RICHTLINIE 92/2/EWG DER KOMMISSION

vom 13. Januar 1992

zur Festlegung des Probenahmeverfahrens und des gemeinschaftlichen Analyseverfahrens für die amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 89/108/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel (1), insbesondere auf Artikel 11,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Temperatur von tiefgefrorenen Lebensmitteln ist zu kontrollieren.

Die Mitgliedstaaten können andere wissenschaftlich vertretbare Methoden anwenden, sofern dadurch nicht der freie Verkehr mit tiefgefrorenen Lebensmitteln behindert oder die Wettbewerbsregeln verfälscht werden.

Nach Überprüfung der Aufzeichnungen der Lufttemperatur gemäß den in der Richtlinie 92/1/EWG der Kommission vom 13. Januar 1992 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen (2) festgelegten Verfahren und unter Berücksichtigung der in Artikel 5 der Richtlinie 89/108/EWG vorgeschriebenen Temperaturen können die Mitgliedstaaten bei berechtigten Zweifeln eine zerstörende Prüfung vornehmen.

Die Kontrolle entspricht der Richtlinie 89/397/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung (3), insbesondere deren Artikeln 4 und 14.

Die in dieser Richtlinie festgelegten Vorschriften entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Mitgliedstaaten stellen sicher, daß das für die amtliche Kontrolle der Temperatur von tiefgefrorenen Lebensmitteln erforderliche Probenahme- und Analyseverfahren gemäß den Bestimmungen in den Anhängen I und II dieser Richtlinie durchgeführt wird.

(2) Das in Anhang II dieser Richtlinie beschriebene Analyseverfahren darf jedoch nur angewandt werden, wenn die Kontrolle berechtigte Zweifel an den in der Richtlinie 89/108/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel vorgesehenen Temperaturgrenzwerten aufkommen läßt.

Artikel 2

Die Einführung der in Artikel 1 Absatz 1 und in den Anhängen I und II vorgesehenen Bestimmungen hindert die Mitgliedstaaten nicht an der Anwendung anderer wissenschaftlich vertretbarer Meßverfahren, sofern diese den freien Verkehr mit tiefgefrorenen Lebensmitteln, die aufgrund des in Anhang II dieser Richtlinie beschriebenen Verfahrens als den Vorschriften entsprechend anerkannt sind, nicht behindern.

Bei voneinander abweichenden Ergebnissen sind die mit den gemeinschaftlichen Verfahren erhaltenen Ergebnisse ausschlaggebend.

Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 31. Juli 1993 nachzukommen.

Sie unterrichten die Kommission unverzüglich davon.

(2) Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in diesen Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 13. Januar 1992

Für die Kommission
Martin BANGEMANN
Vizepräsident

(1) ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 34.
(2) Siehe Seite 28 dieses Amtsblatts.
(3) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 23.

ANHANG I

VERFAHREN FÜR DIE PROBENAHME BEI TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN

1. **Auswahl der zu kontrollierenden Pakete**

Art und Menge der ausgewählten Packungen müssen so beschaffen sein, daß ihre Temperatur für die wärmsten Stellen der kontrollierten Sendung repräsentativ ist.

1.1. *Gefrierlagerräume*

Die Proben für die Kontrolle sind an mehreren kritischen Stellen des Gefrierraums zu entnehmen, z. B.: in der Nähe der Türen (oberer und unterer Bereich), in der Mitte des Gefrierraums (oberer und unterer Bereich), in der Nähe der Luftrückführung des Kühlaggregats. Bei allen Produkten ist die Lagerungsdauer (für die Stabilisierung der Temperatur) zu berücksichtigen.

1.2. *Transport*

a) Falls die Entnahme von Proben während des Transports erforderlich ist, sind diese an der Ober- und Unterseite der Sendung, an den Öffnungskanten der Türen oder jedes Türpaares zu entnehmen.

b) Probenahme beim Entladen:

Auswahl von vier Proben an folgenden kritischen Stellen:

— Ober- und Unterseite der Sendung an den Öffnungskanten der Türen oder jedes Türpaares;
— obere hintere Ecken der Sendung (an einem vom Kühlaggregat so weit wie möglich entfernten Punkt);
— Mitte der Sendung;
— Mitte der Vorderseite der Sendung (so nahe wie möglich am Kälteaggregat);
— obere und untere Ecken der Vorderseite der Sendung (so nahe wie möglich an der Luftrückführung des Kälteaggregats).

1.3. *Tiefkühltruhen des Einzelhandels*

Aus drei Stellen, die für die wärmsten Punkte der verwendeten Tiefkühltruhe repräsentativ sind, ist eine Probe für die Prüfung zu entnehmen.

