

## REGLUGERÐ

113

30. ágúst

### um frjálst mat á ýmsum tegundum salt-, sykur- og kryddsíldar.

#### 1. gr.

Síldarútflytjendur, er óska að fá Norðurlandssíld metna til útflutnings af lögskipuðum síldarmatsmönnum samkvæmt þessari reglugerð, skulu senda síldarmatsstjóra skriflega beiðni um það. Skal í beiðninni tekið fram um tunnufjölda af hverri söltunartölu, hvaða tegundir síldar um er að ræða, hvenær matið óskast framkvæmt og hvenær flytja á út síldina.

Matið skal framkvæmt eins fljótt og unnt er og í þeirri röð, er beiðnir berast um það, nema sannað sé að flýta þurfi meira þeirri beiðni, er síðar kom.

#### 2. gr.

Matsmenn skulu fyrst og fremst leggja áherzlu á:

- Að varan sé óskemmd og líti út fyrir að vera haldgóð;
  - að innihald tunnanna (þungi, þéttpökkun eftir útliti) sé eins og það er sagt vera, enda sé, ef krafizt er eða þurfa þykir, lágmarkspungi merktur á botn hveirrar tunnu, sem kemur til mats;
  - að tunnurnar séu þækilheldar og flutningshæfar.
- „Eftirverkaðri“ síld má ekki gefa matsvottorð, eða síld, sem umpökkuð hefur verið án vitundar og eftirlits matsmanna eða trúnaðarmanna þeirra.

#### 3. gr.

Þegar mat fer fram, skal síldin vera gegnsöltuð og komin í öruggt ástand tilbúin til útflutnings í góðum, hreinum tunnum, sem séu merktar eins og við á um hverja vörutegund, eftir nánari fyrirmælum síldarmatsstjóra.

Leggja skal fram til skoðunar og meta sérhverja söltunartölu.

#### 4. gr.

Um þá síld, er stent mat samkvæmt þessari reglugerð, skal gefa út matsvottorð undirritað af síldarmatsstjóra eða þeim, sem hann gefur umböð til þess. Í vottorðinu skal tekið fram: Vörumerki saltanda, vörutegund, tunnufjöldi, söltunartala, þyngd innihalds eða þéttpökkun og annað, er máli skiptir um ásigkomulag vörunnar.

Matsvottorð skal afhenda útflytjanda um leið og útskipun fer fram, eða sendast móttakanda ásamt hinum metnu tunnum.

#### 5. gr.

Ef fullhreinsuð (innyflalaus) síld hefur verið aðgreind undir eftirliti matsmanna eða trúnaðarmanna þeirra og úr henni hafa verið teknar áberandi rýrar, smáar og gallaðar síldar, skulu matsmenn brennimerkja þær tunnur, sem mat standast, með orðunum: ÍSLENZKT SÍLDARMAT, BRANDED IN ICELAND, ISLÁNSK SÍLD-KONTROLL, eða á öðrum tungumálum orð sömu þýðingar. Sömu leiðis skulu matsmenn brennimerkja tunnur með óaðgreinda fullhreinsaða síld, ef gæði hennar að dómi matsmanna jafnast á við aðgreinda síld. Enn fremur má brennimerkja tunnur, er innihalda flök, sem unnin hafa verið undir eftirliti, sbr. 9. gr.

Ef brennimerkingu verður ekki við komið, skulu matsmenn auðkenna tunnurnar greinilega á annan hátt með áður tilteknum matsmerkjum, t. d. með merkibleki.

Tunnur, sem innihalda síld með innyflum eða aðrar tegundir en að framan er lýst, skal ekki brennimerkja, en á þær tunnur, er standast mat, skulu matsmenn merkja fangamark sitt á neðri botn hveirrar tunnu, er þeir hafa skoðað.

113

30. ágúst

Ef óskað er, skal sildarmatsstjóri láta meta og gefa vottorð um, hvort sild fullnægi gerðum samningi milli kaupanda og seljanda, ef í samningnum eru skýr ákvæði um óskemmda vöru, nettóþunga eða þökkunarútlit tunnanna og ásigkomulag umbúða.

Ekki skal brennimerkja þá sild, er metin er samkvæmt þessari grein, nema varan fullnægi þeim kröfum, er gerðar eru að öðru leyti í þessari reglugerð, er auðkenna skal hverja tunnu með matsmerki og geta þess í matsvottorði.

Um sild, sem metin er samkvæmt þessari grein, skal gefa sérstakt matsvottorð, þar sem upp eru talin þau atriði samningsins, er ákveða gildi vörunnar.

