

FISKERIDIREKTORATETS SMÅSKRIFTER

Nr. 4, 1950

En oversikt over vrakning
og kontroll av fisk og fiskevarer.

Utgitt av

FISKERIDIREKTØREN

BERGEN

A/S JOHN GRIEGS BOKTRYKKERI

1 9 5 0

ADMINISTRATIVE SERVICES DIVISION
MAY 1964

ADMINISTRATIVE SERVICES DIVISION
MAY 1964

MAY 1964

ADMINISTRATIVE SERVICES DIVISION

ADMINISTRATIVE SERVICES DIVISION
MAY 1964

FORORD.

Ved undervisningen på fiskarfagskolene og Lærebruket i Vardø har man følt behovet for en kortfattet, men samtidig fullstendig oversikt over kontrollverkets oppbygging og arbeide. I 1945 holdt overvraker *Rolf Kvam* et foredrag om dette emne ved Statens Fiskarfagskole, Aukra. Det er dette foredraget som etter gjennomgåelse og ajourføring av de fire inspektørene ved Vraker- og Kontrollverket er lagt til grunn for denne brosjyren.

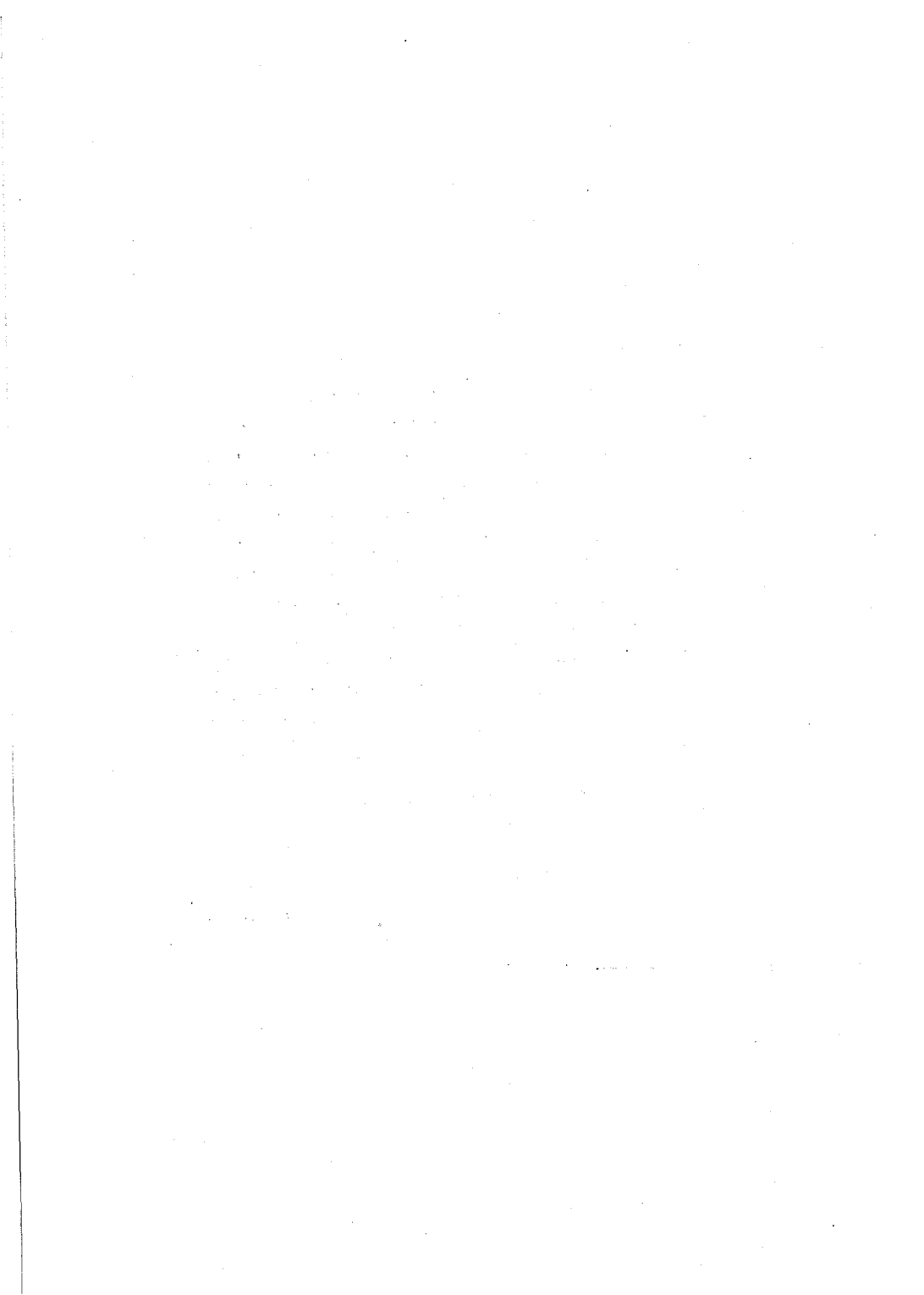
Fiskeridirektoratet takker med dette overvraker *Rolf Kvam* og de andre som har bidratt til utgivelsen, og håper at skriftet vil være til nytte både ved undervisningen og på annen måte.

