

3. gr.

Úr sjóðnum má veita á ári hverju öllum vaxtatekjum undangengis árs ásamt 80% af iðgjöldum sama árs. Fé, sem ekki hefur verið úthlutað á reikningsári, skal lagt til höfuðstólsins, sem ekki má skerða.

4. gr.

Sjóðurinn er eign allra vitavarða, og er hann undir stjórn þriggja manna, sem séu: Vitamálastjóri, og tveir vitaverðir, er allir vitaverðir kjósi til fjögurra ára í senn, á sama hátt eru kosnir tveir varamenn, er taka til starfa í forföllum hinna og ef aðalmaður er við fyrirbyggjandi mál riðinn. Sjóðurinn er undir umsjá Ríkisendurskoðunar og birtast ársreikningar í B-deild Stjórnartíðinda.

Samgönguráðuneytið, 23. febrúar 1973.

Hannibal Valdimarsson.

Brynjólfur Ingólfsson.

REGLUGERÐ**um mat á saltfiski til útflutnings.**

1. gr.

Allur saltfiskur, sem fluttur er út frá Íslandi, skal metinn og gæðaflokkaður af Fiskmati ríkisins áður en gengið er frá honum í umbúðir til útflutnings. Gildir þetta um allar tegundir saltfisks, hvort sem hann er blautsaltaður eða þurrkaður, flattur, flakaður með mismunandi flökunaraðferðum eða sérverkaður á einhvern hátt.

2. gr.

Þrátt fyrir ákvæði 1. greinar er ekki skylt að láta meta eða gæðaflokka saltfisk, sem saltaður er um borð í veiðiskipum, er sigla sjálf með hann á erlendan markað, enda hafi fiskurinn þá ekki verið lagður á land á Íslandi.

3. gr.

Fiskmatsmenn, er starfa á vegum Fiskmats ríkisins, skulu framkvæma, undir leiðsögn yfirfiskmatsmanna, eftirlit það og mat, sem reglugerð þessi gerir ráð fyrir.

Lögreglustjóri löggildir fiskmatsmenn, samkvæmt tilnefningu fiskmatsstjóra, og sér um að þeir riti undir eiðstaf um að þeir vilji rækja með alúð og kostgæfni skyldur þær, sem á þeim hvíla í starfi þeirra. Saltfiskframleiðendur, er þurfa á slíkum matsmönnum að halda, vegna verkunar og þökkunar til útflutnings, skulu í samráði við Fiskmat ríkisins tryggja sér þjónustu ofangreindra matsmanna og greiða þeim laun fyrir. Fiskmatsmenn geta verið fastir starfsmenn framleiðenda og/eða annast fyrir þá önnur störf, sem ekki brjóta í bága við skyldur þeirra sem matsmanna. Framleiðanda er einnig heimilt eftir atvikum að ráða til sín matsmann, sem er fastur matsmaður annarra framleiðenda, eða sérhvern þann matsmann, sem fengið hefur löggildingu til saltfiskmats.

Þegar sérstaklega stendur á og framleiðanda eða Fiskmati ríkisins tekst ekki, vegna skorts á löggiltum fiskmatsmönnum, að tryggja framleiðanda hæfan mann til saltfiskmats, er heimilt að veita framleiðanda sjálfum leyfi til mats á eigin framleiðslu undir leiðsögn yfirfiskmatsmanns.

Peir fiskmatsmenn skulu hafa forgang til löggildingar, sem áður hafa aflað sér nægilegrar þekkingar og þjálfunar, svo sem með því að sækja sérstök námskeið þar að lútandi.

4. gr.

Fiskmat ríkisins hefur yfirumsjón og eftirlit með mati á saltfiski og er sú skylda einkum fölgin í eftirfarandi atriðum:

1. Að fylgjast með því hvort að saltfiskur sé framleiddur og geymdur við hæfilegar aðstæður samkvæmt reglum, er fyrir hendi eru, og settar kunna að verða varðandi hreinlæti, húsnæði, búnað o. s. frv.
2. Að hafa með höndum leiðsögn og eftirlit með því að mat og gæðaflokkun á saltfiski til útflutnings sé réttilega framkvæmd.
3. Að samræming gæðaflokkunar milli hinna ýmsu framleiðslustöðva og landsvæða sé eins góð og frekast er unnt.
4. Að halda námskeið fyrir fiskmatsmenn og að öðru leyti sjá um að framleiðendur geti fengið þjónustu hæfra manna í sambandi við saltfiskmat. Námskeið þessi skulu jafnan auglýst opinberlega og skulu þau haldin eigi sjaldnar en einu sinni á ári. Enn fremur skulu haldin stutt endurhæfingarnámskeið fyrir starfandi fiskmatsmenn þegar þess er þörf.

