

126

12. júní

REGLUGERÐ

um breyting á reglugerð nr. 49 20. marz 1953, um breyting á hafnarreglugerð fyrir Sauðárkrók, nr. 67 14. maí 1947.

1. gr.

9. og 10. flokkur vörugjaldskrár 4. gr. reglugerðarinnar orðist þannig:
 9. flokkur. Gjald kr. 1.80 hver 100 kg:
 Olía, benzín, smurolíur.
 10. flokkur. Gjald kr. 3.20 hver 10 kg:
 Tóbaksvörur, vín, spiritus.

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast þegar gildi.

Reglugerð þessi staðfestist hér með samkvæmt lögum nr. 29 23. apríl 1946, um hafnargerðir og lendingarbætur, og birtist til eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli.

Samgöngumálaráðuneytið, 12. júní 1953.

F. h. r.

Páll Pálmason.

Brynjólfur Ingólfsson.

127

26. júní

REGLUGERÐ

um verkun og mat á saltfiski til útflutnings.

1. gr.

Allar tegundir saltfisks, sem fluttar eru úr landi sem íslenskur 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.

Þegar svo stendur á, að veiðiskip, sem sigla með eigin afla, vantar á fullfermi, má gera þá undantekningu að fulllesta það með fiski, sem það hefur áður lagt á land, þó að því tilskildu, að leyfi sölusamtakanna og fiskmatsstjóra komi til hverju sinni.

2. 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 yfirfiskmatismönnum og fiskmatsstjóra samkvæmt þeim reglum, sem settar eru í erindisbréfi fyrir þá 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.

3. gr.

127

Fiskmatsmenn skulu vera einn eða fleiri í hverri vinnslustöð. Matsmenn, sem gegna störfum við hinar ýmsu greinar fiskmatsins, skulu hafa samráð og samvinnu í störfum, eftir því sem við á. 26. júní

4. gr.

Fiskmatsstjóri setur reglur um útbúnað og áhöld fiskvinnslustöðva og gefur út fyrirmæli um verkun og mat á fiski, þegar ástæða er til og ráðuneytið samþykkir.

5. gr.

Forstöðumönnum fiskmatsins 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. Forstöðumenn fiskmatsins geta og neitað að meta þurrkaðan fisk, sem ekki hefur staðið nægilega lengi eftir verkun. Saltfiskur sé ætíð metinn 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.

Yfirfiskmatsmanni er heimilt að setja fiskmatsmenn til starfa, hvar sem hann telur þörf á innan umdæmisins.

6. gr.

Allar saltfisktegundir, sem fara út frá landinu, eru flokkaðar í fimm aðalflokka, og koma þá til greina eftirtalin atriði:

1. veiði- og verkunartími.
2. Þurrkstig.
3. Fisktegund.
4. Stærð.
5. Gæði.

Nánari aðgreining þessara fimm aðalflokka fer eftir fyrirmælum, er fiskmatsstjóri gefur út.

7. gr.

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

8. gr.

Þurrkstig saltfisks eða ástand hans, að því er varðar rakainnihald, eru þessi:

1. Óverkaður fiskur.
2. Þvegin 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. Bilbaó-þurr fiskur.
8. Portúgal-þurr fiskur.
9. Kúba-þurr fiskur.
10. Brazílu-þurr 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.

127 Fyrir hina ýmsu markaði skulu þurrkstigin táknuð með merkjum og orðum, er 26. júní sölusamtökin og fiskmatsstjóri koma sér saman um á hverjum tíma.

9. gr.

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

Stórfiskur (þorskur) yfir 20 þuml.

Millifiskur 16—22 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.

Smáufsi 12—20 þuml.

Keila, stór, yfir 18 þuml.

Keila, smá, 12—18 þuml.

Labrador-fiskur 16—22 þuml.

Labrador-fiskur 12—16 þuml.

Labrador-ýsa 16—20 þuml.

Labrador-ýsa 12—16 þuml.

Þetta er hin venjulega flokkun eftir stærð hinna ýmsu tegunda fisks. Veita má afbrigði frá þessari stærðarflokkun, ef nauðsyn krefur vegna markaðanna.

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. stóran fisk með smáum í sama stærðarflokki.

Jafnan skal getið á matsvottorðum stærðar fisksins eftir máli eða tölu fiska í pakka, ef stærðargreining eða talning er framkvæmd í mati.

10. gr.

