392L0002

Nr L 34/30 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* 11.2.92

KOMMISSIONENS DIREKTIV 92/2 /EEG

av den 13 januari 1992

om fastställande av stickprovsförfarande och gemenskapens analysmetod för den offentliga kontrollen av djupfrysta livsmedels temperatur

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 89/108/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om djupfrysta livsmedel(1), särskilt artikel 11 i detta, och

med beaktande av följande:

Djupfrysta livsmedels temperatur bör kontrolleras.

Medlemsstaterna får använda andra vetenskapligt grundade metoder än dem som här föreskrivs förutsatt att detta inte hindrar den fria rörligheten för djupfrysta livsmedel och att konkurrensreglerna inte ändras.

Om det vid granskning av de uppgifter om lufttemperatur som registrerats i enlighet med det förfarande som fastställs i kommissionens direktiv 92/1/EEG av den 13 januari 1992 om temperaturkontroll i utrymmen i transportfordon, fryshus och frysrum innehållande djupfrysta livsmedel(2) uppstår befogat tvivel på att de temperaturkrav som fastställs i artikel 5 i direktiv 89/108/EEG är uppfyllda, får medlemsstaterna göra förstörande provning av livsmedlen.

Inspektionen skall göras i enlighet med rådets direktiv 89/397/EEG av den 14 juni 1989 om officiell kontroll av födoämnen(3) och i synnerhet i enlighet med artiklarna 4 och 14 i detta.

Bestämmelserna i detta direktiv är förenliga med yttrandet från Ständiga livsmedelskommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. Medlemsstaterna skall se till att stickprovsförfarande och analysmetoden vid den offentliga kontrollen av djupfrysta livsmedels temperaturer utförs i enlighet med bilaga 1 och bilaga 2 till detta direktiv.

2. Den analysmetod som beskrivs i bilaga 2 till detta direktiv får dock endast användas när inspektionen har tillräcklig anledning att ifrågasätta om de temperaturgränser som föreskrivs i direktiv 89/108/EEG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om djupfrysta livsmedel har iakttagits.

Artikel 2

Införandet av de krav som anges i artikel 1.1 och i bilagorna till detta direktiv hindrar inte medlemsstaterna från att använda andra vetenskapligt grundade metoder förutsatt att detta inte hindrar den fria rörligheten för djupfrysta livsmedel som konstateras följa de analysmetoder som beskrivs i bilaga 2 till detta direktiv.

Vid avvikelser i resultaten skall dock de resultat som erhållits med gemenskapsmetoden ges företräde.

Artikel 3

1. Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som behövs för att följa detta direktiv senast den 31 juli 1993.

De skall genast underrätta kommissionen om detta.

2. När en medlemsstat antar bestämmelser till följd av detta direktiv skall dessa innehålla en hänvisning till direktivet eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 4

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 13 januari 1992.

På kommissionens vägnar

Martin BANGEMANN

Vice ordförande

(1) EGT nr L 40, 11.2.989, s. 34.
(2) EGT nr L 34, 11.2.1989, s. 28.
(3) EGT nr L 186, 30.6.989, s. 23.

BILAGA 1

FÖRFARANDE VID STICKPROVSKONTROLL AV DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

1. **Val av paket att inspektera**

De valda paketen skall vara av sådan typ och så många att deras temperatur är representativ för de varmaste ställena i det varuparti som skall inspekteras.

1.1 *Fryshus*

Proven skall tas från flera kritiska ställen i fryshuset såsom upptill och nedtill vid dörrar, i mitten av fryshuset (upptill och nedtill) och intill kylenhetens returluftsintag. Det bör också uppmärksammas hur länge livsmedlen förvarats i fryshuset (med hänsyn till temperaturstabiliseringen).

1.2 *Transportmedel*

a) Om det är nödvändigt att ta prov under transporten:

Ta prov överst och underst i partiet intill varje dörr eller dörrpar, vid de dörrkanter som är motsatta gångjärnskanterna.

b) Provtagning vid urlastning:

Ta prov från fyra av följande kritiska ställen:
— Överst och underst i partiet intill dörrkanter som är motsatta gångjärnskanterna.
— Partiets övre bakre hörn (så långt som möjligt från kylaggregatet).
— Mitt i partiet.
— Mitt i partiets framsida (så nära kylaggregatet som möjligt).
— Över- och nederhörn på partiets framsida (så nära kylaggregatets returluftintag som möjligt).