Til þess að Fiskmat ríkisins geti fullnægt ofangreindum skyldum skulu yfirfiskmatsmenn eða fastráðnir trúnaðarmenn þeirra vera svo margir, sem þörf krefur.

5. gr.

Áður en fiskeigendur hefja gæðaflokkun og pökkun á saltfiski skulu þeir ætíð tilkynna það Fiskmati ríkisins.

6. gr.

Fiskur, sem er ekki fullstaðinn, er ekki matshæfur. Forstöðumenn fiskmatsins geta og neitað að meta þurrkaðan fisk, sem ekki hefur staðið nægilega lengi eftir verkun. Saltfiskur skal ætíð metinn og veginn í geymsluhúsum, sem eru nægilega þjört.

7. gr.

Allar tegundir saltfisks, sem fluttar eru út frá Íslandi, skulu háðar a. m. k. merkingu um eftirtalin atriði:

1. Að varan sé framleidd á Íslandi.
2. Fisktegund.
3. Mats- og pökkunartímabil.
4. Merki er tákna gæðaflokka.
5. Merki útflytjanda.
6. Merki framleiðanda.

Framangreind merki má tákna með þeim hætti, sem fiskmatsstjóri og söluaðilar koma sér saman um.

8. gr.

Allan saltfisk ber að tímamerkja um leið og hann er gæðaflokkaður og pakkaður. Skal tákna tímamerkin með bókstöfum eins og hér greinir:

Janúar	1.—15.	bókst. A
—	16.—31.	— B
Febr.	1.—15.	— C
—	16.—28.	— D
Marz	1.—15.	— E
—	16.—31.	— F
Apríl	1.—15.	— G
—	16.—30.	— H

Mái	1.—15.	—	I
—	16.—31.	—	J
Júni	1.—15.	—	K
—	16.—30.	—	L
Júlí	1.—15.	—	M
—	16.—31.	—	N
Ágúst	1.—15.	—	O
—	16.—31.	—	P
Sept.	1.—15.	—	R
—	16.—30.	—	S
Okt.	1.—15.	—	T
—	16.—31.	—	U
Nóv.	1.—15.	—	V
—	16.—30.	—	W
Des.	1.—15.	—	X
—	16.—31.	—	Y

9. gr.

Stærðarmerking fer eftir máli eða tölu fiska í pakka og skal Fiskmat ríkisins hafa eftirlit með því að stærðarmerking sé í samræmi við innihald pakka.

Leitast skal við að hafa sem jafnasta fiskstærð í hverjum pakka, en mál á saltfiski er talið frá föstum hnakka að aftasta lið á sporði.

10. gr.

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

1. Fyrsta flokks fiskur á að vera gallalaus og óaðfinnanleg vara, hvítur og blæfallegur. Í þennan flokk má því ekki láta fisk, sem er sprunginn eða rifinn, illa flattur eða illa saltaður eða með áberandi goggstungum.
2. Annars flokks fiskur á að vera jafngóð neyzluvara og fyrsta flokks fiskur. 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 fisk, sem er mjög sprunginn eða rifinn, ekki fisk með blóðfleckjum eða illa saltaðan; yfirleitt engan fisk, sem er svo gallaður, að ekki megi teljast góð neyzluvara.
3. Þriðja flokks fiskur er sá fiskur, sem er rýrari og gallameiri en hæft þykir að hafa annan flokk, en þó ekki miklu rýrari að neyzlugildi.
4. Í fjórða flokk fer sá fiskur, sem er stórgallaður með áberandi ormum, stórum blóðfleckjum, rýr að neyzlugildi, en þó hæfur til manneldis.

Gæðamat fisks nr. 1, 2 o. s. frv. er grundvallaratriði fiskmats, sem ekki má víkja frá. Sampökkun gæðaflokka til einstakra markaða má aðeins framkvæma samkvæmt óskum sölusamtakanna og að fengnu leyfi fiskmatsstjóra.

Sé um slík afbrigði að ræða, verður að flytja fiskinn út undir sérstökum heitum, sem fiskmatsstjóri og sölusamtökin koma sér saman um.

11. gr.

Ýsa skal í aðalatriðum aðgreind eftir gæðum á sama hátt og þorskur. Þó skal taka nokkurt tillit til þess, að þunnildi ýsunnar eru að jafnaði dekkri og los á þunnildum frá hnakka tíðari en á þorski.

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 ufsa yfirleitt.

Þegar fiturákir eru í ufsa ber að flokka hann með sérstöku tilliti til þess, þannig að í annan flokk fari ufsi með fínnum fiturákum, í þriðja flokk ufsi með stærri fiturákum og blettum, en ef mikil brögð eru að fitunni alls staðar á yfirborðinu, skal ufsinn fara í fjórða flokk.

