392D0562

9.12.92 EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI N:o L 359/23

KOMISSION PÄÄTÖS,

tehty 17 päivänä marraskuuta 1992,

suuririskisten aineiden käsittelyssä käytettävien vaihtoehtoisten lämpökäsittelyjärjestelmien hyväksymisestä

(92/562/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon eläinlääkintäsäännöistä eläinjätteen hävittämisessä, käsittelyssä ja markkinoille saattamisessa sekä taudinaiheuttajien ehkäisemisestä eläin- ja kalaperäisissä rehuissa sekä direktiivin 90/425/ETY muuttamisesta 27 päivänä marraskuuta 1990 annetun neuvoston direktiivin 90/667/ETY [1] ja erityisesti sen liitteessä II olevan II luvun 6 kohdan c alakohdan,

sekä katsoo, että

direktiivin 90/667/ETY liitteessä II olevan II luvun 6 kohdan a alakohdassa määrätään, että suuririskiset aineet on kuumennettava läpikotaisin vähintään 133 celsiusasteen lämpötilassa ja 3 baarin paineessa 20 minuutin ajan sen jälkeen, kun raakaaineen partikkelikoko on pienennetty vähintään 50 mm,

on tärkeää määritellä täsmällisesti vaihtoehtoiset lämpökäsittelyjärjestelmät, jotka antavat direktiivin 90/667/ETY säännöksiä vastaavat takeet, ja

tässä päätöksessä määrätyt toimenpiteet ovat pysyvän eläinlääkintäkomitean lausunnon mukaiset,

ON TEHNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Toimivaltaiset viranomaiset voivat hyväksyä liitteessä kuvattua järjestelmää tai kuvattujen järjestelmien yhdistelmää käyttävät suuririskisten aineiden käsittelylaitokset, jos ne täyttävät direktiivin 90/667/ETY ehdot ja edellytykset ja jos mainituille viranomaisille on osoitettu, että lopputuotteesta on otettu näyte päivittäin yhden kuukauden ajan mainitun direktiivin liitteessä II olevan III luvun 1 ja 2 kohdassa määriteltyjen mikrobiologisten vaatimusten mukaisesti.

2 artikla

Tiedot kriittisistä valvontamuuttujista, joita noudattaen jokainen laitos täyttää tyydyttävästi mikrobiologiset vaatimukset, on talletettava ja säilytettävä siten, että omistaja, laitoksen johtaja tai hänen edustajansa ja tarvittaessa toimivaltaiset viranomaiset voivat valvoa kyseisen laitoksen toimintaa. Talletettavat ja valvottavat tiedot ovat partikkelikoko, kriittinen lämpötila ja tarvittaessa käsittelyn ehdoton kesto, paine, raaka-aineiden syöttönopeus ja rasvan uudelleenkierrätysnopeus.

Nämä tiedot on annettava komission käyttöön sen pyynnöstä.

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 17 päivänä marraskuuta 1992.

Komission puolesta

Ray MAC SHARRY

Komission jäsen

---

[1] EYVL N:o L 363, 27.12.1990, s. 51

LIITE

Määritelmät

Luonnollinen rasva: useimmissa raaka-aineissa luonnostaan esiintyvä rasva. Kuivaamisen helpottamiseksi voidaan lisätä vielä pieni määrä uudelleenkierrätettyä käsiteltyä talia, mutta sen vaikutus partikkelien läpikulkuaikaan on oltava mahdollisimman vähäinen.

Lisätty rasva: ennen sterilointia raaka-aineisiin lisätty suurempi määrä talia. Tavallisesti käytetty talin ja raaka-aineen suhde on 0,5:1 ja 5:1. Näiden suhteiden muuttaminen voi vaikuttaa raaka-aineiden läpikulkuaikaan ja vahvistettuihin muuttujiin.

Rasvanpoisto: raaka-aine saostetaan lämpökäsittelyllä ja tämän jälkeen puristetaan mekaanisesti. Vähän rasvaa sisältävä proteiinijäännös kuivataan ja steriloidaan.

Erottaminen: rasvan esierottaminen tai alkuerottaminen kuivatuista ja steriloiduista aineista sentrifugoimalla tai valuttamalla.