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 ormum, 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, ekki heldur fisk, sem er óhrjálegur að útliti eða trosnaður í hnakka eða annars staðar.

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 sólsoðinn fisk, ekki fisk, sem er mjög sprunginn eða rifinn, ekki fisk með blóðflekki eða illa saltaðan; yfirleitt engan fisk, sem er svo gallaður, að ekki megi teljast góð neyzluvara.

Þriðja flokks fiskur er sá fiskur, sem er rýrari og gallameiri en hæft þykir að hafa í annan flokk, en þó ekki miklu rýrari að neyzlugildi.

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

Gæðamat fisks nr. 1, 2 o. s. frv. er grundvallaratriði fiskmatsins, sem ekki má 127
víkja frá. Sampökkun gæðaflokka til einstakra markaða má aðeins framkvæma sam- 26. júní
kvæmt 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 er í aðalatriðum aðgreind eftir gæðum á sama hátt og þorskur. Þó verður að taka nokkurt tillit til þess, að þunnildi ýsunnar eru að jafnaði dekkri og los á þunnildum 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 flokka ufsa með sérstöku tilliti til þess, þannig að í annan flokk fer ufsi með finum 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 í keilu, og fer allur slíkur fiskur í þriðja og fjórða flokk.

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 ætluðum gæðum, þar sem ýmsir smærri gallar, sem liggja í augum uppi á verkuðum fiski, eru síður eða ekki sýnilegir, meðan fiskurinn er óverkaður.

Fiskur, sem hefur legið ísvarinn og ekki verið hálsskorinn réttilega, áður en hann er fluttur og saltaður, telst ekki venjuleg framleiðsla sem saltfiskur.

Um fisk, sem verkaður er eins og segir í næstu málsgrein hér á undan, gilda þau ákvæði, að sé hann fluttur út óverkaður, má ekki blanda honum saman við rétt verkaðan saltfisk, heldur flytja hann út undir sérstöku heiti. Sé þannig verkaður saltfiskur þveginn og fullþurrkaður, má meta hann á venjulegan hátt í samráði við sölusamtökin hverju sinni.

Fiskmatsstjóri gefur út fyrirmæli og nánari leiðbeiningar, sem hann telur með þurfa á hverjum tíma.

Þegar beðið er um mat á fiski til útflutnings, skal yfirfiskmatsmanni tilkynnt um leið, til hvaða markaðsstaða fiskurinn á að fara og um þau atriði sölusamningsins, er varða sjálft matið.

12. gr.

Allur saltfiskur, sem sendur er á útlenda markaði, skal vera í umbúðum. Venjulega eru notaðar saumaðar strigaumbúðir, en auk þess skulu bönd, tvö eða fleiri, bundin 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.

Umbúðastrigi um saltfisk sé ofinn úr hampi (jute) eða öðru ekki óstyrkara efni. Striginn má ekki vera lakari en það, að hver fermetri vegi að minnsta kosti 230 grömm og að ekki minna en 3,8 þræðir komi á hvern cm í lengd og breidd vefjarins.

Fiskmatmenn, sem hafa umsjón með fiskpökkun, skulu gæta þess hverju sinni, að strigastrangar þeir, sem umbúðir eru ristar af, séu að efni og styrkleika samkvæmt því sem að framan segir.

127

26. júní

13. gr.

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

Um þurran fisk (innanmál):

60 kg stórfisk 50×92 cm.

50 kg stórfisk 50×77 cm.

50 kg smáfisk 50×72 cm.

Um óverkaðan fisk og pressufisk (innanmál):

60 kg stórfisk 50×85 cm.

50 kg stórfisk 50×75 cm.

50 kg smáfisk 50×72 cm.

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

14. gr.

Umbúðir um fisk skulu jafnan merktar með stöfum, er tákna vörutegundina, sem er í umbúðunum, stærð fisksins, gæði og verkunarstig. Er þetta táknað með merkjum, 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 matsumdæmi, annað 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 yfirfiskmatsmanni.

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 merki-staf veiðistöðvarinnar.

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

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

15. gr.

Allur saltfiskur, á hvaða verkunarstigi sem er, verður að standa tilskilda nettó-vigt, 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.

Yfirfiskmatsmenn eða fiskmatsmenn í umboði þeirra ákveða á hverjum tíma, hvaða yfirvigt skuli taka samkvæmt framansögðu. Á óverkaðan saltfisk skal þó

ætið taka 2% yfirvigt vegna salts þess, er loðir við fiskinn, þegar hann er metinn og 127
vegin, enda þótt saltið sé slegið af honum eins og vera ber. 26. júní

16. gr.

