Käesolev tekst on üksnes dokumenteerimisvahend ning sel ei ole mingit õiguslikku mõju. Liidu institutsioonid ei vastuta selle teksti sisu eest. Asjakohaste õigusaktide autentsed versioonid, sealhulgas nende preambulid, on avaldatud Euroopa Liidu Teatajas ning on kättesaadavad EUR-Lexi veebisaidil. Need ametlikud tekstid on vahetult kättesaadavad käesolevasse dokumenti lisatud linkide kaudu

►B **KOMISJONI DIREKTIIV 92/2/EMÜ,**

13. jaanuar 1992,

millega sätestatakse proovivõtumenetlus ja ühenduse analüüsimeetod ►C1 sügavkülmutatud ◄ toitude temperatuuri ametlikuks kontrolliks

(EÜT L 34, 11.2.1992, lk 30)

Parandatud:

►C1 Parandus, Eriväljaanne 2004, peatükk 13, köide 34, lk 882 (92/2/EMÜ)

▼B

KOMISJONI DIREKTIIV 92/2/EMÜ,

13. jaanuar 1992,

millega sätestatakse proovivõtumenetlus ja ühenduse analüüsimeetod ►C1 sügavkülmutatud ◄ toitude temperatuuri ametlikuks kontrolliks

Artikkel 1

1. Liikmesriigid tagavad, et ►C1 sügavkülmutatud ◄ toitude ametlikuks inspekteerimiseks vajalik proovivõtumenetlus ja analüüsimeetod on kooskõlas käesoleva direktiivi I ja II lisas kirjeldatud nõuetega.

2. Käesoleva direktiivi II lisas kirjeldatud analüüsimeetodit võib siiski kasutada üksnes juhul, kui inspekteerimine jätab põhjendatud kahtluse temperatuurikünnise suhtes, mis on sätestatud direktiivis 89/108/EMÜ ►C1 sügavkülmutatud ◄ toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta.

Artikkel 2

Artikli 1 lõikes 1 ning I ja II lisas sätestatud nõuete kehtestamine ei välista muude teaduslikult põhjendatud meetodite kasutamist liikmesriikides, kui see ei takista käesoleva direktiivi II lisas kirjeldatud meetodi alusel eeskirjadele vastavaks tunnistatud ►C1 sügavkülmutatud ◄ toitude vaba liikumist.

Erinevate tulemuste korral loetakse siiski määravaks tulemused, mis on saadud ühenduse meetodeid kasutades.

Artikkel 3

1. Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigus- ja haldusnormid hiljemalt 31. juuliks 1993.

Nad teatavad sellest viivitamatult komisjonile.

2. Kui liikmesriigid need meetmed vastu võtavad, lisavad nad nendesse meetmetesse või nende ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

Artikkel 4

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

▼B

I LISA

►C1 SÜGAVKÜLMUTATUD ◄ TOITUDEST PROOVIVÕTMISE MENETLUS

1. **Pakkide valimine inspekteerimiseks**

Valitud pakkide tüüp ja kogus peab olema selline, et nende temperatuur oleks tüüpiline inspekteeritud kaubakoguse kõige soojemate punktide puhul.

1.1 *Külmladustamine*

Proove tuleks valida mitmetest külmlao kriitilistest punktidest, näiteks, ukse juurest (ülevalt ja alt), külmlao keskelt (ülevalt ja alt) ning jahutusseadmesse suubuva õhuava juurest. Arvesse tuleks võtta toodete ladustamise kestust (temperatuuri stabiliseerimiseks).

1.2 *Transport*

a) Kui on vaja võtta proove transpordi ajal:

proov valitakse kaubasaadetise üla- ja alaosast iga ukse või uksepaari avanemiskoha juurest.

b) Proovivõtmine mahalaadimise ajal:

valida neli proovi järgmistest kriitilistest punktidest:

— kaubasaadetise üla- ja alaosast uste avanemiskoha juurest,

— kaubasaadetise ülemisest tagumisest nurgast (punktist, mis on külmutusseadmest võimalikult kaugel),

— kaubasaadetise keskelt,

— kaubasaadetise eesmise pealispinna keskelt (külmutusseadmele võimalikult lähedalt),

— kaubasaadetise eesmise pealispinna üla- ja alanurgast (külmutusseadmesse suubuvale õhuavale võimalikult lähedalt).

1.3 *Külmletid*

Proov valitakse kasutatava külmleti kolmest kõige soojemast punktist.

