

## REGLUGERÐ

### um framleiðslu, eftirlit og útflutning á lagmeti.

#### I. KAFLI

##### Skýring hugtaka.

##### 1. gr.

Lagmeti eru matvæli, sem lögð eru í loftþéttar umbúðir (úr málm, gleri eða plasti), í þessari reglugerð aðeins matvæli unnin úr sjávarafurðum.

Niðurlagt lagmeti er lagmeti, sem rotvarið er með salti, sykri, sýrum eða öðrum rotvarnarefnum eða reykingu.

Niðursoðið lagmeti er lagmeti, sem soðið er á viðeigandi hátt til þess að fyrirbyggja skemmdir af völdum gerla, sveppa eða gerhvata.

Viðbótarefni eru hvers konar efni, sem sett eru í lagmeti til þess að bæta útlit þess, bragð, gerð eða næringargildi, auðvelda vinnslu eða auka geymsluþol.

Þrýstisúða er suða í vatni eða gufu í lokuðu rými við hitastig hærra en 100°C og samsvarandi þrýstingi.

Þrýstisjóðari er málmhylki gert til þess að þrýstisjóða lagmeti annaðhvort með vatni eða gufu, að viðbættum nauðsynlegum yfirþrýstingi.

Yfirþrýstingur er sá þrýstingur, sem hafður er í þrýstisjóðara framypfir þann eðlilega þrýsting, er samsvarar hitastigi vatnsgufunnar.

Eftirlit eru reglubundnar skoðanir og sýnatataka til þess að fylgjast með framleiðsluskilyrðum og framleiðsluháttum lagmetisverksmiðju og meðferð og gæðum hráefna og framleiðsluvöru á öllum stigum vinnslu og geymslu.

„Lot“ er magn vöru, og getur þar verið um að ræða eina sendingu „party“, „shipment“, eða framleiðslu eins dags, eða einnar vaktar.

Alþjóðastaðlaskrá, Codex Alimentarius, eru reglur um framleiðslu hvers konar matvæla, ásamt stöðlum um gerð þeirra, gæði og merkingu, viðbótarefni í þeim, rannsóknir á þeim og mat. Reglur þessar eru settar af Alþjóðastaðlaskráráðinu, Codex Alimentarius Commission, þar sem Ísland er aðili að.

#### II. KAFLI

##### Lagmetisverksmiðjur.

##### 2. gr.

Um hús og búnað lagmetisverksmiðja gilda eftir því sem við á, sömu ákvæði og um hraðfrystihús, sömuleiðis um vatn það, sem verksmiðjurnar nota og um hrein-  
tætistæki, klæðnað, aðbúnað og heilbrigði starfsfólks.

##### 3. gr.

Lagmetisverksmiðjur skulu, auk viðeigandi geymsluklefa fyrir hráefni, hafa kæliklefa til geymslu á niðurlögðu lagmeti við 2–5°C, og geymslu fyrir niðursoðið lagmeti 15–20°C heita, aðra hvora eða báðar, eftir því hver framleiðslan er.

##### 4. gr.

Þrýstisjóðarar í lagmetisverksmiðjum skulu gerðir fyrir yfirþrýsting. Þeir skulu vera undir opinberu eftirliti á sama hátt og gufukatlar, sbr. lög um öryggisráðstafanir

á vinnustöðum nr. 23/1952. Á þrýstisjóðurum skulu vera þrýstimælar og hitamælar af viðeigandi gerð, ásamt sjálfrita fyrir þrýsting og hitastig.

#### 5. gr.

Lagmetisverksmiðjur skulu hafa vottorð frá Framleiðslueftirliti sjávarafurða um, að þær fullnægi settum skilyrðum til framleiðslu. Nefnast þetta vinnsluvottorð og endurnýjast þau árlega, en auk þess í hvert sinn, sem gerðar eru breytingar eða viðbætur á húsum eða búnaði verksmiðjanna.

### III. KAFLI

#### Framleiðsla lagmetis.

#### 6. gr.

Hráefni, sem nota á í lagmeti, skal vera ógallað og heilnæmt. Það skal háð eftirliti Framleiðslueftirlits sjávarafurða.

#### 7. gr.

Um tegund og magn viðbótarefna í lagmeti skal farið eftir þeim reglum, sem gilda á hlutaðeigandi erlendum markaði. Annars ber að fara eftir sérkröfum kaupenda, ef einhverjar eru, en þær verða að vera skjalfestar og afhendast Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins í ljósriti.