## 6. gr.

Þegar metin er óumpökkuð sild, samkvæmt þessari reglugerð, skal opna og skoða í minnst 15% af fyrstu 100 tn. eða færri í hverri söltunartölu og 10% af því, sem þar er fram yfir, þó aldrei minna en í 3 tunnur. Komi þá engar misfellur í ljós, má það látið nægja. Annars skal opna og skoða í svo margar tunnur, er þurfa þykir. Sama gildir ef skoða skal þéttþökkun tunna. Ef þungi er tiltekinn, skal vega minnst 5%. Vigtun skal haga þannig, að öruggt sé, að lágmarksþungi sé fyrir hendi. Um leið og vegið er, skulu matsmenn prófa gæði (aðgreiningu) sildarinnar eins og þeim þykir þurfa í hinum vegnu tunnum eða fleiri tunnum, ef þeir telja nauðsynlegt.

Ef sild er umpökkuð undir eftirliti matsmanna, skal vega innihald hverrar tunnu og sömuleiðis flök.

Sild skal vega hreina og afsigna í íláti, sem þekill getur hripað út um botn og hliðar á og draga skal frá hverri heiltunnuvigt 1 kg fyrir þekli, nema öðruvísi sé um samið milli kaupanda og seljanda.

## 7. gr.

Ekki má gefa matsvottorð fyrir sild, sem er meira blönduð áberandi rýrum, smáum og gölluðum sildum, en sem nemur samanlagt 20%, þótt hún að öðru leyti sé óskemmd vara, sbr. þó 6. gr., um mat samkvæmt samningi. Ekki heldur fyrir sild, sem aðgreind hefur verið úr tunnu með þrjárri sild, nema að sildarmatsstjóri samþykki að aðgreiningin sé gerð, og að hún sé framkvæmd undir eftirliti matsmanna.

Þar sem minnst er á skemmdir í þessari reglugerð, er átt við þráa sild, súra, sæta, rifna, roðlausa, sjóslegna, sild með mikilli átu eða átutærða og kviðlina sild.

## 8. gr.

Við mat á hinum ýmsu sildartegundum skulu matsmenn gæta eftirfarandi atriða:

- a. Kverkuð saltsild. Sé um „stórsorteraða“ sild að ræða, skal hún vera jöfn að gæðum og stærðum, minnst 34—35 cm.

Hafi sildin verið „stórsorteruð“ fersk, má hún ekki vera meira blönduð áberandi rýrri og gallaðri sild en 5%.

Ef sildin er aðgreind söltuð, skal það gert undir eftirliti matsmanna, og þá teknafrá allar rýrar og gallaðar sildar.

Kverkuð saltsild skal vera að öllu óskemmd, útlitsgóð, vel unnin og með útlit fyrir haldgæði, með nokkru óbráðnu salti í hverri tunnu.

Sildarþungi í hverri tunnu skal vera minnst 90 kg hver heil tunna, nema meiri þunga sé sérstaklega óskað og það álitit hættulaust af matsmanni.

- b. Hausuð og slógdregin sild (cut) og hreinsuð sild (split).

Sildin skal vera með öllu óskemmd, og líta út fyrir að vera haldgóð, vel hreinsuð og vel unnin og snyrtilega lögð í tunnur. Sildinni hafi verið vel vöðlað

í salti (ekki roðtærð eða samlímd) og hæfilega söltuð, með ekki áberandi óbráðnu salti. Hin venjulega vara af þessari tegund skal vera með minnst 23° pækli, en leyfilegt er að gefa matsvottorð fyrir sild með allt niður að 20° pækli, ef sildin er þá örugg. Sild með 20—23° pækli skal merkja á efri botn: LÉTT SÖLTUÐ (MILL CURE), eða með orðum á öðrum tungumálum sömu merkingar. 113  
30. ágúst

Sé sildin umpökkuð skal það gert undir eftirliti matsmanns, og skal þá kastað frá áberandi rýrum og gölluðum sildum.

Stykkjatölu skal merkja á botn tunnu með umpakkaðri sild, þó svo að leiki á 25 stk., t. d. 375/400, 400/425 o. s. frv. Skal stykkjatalan prófuð í a. m. k. 5% af hverri söltunartölu.

Ef sildarmatsstjóri telur ástæðu til, vegna útlitsbreytingar á sildinni, skal merkja umpakkaða sild með orðinu: UMPÖKKUÐ, REPACKED, eða með orðum á öðrum tungumálum, sömu merkingar.

Lágmarksþyngd þessarar tegundar skal vera 113 kg í ¼ tunnu, þó má lágmarksþyngd ½ tunnu, sem seld er til Norðurlanda, vera 100 kg, en leyfilegt er, sé þess óskað og matsmaður álitur það óhætt, að hafa meira innhald, skal þá merkt eins og við á og geta þess í matsvottorði.