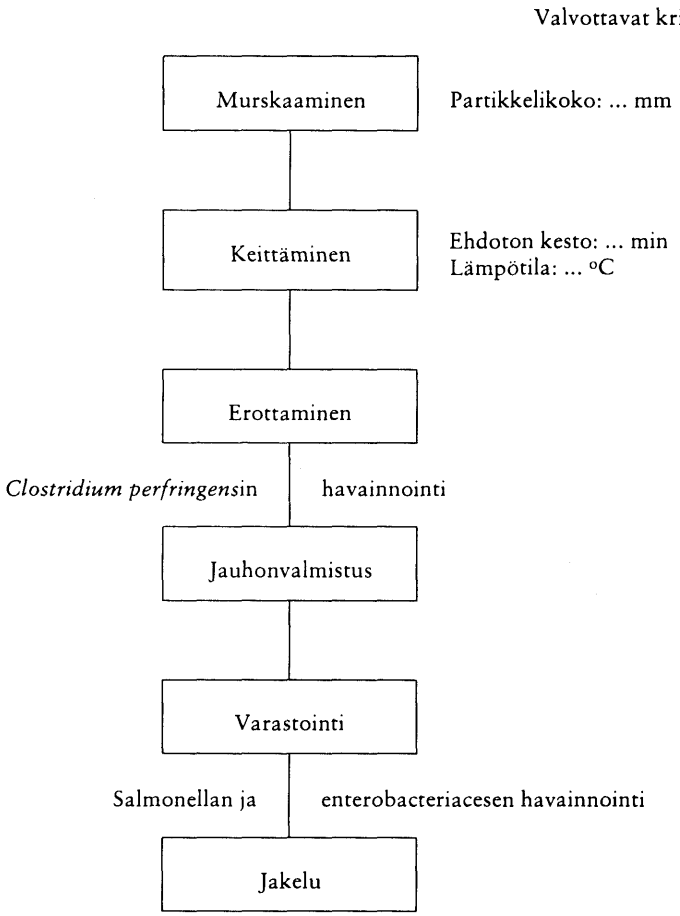
Jauhonvalmistus: erotetun aineen puristaminen kakuksi (paitsi järjestelmissä, joissa suoritetaan esipuristus) ja kakun (tai jauhojen) jauhaminen jakeluun soveltuvan jauhon valmistamiseksi.

I LUKU

LUONNOLLINEN RASVA

PANOSPROSESSI ILMAKEHÄN PAINEESSA (PANOSPROSESSI [1])

I. Järjestelmän kuvaus



Aine pienennetään tarvittaessa murskaamalla ja tämän jälkeen sen kosteus poistetaan kuumentamalla höyryvaipoitetussa astiassa (yleensä höyrylämmitteisessä sekoittajassa). Kosteus poistetaan vesihöyrynä ilmakehän paineessa. Kuivaamisen/keittämisen jälkeen aine jaetaan neste/tali ja proteiini/rasvatähteet -jakeisiin mekaanisesti tai liuotinta käyttäen ja käsitellään tämän jälkeen eläinperäiseksi runsaasti valkuaista sisältäväksi jauhoksi.

II. Laitoksissa valvottavat kriittiset muuttujat

1. *Partikkelikoko*: terän aukon nimelliskoon olisi oltava ... mm. Partikkelit lopulliseen kokoon pienentävät laitteet on tarkastettava päivittäin ja niiden kunto on kirjattava. Jos aukkojen koko ylittää ... mm, laitteet on korjattava.

2. *Käsittelyn ehdoton kesto*: erää on käsiteltävä vähintään ... minuutin ajan 3 kohdassa annetussa vähimmäislämpötilassa.

3. *Kriittinen lämpötila*: lämpötilan on oltava vähintään ... °C ja se on tallennettava pysyvällä kirjausjärjestelmällä jokaisen erän osalta. Kaikki alemmassa lämpötilassa valmistetut tuotteet on käsiteltävä uudelleen raaka-aineen kanssa.

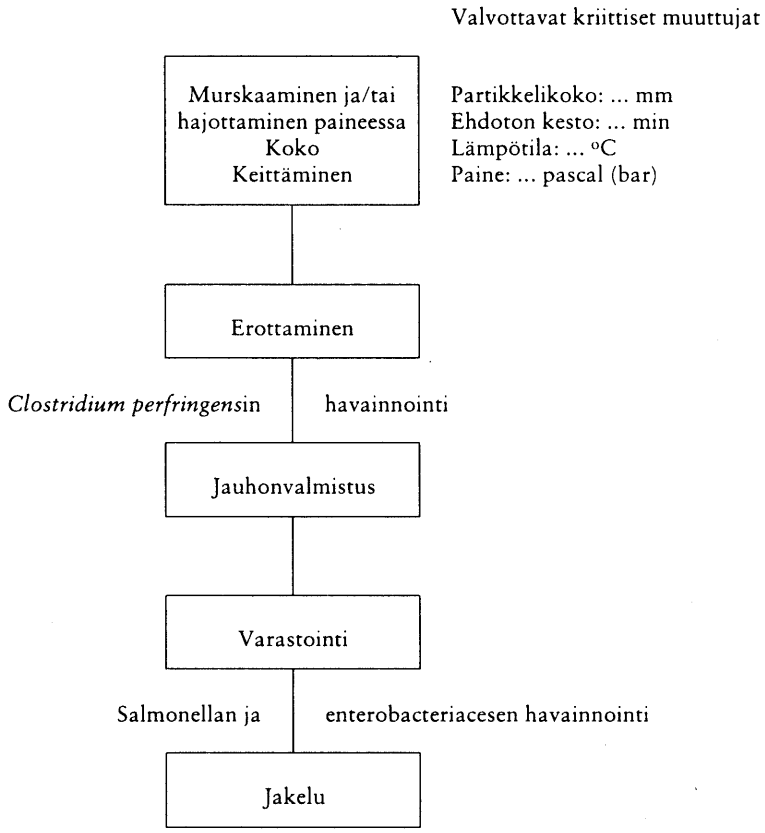
[1] Järjestelmän kauppanimi mainittu suluissa.