FISKERIDIREKTORATET,

Bergen, 2. mai 1950.

Klaus Sunnanå

Kr. Bratland



En oversikt over vrakning og kontroll av fisk og fiskevarer.

Offentlig vrakning eller kontroll av fisk og fiskeprodukter har til hovedformål å høyne kvaliteten av produktene og skaffe kjøperne sikkerhet for at varen leveres i kontraktsmessig stand, noe som igjen trykker omsetningen og sikrer mest mulig tilfredsstillende pris- og betalingsvilkår. Dette vil videre virke tilbake på de priser som kan betales for råstoffet.

Så vidt en kjenner til ble offentlig vrakervesen først opprettet i Holland omkring år 1500. Denne vrakning, som omfattet kun saltet sild for eksport, medførte at hollandsk saltsild fikk en dominerende stilling på de vanlige saltsildmarkeder.

Som en følge av dette, var det derfor naturlig at også andre land som hadde interesse i saltsildeksporten fant fram til liknende kontrollordninger.

Den eldste bestemmelse om offentlig, norsk vrakning, ses således å være gitt for saltet sild ved kgl. anordning av 5. mai 1683. I følge denne anordning skulle sild, som fraktes til kjøpstedene for omsetning, vrakes og merkes med »de gamle Cirkler og Tegn«. Vrakerne skulle videre påse at det som således »innførtes« var »udi lovlige Træer (tønner) som hadde sin rette Størrelse efter de Maal« som var anordnet av Magi-

straten. Videre heter det i samme anordning at det som ved vrakningen anses for å være »fuldt Kjøbmandsgods« får tilsvarende merke og pris.

Det var etter denne bestemmelse kun tale om vrakning av sild som ble fraktet til kjøpstedene men disse hadde til gjengjeld monopol på utførselen. Fra 1726 av ble det imidlertid påbudt vrakning for saltsild også til innenlands omsetning, og denne bestemmelse sto ved makt til 1851. Fra sistnevnte år har vrakningen av saltsild vært frivillig inntil tvungen vrakning påny ble innført i 1934.

Fra gammel tid av har det foruten forannevnte stats-vrakere også vært fiskevrakere og sildevrakere, som har virket i fiskeridistriktene eller i de viktigste centra for tilvirkning og eksport av fiskevarer som kommunale eller børsautoriserte vrakere.

I enkelte byer finnes der fremdeles slike »Vrakere, Målere og Veiere«. Deres oppgave og deres myndighet er begrenset til ved omsetning av visse varer, (spesielt tørrfisk og rogn) å attestere varens art, kvantum og vekt etter rekvirentens anmodning, og har ikke noe med det nåværende Statens Vrakervesen å gjøre.

Statens Vrakervesen eller Vraker- og Kontrollverket, er i sin nåværende form en offentlig institusjon av forholdsvis ny dato. Det er nå ved lov påbudt vrakning av klippfisk, saltfisk, saltsild og tran, samt kontroll av fersk-fisk, frossen fisk og fersk sild (unntatt vintersild).

Ved de forskjellige vraknings- og kontrollorganer arbeides det etter detaljerte instruksjoner gitt av Fiskeridepartementet. Disse instruksjoner setter bestemte krav til varens kvalitet, pakning, emballasje m. v. Der foreligger også forskrifter for fiskevarenes behandling fra første hånd av. For de varer som er underkastet vrakning (klippfisk, saltfisk, saltsild og tran) kan det kreves vrakerattest, som blant annet skal inneholde opplysninger om varens art, kvalitet og kvantum.

Administrasjon.

Vraker- og kontrollverket sorterer under Fiskeridepartementet (tidligere Handelsdepartementet) og administreres av Fiskeridirektøren i Bergen. Klippfiskvrakningen, Saltsildvrakningen, Trankontrollen og Ferskfiskkontrollen ledes av hver sin inspektør, som er knyttet til Fiskeridirektoratet. Fersksildkontrollen administreres også av Fiskeridirektoratet.

For vrakningens gjennomføring er landet delt i vrakerdistrikter.

Klippfiskvrakningen.

Den tvungne vrakning av klippfisk ble innført i april 1922, samtidig med frivillig vrakning av saltfisk. Statens Klippfiskvrakning omfattet til å begynne med omsetning innenlands og eksport til europeiske markeder. I de nærmest påfølgende år kom der noen forandringer og tilføyelser, slik at vi fra 1924 av har hatt tvungen vrakning av all klippfisk som eksporteres.

Da Klippfiskvrakningen ble innført, ble landet inndelt i fire distrikter, hvert under en overvraker: Inspektøren er overvraker i Bergen, og så er der en overvraker i hver av byene Ålesund, Kristiansund og Bodø, som leder arbeidet i overensstemmelse med loven og instruksen. Vrakningen utføres av fast ansatte vrakere, og i den utstrekning det er nødvendig av hjelpevrakere i mer eller mindre fast tjeneste. Ved overvrakerkontorene er der en eller flere kontorassistenter.

Klippfiskvrakningen er den mest inngående av all fiskevrakning som foregår her i landet. Det er en dobbel kontroll av praktisk talt all klippfisk, og ikke bare partivis eller ved stikkprøver, men fisk for fisk.