- c. Söltuð sildarflök. Ef flök hafa verið skorin úr fersksild, skulu matsmenn skoða flökin áður en þau eru hein- og roðhreinsuð. Þeir skulu skoða í allar tunnur, sem vinna á úr sild þá, sem meta skal, og ekki leyfa að tekið sé til vinnslu annað en með öllu óskemmd sild. Matsmenn skulu annað hvort sjálfir hafa eftirlit með vinnslu flakanna eða með því að láta trúnaðarmenn sína gæta þess, að einungis sú vara, er þeir hafa samþykkt, sé látin í þær tunnur, er meta á. Matsmenn skulu á sama hátt hafa eftirlit með, að tilskilinn lágmarksþungi sé í hverri tunnu og prófuð stykkjatala í a. m. k. tíundu hverri tunnu (þó minnst 3 tunnur úr hverri söltunartölu) með því að telja hve mörg flök fara í hver 10 kg. Í samræmi við þá útkomu skal merkja stykkjatölu á neðri botn hveirrar metinnar tunnu, þó svo, að leiki á 50 eða 100, ef um smáa sild er að ræða, t. d. 1450/1500, 1500/1550, 1800/1900 o. s. frv.

Flökin skulu vera vel unnin úr heilli og óskemmdri sild, snyrtilega lögð og hæfilega söltuð, þó ekki með undir 20° pækli.

Lágmarksinnihald hveirrar tunnu skal vera 113 kg hver ¼ tn., en leyfilegt er, sé þess óskað og álitid óhætt, að hafa í tunnunni meira og merkja og votta innihaldið eftir því sem við á.

Séu flök skorin úr saltsild skal matsmaður skoða sildina, sem vinna á úr áður en flakað er og á sama hátt og lýst er um ferskskorin flök, ganga úr skugga um að varan sé góð.

Merkja skal ferskskorin flök á efri botn með orðunum FERSK SKORIN, FRESH CUT, eða með öðrum orðum á öðrum tungumálum sömu merkingar.

- d. Kryddsildarflök. Matsmenn skulu hafa eftirlit með því, að einungis sé unnið úr óskemmdri kryddsild og skulu haga því eftirliti ásamt vigtun, prófun, stykkjatölu og merkingu eins og lýst er í staflið c.

Lágmarksþyngd í ¼ tunnu 113 kg.

- e. Kryddsild. Sildin skal bera með sér, að hún sé ferskkrydduð með venjulegri blöndu af kryddi, sykri og salti. Sildin á að vera hausuð og slógdregin, vel hreinsuð og vel unnin á allan hátt.

Lágmarksþyngd í ¼ tunnu 113 kg. Þó má lágmarksþyngd í ½ tn., sem seld er til Norðurlanda, vera 95 kg.

- f. Sykursöltuð sild. Sildin skal vera hausuð og slógdregin og bera með sér að hafa verið söltuð fersk með hinni venjulegu blöndu af sykri og salti, vera vel hreinsuð og snyrtilega unnið að öðru leyti.

113  
30. ágúst

Lágmarksþyngd í ¼ tunnu 113 kg, nema þess sé óskað og talið óhætt að hafa meira innihald, sbr. staflíð c. Þó má lágmarksþyngd ¼ tunnu, sem seld er til Norðurlanda, vera 95 kg.

Hafi síld verið seld fyrir fram með tiltekinni meðalvigt eða minni meðalþyngd í tunnu en tilskilið er í staflíð a.—f. hér að framan, skal þó heimilt að gefa um hana matsvottorð samkvæmt 6. gr.

Þar sem ekki er sérstaklega tekið fram í þessari grein um skoðun og vigtun, prófun á stykkjatölu, merkingu o. s. frv., skal farið eftir öðrum hliðstæðum fyrir-mælum og almennum ákvæðum þessarar reglugerðar.

#### 10. gr.

Eftir að mati er lokið er óleyfilegt að opna hinar metnu tunnur eða flytja þær úr stað, nema með leyfi matsmanns.

Ef fyrir-mælum matsmanna um geymslu og hirðingu metinnar síldar, hefur ekki verið fylgt, þá skal ekki gefa út matsvottorð, nema metið sé á ný, en ef ástæða þykir til, skal afmá matsmerki, er sett hafa verið á tunnurnar.

Ef útskipun dregst svo að ætla má, að varan hafi breytzt, skulu matsmenn rétt áður en útskipun fer fram, á ný fullvissa sig um, að ástand vörunnar heimili útgáfu matsvottorðs. Þeir skulu einnig hafa eftirlit með útskipun tunnanna og hleðslu þeirra í flutningaskip.

#### 11. gr.

Til að standast kostnað við matið, skal greiða kr. 1.00 — eina krónu — af hverri útflutningsmetinni tunnu.

Hafi matsmaður eftirlit með umpökkun á síld greiðist fyrir það tímakaup matsmannsins, auk hins fastákveðna matsgjalds, ef síldin hefur áður verið skoðuð af síldarmatsmanni.

#### 12. gr.

Með reglugerð þessari er úr gildi felld bráðabirgðareglugerð, nr. 93 13. júní 1946, um frjálst mat á ýmsum tegundum salt-, sykur- og kryddsíldar, svo og auglýsing nr. 148 28. júlí 1953, um breyting á þeirri reglugerð.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 53 11. júní 1938, og öðlast gildi þegar í stað.

*Atvinnumálaráðuneytið, 30. ágúst 1954.*

**Ólafur Thors.**

*Gunnl. E. Briem.*