

det et udtrykkeligt ønske herom fra de pågældende brancheorganisationers side, idet disse er af den opfattelse, at sådanne specielle bestemmelser rettelig hører hjemme i en bekendtgørelse, således at bestemmelserne let vil kunne ændres, såfremt den tekniske udvikling på dette område eller andre forhold, f. eks. med hensyn til varens afsætning, måtte kræve nye regler bragt i anvendelse. Det er derfor tanken at lade de på dette område hidtil gældende regler have gyldighed også efter kvalitetslovens ikrafttræden. Det skal dog i denne forbindelse bemærkes, at der under de med vedkommende brancheorganisationer førte forhandlinger er opnået enighed om visse ændringer i disse regler. Den eneste af disse ændringer, der kræver nærmere omtale, er et af fiskeriministeriet fremsat forslag om at tillade virksomheder, der alene fremstiller torskefilet bestemt til salg i frossen tilstand, at nøjes med eet kølerum, hvilket forslag er tiltrådt af organisationerne.

Ad §§ 30—32.

Når man på trods af det foran under bemærkningerne til §§ 25 og 29 anførte angående betænkelighederne ved at optage mere specielle erhvervsmæssigt betonedede bestemmelser i loven her foreslår en række specielle bestemmelser for hel- og halvkonserveres optaget i selve loven, skyldes dette, at disse bestemmelser for størstedelens vedkommende er gamle, gennemprøvede bestemmelser, der forlængst har vist deres værdi for det praktiske erhverv. Man har dog for en sikkerheds skyld ved § 46 åbnet mulighed for at dispensere fra bestemmelsen i § 32, der indeholder reglerne om mærkning af disse varer ud fra den betragtning, at særlige forhold mod forventning vil kunne gøre det nødvendigt at ændre disse regler.

At erhvervet har ønsket disse specialbestemmelser optaget i loven skyldes også, at importerede konservervarer, som det fremgår af § 2, stk. 2, bl. a. skal være mærket med angivelse af varens nettovægtindhold beregnet i overensstemmelse med de for danske varer gældende regler, og det derfor af hensyn til de udenlandske virksomheder vil være rigtigst, at de herom gældende regler indeholdes i selve loven.

Af nye bestemmelser skal fremhæves § 31, stk. 2, hvorefter varer, der ikke er absolut gode og velbehandlede, eller som er pakket i mindre egnede beholdere, uden at varerne dog af den grund kan karakteriseres som utjenlige til menneskeføde, af fiskeriministeriet kan påbyedes mærket: „Kvalitet II“ eller anden særlig betegnelse, inden salg af

varen finder sted. Denne bestemmelse er optaget efter ønske fra erhvervet og er begrundet i det urimelige i, at en vare, der f. eks. på grund af mindre god sortering, bugsprængning eller af andre grunde udelukkes fra eksport, skal kunne sælges på hjemmemarkedet på lige fod med virkelig gode og udsøgte varer. Bestemmelsen udelukker i sig selv ikke, at sådanne 2.-kvalitetsvarer eksporteres, men der vil i så fald alene kunne blive tale om eksport til sekundære markeder, hvor salget ikke kan skade eksporten i øvrigt. Om en sådan eksport i det hele taget vil kunne tillades, afhænger dog af arten af de mangler, varen er behæftet med.

Ad §§ 33—34.

Som anført i bemærkningerne til §§ 25 til 29 vil de nærmere regler angående fremstilling af filet blive fastsat i bekendtgørelser svarende til de herom nu gældende. For så vidt angår virksomheder, der alene fremstiller filet bestemt til salg på hjemmemarkedet, hvilke virksomheder som foran anført ikke tidligere har været omfattet af autorisationsordningen, har man dog i § 33 optaget de særlige krav, der må stilles til indretningen af sådanne virksomheder. Der kræves herefter, at virksomhederne skal have indrettet eet særskilt kølerum til opbevaring af de fremstillede fileter, og dette krav gælder såvel virksomheder, der fremstiller torskefilet som filet af fladfisk. Kravet er begrundet i, at filet er en særlig vanskelig vare, der hurtigt fordærves, hvis den ikke holdes forsvarligt nedkølet, ligesom den let tager smag af andre varer. Kølerummet behøver ikke at kunne nedkøles mekanisk. Også rum, der nedkøles med naturis eller kunstig is, vil kunne godkendes til formålet.

Ad §§ 35 til 39.

Bestemmelserne om frysning af fisk og fiskevarer er heller ikke udtømmende, men må ligeledes suppleres med nærmere regler angående frysningen af de enkelte varer, varernes mærkning, særlige kontrolbestemmelser m. v., som af praktiske grunde ikke har kunnet medtages i loven. Disse nærmere regler er det hensigten at optage i en særlig bekendtgørelse udarbejdet efter retningslinier foreslået af det i indledningen til bemærkningerne omhandlede udvalg, der er nedsat indenfor de bestående fryserier.

Der har på dette område hidtil kun været fastsat regler for frysning af filet bestemt til udførsel under hensyn til, at det tidligere alene var disse varer, man lod nedfryse. Den i de senere år skete udvikling af fryseindustrien har imidlertid bevirket, at man