#### 8. gr.

Umbúðir, sem notaðar eru fyrir lagmeti, skulu uppfylla þær kröfur um efni og gerð, sem gildandi eru á erlendum mörkuðum. Skal notkun umbúðanna háð samþykki Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins.

#### 9. gr.

Merking umbúða skal hverju sinni vera í samræmi við kröfur viðkomandi viðskiptalands, en lágmarkskröfur eru þessar: Smásöluumbúðir (dósir, glös o. s. frv.), sem notaðar eru fyrir lagmeti, skulu greinilega merktar með áprentuðum miðum eða steinprenti. Tilgreind skal tegund vörunnar og nettóþyngd og seljandi vörunnar, auk þess framleiðandi vörunnar, framleiðsluland og framleiðsludagur. Framleiðanda og framleiðsludag má tilgreina með dulmerki (code), og skal dulmerkið tilkynnt Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins og Framleiðslueftirliti sjávarafurða. Dósir án steinprents skulu merktar á botni með orðinu ICELAND. Á ytri umbúðum (pappakössum) skal standa að minnsta kosti heiti vörunnar og magn í kassa (nettóþyngd einingar og einingafjöldi), nafn seljanda og nafn eða merki viðtakanda. Ef um niðurlagt lagmeti er að ræða skal á öllum umbúðum standa skýrum stöfum, að varan skuli geymd við kælingu, heimilt er að tiltaka nánar að geymsluhitinn skuli vera 2–5°C.

#### 10. gr.

Í hverri lagmetisverksmiðju skal fara framleiðsluskýrslu í þrítí, þar sem skráð er daglega tegund og magn framleiðslu, tegund umbúða, prófanir gerðar á staðnum og sýni send til rannsóknna. Annað afrítið sendist Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins, en hitt Sölustofnun lagmetis. Frumritið geymir verksmiðjan ásamt tilheyrandi línurítum frá þrýstisjóðurum greinilega merktum. Skrá skal einnig í skýrsluna ef truflanir verða á vinnslunni, bilanir, rafmagnsskortur, gufuskortur, vinnutafir o. s. frv. Í geymslu verksmiðjunnar skal fullunnu vörunni staflað eftir tegundum og framleiðsludögum, þannig að alltaf sé auðvelt að sjá aldur vörunnar og finna ákveðna framleiðsludaga.

## IV. KAFLI

## Eftirlit.

## 11. gr.

Framleiðslueftirlit sjávarafurða hefur með höndum eftirlit með lagmetisverksmiðjum á Íslandi, en Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins með framleiðslu þeirra. Starfsmenn Framleiðslueftirlitsins fylgjast með hreinlæti í verksmiðjunum og hráefni. Skrá þeir athugasemdir sínar í framleiðsluskýrslu verksmiðjunnar ásamt nafni sínu í hvert sinn, sem þeir koma þar til eftirlits.

## 12. gr.

Taka skal reglulega sýni af framleiðslu lagmetisverksmiðjanna og senda Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins, einnig af hráefni og vatni þeirra, þegar ástæða þykir til. Reglubundna sýnatöku af framleiðslunni annast matsmenn Framleiðslueftirlits sjávarafurða á staðnum, og eru þá tekin sýni af hverju „lot“ samkvæmt töflunni í 13. gr. Framleiðslueftirlitið má fela verkstjóra lagmetisverksmiðju eða trúnaðarmanni hans daglega sýnatöku. Eru þá tekin sýni af hverri suðu, þegar um niðursoðið lagmeti er að ræða, en af niðurlögðu lagmeti eru tekin sýni 2—3 sinnum á dag. Reynist þessi sýnataka ekki fullnægjandi tekur Framleiðslueftirlitið viðbótarsýni samkvæmt töflunni í 13. gr. Allar óskir um sýnatöku starfsmanna Framleiðslueftirlits sjávarafurða skulu bornar fram við þá stofnun.

## 13. gr.

Fjöldi sýna, sem taka skal af lagmeti, fer eftir reglum Alþjóðastaðlaskrárinnar (CAC/RM 42—1969). Er fjöldi sýna þar miðaður við fjölda eininga í „lot“ vörunnar. Í reglum þessum er einnig tilgreindur leyfilegur hámarksfjöldi sýna, er metast óhæf. Er þá aðeins miðað við þá galla, sem finnast við skynmat (á útliti, bragði, lykt, gerð) eða við mælingar á nettóþyngd, magni viðbótarefna o. s. frv. Sýnatökutöflur Alþjóðastaðlaskrárinnar eru þessar:

## Sýnatökutöflur Codex Alimentarius fyrir matvæli í neytendaumbúðum.

Nettóþyngd einingar minni en 1 kg (2.2 lb.)

