REGLUGERÐ

um meðferð, geymslu og vinnslu rækju um borð í veiðiskipum og vinnslustöðvum í landi.

I. KAFLI

Lágmarksákvæði um aðbúnað og áhöld til framleiðslu á hraðfrystri rækju til útflutnings.

1. gr.

Öll skip, sem leyfi hafa til rækjuveiða, skulu uppfylla þau almennu skilyrði um búnað veiðiskipa, sem tilgreind eru í 1. kafla reglugerðar nr. 55/1970, um eftirlit og mat á ferskum fiski o. fl. Þau skulu öll hafa hæfnisvottorð gefið út af Ríkismati sjávarafurða, og þau veiðiskip sem fullvinna afla um borð skulu hafa til þess vinnsluleyfi Ríkismats sjávarafurða.

2. gr.

Veiðiskip og rækjuvinnslustöðvar í landi, sem hraðfrysta rækju, skulu uppfylla lágmarksákvæði um aðbúnað og áhöld við framleiðslu á hraðfrystri rækju til útflutnings, sbr. reglugerð nr. 56/1953, um mat á frystum fiski til útflutnings.

3. gr.

Veiðiskip, sem hraðfrysta rækju um borð, skulu búin hraðfrystibúnaði, sem uppfyllir eftirtalin skilyrði:

1. Sé hraðfrysting framkvæmd með plötufrystitækjum, skulu tækin vera laus við ryð eða önnur óhreinindi, afþiljuð og einangruð frá öðrum vinnusvæðum skipsins. Staðsetja skal síritandi hitamæla er sýna hitastig kælimiðils við útstreymi úr tækjunum. Heimilt er einnig að koma hitanemum fyrir í miðri rækjublokk, sem frysta á hverju sinni.
2. Sé hraðfrysting framkvæmd með blæstri af köldu lofti, skal blásurunum komið þannig fyrir, að kæliloftið leiki um alla þá rækju, sem frysta á, og skal hitanemum tengdum síritum komið fyrir við inntak loftsins í kælibúnt.

Hitamælar skulu prófaðir og stilltir þegar þörf krefur og skal á hverjum sírita merkt, hvað aflestur táknar fyrir þá rækju, sem hægast frýs í tækinu að jafnaði.

Rækja telst hraðfryst, þegar frostbroddurinn færist að minnsta kosti um 1,5 cm á klukkustund. Rækja telst frosin, þegar hitastig hennar er −20 gráður á Celsius eða lægra.

Skilyrðum um hraðfrystingu telst ennfremur fullnægt þegar hitastig í miðju 6 cm þykkrar rækjublokkar mælist −20 gráður á Celsíus innan 2 klst. frá því að frysting hófst, eða ef hitastig í miðjum pakka lausfrystrar rækju er eigi hærra en −20 gráður á Celsíus eftir að rækjan hefur verið geymd í 2 klst. í frystigeymslu.

Óheimilt er að frysta rækju með öðrum hætti en þeim, sem að ofan greinir.

4. gr.

Frystigeymslur í veiðiskipum, sem hraðfrysta rækju um borð, skulu uppfylla þær lágmarkskröfur sem gerðar eru til slíks húsnæðis í landi, samkvæmt mati Ríkismats sjávarafurða.

5. gr.

Kassar til geymslu á ferskri rækju um borð í veiðiskipum og í landi skulu eigi vera dýpri en 20 cm.

6. gr.

Suðurker, síur, kælibakkar og önnur áhöld til suðu skulu vera viðurkennd af Ríkismati sjávarafurða.

7. gr.

Geymslur fyrir ísvarða rækju skulu varmaeinangraðar og kældar með loft- eða spíralkælingu á viðurkenndan hátt. Undanþegin þessu ákvæði eru skip, sem landa afla sínum daglega á tímabilinu frá 1. október til 15. maí.

II. KAFLI
Lágmarksákvæði um hollustuhætti, hreinlætistæki, klæðnað og aðbúnað starfsmanna, sem vinna að framleiðslu hraðfrystrar rækju um borð í veiðiskipum og vinnslustöðvum í landi.