I første omgang er det vrakningen ved innenlandsk omsetning, den såkalte »innvrakning«, som foregår ved klippfiskens levering fra produsent til eksportør.

Leverandøren eller mottakeren (som regel den siste) må da rekvirere vrakning. En vraker møter opp, og under hans tilsyn blir klippfiskpartiet sortert over benk i de forskjellige kvaliteter som er fastsatt i instruksen. Det er Nr. 1, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 4, samfengt små og underordnet små. Dette er de rene standard-kvaliteter. Dertil kommer lettere skadet; lettmitet, lettbrent, og lettsyrlig i de forskjellige kvaliteter, og sterkere skadet; sterkmitet, sterkbrent og syrlig. Den sterkere skadete fisk blir ikke oppdelt i kvaliteter. I vrakerinstruksen er der en nærmere beskrivelse av fordringene til de forskjellige kvaliteter, og sortementet er gjennom Vrakervesenet innarbeidet ensartet over hele landet.

Etter klippfiskvrakningens innførelse, blir altså klippfisken levert på sortement, og ikke som i gamle dager samfengt. Dette har stor betydning, da prisen er stipulert for kvalitet Nr. 1 med avslag for undersortene. Tilvirkeren har derfor stor økonomisk interesse av å framstille et så godt produkt som mulig.

Etterat klippfiskpartiet er ferdig oppsortert og veiet, skriver vrakeren ut en attest med detaljert oppgave over kvantumet av de forskjellige kvaliteter, og denne attest leveres til rekvi-
renten. Vrakervesenet beholder gjenpart av attestene, som bok-
føres, og kvantum og sortement av den innvrakete klippfisk
kommer således med i den offisielle statistikk.

Der er adgang til fornyet vrakning av et tidligere vraket parti, dersom overvrakeren gir tillatelse til det, men det må være spesielle grunner til stede for det. Det er ikke nok at en av partene er misfornøyd med resultatet.

I annen omgang kommer eksportvrakningen. Når klipp-
fisken skal eksporteres, må den vrakes påny. Sortimentet ved
innvrakningen ligger til grunn for eksportsortementet, og
eksportvrakningen foregår på liknende måte som innvrakningen.
Eksportsortementet er tilpasset etter de forskjellige markeder
og er i detaljer beskrevet i vrakerinstruksen.

Eksportøren sender inn til overvrakeren en skriftlig begjæring om vrakning med oppgave over kvantum, kvalitet og skipningsdato. Sortiment og pakning foregår under vrakerkontroll. Vrakeren innleverer til overvrakeren melding om den utførte eksportvrakning, og overvrakeren utsteder en eksportattest i overensstemmelse hermed.

Eksportsorteringen er enda mer variert enn innvrakningen. Foruten gradering i kvalitet forekommer det sortering i forskjellige størrelser og oversjøisk markedssortiment. Innenfor rammen av de kvaliteter som instruksjonen fastsetter, står det eksportøren fritt å levere spesialsortiment i typer som passer for de forskjellige markeder.

Vrakningen omfatter også merking av emballasje. Der benyttes vrakermerker, som påsettes under vrakerens kontroll. For de rene standardkvaliteter benyttes et stort vrakermerke med den norske løve og med den angjeldende kvalitetsbetegnelse, Nr. 1, Nr. 2 osv. For andre kvaliteter og for den oversjøiske markedsvrakning anvendes et mindre stempel med løve, men uten kvalitetsangivelse. For den oversjøiske markedsvrakning inneholder instruksjonen detaljerte bestemmelser om hvilke kvalitetsmerker som er påbudt. Det er forbudt å bruke villedende merker.

Foruten kvalitet og størrelse av fisken, omfatter vrakningen også klippfiskens tørrhetsgrad og tørringsmåte. Standard tørrhetsgraden i Norge er »lagringstørr«, men der forekommer en rekke andre grader: Kassetørr eller ekstra tørr for oversjøiske markeder, skipningstørr som er noe lettere tørt enn lagringstørr, 7/8 tørr og 3/4 tørr som er enda lettere tørt. Endelig forekommer den såkalte »Norueguito«, en Labradorstype som er særlig lettørt.

Tørringsmåten er som regel soltørt eller naturtørt, men der forekommer også kunstigtørt eller fabrikkørt, og endelig en mellomting, sol- og fabrikkørt.

Alle disse ting avgjøres av vrakeren etter skjønn. I tilfelle av dissens har overvrakeren den endelige avgjørelse.

På liknende måte som i eksportvrakningen, har man vrakning for innenlandsk konsum.

Innvrakningen er gratis. For eksportvrakning, fornyet vrakning og for vrakning for innenlandsk konsum betales en avgift, som for tiden er 17 øre pr. vekt à 20 kg.

Saltfiskvrakningen: — Denne hører sammen med klippfiskvrakningen og foregår på liknende måte. Den som ønsker offentlig vrakning av et parti saltfisk, begjærer vrakning hos overvrakeren. Saltfisken blir da sortert og veiet under vrakerkontroll. Etter instruksen forlanges det at vrakningen skal foregå over benk. Saltfisken sorteres bare i 3 sorter: Samfengt, underordnet og småfisk, som er nærmere beskrevet i instruksen. Saltfisken skal være saltmoden. Dersom fisken ikke er fullt saltmoden, og kjøper og selger ikke kommer overens om dørslagets størrelse, avgjør vrakeren dette med bindende virkning.