II LUKU

LUONNOLLINEN RASVA

PANOSPROSESSI PAINEESSA (BATCH/PRESSURE [1])

I. Järjestelmän kuvaus



Aine pienennetään tarvittaessa murskaamalla ja tämän jälkeen raaka-ainetta kuumennetaan suoraan tai esikuivauksen jälkeen ilmatiiviissä astiassa, josta ilma on poistettu, kunnes saavutetaan vaadittu paine ja lämpötila. Näitä olosuhteita ylläpidetään käsittelyn vaatiman ajan säätelemällä kuumennus- ja/tai poistojärjestelmiä. Käsittelyn jälkeen paine pudotetaan valvotulla nopeudella ilmakehän paineen tasolle. Tämän jälkeen poistetaan aineen kosteus kuivaamalla sitä samassa astiassa tai muissa kuvatuissa järjestelmissä ja se käsitellään tuotteeksi, joka on jaettavissa neste/tali ja proteiini/rasvatähteet -jakeisiin (yleensä mekaanisesti). Tämän jälkeen se käsitellään eläinperäiseksi runsaasti valkuaista sisältäväksi jauhoksi.

II. Laitoksissa valvottavat kriittiset muuttujat

1. *Partikkelikoko*: terän aukon nimelliskoon olisi oltava ... mm. Partikkelit lopulliseen kokoon pienentävät laitteet on tarkastettava päivittäin ja niiden kunto on kirjattava. Jos aukkojen koko ylittää ... mm, laitteet on korjattava.

2. *Käsittelyn kesto*: erää on käsiteltävä vähintään ... minuutin ajan 4 kohdassa annetussa vähimmäislämpötilassa.

3. *Paine:* ainetta on käsiteltävä vähintään ... pascalin (baarin) paineessa vähintään ... minuutin ajan ja kaikki nämä muuttujat on kirjattava jokaiselle käsitellylle erälle.

4. *Kriittinen lämpötila*: lämpötilan on oltava vähintään ... °C ja se on tallennettava pysyvällä kirjausjärjestelmällä jokaiselle erälle. Kaikki alemmassa lämpötilassa valmistetut tuotteet on käsiteltävä uudelleen raaka-aineen kanssa.

---

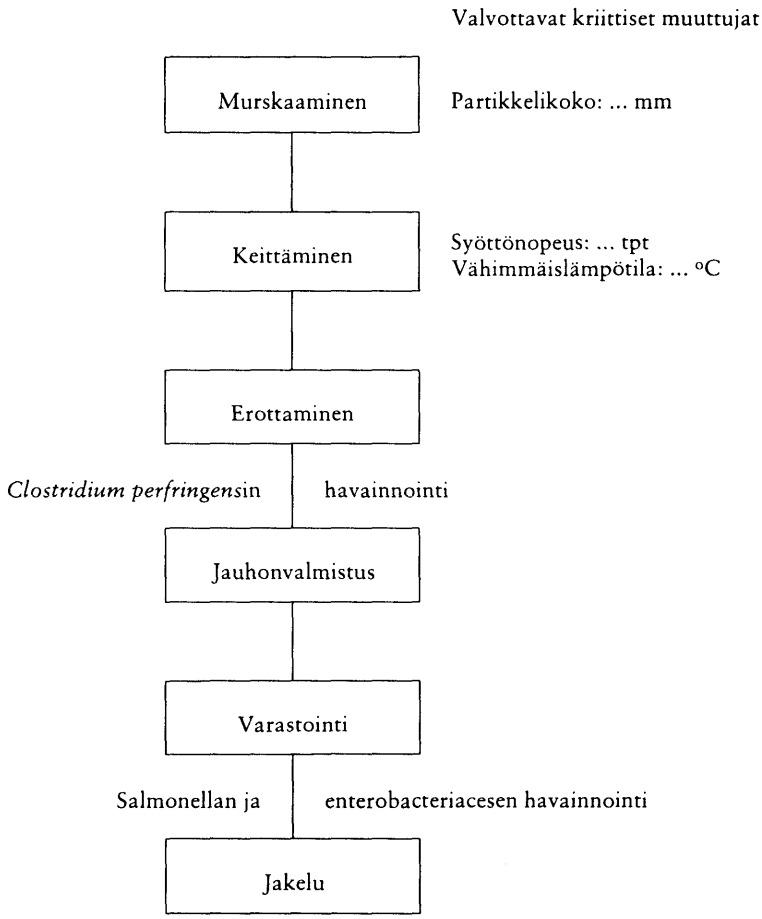
[1] Järjestelmän kauppanimi mainittu suluissa.