Þegar saltfiskur hefir verið metinn, veginn og pakkaður til útflutnings, má ekki undir neinum kringumstæðum hreyfa við honum eða flytja hann úr stað, án vitundar yfirfiskmatsmanns.

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.

Yfirfiskmatsmönnum er heimilt að fyrirskipa skoðun, og ef tilefni gefst, endurmat á saltfiski, ef að þeirra dómi liður of langur tími frá þökkun.

17. gr.

Við lestun á saltfiski til útflutnings skulu ætið starfa fiskmatsmenn, einn eða fleiri, settir til þess í hvert sinn af hlutaðeigandi yfirfiskmatsmanni.

Fiskimatsmenn þessir sjá um, að engin sú meðferð sé viðhöfð, sem valdið getur tjóni á gæðum, útliti eða umbúðum fisksins við útskipun.

Þegar lestun er lokið, skilar fiskmatmaður sundurliðaðri skýrslu til yfirfiskmatsmanns um tegundir og flokka þess fisks, sem lestaður hefur verið í skipið.

18. gr.

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

Hleðslustjóri skal sjá um að útbúnaður allur í farmrúmi skipsins sé í það góðu lagi, að fiskurinn eða umbúðir hans geti ekki spillt að gæðum eða útliti, svo og að eins vel sé farið með fiskinn og frekast er unnt.

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

Ef yfirfiskmatsmenn fylgja skipi, meðan það er að ferma, er ekki skylt að láta hleðslustjóra fylgja því, ef yfirfiskmatsmenn hafa eftirlit með hleðslunni.

19. gr.

Flattur fiskur eða flakaður, sem er þækilsaltaður og fluttur út í tunnum óverk-
aður, skal metinn og flokkaður eftir sömu grundvallarreglum og venjulegur salt-
fiskur, eins og segir í 10. gr. þessarar reglugerðar.

Flattur fiskur eða flakaður, sem saltaður er í tunnur, er mats- og útflutnings-
hæfur eftir að hafa staðið 20 daga í fullsterkum saltþækli (24—25%), enda full-
vissi matsmaður sig um, að fiskurinn sé fullsaltaður.

Þegar matið fer fram, skal taka fiskinn úr tunnunum og láta þækilinn síga af honum, áður en vigtað er, einnig skal þess gætt, að ekki loði þá órunnið salt við fiskinn.

Matsmaður skal fullvissa sig um, að tunnur þær, sem metið er í, séu hreinar og heldar. Strá skal hreinu salti í fiskinn á ný og áfylla tunnurnar með fullsterkum þækli.

20. gr.

Mat á söltuðum ufsaflökum skal framkvæma á sama hátt og eftir sömu reglum og gilda um venjulegan saltfisk.

127
26. júní

21. gr.

Söltuð þunnildi til útflutnings skal meta eftir sömu grundvallarreglum og venjulegan saltfisk. Þau skulu vera heil, ekki með blóðblettum, blóðstungum eða áberandi blóðæðum. 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. Ekki má pakka til útflutnings þunnildum, sem eru smærri en 50 ferssentimetrar.

Þunnildin skal pakka í 25 kg pakka. Stærð pakkamótanna skal vera sem hér segir: Lengd 48 cm, breidd 35 cm og dýpt 15 cm, allt miðað við innanmál.

Binda skal með tveim böndum utan um pakkana og sauma utan um þá venjulegan fiskumbúðastriga.

Á fullsöltuð þunnildi skal taka 4% yfirvigt, en meira, ef matsmenn álíta þess þörf.

22. 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.

23. 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, ennfreður skulu forráðamenn sölusamtakanna og fiskmatsstjóri hafa nána samvinnu. Ber þessum aðilum að gefa hver öðrum allar upplýsingar, sem að gagni mega koma í þessu sambandi.

Skal fiskmatsstjóri taka tillit til óska og ábendinga sölusamtakanna, enda fari þær ábendingar ekki í bág við reglugerð þessa.

24. gr.

Með reglugerð þessari fellur úr gildi VI. kafli reglugerðar nr. 81 13. marz 1950, um fiskmat og meðferð, verkun og útflutning á fiski.

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

Atvinnumálaráðuneytið, 26. júní 1953.

Ólafur Thors.

Gunnl. E. Briem.