Saltfiskvrakningen er frivillig og blir ikke alminnelig benyttet. Dette henger sammen med at de alminnelige vilkår for mottak av saltfisk i handel og vandel er lempeligere på forskjellige måter enn vrakerinstruksen. De handlende vil derfor ikke begjære offentlig vrakning, men dersom de har bruk for en attest, henvender de seg gjerne til den kommunale vraker, måler og veier.

For saltfiskvrakning etter vrakerinstruksen betales en avgift av 6 øre pr. vekt à 20 kg.

Saltsildvrakningen.

I 1934 ble det som tidligere nevnt innført tvungen vrakning ved eksport av saltet sild. Vrakningen utføres av Statens Saltsildvrakning og omfatter all eksport av saltet storsild, vår-

sild, fetsild, islandssild, nordsjøsild osv. Senere er den utvidet til å omfatte saltsild som omsettes til innenlandsk konsum. Der er også adgang til frivillig vrakning av saltsild ved omsetning innenlands mellom tilvirkere og eksportører.

Statens saltsildvrakning omfatter også kontroll med silde-tønner og sildekasser.

Saltsildvrakningen er en institusjon av stor betydning og den har et meget omfattende arbeidsfelt.

Saltsildvrakningen tar sitt utgangspunkt i eksportpakningen. I samsvar med den er instruksens bygget på forskrifter for sildens kvalitet, behandling, sortering og pakking.

Når et parti saltsild skal eksporteres, utfyller rekvirenten en skriftlig begjæring med oppgave over partiets størrelse, sildesort, forsendelsesmåte og datum, med en erklæring om at silden er i overensstemmelse med instruksens fordringer. På basis av denne begjæring foretar saltsildvrakeren eksportvrakning av det ferdig pakkete parti. Vrakningen består i en inspeksjon med stikkprøvekontroll etter vrakerens skjønn. Man slår opp et tilstrekkelig antall tønner av partiet, innholdet blir gjennomgått, veiet og tellet. De tønnene som vrakeren på denne måten har gjennomgått, merker han med et løvemerke. De tønnene som er veiet og tellet, blir dessuten merket med en sirkel. Resten av partiet blir merket med et triangelmerke med forbokstavene for navnet til distriktets vraker.

Ved vrakning av fiskepakket islandssild eller påpakket fiskepakket islandssild og fetsild for eksport eller innenlands omsetning skal alle tønner slås opp og besiktiges og minst 5 prosent av partiet veies.

Det fordres at oppslagsbunnen skal være merket med eksportørens navn eller med et varemerke som er godkjent og innregistrert ved Fiskeridirektoratet. Dessuten skal oppslagsbunnen være merket med sildesort og kvalitetsangivelse, stykketall og vekt etter instruksens nærmere bestemmelser.

Når vrakningen på denne måte er tilendebrakt, fyller vrakeren ut det skjema som rekvirenten har skrevet begjæringen på, og på basis herav blir det utstedt en eksportattest.

Til hjelp for eksportvrakningen er det alminnelig at der blir foretatt forhåndskontroll under pakkingen av saltsilden. Når sildesalterne begynner å pakke, gir de beskjed til vrakervesenet, og saltsildvrakerne går da og ser på pakkingen i den utstrekning de har anledning til det. Under denne forhåndskontroll gir de rettledning vedrørende pakningen, påtaler feil og påser at silden blir pakket slik at den kan godkjennes ved eksportvrakningen.

Partier som på denne måte er forhåndskontrollert, vil vrakerne kunne ekspedere forholdsvis lettere ved den endelige eksportvrakning.

Dersom et parti som presenteres for eksportvrakning, ikke fyller instruksens fordringer, blir det av vrakeren ikke godkjent. De påviste feil må rettes, eventuelt ved hel ompakking.

Saltsildvrakningen omfatter altså all saltet sild som skal konsumeres som saltsild. Det dreier seg om en rekke forskjellige sorter, kvaliteter og sorteringer. De seks hovedgrupper er: vintersild, fetsild, islandssild, banksild, nordsjø-sild og småsild.

Vintersild er storsild og vårsild. Vårsilden fanges sist i sesongen og er mindre fet. Det er utviklingsstadiet av innmaten, rogn og melke, som hovedsakelig nyttes som kjenne-tegn for skillet mellom disse to kvaliteter.

De pakkes i ganet eller uganet (rundsaltet) stand, og sorteres etter sildens størrelse i stykketall pr. tønne, f.eks. 4/500, 5/600 osv. Sild av mindre størrelse enn 8 stkr. pr. kg får ikke benevnelsen Storsild, men »Norsk Vintersild«.

Hovedmengden blir pakket for eksport i vanlig skarpsaltet pakning. Instruksen inneholder detaljerte bestemmelser om pakning og vekt. Tidlig i sesongen, i januar og februar er det

adgang til å få eksportvraket nysaltet, ikke salttrukken, og lettere saltet vare etter nærmere bestemmelser i instruksen.

For storsild og vårsild er det adgang til å få kontrollert at varen består av «utsortert rognild» og «utsortert melkesild».