III LUKU

LUONNOLLINEN RASVA

JATKUVA PROSESSI ILMAKEHÄN PAINEESSA (STORD [1])

I. Järjestelmän kuvaus



Raaka-aine pienennetään tarvittaessa ja tämän jälkeen se siirretään höyryllä kuumennettavaan astiaan, jossa sen kosteus poistetaan vesihöyrynä ilmakehän paineessa. Aineen etenemistä astiassa valvotaan mekaanisilla laitteilla, jotka rajoittavat sen liikkumista siten, että lopputuotetta on keittämisen ja kuivaamisen jälkeen pidetty sterilointiin tarvittavassa lämpötilassa riittävän kauan. Keittämisen/kuivaamisen jälkeen aine jaetaan neste/tali ja proteiini/rasvatähteet -jakeisiin yleensä mekaanisesti ja tämän jälkeen se käsitellään eläinperäiseksi runsaasti valkuaista sisältäväksi jauhoksi.

II. Laitoksissa valvottavat kriittiset muuttujat

1. *Partikkelikoko*: terän aukon nimelliskoon olisi oltava ... mm. Partikkelit lopulliseen kokoon pienentävät laitteet on tarkastettava päivittäin ja niiden kunto on kirjattava. Jos aukkojen koko ylittää ... mm, laitteet on korjattava.

2. *Syöttönopeus*: käsiteltävän määrän olisi oltava välillä ... ja ... tonnia / aikayksikkö (tpt) ja se ei saisi ylittää ... tonnia. Käsittelyn alussa ja lopussa erityistä huomiota on kiinnitettävä muihin valvottaviin kriittisiin muuttujiin ja erityisesti 3 kohdassa tarkoitettuun muuttujaan.

3. *Kriittinen lämpötila*: lämpötilan on oltava vähintään ... °C ja se on tallennettava pysyvällä kirjausjärjestelmällä jokaiselle erälle. Kaikki alemmassa lämpötilassa valmistetut tuotteet on käsiteltävä uudelleen raaka-aineen kanssa.

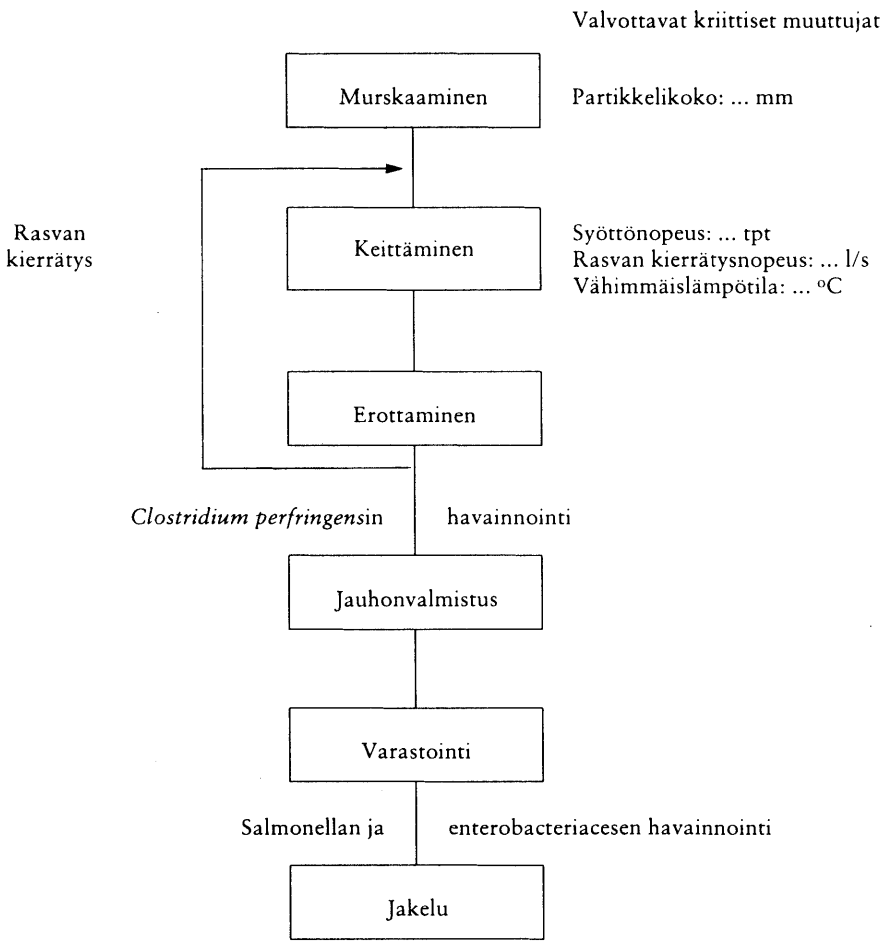
[1] Järjestelmän kauppanimi mainittu suluissa.