Einingafjöldi í heildarmagni	Fjöldi sýna	Hámarksfjöldi ótækra sýna
4 800 eða færri	6	1
4 801— 24 000	13	2
24 001— 48 000	21	3
48 001— 84 000	29	4
84 001—144 000	48	6
144 001—240 000	84	9
Fleiri en 240 000	126	13

Nettóþyngd einingar 1—4.5 kg (2.2—10 lb.)

Einingafjöldi í heildarmagni	Fjöldi sýna	Hámarksfjöldi ótækra sýna
2 400 eða færri	6	1
2 401— 15 000	13	2
15 001— 24 000	21	3
24 001— 42 000	29	4
42 001— 72 000	48	6
72 001—120 000	84	9
Fleiri en 120 000	126	13

**14. gr.**

Komi fram við ofanskráðar sýnatökur á lagmeti, gallar svo sem bólgnar dósir eða lekar, þá skal Framleiðslueftirlit sjávarafurða taka miklu stærri sýni af hinni grunuðu vöru. Skal miðað við að þessir gallar séu útilokaðir í meiru en 1% vörunnar.

**15. gr.**

Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins er skylt að tilkynna hlutaðeigandi verksmiðju tafarlaust ef eitthvað finnst athugavert við framleiðslu hennar. Auk þess skal Rannsóknastofnunin alltaf senda verksmiðjunum nákvæma skriflega skýrslu um niðurstöður hvernar rannsóknar svo fljótt sem auðið er, og samtímis sendist afrit af skýrslunni til Sölustofnunar lagmetis.

**16. gr.**

Lagmeti, sem flutt er út frá Íslandi, skal fylgja vottorð frá Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins um það, að varan sé góð og heilnæm og hafi tilskilið geymsluþol. Vottorð þetta skal ekki gefið út fyrr en í fyrsta lagi 2 vikum eftir að sýni af vörunni hafa borist til stofnunarinnar. Rannsóknastofnunin skal einnig ganga úr skugga um, að varan fullnægi reglum viðtökulandsins og sérkröfum kaupandans ef einhverjar eru. Sölustofnun lagmetis er skylt að tilkynna hlutaðeigandi verksmiðju og Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins um allar kvartanir, sem frá kaupendum kunna að berast.

**17. gr.**

Sölustofnun lagmetis er skylt að tilkynna Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins með nægum fyrirvara í hvert skipti sem útskipun lagmetis á að fara fram. Tilkynningum þessum skulu fylgja eftirtaldir upplýsingar.

Vörutegund (erlent heiti).

Magn vöru: Kassafjöldi, einingar í kassa, nettóþyngd einingar.

Framleiðandi vörunnar og framleiðsludagur.

Merki vörusendingar.

Kaupandi vörunnar og viðtökuland.

Útskipunarhöfn, útskipunardagur og flutningsskip.

Útflýttjandi vörunnar.

**V. KAFLI****Ýmis ákvæði.****18. gr.**

Kostnað af eftirliti Framleiðslueftirlits sjávarafurða með lagmetisverksmiðjunum og af sýnatöku hjá þeim, svo og kostnað af rannsóknum sýna hjá Rannsóknastofnun fiskiðnaðarins, greiði Sölustofnun lagmetis eftir gjaldskrá, sem staðfest er af viðkomandi ráðuneyti. Fé til greiðslu þessa kostnaðar tekur sölustofnunin sem hundraðs-hluta af útflutningsverði lagmetis, þó aldrei meira en 0.2% fob-verðs.

**19. gr.**

Brot gegn reglugerð þesari varða sektum.

**20. gr.**

Reglugerð þessi er sett samkvæmt lögum nr. 48 26. maí 1972, um Sölustofnun lagmetis og öðlast þegar gildi nema II. kafla hennar um lagmetisverksmiðjur, sem taki gildi hinn 20. maí 1977.

*Iðnaðarráðuneytið, 20. maí 1976.*

**Gunnar Thoroddsen.**

*Jóhannes Guðfinnsson.*