Löngu og keilu skal einnig flokka eftir sömu reglum og þorsk.

12. gr.

Ákvæði 10. og 11. gr eiga við um mat á blautsöltuðum fiski. Um mat á þvegnum og þurrkuðum saltfiski gilda sömu ákvæði og hugtök að öðru leyti en því, að þurrkstig (vatnsinnihald) hans er samningsatriði milli kaupenda og seljenda. Fiskmatsstjóri gefur út nánari fyrirmæli og leiðbeiningar um mat á saltfiski eftir því sem þurfa þykir á hverjum tíma.

13. gr.

Söltuð þunnildi til útflutnings skal meta eftir sömu grundvallarreglum og venjulegan saltfisk. Þau skulu vera heil, ekki með blóðblettum, blóðstungum eða áberandi blóðæðum. Þau skulu vera laus við gallbletti, lifrabletti eða hliðstæðar skemmdir. Mat á söltuðum þunnildum er því hliðstætt mati á fyrsta flokks saltfiski að því er varðar þunnildi hans. Þunnildin skulu vera fullsöltuð, slétt og í alla staði vel verkuð.

14. gr.

Mat og útflutningur á söltuðum flökum, tunnufiski og þunnildum er í aðalatriðum háð sömu skilyrðum og segir um venjulegan saltfisk.

Hvers konar merking þessara afurða er háð samþykki fiskmatsstjóra.

15. gr.

Allur saltfiskur, sem fluttur er á útlendan markað, skal vera í umbúðum, sem séu þannig úr garði gerðar, að ekki sé hættá á, að mati Fiskmats ríkisins, að fiskurinn spillist að gæðum eða útliti við flutninginn. Að öðru leyti er gerð umbúða og stærð pakka samningsatriði milli kaupenda og seljenda.

16. gr.

Umbúðir um fisk skulu jafnan merktar með stöfum, er tákna vörutegundina, sem er í umbúðunum, stærð fiskisins, gæði og verkunarstig. Er þetta táknað með merkjum, sem útflytjandi og fiskmatsstjóri koma sér saman um. Enn fremur skal sett á umbúðirnar merki, sem er þannig gert, 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 matsumdæmi, annar veiðistöð, en þriðji verkunarstöð eða framleiðanda.

Matsumdæmi.	Suðvesturland	hefur	bókstafinn	F.
—	Vestfirðir	hafa	—	O.
—	Norðurland	hefur	—	N.
—	Austfirðir	hafa	—	E.
—	Vestm.eyjar	hafa	—	V.

Fiskmat ríkisins 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 Fiskmati ríkisins.

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 merkistaf veiðistöðvarinnar.

Ekki má nota stafina: Á, Í, Ó, Æ, Þ eða W og X nema til að tákna afbrigði. Skál afbrigðisins getið á vottorði um matið.

Framleiðslufyrirtækjum er heimilt að nota eigið vörumerki í stað venjulegs merkis framleiðanda, þó að því tilskildu, að það trufla ekki aðrar nauðsynlegar merkingar vörunnar eða gefi villandi upplýsingar um hana, og að fengnu leyfi sölusamtakanna.

17. gr.

Hverjum fiskmatsmanni er úthlutað sérstöku númeri, táknað með tölustöfum, sem ber að leggja í hvern fiskpakka. Fiskmat ríkisins sér um prentun þessara númera, úthlutar fiskmatsmönnum þeim og heldur sérstaka skrá um númer fiskmatsmanna. Utflytjandi greiðir umrædda númeramiða á kostnaðarverði samkvæmt tölu fiskpakka eftir að útflutningur fisksins hefur átt stað.

Fiskmat ríkisins sér um dreifingu umræddra númera til fiskmatsmanna og ber fiskmatsmönnum að óska eftir númeramiðum ætíð í tæka tíð svo að þeir þrjóti ekki. Algjörlega er bannað að fiskmatismaður noti aðra miða en þá, sem Fiskmat ríkisins hefur úthlutað honum. Við pökkun á fiskinum ber að leggja miðann sem næst miðju innihalds pakkans.

18. gr.

Allur saltfiskur, á hvaða verkunarstigi sem er, verður að standast tilskilda nettóvigti, þegar honum er afskipað.

Þegar fiskurinn er veginn í pakka, verður því með tilliti til ásigkomulags og verkunar fisksins að taka þá yfirvigt, sem telja má að þyngd fisksins rýrni um, þar til honum er afskipað.

Yfirfiskmatmenn, eða fiskmatsmenn í umboði þeirra, ákveða á hverjum tíma hvaða yfirvigt skuli taka samkvæmt framansögðu. Á óverkaðan saltfisk skal þó ætíð taka 2% yfirvigt vegna salts þess, er loðir við fiskinn, þegar hann er metinn og veginn, enda þótt saltið sé slegið af honum eins og vera ber.