Foruten den ganete og rundsaltete sild, blir det vraket flekkesild, alminnelig flekket eller renflekket. Videre kan det godkjennes spesialbehandlet vare som hodekappet, eddik- eller sukkerbehandlet, krydret, tørrsaltet, spesielle sorteringer etc.

Saltere av storsild og vårsild er innregistrert ved Fiskeridirektoratet og tildelt nummer. Ved pakkingen må salteren merke underbunnen av tønnene med dette salternummer. Man kan således alltid se hvem det er som har pakket silden.

Fetsilden skal være en kvalitetsvare som det gjelder strenge regler for. Den inndeles etter kvalitet og holdbarhet i 5 hovedsorter: Sommerfetsild (Kv. S.), Isterfetsild (Kv. Ister), Høstfetsild (Kv. H.) Vinterfetsild (Kv. V.) og Forfangstfetsild som merkes med «Mai» eller «Juni» mer etter kvalitet enn etter den nøyaktige fangstdatum.

Fetsilden skal være ganet i fersk tilstand, og sortert allerede i fiskepakningen etter streker: I 6/8, II 8/10, III 10/12, IV 12/14, V 14/16, VI 17/20, VII 20/25.

Den eksportertpakkete skarpsaltete fetsild skal være fagmessig innlagt i pakninger av forskjellig vekt, 90, 100, 105 eller 110 kg, og forholdsvis for 1/2, 1/4 og 1/8 tønner. Sommerfetsild og forfangstfetsild kan godtas i påpakket fiskepakning. Vekten anføres da som skjønnsmessig.

Foruten den skarpsaltete fetsild har man matjesbehandlet fetsild som inndeles i de samme kvaliteter. Den saltes med specialsalt og har mindre lakestyrke. Den kan kun få attest for at varen er sunn, frisk og velbehandlet ved besikten.

Fetsilden får foruten de ovennevnte kvalitetsbetegnelser også en kvalitetsbetegnelse etter fangstmåten. Notsild betegnes med «Not» og garnsild med «Garn».

Før islandssilden er der også særlige forskrifter vedrørende behandlingen. Den kan være ganet eller rundsaltet. Dersom silden inneholder skadelig åte, bør den være original fullganet (gjeller og magesekk uttrukket) mens silden er helt fersk.

Islandssilden vrakes i forskjellige kvaliteter: »Stjerne« som er absolutt førsteklasse på alle måter, Kvalitet Nr. 1, den alminnelige gode kvalitet, og Kvalitet Nr. 2, som har noe mindre pent utseende, men ellers er sunn og frisk, hel og velsmakende.

Etter behandlingsmåten vrakes islandssilden i flere klasser. Man har skarpsaltet sild med hode; spesialbehandlet skarp-saltet sild som er hodeskåret og eventuelt magedratt; splittet; flekket og endelig skinn- og benfri-sild. Pakningen kan være eksportpakning med bestemte vekter og sortering i størrelser, eller det kan være fiskepakning med gjennomsnittsvekt.

Dessuten har man krydret islandssild og sukkersaltet islandssild. Den må enten være ganet eller hodekappet og eventuelt magedratt. Her gjelder det at kvaliteten skal være sunn, frisk og velbehandlet og tønnene velfylte, men vekt og holdbarhet er ikke gjenstand for kontroll.

Videre har man matjesbehandlet islandssild. Den må være fullganet og mageinnholdet helt utrenset. Saltmengden beregnes på en lakestyrke av 18 til 20 grader. Matjessilden deles bare i »Stjerne« og Nr. 1.

Sild som er original matjesbehandlet, men som må ompakkes og rettes på, kan godtas som Nr. 1 eller under betegnelsen »Mild«.

Endelig har man en Matjes U.S. Type som kan være noe mer saltet enn vanlig matjes.

Nordsjø-sild skal være fullganet og vrakes etter samme regler som forfangst- eller sommerfetsild. Det samme for norsk banksild når den inneholder skadelig åte.

Småsild vil si uskåret fetsild av mindre størrelse enn 25 stk. pr. kg er underkastet de samme regler som fetsild.

Skjæresild er småsild som er hodeskåret og snittet, buken

renset. Det er helst småsild, av de mindre størrelser som ikke egner seg til salting som alminnelig småsild. Den skal være jevnt sortert etter stykketall pr. kg, flolagt gjennom hele tønne og helt strampakket. Vrakeren kontrollerer ved oppslag av vekselvis oppslags- og underende at silden er sunn, frisk og forskriftsmessig behandlet.

Vrakningen for innenlandsk konsum foregår etter de samme regler som eksportvrakningen.

Den frivillige vrakning ved innenlandsk omsetning foregår på en annen måte. Rekvirenten utfyller en begjæring bilagt med sluttseddel. Vrakeren besiktiger partier og utsteder en erklæring om silden er i overensstemmelse med sluttseddelen eller ikke.

Ved omsetning av et parti saltsild som skal sendes fra et vrakerdistrikt til et annet, kan det på liknende måte begjæres besiktigelse av vrakeren på kjøperens vegne. Forutsetningen er stadig at silden er behandlet etter instruksens forskrifter.

Spesielt for islandssild kan begjæres frivillig vrakning ved sildens ankomst fra feltet. Denne vrakning er ikke bindende for senere eksportvrakning, men kan være veiledende og til lettelse for denne.

