

stemt til udførsel skal endvidere være tydeligt og holdbart mærket med ordet: „DANMARK“.

De foran i stk. 5 indeholdte regler gælder også for mærkning af engroseballage.

### B. Filetvirksomheder.

#### § 32.

*Virksomheder, der tilvirker fiskefilet bestemt til salg her i landet.*

For at opnå autorisation til tilvirkning af fersk fiskefilet til salg på hjemmemarkedet i fersk eller frossen tilstand skal virksomheden råde over et særskilt rum til opbevaring af de fremstillede fileter. Rummet skal være således indrettet, at fisken ved is eller på anden måde kan holdes nedkølet på en temperatur af ca. 0° C.

#### § 33.

*Virksomheder, der tilvirker fiskefilet bestemt til udførsel.*

For virksomheder, der fremstiller filet bestemt til udførsel i fersk eller frossen tilstand, fastsættes de nærmere regler af fiskeriministeren efter forhandling med vedkommende brancheorganisation.

### C. Virksomheder til frysning af fisk og fiskevarer.

#### § 34.

*Autorisation til frysning.*

Virksomheder, der fryser fisk og fiskevarer bestemt til udførsel, skal have indrettet dybfrysningsanlæg og opbevaringsrum, der opfylder de herom nedenfor anførte krav til frysning af fisk og fiskevarer samt til opbevaring af sådanne varer.

#### § 35.

*Frysning af fisk og fiskevarer.*

På et autoriseret frysehus må kun fryses fisk og fiskevarer af absolut god og frisk beskaffenhed og kun fiskevarer, der er fremstillet på en af fiskeriministeriet til den

pågældende fremstilling autoriseret virksomhed.

Fiskeaffald, herunder industrifisk eller andre ikke til menneskeføde bestemte fisk og fiskevarer, må kun fryses og/eller opbevares på et autoriseret frysehus, når varen er frisk og ikke ved ilde lugt eller på anden måde kan forringe kvaliteten af konsumfisken. Sådanne varer skal fryses og opbevares i rene kasser mærket: „Industrifisk“ eller på anden af fiskeriministeriet godkendt måde.

Fiskeaffald m. v. skal under frysning og opbevaring holdes separeret fra konsumfisken og må ikke stables sammen med denne.

#### § 36.

*Frysning.*

Frysningen skal foregå i fryser med kraftig luftcirkulation ved en temperatur på ÷ 25° C. eller derunder eller på anden af fiskeriministeriet godkendt måde.

Varen skal, når den forlader fryseren, have en temperatur af ikke over ÷ 4° C. overalt i varen.

#### § 37.

*Opbevaring af frosne fisk og fiskevarer.*

Frosne fisk og fiskevarer bestemt til udførsel skal, indtil udførslen finder sted, opbevares i det autoriserede frysehus, hvor frysningen er sket.

Det er dog tilladt een gang at overføre et sådant parti frossen fisk fra et autoriseret frysehus til et andet, ligesom det herudover er tilladt at overføre den frosne vare til et autoriseret frysehus på den havn eller plads, hvorfra udførslen skal ske.

I lagerrum, hvor der opbevares frosne fisk og fiskevarer, må kun anbringes varer, der ikke kan opvarme de allerede indstillede varer eller ved lugt eller på anden måde kan påvirke fiskenes eller fiskevarernes kvalitet, smag eller udseende.

Temperaturen i lagerrummet må ikke overstige ÷ 18° C.

Frosne fisk og fiskevarer bestemt til salg her i landet kan indtil 8 dage opbevares ved en temperatur af ÷ 8° C. eller derunder.