IV LUKU

LISÄTTY RASVA

JATKUVA PROSESSI ILMAKEHÄN PAINEESSA (STORK DUKE [1])

I. Järjestelmän kuvaus



Raaka-aine pienennetään tarvittaessa ja tämän jälkeen se siirretään höyryllä kuumennettavaan astiaan, jossa pidetään jatkuvasti vakiomäärä kuumaa nestemäistä talia/rasvaa. Tässä vaiheessa se keitetään rasvassa, jossa on sen liikkumista rajoittavat mekaaniset laitteet siten, että keittämisen ja kuivaamisen jälkeen sen jäännöskosteus on poistettu vesihöyrynä ilmakehän paineessa. Ulostuloaukossa poistetaan yleensä mekaanisesti ja poisjuoksuttamalla kaikki ylijäämärasva, jota ei tarvita keittimen/kuivaajan toimintatason ylläpitämiseksi, ja kiinteä proteiini/rasvatähteet -jae käsitellään eläinperäiseksi runsaasti valkuaista sisältäväksi jauhoksi.

II. Laitoksissa valvottavat kriittiset muuttujat

1. *Partikkelikoko*: terän aukon nimelliskoon olisi oltava ... mm. Partikkelit lopulliseen kokoon pienentävät laitteet on tarkastettava päivittäin ja niiden kunto on kirjattava. Jos aukkojen koko ylittää ... mm, laitteet on korjattava.

2. *Syöttönopeus*: käsiteltävän määrän olisi oltava välillä ... ja ... tonnia/aikayksikkö (tpt) ja se ei saisi ylittää ... tonnia. Käsittelyn alussa ja lopussa erityistä huomiota on kiinnitettävä muihin valvottaviin kriittisiin muuttujiin ja erityisesti 4 kohdassa tarkoitettuun muuttujaan.

3. *Rasvan kierrätysnopeus*: rasvan kierrätysnopeus saa olla korkeintaan ... l/s ja se on kirjattava tunneittain.

4. *Kriittinen lämpötila*: lämpötilan on oltava vähintään ... °C ja se on tallennettava pysyvällä kirjausjärjestelmällä jokaiselle erälle. Kaikki alemmassa lämpötilassa valmistetut tuotteet on käsiteltävä uudelleen raaka-aineen kanssa.

---

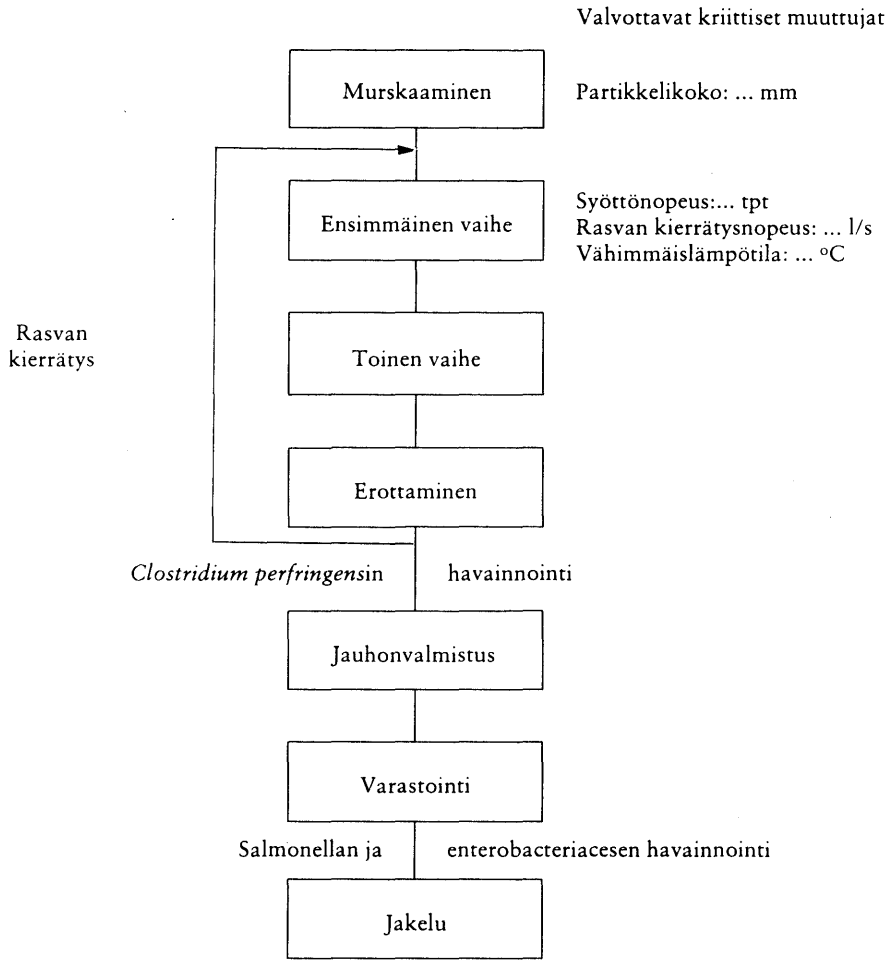
[1] Järjestelmän kauppanimi mainittu suluissa.