19. gr.

Þegar saltfiskur hefur verið metinn, veginn og pakkaður má ekki flytja hann úr geymslustað, nema til útflutnings, án vitundar fiskmatsmanns.

Sé metinn, veginn og pakkaður fiskur fluttur milli hafna og lagður þar á land, skal athuga hann og endurmeta, ef þurfa þykir, áður en hann er fluttur um borð í útflutningsskip. Sé fiskurinn fluttur á þennan hátt milli matsumdæma, er hann þá kominn í umsjá yfirfiskmatsmanns þess umdæmis, sem hann er fluttur til, enda sé honum tilkynnt um flutninginn.

Yfirmatsmönnum er heimilt að fyrirskipa skoðun, og ef tilefni gefst til, endurmat og vigtun á saltfiski, ef að þeirra dómi líður of langur tími frá pökkun.

Þegar tekin eru sýni af metnum og pökkuðum saltfiski skal lágmark sýna tekið með hliðsjón af fiskmagni, sem hér segir:

Af	100	pk. og minna	skulu metnir	3 pk.
—	100 — 500	— — —	— —	5 —
—	500 — 1000	— — —	— —	7 —
—	1000 — 2000	— — —	— —	10 —
—	2000 pk. og þar yfir	— — —	— —	15 —.

20. gr.

Í hverju skipi, sem lestar saltfisk til útflutnings, skal vera hleðslustjóri, ráðinn af sölusamtökum en samþykktur af fiskmatstjóra.

Hleðslustjóri skal sjá um að útbúnaður allur í farmrúmi skipsins sé í það góðu

lagi, að ekki sé hætt á að fiskurinn eða umbúðir hans spillist að gæðum eða útliti, svo og að eins vel sé farið með fiskinn og frekast er unnt.

Jafnan skal þess gætt, að ekki sé hætt á að gæði, útlit eða umbúðir fisksins spillist á leið frá geymslustað til skips og skulu yfirbreiðslur notaðar í þessu skyni þegar þess er þörf.

Hleðslustjóri lætur hlaða fiskinum í skipið samkvæmt fyrirmælum útflytjanda. Hann skal skila sundurliðaðri skýrslu um tegundir og flokka farmsins að lestun lokinni.

21. gr.

Til þess að tryggja það, að með fiskmatinu náist sem bestur árangur í því að auka álit og eftirspurn eftir fiskinum í markaðslöndunum, skal fiskmatsstjóri fylgjast nákvæmlega með þeim kröfum, sem hinir ýmsu markaðsstaðir gera til fisksins. Enn fremur skulu forráðamenn sölusamtakanna og fiskmatsstjóri ásamt deildarstjóra saltfisksdeildar hafa nána samvinnu. Ber þessum aðilum að gefa hver öðrum allar upplýsingar, sem að gagni mega koma í þessu sambandi.

Skulu fiskmatsstjóri og deildarstjóri saltfiskdeildar taka tillit til óska og ábendinga sölusamtakanna, enda fari þær ábendingar ekki í bága við reglugerð þessa.

22. gr.

Um mál út af brotum á reglugerð þessari skal fara að hætti opinberra mála og varða brot sektum, sem renna skulu í ríkissjóð.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 55 2. maí 1968 um eftirlit og mat á fiski og fiskafurðum til þess að öðlast þegar gildi, og birtist til eftirbreytni öllum þeim, er hlut eiga að máli.

Jafnframt er úr gildi felld reglugerð nr. 127/1953 um verkun og mat á saltfiski til útflutnings.

Sjávarútvegsráðuneytið, 26. febrúar 1973.

Lúðvík Jóseppson.

Jón L. Arnalds.

AUGLÝSING

um staðfestingu sjávarútvegsráðuneytisins á grundvallarverði á
óverkuðum saltfiski fyrir framleiðslutímabilið 1. október til
31. desember 1972 og á söltuðum ufsaflökum fyrir sama tímabil.

Með skírskotun til laga nr. 72 28. maí 1969, um Verðjöfnunarsjóð fiskiðnaðar og samkvæmt tillögum stjórnar Verðjöfnunarsjóðs, hefur ráðuneytið staðfest eftirfarandi grundvallarverð á óverkuðum saltfiski fyrir framleiðslutímabilið 1. október til 31. desember 1972 og á söltuðum ufsaflökum fyrir sama tímabil:

Óverkaður saltfiskur:

Stórfiskur nr. I	kr. 77.00
Millifiskur nr. I	— 73.00
Smáfiskur 40/60 nr. I	— 66.50
Smáfiskur 60/100 nr. I	— 64.00

Verð á öðrum gæðaflokkum verði ákveðið í hlutföllum söluverða.