For saltsildvrakning betales for tiden følgende avgift: 75 øre pr. tønne fetsild, 60 øre for islandssild, nordsjøisild, skjæresild, banksild og småsild, 45 øre for storsild og vårsild, alt pr. tønne. Nærmere bestemmelser for mindre pakninger.

Ferskfiskkontrollen.

Den tredje hovedavdeling av vraker- og kontrollverket er Statens Ferskfiskkontroll. Denne tok til i 1934 med tvungen vrakning av håbrand ved eksport til Italia. Ellers har man ingen *vrakning* av ferskfisk. Der er etter hvert innført en omfattende *kontroll* med ferskfiskens behandling ved levering,

ising, frysing, innenlandsk omsetning og eksport. Ferskfiskkontrollen omfatter også inspeksjon og godkjenning av fiskebruk, utstyr og redskaper, kontroll med tilvirkning av saltfisk, klippfisk, tørrfisk og framstilling av medisintran.

Ferskfiskkontrollen er vesentlig forskjellig fra Klippfiskvrakningen og Saltsildvrakningen. Ferskfiskkontrollen arbeider ikke med kontroll og attestutstedelse for hvert enkelt parti etter begjæring, men utfører kontroll med forskriftenes overholdelse i den utstrekning kontrollørene kan overkomme det og etter eget initiativ. Ferskfiskkontrollørene har adgang til alle anlegg hvor der foregår mottak, tilvirkning, pakking eller lagring av fisk.

Grunnlaget for Ferskfiskkontrollen er Ferskfiskforskriftene og Forskriftene for behandling, tilvirkning og transport av fisk som skal tilvirkes til saltfisk, klippfisk og tørrfisk, som inneholder detaljerte bestemmelser om fiskens behandling. Man kan inndele kontrollens virkeområde i tre hovedavsnitt: Fiskens behandling under fiske og levering, — arbeidslokaler og utstyr for fiskens behandling, — og pakking og transport av fisken for eksport eller innenlandsk konsum.

Kontrollen med fiskens behandling under fiske og levering tar sikte på å framskaffe det best mulige råprodukt fra begynnelsen av. I denne forbindelse legger man stor vekt på at bestemmelsene om bløgging blir overholdt. Dette er den første betingelse for framstilling av kvalitetsvare.

Videre er det bestemmelsene om sløyging som er beskrevet i forskriftene. Ferskfiskkontrollen påser at disse bestemmelser blir overholdt.

Kontrollen legger også stor vekt på renslighet og forsiktig behandling av fisken fra først til sist. Fiskerom og kasser skal holdes omhyggelig rene og fri for lukt. Fisken skal vaskes omhyggelig umiddelbart etter sløygingen. Under hele behandlingen må det vises varsomhet. Fisken må ikke hopes opp i dynger

og ikke utsettes for støt. All tråkk i fisken må unngås. Bruk av klepp må unngås. I det hele tatt må man unngå skade eller forurensning av fisken.

Herunder kommer også kontroll med føring av råfisk fra fiskevær til pakkings- eller produksjonssted. Ferskfiskforskriftene inneholder nærmere bestemmelser herom.

Kontrollen med arbeidslokaler og utstyr tar sikte på å få gjennomført betryggende forhold for fiskens videre behandling.

Arbeidsrommene må være sanitære. De må ha tilstrekkelig lys, og der må være godkjent innlegg av vann, ferskvann eller rent sjøvann. Der må være omhyggelig renhold.

Enhver som vil drive pakking av fersk fisk, må anmelde sin virksomhet til Ferskfiskkontrollen for å få pakkehus, utstyr m.v. godkjent.

Kontrollen med pakking og transport av fisken tar sikte på å bringe fisken fram til konsumentene i den best mulige stand.

Ferskfiskforskriftene inneholder bestemmelser om fiskens pakking, om standardkasser og om standard vekt for vinterpakking og sommerpakking.

Forskriftene inneholder også bestemmelser om skjæring og pakking av fiskefilét og om tilvirkning og pakking av frossen fisk og filét og om pakking av fersk og frossen rogn.

Kontrollen legger også vekt på emballasjen og på merking av emballasjen.

Når det gjelder transporten av den ferdigpakket vare, er det av viktighet at rommene er forsvarlig avkjølt og at kassene blir håndtert slik at fisken ikke tar skade og kassene ikke blir tilsmusset.

Forskrifter for behandling, tilvirkning og transport av fisk som skal tilvirkes til saltfisk, klippfisk og tørrfisk omfatter bestemmelser om bløgging, sløyning, håndtering, og behandling av fisken ombord i fiskebåtene. Videre om behandling under transport, ved levering og under tilvirkningen. Forskriftene

omfatter også bestemmelser om utstyr, arbeidsmaterieell og mannskap for anlegg hvor tilvirkning skal foregå (fartøy og land) og på hvilken måte tilvirkningen skal være utført, f.eks. flekking, salting osv.