V LUKU

LISÄTTY RASVA

JATKUVA PROSESSI TYHJÖSSÄ (CARVER-GREENFIELD [1])

I. Järjestelmän kuvaus



Murskaamisen jälkeen raaka-ainetta yleensä hienonnetaan tai jauhetaan kuuman rasvaliuoksen kanssa, kunnes saadaan talimassa, joka voidaan pumpata höyrylämmitteiseen alipainekammioin varustettuun putkilämpövaihdinsarjaan, jossa sen kosteus poistetaan vesihöyrynä. Käsittelyn aikana eri vaihtimien välinen raaka-aineen valvottu virtausjärjestelmä mahdollistaa jatkuvan kierrätyksen siten, että keitto/kuivausyksiköstä peräisin olevasta tuotteesta poistuu kaikki sen kosteus. Tämän jälkeen tuote jaetaan yleensä sentrifugoimalla neste/tali ja proteiini/rasvatähteet -jakeisiin. Rasvaliuos kierrätetään takaisin järjestelmän alkuun ja kiinteä osa (proteiinit/rasvatähteet) käsitellään eläinperäiseksi runsaasti valkuaista sisältäväksi jauhoksi.

II. Laitoksissa valvottavat kriittiset muuttujat

1. *Partikkelikoko*: terän aukon nimelliskoon olisi oltava ... mm. Partikkelit lopulliseen kokoon pienentävät laitteet on tarkastettava päivittäin ja niiden kunto on kirjattava. Jos aukkojen koko ylittää ... mm, laitteet on korjattava.
2. *Syöttönopeus*: käsiteltävän määrän olisi oltava välillä ... ja ... tonnia/aikayksikkö (tpt) ja se ei saisi ylittää ... tonnia. Käsittelyn alussa ja lopussa erityistä huomiota on kiinnitettävä muihin valvottaviin kriittisiin muuttujiin ja erityisesti 4 kohdassa tarkoitettuun muuttujaan.
3. *Rasvan kierrätysnopeus*: rasvan kierrätysnopeus saa olla korkeintaan ... l/s ja se on kirjattava tunneittain.
4. *Kriittinen lämpötila*: lämpötilan on oltava vähintään ... °C ja se on tallennettava pysyvällä kirjausjärjestelmällä jokaiselle erälle. Kaikki alemmassa lämpötilassa valmistetut tuotteet on käsiteltävä uudelleen raaka-aineen kanssa.

---

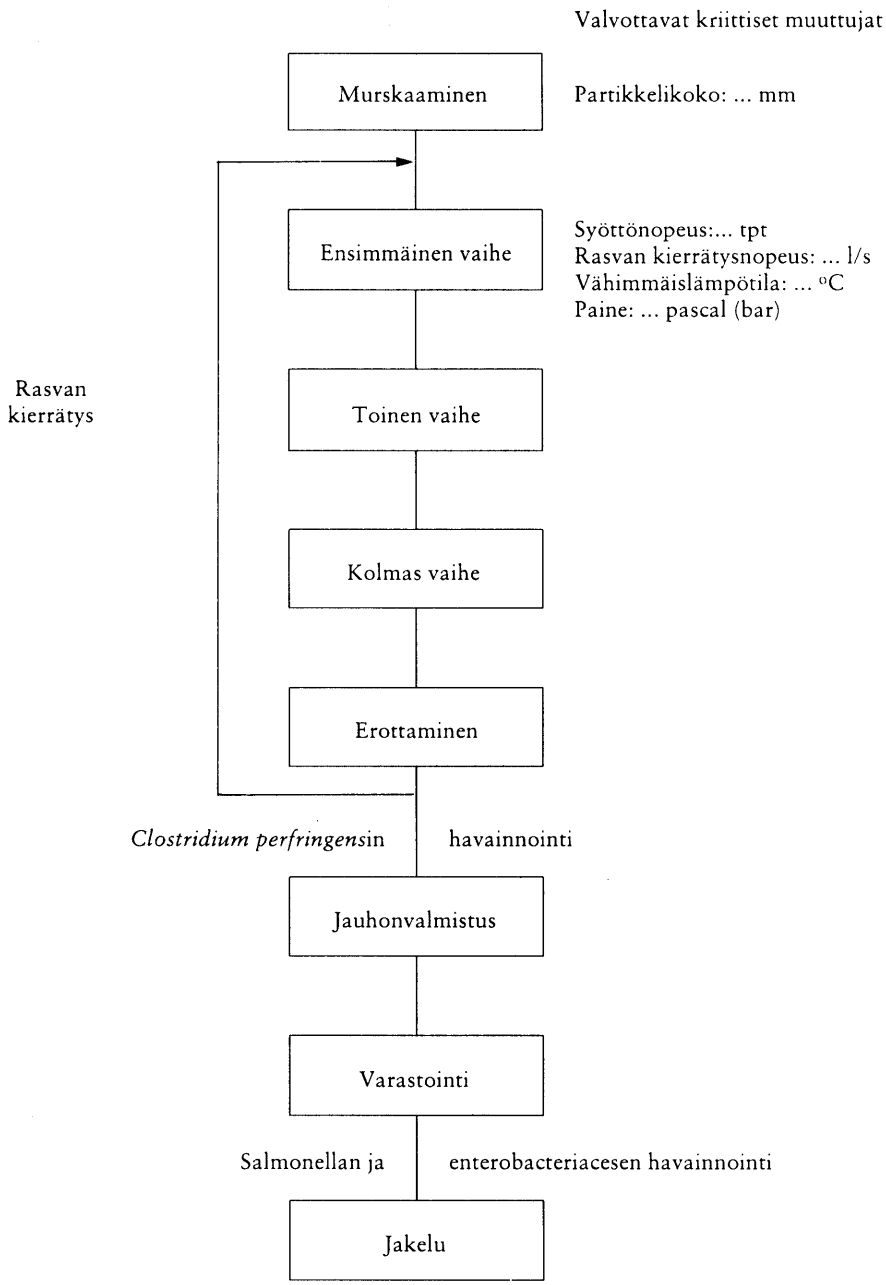
[1] Järjestelmän kauppanimi mainittu suluissa.