▼B

II LISA

►C1 SÜGAVKÜLMUTATUD ◄ TOIDUAINETE TEMPERATUURI MÕÕTMISE MEETOD

1. **Eesmärk**

Direktiivi 89/108/EMÜ artikli 1 lõike 2 punkti 1 põhjal peab pärast temperatuuri stabiliseerumist temperatuur toote kõikides osades olema –18 °C või külmem, kusjuures lubatud on kõnealuse direktiivi artiklis 5 täpsustatud lühiajaline temperatuuritõus.

2. **Põhimõte**

►C1 sügavkülmutatud ◄ toiduainete temperatuuri mõõtmine tähendab I lisa kohaselt valitud proovi temperatuuri täpset registreerimist vastava seadme abil.

3. **Temperatuuri definitsioon**

"Temperatuur" tähendab temperatuurinäitu, mis on mõõdetud kindlas kohas mõõteseadme või -vahendi temperatuuritundliku osa abil.

4. **Aparatuur**

4.1 *Temperatuurimõõteinstrumendid*

4.2. *Seadmed toote läbistamiseks*

Kasutatakse terava otsaga metallinstrumenti, näiteks jääpuuri, käsipuuri või tavalist puuri, mida on lihtne puhastada.

5. **Temperatuurimõõteinstrumentide üldine spetsifikatsioon**

Mõõteinstrumendid peavad vastama järgmistele nõuetele:

a) reaktsiooniaeg: seade peab saavutama 90 % alg- ja lõpptemperatuuri vahest kolme minuti jooksul;

b) instrumendi täpsus peab mõõtmispiirkonnas –20 °C… +30 °C olema ± 0,5 °C;

c) mõõtmistäpsus ei tohi mõõtmise ajal ümbritseva keskkonna temperatuurivahemikus –20 °C… +30 °C muutuda rohkem kui 0,3 °C;

d) instrumendi diskreetsus peab olema 0,1 °C;

e) instrumendi täpsust tuleb kontrollida regulaarsete ajavahemike järel;

f) instrumendil peab olema kehtiv kalibreerimissertifikaat;

g) temperatuurisond peab olema kergesti puhastatav;

h) mõõtmisvahendi temperatuuritundlikkus peab olema nii kavandatud, et oleks tagatud hea soojuskontakt tootega;

i) elektriseadmed peavad olema kaitstud soovimatute mõjude eest, mis tekivad niiskuse kondenseerumisest.

6. **Mõõtmise käik**

6.1 *Instrumentide eeljahutamine*

Temperatuurisond ning tooteläbistusseade (puur) peaksid enne toote temperatuuri mõõtmist olema eeljahutatud.

Kasutatav eeljahutusmeetod peaks tagama, et mõlema seadme temperatuur jõuab toote temperatuurile nii lähedale kui võimalik.

▼B

6.2. *Proovide ettevalmistamine temperatuuri mõõtmiseks*

Temperatuurimõõtesondid ei ole üldiselt mõeldud tungima ►C1 sügavkülmutatud ◄ tootesse. Seepärast on vaja teha tootesse auk, kuhu pannakse sond, kasutades selleks eeljahutatud tooteläbistusinstrumenti. Augu diameeter peab üsna täpselt vastama sondi omale ja augu sügavus sõltub toote tüübist (nagu kirjeldatud punktis 6.3).

6.3 *Toote temperatuuri mõõtmine*

Proovi ettevalmistamise ja temperatuuri mõõtmise ajal peaks proov asuma valitud külmutuskeskkonnas. Mõõtmine toimub järgmiselt:

a) kui toote mõõtmed seda võimaldavad, viia eeljahutatud sond 2,5 mm sügavusele toote pinnast;

b) kui punkti a kohaselt ei ole võimalik toimida, tuleks sond sisestada vähemalt niisugusele sügavusele toote pinnast, mis vastab 3- või 4-kordsele sondi diameetrile;

c) mõningaid toite, näiteks rohelisi herneid, ei saa nende sisetemperatuuri mõõtmiseks puurida nende suuruse või laadi tõttu. Neil juhtudel tuleks toidupaki sisetemperatuur kindlaks määrata nii, et sobiv eeljahutatud teravaotsaline sond viiakse paki keskele ja temperatuur mõõdetakse kokkupuutes toiduga;

d) lugeda temperatuuri näit, kui see on jõudnud püsiva väärtuseni.