Ferskfiskkontrollen har således et meget omfattende virkefelt. Kontrollørene utsteder som sagt ikke attester, men ved besøk på brygger og pakkehus gir de muntlige anvisninger og rettledning. Hvor de finner uoverensstemmelser som må påtales, gjøres dette skriftlig på spesielle skjemaer. Gjenpart av disse skjemaer og kontrollørenes rapport om virksomheten sendes til Ferskfiskkontrollen i Bergen. Når en kontrollør på et konsumsted, f.eks. i Oslo utsteder en påtale om en feil ved pakking, merking eller liknende, sender han gjenpart av skjemaet også til kontrolløren i det distrikt fisken kommer fra.

Fiskekasser som kontrolløren ikke kan godkjenne for eksport, blir stoppet. Fisken kan bli påbudt saltet, eller den kan bli helt kondemnert.

Når det gjelder frossen fisk, kontrolleres ikke bare kvaliteten, men også temperaturen. Kontrolløren besiktiger fisk som skal fryses og påser at den tilfredsstillende kvalitetskrav forskriftene setter. Ved kontroll av ferdigfrosset vare, blir det foretatt temperaturmålinger av fryserommene og av selve fisken. Kontrolløren borer da et hull tilstrekkelig langt inn i fisken, og med dertil egnede termometere måler han fiskens temperatur. Det er av særlig viktighet at fisken blir hurtig gjennomfrosset til en lav temperatur, og at den lagres ved særlig lav temperatur. Ved eksport av frossen vare er det alminnelig at kontrolløren ikke bare foretar besiktigelse og temperaturmåling, men også smaksprøve. Han skjærer da skiver av fisken, som kokes og smakes på.

For ferskfiskkontrollen innkreves der ingen avgift.

Fersksildkontrollen.

I 1944 ble det innført kontroll med fersk og frossen sild, Statens Fersksildkontroll, som omfatter all fersk og frossen sild unntatt vintersild (storsild og vårsild).

Fersksildkontrollen omfatter all sild unntatt storsild og vårsild. Den er bygget på Fersksildforskriftene og foregår på liknende måte som Ferskfiskkontrollen.

Kontrollen holder seg à jour med hva som fanges av sild og hvor den blir levert. Det er av betydning at sild som skal anvendes til menneskeføde, er åtefri og ellers er sunn, frisk, velbehandlet vare. Kontroll kan foretas på feltet hvor sild er stengt, men som regel vil kontrollørene foreta kontrollen ved leveringen til eksportører eller fryserier og ved eksporten.

Kontrollørene fører dagbok over den kontroll de foretar, og over eksportkontrollen gis rapport på spesielle skjemaer.

Kontrollen går altså ut på å påse at silden og dens behandling er i overensstemmelse med forskriftene. Der innkreves ingen avgift.

Diverse fiskkontroll: — Det forekommer at der er behov for vrakning eller kontroll utover det som er fastsatt i de forskjellige instruksjer, og at Fiskeridepartementet gir tillatelse til at Vrakervesenet foretar slik kontroll og utsteder attester etter nærmere regler.

På denne måte har man i den senere tid hatt kontroll ved eksport av presset lange og brosme og annen saltfisk. Dette har altså ikke hatt noe å gjøre med den egentlige saltfiskvrakning, men har vært ordnet som en stikkprøvekontroll på liknende måte som i Saltsildvrakningen.

Hvert parti blir kontrollert under eller etter pakningen på den måte at vrakeren utpeker det nødvendige antall kasser, som regel 10 % av partiet, som blir gjennomgått og veiet. Støter man på uregelmessigheter i kvalitet eller vekt, blir

partiet ikke godkjent, eller det må påpakkes eller ompakkes og feilene rettes.

For de godkjente partier utstedes eksportattest overensstemmende med vrakernes meldinger.

For slik kontroll betales avgift etter departementets bestemmelse.

Tønnekontrollen: — Denne går ut på å kontrollere at de tønner som brukes til eksport av saltet sild, fyller tønneovens bestemmelser, og den utføres av Saltsildvrakningen.

I tønneoven og i de forskrifter som er gitt i medhold av den, er det satt bestemte krav til materialenes kvalitet og dimensjoner, til bånding og til forarbeidelsen i det hele tatt.

Enhver som vil forarbeide tønner som går inn under denne lov, må melde sin virksomhet til Fiskeridirektøren. Etter godkjenning av Fiskeridirektøren blir tønnefabrikanten registrert og tildelt et merke (kontrollnummer). Dette merke består av en bokstav som angir vedkommende fylke og et tall som angir fabrikantens nummer, og dette merket må påsettes alle de tønner han leverer.

Vrakerne utøver tønnekontrollen dels i forbindelse med vrakningen av den vare som er pakket i tønnene, og dels ved besiktigelse av ankomne tomtønnepartier og ved besøk på tønnefabrikkene.

Kassekontrollen: — På liknende måte er der lov og forskrifter for kasser som skal brukes til eksport og transport innenlands av fersk, iset og frosset sild og brisling. I forskriftene er der bestemmelser om materialenes kvalitet og dimensjoner og om kassenes rominnhold.

Som hovedregel gjelder at kassene skal være nye og ubrukte. Kasser som under lagring eller på annen måte er blitt stygge, må ikke brukes uten å være godkjent av distriktets vraker.

Vrakeren kontrollerer partiet og utsteder erklæring om kontrollen. Der betales en avgift av 1 øre pr. kasse.

