DIRECTIVE 92/2/CEE DE LA COMMISSION

du 13 janvier 1992

portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyse communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 89/108/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine [1], et notamment son article 11,

considérant que la température des aliments surgelés doit être contrôlée ;

considérant que les États membres peuvent utiliser d'autres méthodes scientifiquement valables à condition que la libre circulation des aliments surgelés n'en soit pas entravée et les règles de concurrence faussées ;

considérant que, après vérification des enregistrements des températures de l'air conformément à la procédure de la directive 92/1/CEE de la Commission, du 13 janvier 1992, relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine [2], et compte tenu des températures visées à l'article 5 de la directive 89/108/CEE, les États membres peuvent recourir à un test destructif, si un doute raisonnable subsiste ;

considérant que l'inspection est conforme à la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires [3], et principalement à ses articles 4 et 14 ;

considérant que les dispositions prévues dans la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

1. Les États membres prescrivent que les modalités relatives au prélèvement des échantillons et la méthode d'analyse nécessaires au contrôle officiel de la température des aliments surgelés soient effectuées conformément aux dispositions décrites respectivement aux annexes I et II de la présente directive.

2. Toutefois, la méthode d'analyse décrite à l'annexe II de la présente directive peut être utilisée uniquement dans les cas où l'inspection laisse supposer un dépassement des seuils de températures prévus dans la directive 89/108/CEE relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Article 2

L'introduction des dispositions prévues à l'article 1er paragraphe 1 ne fait pas obstacle à ce que les États membres utilisent d'autres méthodes scientifiquement valables à condition que la libre circulation des aliments surgelés reconnus conformes à la réglementation en application de la méthode décrite à l'annexe II de la présente directive n'en soit pas entravée.

Toutefois, en cas de divergence des résultats, ceux obtenus au moyen de la méthode communautaire sont déterminants.

Article 3

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 31 juillet 1993.

Ils en informent immédiatement la Commission.

2. Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 13 janvier 1992.

Par la Commission
Martin BANGEMANN
Vice-président

---

(1) JO n° L 40 du 11. 2. 1989, p. 34.
(2) Voir page 28 du présent Journal officiel.
(3) JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 23.

ANNEXE I

MODALITÉS RELATIVES AU PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS POUR LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES ALIMENTS SURGELÉS DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE

1. Choix des paquets à contrôler

Choisir les paquets à contrôler de sorte et en quantité telle que leur température soit représentative des points les plus chauds du stock examiné.

1.1. *Entrepôts frigorifiques*

Choisir les échantillons à contrôler en plusieurs points critiques de l'entrepôt, par exemple : près des portes (en haut et en bas), près du centre de l'entrepôt (en haut et en bas) et à la reprise d'air des évaporateurs.

Tenir compte de la durée de séjour des produits dans l'entrepôt (pour la stabilisation des températures).

1.2. *Transport*

a) S'il y a lieu de prélever des échantillons pendant le transport :

Prélever en haut et en bas du chargement contigu à l'arête d'ouverture de chaque porte ou paire de portes.

b) Échantillonnage durant le déchargement

Choisir 4 échantillons parmi les points critiques énumérés ci-après :

— en haut et en bas du chargement contigu à l'arête d'ouverture des portes,
— en haut du chargement aux coins arrière (le plus loin possible du groupe frigorifique),
— au centre du chargement,
— au centre de la surface frontale du chargement (le plus près possible du groupe frigorifique),
— aux coins inférieurs et supérieurs de la surface frontale du chargement (le plus près possible du groupe frigorifique).

1.3. *Meubles de vente au détail*

Prélever un échantillon aux 3 points les plus chauds du meuble de vente utilisé.

ANNEXE II

MÉTHODE POUR MESURER LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS SURGELÉS DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE

1. Champ d'application

Conformément à l'article 1er paragraphe 2 premier tiret de la directive 89/108/CEE, la température du produit surgelé dans tous ses points, après stabilisation thermique, doit être à tout moment maintenue à des valeurs égales ou inférieures à − 18 °C moyennant de faibles fluctuations telles que précisées à l'article 5 de cette même directive.

2. Principe

La mesure de la température des denrées surgelées consiste à mesurer de façon exacte à l'aide d'un matériel approprié la température sur un échantillon prélevé conformément à l'annexe I.

3. Définition de la température

On entend par « température », la température mesurée à l'emplacement spécifié par la partie thermosensible de l'instrument ou du dispositif de mesure.

4. Appareillage

4.1. *Instruments de mesure thermométrique*

4.2. *Instrument de perçage du produit*

On utilisera un instrument métallique pointu, par exemple, un poinçon à glace ou une perceuse à main mécanique ou une vrille facile à nettoyer.

5. Spécification générale des instruments de mesure de la température

Les instruments de mesure de la température doivent répondre aux spécifications suivantes :

a) le temps de réponse doit, en trois minutes, atteindre 90 % de la différence entre la lecture initiale et la lecture finale ;

b) l'instrument doit être exact à ± 0,5 °C dans l'intervalle allant de − 20 °C à + 30 °C ;

c) l'exactitude de la mesure ne doit pas être affectée de plus de + 0,3 °C par la température du milieu ambiant entre − 20 °C et + 30 °C ;

d) les divisions de l'échelle de l'instrument doivent être de 0,1 °C au moins ;

e) l'exactitude de l'instrument doit être vérifiée à intervalles réguliers ;

f) l'instrument doit être muni d'un certificat d'étalonnage valide ;

g) l'instrument doit pouvoir être nettoyé facilement ;

h) la partie thermosensible du dispositif de mesure doit être conçue de façon à assurer un bon contact thermique avec le produit ;

i) le matériel électrique doit être protégé des effets indésirables dus à la condensation de l'humidité.

6. Mode opératoire

6.1. *Prérefroidissement des instruments*

Procéder au prérefroidissement de l'élément thermosensible et de l'instrument de perçage avant de mesurer la température du produit.

La méthode de prérefroidissement consiste à stabiliser thermiquement l'appareillage à une température aussi proche que possible de la température du produit.

6.2. *Préparation de l'échantillon*

Les éléments thermosensibles ne sont généralement pas conçus pour pénétrer un produit surgelé. Il est donc nécessaire au préalable de faire un trou à l'aide de l'instrument de perçage pour y insérer l'élément thermosensible.

Le diamètre du trou doit être à peine plus grand que celui de la partie thermosensible et sa profondeur dépend du type de produit à contrôler (voir 6.3).

6.3. *Mesure de la température interne du produit*

L'échantillon et l'appareillage doivent être maintenus dans l'environnement réfrigé choisi pour le contrôle.

Opérer comme suit :

a) lorsque les dimensions du produit le permettent, insérer l'élément thermosensible jusqu'à une profondeur située à 2,5 cm de la surface du produit ;

b) lorsque les dimensions du produit ne le permettent pas, insérer l'élément thermosensible à une profondeur correspondant à trois à quatre fois le diamètre de l'élément thermosensible ;

c) certains produits, en raison de leur dimension ou de leur nature (par exemple petits pois), ne peuvent être percés pour permettre la mesure de la température interne.

Dans ce cas, la température interne du paquet contenant ces produits est déterminée en insérant un élément thermosensible, approprié et prérefroidi, au centre du paquet pour mesurer la « température au contact » du produit surgelé ;

d) lire la température indiquée quand elle a atteint une valeur stabilisée.