8. gr.

Um þessi efni vísast til gildandi ákvæða reglugerðar nr. 55/1970, um mat og eftirlit með ferskum fiski o. fl., og reglugerðar nr. 56/1953, um mat á frystum fiski til útflutnings.

III. KAFLI
Ákvæði um úthaldstíma veiðiskipa og dagmerkingar.

9. gr.

Togtími skal vera innan þeirra marka, að rækjan verði ekki fyrir óhæfilegu hnjaski af þeim sökum.

10. gr.

Rækja, sem geymd er fersk um borð í veiðiskipi, skal dagmerkt og auðkennd með skipaskrárnúmeri viðkomandi skips. Færa skal afla hvers veiðidags á þar til gerð lestarkort, sem afhenda skal ferskfiskmatsmanni við löndun.

11. gr.

Rækju, sem ísuð er um borð í veiðiskipi, skal landað eigi síðar en fjórum sólarhringum eftir að hún er veidd, og skal vinnsla rækjunnar hefjast innan sólarhrings frá löndun.

IV. KAFLI
Um ísun og geymslu á ferskri rækju, framleiðslu á pillaðri og ópillaðri rækju, hraðfrystingu, pökkun, meðferð og geymslu um borð í veiðiskipum og vinnslustöðvum í landi.

12. gr.

Að þvotti og hreinsun lokinni skal rækjan ísuð þannig, að ís blandist sem jafnast um alla rækjuna. Eigi skal fylla kassa þannig, að hætta sé á að rækja kremjist af þeim sökum. Ísmagn skal vera nægjanlegt í hverjum kassa, þannig að hitastig sé sem næst 0 gráðum á Celsius og fari ekki yfir +2 gráður á Celsius þar til vinnsla hefst.

Allri rækju, sem ekki er unnin strax, skal tafarlaust komið fyrir í viðurkenndum kæligeymslum.

13. gr.

Óheimilt er að hraðfrysta ópillaða rækju til endurvinnslu, sé meira en sólarhringur liðin frá því að hún var veidd.

Þegar hraðfryst rækja er þídd upp til endurvinnslu, skal uppþíðing vera það hröð, að hráefnið verði ekki fyrir skemmdum.

14. gr.

Ferska eða soðna ópillaða rækju, sem hraðfrysta á til útflutnings, má aðeins vinna um borð í veiðiskipum og skal þá hraðfrysting framkvæmd strax að hreinsun og þvotti hráefnis loknum.

15. gr.

Ópilluð rækja, sem soðin er til útflutnings, skal soðin í hreinu saltvatni eða hreinum sjó strax að þvotti og hreinsun lokinni. Skal rækja soðin í gegn, þannig að hún kreppist vel.

16. gr.

Öll notkun aukaefna, svo sem litarefna, rotvarnarefna eða annarra íblöndunarefna, er óheimil, nema með leyfi Ríkismats sjávarafurða og undir eftirliti þess.

17. gr.

Þegar pilluð rækja er pækluð, skal það gert með hreinu saltblönduðu vatni. Pækillinn skal kældur þannig, að hitastig sé sem næst −2 til +2 gráður á Celsius.

18. gr.

Rækja, sem tilbúin er til frystingar, skal hraðfryst strax.

19. gr.

Nettóvigt hverrar einingar er brúttóvigt að frádregnum umbúðum og íshúð, nema annars sé getið í sölusamningum og lög viðskiptalands heimili, enda sé Ríkismati sjávarafurða tilkynnt um slíka samninga.

20. gr.

Hver hraðfryst smásölueining skal auðkennd með eftirtöldum upplýsingum, nema frekari kröfur séu gerðar um það efni í landi kaupanda:

Tilgreina skal tegund vörunnar, nettóþyngd, seljanda vörunnar eða framleiðanda og framleiðsluland. Ennfremur skal auðkenna endurfrysta rækju.