Kontrollen med medisintran.

Denne kontroll omfatter medisintran, det vil si tran til bruk for mennesker.

Kontrollordningen skriver seg fra 1928, da den bygget på en spesiell lov om kontroll med medisintran. Kontrollordningen er imidlertid etter hvert blitt endret og utbygget og de nåværende bestemmelser som angir kontrollens retningslinjer er utferdiget av vedkommende regjeringsdepartement og har som hjemmel den generelle lov om kvalitetskontroll for fisk samt fiske- og fangstprodukter av 25. juni 1937.

Kontrollordningens enkeltheter er utformet i et særskilt kontrollreglement utferdiget av vedkommende departement.

Kontrollen faller i to deler: 1) Kontroll med utførselspartier av medisintran og 2) Kontroll med anlegg for framstilling av medisintran.

Kontrollen ved utførslen består i tvungen kvalitetsbedømmelse av hvert enkelt medisintranparti med støtte i undersøkelse av de kjemiske konstanter. Det er fastsatt fordringer for de forskjellige kontrollstandards, hvorunder medisintranen kan utføres.

Medisintran er i kontrollreglementet definert som tran framstillet av lever av fisk som foreskrevet i den norske farmakopø (*Gadus morrhua* og andre arter av *Gadus*) og som tilfredsstiller de forandringer til ekthet, renhet og kvalitet for øvrig som er fastsatt i reglementet.

Medisintran under høyeste kontrollstandard (kontrollstandard A) må dog ha egenskaper som er karakteristiske for ren, ublandet levertran av bare torsk (*Gadus morrhua*).

Hver emballasjeeenhet av kontrollert medisintran for eksport

forsynes med kontrollsegl. Medisintran under kontrollstandard A får gult segl, medisintran under kontrollstandard B hvitt segl og medisintran (rå medisintran) under kontrollstandard C får blått segl.

Kvalitetsbedømmelse med støtte i de kjemiske undersøkelser foretas av prøver som er representative for de enkelte utførsels-partier. Prøvene trekkes av medisintran på utførselsemballasjen, men kan også trekkes av medisintran på tank, idet den offentlige kontrollør påser tapningen fra tank til utførselsemballasje. Ved prøvetakningen tas sikte på å få prøver som er mest mulig representative for partiet. Kontrollens kontrollør har til enhver tid adgang til eksportørens lagre og kan foreta undersøkelser og innhente opplysninger for å forvisse seg om at det parti, hvorav prøver trekkes, er mest mulig ensartet.

Den nærmere utøvelse av kontrollen foregår ved 4 kontroll-stasjoner, en i Bergen, en i Ålesund, en i Oslo og en i Svolvær. Hver stasjon ledes av en overkontrollør, som har kjemisk utdanning. Den administrative ledelse av den hele kontroll tilligger Fiskeridirektoratet, hvor der er ansatt en inspektør for kontrollen. Da kjemiske undersøkelser er et ledd i kontroll-utøvelsen, betjener direktoratet seg av det kjemisk-tekniske forskningsinstitutt som øverste teknisk-kjemiske instans.

Som ledd i kontrollen med framstillingen av medisintran, hvorunder faller såvel anlegg for utvinning av medisintran som raffinerings- og koldklaringsanlegg, føres ved direktoratet register over alle anlegg for framstilling av medisintran. Den nærmere kontroll med anleggene utøves av overkontrolløren ved stasjonen i Svolvær for Nord-Norges vedkommende og av overkontrolløren ved stasjonen i Ålesund for sydligere distrikters vedkommende. Der er i kontrollreglementet og i instruksjer som er utferdiget i henhold til det fastsatt forskrifter for anleggenes innordning og utstyr og for leverens og tranens behandling.

Her er gitt en oversikt over vrakervesenets forskjellige funksjoner. Det framgår at det er en institusjon eller en samling av institusjoner som har et meget omfattende virkefelt innenfor de forskjellige grener av fiskerinæringen.

Det ligger i sakens natur at vrakervesenets virke kommer til å gjøre temmelig sterke inngrep i fiskernes, tilvirkernes og eksportørenes frie utøvelse av sin næring. Arbeidet er derfor meget krevende og stiller store krav til funksjonærenes kynighet, autoritet og oppførsel.

De forskjellige lover, forskrifter og instruksjoner angir og begrenser vrakervesenets virksomhet. De fastsetter ikke bare hva der skal gjøres, men også hva der er lov til å gjøre, og funksjonærene må ikke ta avgjørelser, avgi erklæringer eller utstede attester for annet enn det som er hjemlet i lov og instruks. Funksjonærene har taushetsplikt for så vidt angår forhold av privat forretningsmessig natur som de måtte bli kjent med under sitt virke, og som de ikke plikter å gi rapport om til sine overordnede eller påtalemyndighetene.

Lovene, forskriftene og instruksene er gitt og utformet til beste for næringen, og etter hvert som vrakervesenet er blitt innarbeidet, har det utviklet seg et mer og mer tilfredsstillende samarbeid mellom de næringsdrivende og vrakervesenets forskjellige funksjoner.

I de bevegede og til dels meget vanskelige tider som fiskerinæringen har gjennomgått i de siste par årtier, har vrakervesenet vært et godt og fast holdepunkt.