

II. Optagelse i loven af detaljerede forskrifter om etablering og udøvelse af det tilsyn, som måtte være nødvendigt til forskrifternes gennemførelse under iagttagelse af, at disse tilsynsregler tilpasses efter erhvervets praktiske behov, således at det undgås, *såvel* at tilsynet under selve tilsynsarbejdets udførelse virker unødigt generende for virksomhedernes drift, *som* at omkostningerne til tilsynets gennemførelse bliver så relativt høje, at selve den afgift, der måtte være at svare hertil, bliver mærkbar for erhvervet, og gør dette mindre konkurrencedygtigt.

Erhvervene, som er baseret på fisk som råprodukt, har ved privat initiativ skabt virksomheder, som er en betydelig faktor i samfundets økonomi såvel med forsyning af hjemmemarkedet som med eksport for øje, og lige så vigtigt, som det er at foreskrive regler for fremstilling af kvalitetsvarer, er det at undgå gennem generende forskrifter at hemme det initiativ, som har skabt det hidtil opnåede resultat. Det bør af loven fremgå, i hvilket omfang erhvervets folk skal være underkastet indgreb fra statens side til gennemførelse af kvalitetskontrol, og i hvilket omfang man står frit med hensyn til dispositioner vedrørende de varer, man vil fremstille og søge solgt på hjemmemarkedet eller verdensmarkedet.

Ikke mindst de udenlandske købere af fisk og fiskeprodukter er særdeles kritiske fagfolk, og den eksportør, der sender en mindre god vare frem til sin køber, vil under de allerede nu foreliggende forhold meget hurtigt blive sat ud af den konkurrence, der råder på verdensmarkedet. Uafhængig af lovforskrifter om kvalitet vil vedblivende konkurrencen være den bedste spore til fremstilling af kvalitetsvarer.

Det må herved stærkt fremhæves, at den danske fisks renommé, skabt før krigen, ikke er fremelsket ved kontrolforanstaltninger — disse eksisterede før krigen kun i meget beskedent omfang —, men er opstået som følge af konkurrence mellem eksportører indbyrdes og ikke mindst mellem fiskerne indbyrdes som følge af den bedre pris, der uvægerligt fulgte den bedre vare. — Krigstidens kollektive salg ved betaling fra den danske nationalbank ændrede ganske dette forhold og afskaffede køberens kritiske indstilling, så der var penge at tjene ved at snyde på kvalitet og mål. — Man bør ikke af besættelsestidens unormale handelsforhold med deraf nødvendiggjort ekstraordinær kontrol lade sig forlede til at tro, at de samme kontrolanstrengelser bør bibeholdes eller endog skærpes, når mere normale handelsforhold er vendt tilbage.

Vedrørende en del af lovforslagets bestemmelser og de hertil fra fiskeriministeriets side knyttede bemærkninger fremsættes følgende redegørelse.

*ad § 8.* Ordet „kasser“ bør ændres til: „kasser, der kan indeholde højst 20 kg fisk“.

Hvis de anvendte kasser er større, opnås ikke det ved bestemmelsen tilsigtede formål.

*ad §§ 18, 19 og 20.* Paragraffernes indhold har man i og for sig intet, at indvende imod, men det er ubegrundet at anføre disse paragraffer i et særskilt kapitel 2 under betegnelsen „Fangst“. Paragrafferne bør flyttes til kapitel 1 i sammenhæng med paragrafferne 5—9, der i forvejen angår fiskens behandling *i fartøjet*, således at disse bestemmelser findes samlet, hvilket er af væsentlig betydning til præcisering af det ansvar, der påhviler fiskerne med hensyn til ilandbringelse af fisk af god kvalitet. Overskriften over det pågældende afsnit begyndende med § 4 bør da muligt ændres til: „Behandling, opbevaring og nedkøling af fisk og fiskevarer“.

*ad § 31. stk. 2.* I stedet for betegnelsen kvalitet I og kvalitet II foreslås anvendt f. eks. Q for den vare, som er af ubetinget første kvalitet, og for sekundavare, som lider af skønhedsfejl eller andre lignende mangler, som ikke gør den uegnet til menneskeføde, betegnelsen K. Ved anvendelsen af betegnelsen kvalitet II vil man ofte påtvinge den danske sælger en mindre pris hos den udenlandske køber.

*ad § 33.* Bestemmelsen om, at fisken ved is eller på anden måde skal holdes nedkølet på en temperatur af ca. 0° C. er uigennemførlig alene ved anvendelse af nedkølede rum. For at opnå dette resultat, vil det særlig i sommertiden være nødvendigt at anvende en systematisk, egentlig mekanisk nedkøling af fisken efter ganske samme metoder, som man foretager frysning, hvilket ikke kan være tilsigtet med den pågældende bestemmelse og ej heller er nødvendigt for at opnå en forsvarlig opbevaring af de pågældende varer.