Hver hraðfryst heildsölueining skal auðkennd með nafni framleiðanda, ári og framleiðsludegi. Framleiðanda, ár og framleiðsludag má tilgreina með dulmerki, sem tilkynna skal Ríkismati sjávarafurða, nema reglur viðskiptalands kveði á um annað.

21. gr.

Á ytri umbúðum skal tilgreina heiti vörunnar, einingafjölda og nettóþyngd, ár og framleiðsludag, nafn framleiðanda, nafn seljanda, framleiðsluland og hitastig í flutningi. Ennfremur skal auðkenna endurfrysta rækju. Framleiðanda, ár og framleiðsludag má tilgreina með dulmerki sem tilkynna skal Ríkismati sjávarafurða.

22. gr.

Rækja, sem fryst er um borð í veiðiskipum til endurvinnslu í landi, skal merkt með skipaskrárnúmeri skips og framleiðsludegi.

Ytri umbúðir skulu vera þannig, að rækjan verði ekki fyrir hnjaski í flutningi og sé vel varin fyrir utanaðkomandi áhrifum.

23. gr.

Þar sem fullvinnsla og hraðfrysting rækju fer fram, skal vera starfandi matsmaður við vinnsluna.

Matsmaður skal færa í löggilta dagbók allt sem máli skiptir varðandi vinnsluna, svo sem aldur hráefnis sem unnið er dag hvern, magn fullunninnar rækju, gæði hráefnis, stærðarflokka, hitastig í ferskri og fullunninni vöru, pakkningastærðir, magn landaðs hráefnis o. s. frv. Matsmaður staðfestir skráningar með undirskrift sinni.

V. KAFLI
Ákvæði um gæðaflokkun á ferskri rækju til vinnslu, svo og uppþíddri rækju til endurvinnslu og hraðfrystri rækju til útflutnings.

24. gr.

Rækja, ósoðin eða soðin, flokkast hæf eða óhæf til manneldis. Engir aðskotahlutir, önnur dýr eða botngróður skulu vera í rækjunni. Um ísun, kælingu og geymslu og magn í kössum skal fara eftir ákvæðum annarra greina reglugerðar þessarar.

25. gr.

Skylt er að gæða- og stærðarmeta allan rækjuafla.
Gæðamat skal framkvæmt á eftirfarandi hátt:

Rækja, hæf til manneldis:
Rækjan skal vera ókramin og vel þvegin. Hún skal hafa eðlilegan lit og eða byrjandi litabreytingar á skel, sumar e. t. v. farnar að dökkna í haus. Hrogn blágræn eða farin að dökkna. Lykt má ekki bera vott um skemmdir af völdum gerla eða efnabreytinga.

Rækja, óhæf til manneldis:
Öll önnur rækja, svo sem illa þvegin eða kramin rækja, rækja, með ótvíræð skemmdareinkenni, miklar litarbreytingar á skel, rækja með dökkan haus (hrogn dökk), rækja með ammoníakslykt, svo og rækja, sem komist hefur í snertingu við olíu eða mengast af öðrum orsökum.

26. gr.

Heimilt er matsmönnum, að hafa hliðsjón af gerlagróðri rækju sem metin er. Ennfremur er þeim heimilt, að láta mæla og hafa hliðsjón af magni trímethylamíns (TMA) eða annarra efnasambanda í rækjunni.

27. gr.

Brot á reglugerð þessari varða viðurlög samkvæmt ákvæðum laga nr. 53 30. maí 1984, um Ríkismat sjávarafurða. Með mál út af brotum skal farið að hætti opinberra mála.

28. gr.

Reglugerð þessi er sett samkvæmt ákvæðum laga nr. 53 30. maí 1984, um Ríkismat sjávarafurða, til að öðlast gildi 1. ágúst 1984 og birtist til eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli. Frá sama tíma eru felld úr gildi ákvæði eldri reglugerða, sem brjóta í bága við ákvæði þessarar reglugerðar.

Sjávarútvegsráðuneytið, 17. júlí 1984.

Halldór Ásgrímsson.

Þorsteinn Geirsson.