki, af því að fiskar hafa legið saman í herzlu, nokkuð frosinn fiskur, fiskur með óverulegum gall- eða fitublettum, nokkrum blóðfleckjum og minni háttar óhreindum.

Lakari fiskur en þetta, svo sem rotnaður og með sterkri ýldulykt, mikið mygl- aður fiskur og mjög óhreinn, rottuétinn fiskur eða stórskemmdur af öðrum ástæðum, er ekki útflutningshæfur sem neyzluvara.

97. gr.

Ráskorinn fisk skal í aðalatriðum flokka eftir sömu reglum og heilþurrkaðan fisk.

Fyrsta flokks ráskorinn fiskur verður að vera sæmilega þykkur og laus við alla þá galla, sem fyrsta flokks heilþurrkaður fiskur á að vera laus við, sbr. 96. gr.

Annars flokks fiskur má hafa ýmsa smærri galla, svo sem aflögun, vott af slepju í holdi eða jarðslaga á roði, vott af salthneitu, lítið eitt gulleitur eða bliknaður fiskur, sem verður þó að vera sæmilega ferskur útlits, og má ekki vera af honum ýlduþefur, þegar hann er prófaður með því að brjóta fisk í sundur og þefa af sárinu.

Þriðja flokks fiskur má vera með sömu göllum og segir um þann flokk í 96. gr., en auk þess fer allur magur og mjög þunnur ráskorinn fiskur í þann flokk.

98. gr.

Þorsk skal ýmist herða heilan eða ráskorinn. Stóran þorsk skal að jafnaði ráskera. Annars er hætt við og jafnvel víst, að hann slepjar inni við hrygginn.

99. gr.

Ýsu skal að jafnaði heilherða. Nauðsynlegt er að hreistra hana, áður en hún er þvegin og hengd upp til herzlu.

100. gr.

Langa á alltaf að vera ráskorin. Blálöngu má ekki blanda saman við venjulega löngu, heldur verður að flokka hana sérstaklega.

## 101. gr.

Heilþurrkaður ufsi er ekki verzlunarvara til neyzlu, og því verður að ráskera hann allan. Auk þeirra galla, sem taldir hafa verið upp á fiski í 96. og 97. gr., er hætt við einum sérstökum galla á ufsa, þ. e. fiturákum. Ufsi með vott af fiturákum fer í annan flokk, stærri rákum eða blettum í þriðja flokk, en eitthvað kann að verða óhæft sem útflutningsvara, ef mikið kveður að fitunni.

Ufsa verður alltaf að hreistra vandlega, áður en hann er þveginn og ráskorinn.

81

13. marz

## 102. gr.

Keila er ýmist heilþurrkuð eða ráskorin. Hún má ekki vera styttri en 20 cm og ekki lengri en 50 cm.

## 103. gr.

Ekki má flytja út skreið, nema hún sé fullþurr að dómi matsmanna.

Ekki má geyma hana þar, sem nein væta eða raki kemst að henni.

Ekki má heldur skipa henni út í rigningu eða röku veðri.

## 104. gr.

Enga skreið má senda til útlanda í lausum hlöðum eða lauslega bundna.

Við pökkunina skal nota þar til gerðar hand- eða vélarpressur til þess að þjappa fiskinum saman. Um pakkana skulu strengdir 3 vírstrengir, en þó má nota 2 strengi á pakka, sem ekki eru yfir 25 kg.

Skreið, sem á að fara til Afríku og Ameríku, verður að vera sérstaklega fast þjappað saman.

## 105. gr.

Utan um pakka, sem eiga að fara til Ítalíu, Afríku eða Ameríku, skal sauma umbúðastriga af sama styrkleika og hafður er um saltfisk, sbr. 78. gr. Striginn, sem notaður er utan um pakkana, þarf að vera 76 cm breiður, nema utan um löngu og stórufsa 85 cm breiður, en fyrir endana skal sauma sérstök strigastykki. Strigann á að sauma þétt og laglega utan um pakkana.

## 106. gr.

Merkja skal pakkana með gúmmístimplum, en séu þeir ekki til, má merkja gegnum málmplötur, og eiga stafirnir að vera 3 cm á hæð. Merkin verður að setja á umbúðirnar áður en þær eru látnar utan um pakkana.

Allir pakkar eiga að vera greinilega merktir. Ef út af þessu ber, getur matsmaður stöðvað sendinguna, þangað til skipt hefur verið um umbúðir og merkingin bætt.

## 107. gr.

Á annan enda pakkans skal setja merki móttakandans, ákvörðunarstað og tegundamerki. Á hinum endanum skal standa: "Produce of Iceland" og einkennisstafir framleiðandans, sbr. 80. gr. Þessi merki eiga að vera á öllum pökkum, sem strigi er saumaður um.

## 108. gr.

Hafi matsmaður eða hleðslustjóri grun um, að vörur, sem valdið geta skemmd á skreið, séu fluttar út með sama skipi, skal hann sjá um, að fiskinum verði komið þannig fyrir í farmrúmunum skipsins, að honum stafi ekki hætta af slíkum vörum, enda skal hann stöðva útflutning til bráðabirgða, ef ekki fæst úr þessu bætt, og leggja það undir úrskurð yfirfiskmatsmanns eða fiskmatsstjóra.

## 109. gr.

Matsvottorð um skreið skulu gefin út bæði á íslenzku og ensku.

81

13. marz

110. gr.

Með reglugerð þessari falla úr gildi:

Reglugerð nr. 5 17. febrúar 1932, um fiskmat.

Reglugerð nr. 131 4. desember 1936, um verkun og útflutning á skreið.

Reglugerð nr. 66 26. júní 1944, um mat og eftirlit með útflutningi á ísvörðum fiski.

Reglugerð nr. 64 7. júní 1944, um mat á freðfiski, ásamt breyting á þeirri reglugerð, nr. 103 10. júlí 1944.

Reglugerð nr. 5 10. janúar 1947, um meðferð á fiski, sem frystur er til útflutnings.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 46 5. apríl 1948, um fiskmat og meðferð, verkun og útflutning á fiski og öðlast gildi þegar í stað.

*Atvinnumálaráðuneytið, 13. marz 1950.*

**Jóhann P. Jósefsson.**

*Gunnl. E. Briem.*

82

30. apríl

## AUGLÝSING

### um nýja lyfsöluskrá I og breytingar á lyfsöluskrá II.

Frá og með 1. maí þ. á. gengur í gildi ný lyfsöluskrá I, útgefin af þessu ráðuneyti 25. f. m., og fellur þá jafnframt úr gildi lyfsöluskrá I, útgefin 28. maí 1948.

Frá sama tíma ganga í gildi breytingar, útgefnar sama dag, á lyfsöluskrá II, útgefinni 18. nóvember 1949.

*Í heilbrigðismálaráðuneytinu, 30. apríl 1950.*

**Steingrímur Steinþórsson.**

*Gústav A. Jónasson.*

83

## REIKNINGUR

### fyrir Minnisvarðasjóð Hannesar Hafstein 1949.

#### Höfuðstóll:

1. Eign frá fyrra ári, samkv. birtum reikningi .....	kr. 539.61
2. Aukning árið 1949, samkv. eftirfarandi reikningi .....	— 18.86
	<u>Kr. 558.47</u>

#### Tekjur:

Vextir af bankainnstæðu .....	kr. 18.86
	<u>Kr. 18.86</u>

#### Gjöld:

Lagt við höfuðstólinn .....	kr. 18.86
	<u>Kr. 18.86</u>

*Forsætisráðuneytið, 4. janúar 1950.*

F. h. r.

**Birgir Thorlacius.**