VI LUKU

LISÄTTY RASVA

JATKUVA PROSESSI PAINEESSA (MUUNNELTU CARVER-GREENFIELD (1))

I. Järjestelmän kuvaus



Murskaamisen jälkeen raaka-ainetta yleensä hienonnetaan tai jauhetaan kuuman rasvaliuoksen kanssa kunnes saadaan talimassa, joka voidaan pumpata höyrylämmitteiseen alipainekammioin varustettuun putkilämpövaihdinsarjaan, jossa sen kosteus poistetaan vesihöyrynä. Tietyissä lämmönvaihtimissa ja kammioissa ylläpidetään ilmakehän painetta suurempaa painetta. Käsittelyn aikana eri vaihtimien välinen raaka-aineen valvottu virtausjärjestelmä mahdollistaa jatkuvan kierrätyksen siten, että keitto/kuivausyksiköstä peräisin olevasta tuotteesta poistuu kaikki sen kosteus. Tämän jälkeen tuote jaetaan yleensä sentrifugoimalla neste/tali ja proteiini/rasvatähteet -jakeisiin. Rasvaliuos kierrätetään takaisin järjestelmän alkuun ja kiinteä osa (proteiinit/rasvatähteet) käsitellään eläinperäiseksi runsaasti valkuaista sisältäväksi jauhoksi.

(1) Järjestelmän kauppanimi mainittu suluissa.

II. Laitoksissa valvottavat kriittiset muuttujat

1. *Partikkelikoko*: terän aukon nimelliskoon olisi oltava ... mm. Partikkelit lopulliseen kokoon pienentävät laitteet on tarkastettava päivittäin ja niiden kunto on kirjattava. Jos aukkojen koko ylittää ... mm, laitteet on korjattava.

2. *Syöttönopeus*: käsiteltävän määrän olisi oltava välillä ... ja ... tonnia/aikayksikkö (tpt) ja se ei saisi ylittää ... tonnia. Käsittelyn alussa ja lopussa erityistä huomiota on kiinnitettävä muihin valvottaviin kriittisiin muuttujiin ja erityisesti 5 kohdassa tarkoitettuun muuttujaan.

3. *Rasvan kierrätysnopeus*: rasvan kierrätysnopeus saa olla korkeintaan ... l/s ja se on kirjattava tunneittain.

4. *Paine*: ainetta on käsiteltävä vähintään ... pascalin (baarin) paineessa vähintään ... minuutin ajan ja kaikki nämä muuttujat on kirjattava jokaisen käsitellylle erälle.