ANHANG II

TEMPERATURMESSVERFAHREN FÜR TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL

1. Umfang und Anwendungsbereich

Gemäß Artikel 1 Absatz 2 erster Gedankenstrich der Richtlinie 89/108/EWG muß das Erzeugnis nach der thermischen Stabilisierung in allen seinen Punkten ständig bei Temperaturen von − 18 °C gehalten werden, gegebenenfalls mit kurzzeitigen Schwankungen nach oben wie in Artikel 5 der Richtlinie angegeben.

2. Prinzip

Bei der Temperaturmessung an tiefgefrorenen Lebensmitteln wird die Temperatur einer gemäß Anhang I entnommenen Probe mit geeigneten Geräten sorgfältig angezeigt.

3. Begriffsbestimmung

„Temperatur" bedeutet die Temperatur, die von dem temperaturempfindlichen Teil des Meßgeräts oder der Meßvorrichtung an der festgelegten Stelle gemessen wird.

4. Geräte

4.1. *Temperaturmeßgeräte*

4.2. *Instrumente zum Eindringen in das Erzeugnis*

Es ist ein leicht zu säuberndes, spitzes Metallinstrument wie ein Eisstichel, Handbohrer oder Stangenbohrer zu verwenden.

5. Allgemeine Anforderungen an die Temperaturmeßgeräte

Die Meßgeräte müssen folgenden Anforderungen genügen:

a) Die Reaktionszeit muß innerhalb von drei Minuten 90 % des Unterschieds zwischen dem ursprünglichen und dem endgültigen Temperaturstand erreichen.

b) Das Instrument muß im Meßbereich von − 20 °C bis + 30 °C eine Genauigkeit von ± 0,5 °C aufweisen.

c) Die Meßgenauigkeit darf während der Messung bei einer Umgebungstemperatur im Bereich von − 20 °C bis + 30 °C nicht um mehr als 0,3 °C abweichen.

d) Die Auflösung der Anzeige des Meßgeräts muß 0,1 °C betragen.

e) Die Genauigkeit des Meßgeräts ist in regelmäßigen Zeitabständen zu überprüfen.

f) Für das Meßgerät muß ein gültiges Eichungszertifikat vorliegen.

g) Der Temperaturmeßfühler muß leicht zu reinigen sein.

h) Das temperaturempfindliche Element des Meßgeräts ist so auszulegen, daß ein enger thermischer Kontakt mit dem Erzeugnis gewährleistet ist.

i) Die elektrische Ausrüstung des Meßgeräts muß gegen unerwünschte Einwirkungen durch Feuchtigkeitskondensation geschützt sein.

6. Meßverfahren

6.1. *Vorkühlen der Instrumente*

Der Temperaturmeßfühler und das Instrument zum Eindringen in das Erzeugnis müssen vor der Messung auf die Temperatur des Erzeugnisses vorgekühlt werden.

Durch das Vorkühlverfahren muß sichergestellt sein, daß die Temperatur beider Instrumente der Temperatur des Erzeugnisses so nahe wie möglich kommt.

6.2. *Vorbereitung der Proben für die Temperaturmessung*

Im allgemeinen sind Temperaturmeßfühler nicht zum Eindringen in ein tiefgefrorenes Erzeugnis geeignet. Daher ist es erforderlich, in das Erzeugnis unter Verwendung des vorgekühlten Instruments ein Loch zu bohren, in das der Meßfühler eingeführt werden kann. Der Durchmesser des Loches sollte so beschaffen sein, daß der Meßfühler an der Probe eng anliegt, wobei die Eindringtiefe von der Art des Erzeugnisses abhängt (wie unter Punkt 6.3 beschrieben).

6.3. *Messung der Innentemperatur des Erzeugnisses*

Während der Vorbereitung der Probe und der Temperaturmessung muß die Probe in der gewählten gekühlten Umgebung verbleiben.

Die Messung wird wie folgt durchgeführt:

a) Sofern es die Produktabmessungen erlauben, muß der vorgekühlte Meßfühler bis zu einer Tiefe von 2,5 cm unter die Oberfläche des zu messenden Erzeugnisses eingeführt werden.

b) Sofern die Vorgehensweise nach Buchstabe a) nicht möglich ist, wird der Meßfühler mindestens so tief eingeführt, daß der Abstand von der Oberfläche seinen drei- bis vierfachen Durchmesser beträgt.

c) Einige Lebensmittel können aufgrund ihrer Größe oder Zusammensetzung (z.B. grüne Erbsen) zur Bestimmung ihrer Innentemperatur nicht angebohrt werden. In diesen Fällen ist die Innentemperatur des Erzeugnisses durch Einführen eines vorgekühlten stichelartigen Meßfühlers in die Mitte des Paketes in Kontakt mit dem Lebensmittel zu bestimmen.

d) Die angegebene Temperatur ist abzulesen, wenn sie einen konstanten Wert erreicht hat.