1.3 *Kyldisk i butik*

Ett paket måste väljas för provtagning från tre av de varmaste delarna av den använda kyldisken.

BILAGA 2

METOD FÖR MÄTNING AV TEMPERATUREN I DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

1. Temperaturområde

Enligt artikel 1.2.1 i direktiv 89/108/EEG måste temperaturen sedan den har stabiliserats vid varje tidpunkt hållas vid –18 °C eller därunder tvärs igenom varan, eventuellt med kortvariga svängningar uppåt på det sätt som närmare anges i artikel 5 i direktivet.

2. Princip

Mätning av temperaturen i djupfrysta livsmedel sker genom noggrann registrering med lämplig utrustning av temperaturen i ett stickprov valt i enlighet med bilaga 1.

3. Definition av temperatur

"Temperatur" betyder temperaturen uppmätt vid den angivna punkten genom den temperaturkänsliga delen av mätanordningen.

4. Apparatur

4.1 *Termometrisk mätanordning*

4.2 *Instrument för inträngning i varan*

Ett spetsigt metalliskt instrument måste användas såsom en ispigg eller handborr som är lätt att rengöra.

5. Allmän specifikation för temperaturmätningsinstrument

Mätinstrumenten skall uppfylla följande specifikationer:

a) Instrumentets svarstid skall vara så kort att instrumentet inom tre minuter visar minst 90 procent av skillnaden mellan initialvärde och slutligt värde.

b) Instrumentet skall ha en precision på ± 0,5 °C inom mätområdet –20 °C – +30 °C.

c) Mätnoggrannheten får inte ändras med mer än 0,3 °C vid mätningar inom temperaturområdet –20 °C – + 30 °C.

d) Instrumentets visartavla skall kunna registrera och visa temperaturskillnader på 0,1 °C.

e) Instrumentets precisionskapacitet skall kontrolleras med jämna mellanrum.

f) Instrumentet skall vara försett med ett giltigt kalibreringscertifikat.

g) Mätsonden skall lätt kunna rengöras.

h) Mätanordningens temperaturkänsliga del måste vara utformad så, att den ger god termisk kontakt med produkten.

i) Den elektriska utrustningen måste skyddas så att den inte påverkas av kondens.

6. Mätförfarade

6.1 *Nedkylning av instrument före provtagning*

Mätsonden och instrumentet för inträngning i produkten måste kylas ner innan temperaturen i varan mäts.

Metoden för denna nedkylning bör vara sådan att de bägge instrumentens temperatur så nära som möjligt överensstämmer med produktens temperatur.

6.2 *Förberedelser för provtagning*

Temperaturmätningssonder är i allmänhet inte gjorda för att tränga in i en djupfryst produkt. Man måste därför först göra ett hål i produkten och sedan föra in sonden med hjälp av det nedkylda instrumentet för inträngning i produkten. Hålet skall ha sådan diameter att det passar precis till sonden och dess djup skall väljas med hänsyn till vilket slags produkt det är fråga om (såsom beskrivs i punkt 6.3).

6.3 *Mätning av temperatur i varan*

Förberedelserna för provtagning och temperaturmätningen skall företas utan att stickprovet avlägsnas från den valda kylda omgivningen. Mätning försiggår på följande sätt:

a) När produktens dimensioner tillåter, förs den nedkylda sonden in till ett djup av 2,5 mm under produktens yta.

b) Om detta inte är görligt förs sonden in till ett minsta djup från ytan av mellan 3 och 4 gånger sondens diameter.

c) Vissa livsmedel (såsom gröna ärter) kan på grund av sin storlek eller sammansättning inte genomborras för fastställande av deras inre temperatur. I dessa fall bestäms livsmedelspaketets inre temperatur genom införande av en i förväg nedkyld spetsig sond till paketets mitt för att där mäta temperaturen i kontakt med livsmedlet.

d) Avläs temperaturen när värdet har stabiliserat sig.