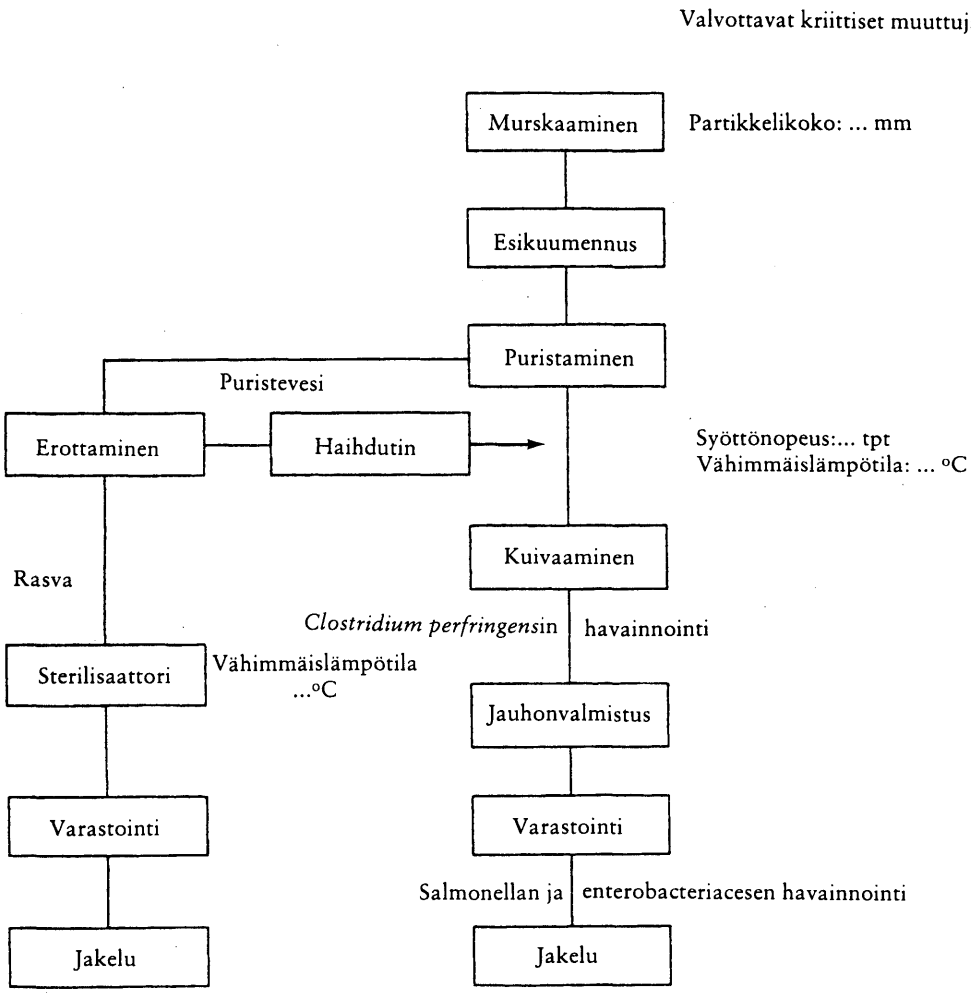
5. *Kriittinen lämpötila*: lämpötilan on oltava vähintään ... °C ja se on tallennettava pysyvällä kirjausjärjestelmällä jokaisen erän osalta. Kaikki alemmassa lämpötilassa valmistetut tuotteet on käsiteltävä uudelleen raaka-aineen kanssa.

VII LUKU

AINEET, JOISTA RASVA ON POISTETTU

JATKUVA PROSESSI ILMAKEHÄN PAINEESSA (STORD/ATLAS/ALPHA LAVAL [1])

I. Järjestelmän kuvaus



Raaka-aine pienennetään tarvittaessa ja tämän jälkeen se lämmitetään lämpötilaan, jossa aine saostuu. Tämän jälkeen nestefaasit (rasva ja vesi) poistetaan mekaanisesti (yleensä puristamalla) kiinteästä osasta, joka siirretään kuivaus/keittojärjestelmään, jossa siitä poistuu kaikki kosteus ja siitä tulee steriili proteiini/rasvatähteet -jae. Se käsitellään eläinperäiseksi runsaasti valkuaista sisältäväksi jauhoksi. Nestefaasi sentrifugoidaan siten, että rasva/tali voidaan ottaa talteen. Ennen lopullista kuivausta vesi yleensä haihdutetaan.

II. Laitoksissa valvottavat kriittiset muuttujat

1. *Partikkelikoko*: terän aukon nimelliskoon olisi oltava ... mm. Partikkelit lopulliseen kokoon pienentävät laitteet on tarkastettava päivittäin ja niiden kunto on kirjattava. Jos aukkojen koko ylittää ... mm, laitteet on korjattava.

---

[1] Järjestelmän kauppanimi mainittu suluissa.

2. *Syöttönopeus*: käsiteltävän määrän olisi oltava välillä ... ja ... tonnia/aikayksikkö (tpt) ja se ei saisi ylittää ... tonnia. Käsittelyn alussa ja lopussa erityistä huomiota on kiinnitettävä muihin valvottaviin kriittisiin muuttujiin ja erityisesti 3 kohdassa tarkoitettuun muuttujaan.

3. *Kriittinen lämpötila*: lämpötilan on oltava vähintään ... °C ja se on tallennettava pysyvällä kirjausjärjestelmällä jokaiselle erälle. Kaikki alemmassa lämpötilassa valmistetut tuotteet on käsiteltävä uudelleen raaka-aineen kanssa.