RICHTLIJN 92/2/EEG VAN DE COMMISSIE

van 13 januari 1992

tot vaststelling van de monsternemingsprocedure en de communautaire analysemethode voor de officiële controle van de temperatuur van diepvriesprodukten die voor de menselijke voeding zijn bestemd

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 89/108/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten [1], inzonderheid op artikel 11,

Overwegende dat de temperatuur van diepvriesprodukten moet worden gecontroleerd;

Overwegende dat de Lid-Staten andere wetenschappelijk adequate methoden kunnen gebruiken, mits hierdoor het vrije verkeer van diepvriesprodukten niet wordt gehinderd en de concurrentieregels niet worden veranderd;

Overwegende dat de Lid-Staten na controle van de registratie van de luchttemperatuur volgens de procedure van Richtlijn 92/1/EEG van de Commissie [2] en rekening houdend met de eisen ten aanzien van de temperatuur in artikel 5 van Richtlijn 89/108/EEG, en wanneer er nog redelijke twijfel bestaat, een destructief onderzoek mogen uitvoeren;

Overwegende dat de controle voldoet aan Richtlijn 89/397/EEG van de Raad van 14 juni 1989 inzake de officiële controle op levensmiddelen [3], inzonderheid de artikelen 4 en 14;

Overwegende dat de in deze richtlijn vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Permament Comité voor levensmiddelen,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

1. De Lid-Staten schrijven voor dat de voor de officiële temperatuurcontrole van diepvriesprodukten benodigde monsternemingsprocedure en analysemethode worden uitgevoerd in overeenstemming met de respectievelijk in de bijlagen I en II van deze richtlijn vastgelegde bepalingen.

2. De in bijlage II van deze richtlijn beschreven analysemethode mag echter uitsluitend worden gebruikt wanneer na inspectie het vermoeden bestaat dat de drempelwaarden voor de temperatuur, zoals deze zijn vastgelegd in Richtlijn 89/108/EEG, worden overschreden.

Artikel 2

Invoering van de in artikel 1, lid 1, bedoelde voorschriften weerhoudt de Lid-Staten er niet van andere wetenschappelijk adequate methoden te gebruiken, mits het vrije verkeer van diepvriesprodukten waarvan aan de hand van de in bijlage II van deze richtlijn beschreven methode is aangetoond dat zij aan de voorschriften voldoen, hierdoor niet wordt belemmerd.

Wanneer de resultaten verschillen, geven de resultaten die met behulp van de communautaire methode zijn verkregen echter de doorslag.

Artikel 3

1. De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 31 juli 1993 aan deze richtlijn te voldoen.

Zij stellen de Commissie hiervan onverwijld in kennis.

2. Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden door de Lid-Staten vastgesteld.

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 13 januari 1992.

Voor de Commissie
Martin BANGEMANN
Vice-Voorzitter

---

[1] PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 34.
[2] Zie bladzijde 28 van dit Publikatieblad.
[3] PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 23.

BIJLAGE I

PROCEDURE VOOR DE MONSTERNEMING VOOR DE TEMPERATUURCONTROLE VAN DIEPVRIESPROUKTEN DIE VOOR DE MENSELIJKE VOEDING ZIJN BESTEMD

1. **Keuze van de te controleren verpakkingen**

De aard en de hoeveelheid van de te controleren verpakkingen moeten zodanig worden gekozen dat hun temperatuur representatief is voor de warmste punten in de geïnspecteerde partij.

1.1. *Vrieshuizen*

De monsters moeten worden genomen op verschillende kritieke plaatsen van het vrieshuis, bij voorbeeld bij de deuren (aan de bovenkant en aan de onderkant), in het midden van het vrieshuis (aan de bovenkant en aan de onderkant) en bij de luchtinlaat van de verdampers. Er moet rekening worden gehouden met de verblijfsduur van de produkten in het vrieshuis (in verband met de stabilisatie van de temperatuur).

1.2. *Vervoer*

a) Als er tijdens het vervoer monsters moeten worden genomen :

Neem bij elke deur of stel deuren monsters van de bovenkant en de onderkant van de lading naast de rand van de deuropening.

b) Monstername bij het uitladen :

Neem monsters op vier van de volgende kritieke plaatsen :

— de bovenkant en de onderkant van de lading naast de rand van de deuropening van de deuren ;
— de bovenhoeken aan de achterkant van de lading (zo ver mogelijk van de koelinstallatie) ;
— het centrum van de lading ;
— het midden van de voorzijde van de lading (zo dicht mogelijk bij de koelinstallatie) ;
— de bovenste en onderste hoeken van de voorzijde van de lading (zo dicht mogelijk bij de koelinstallatie).

1.3. *Winkelmeubelen*

Neem een te controleren monster op drie plaatsen die representatief zijn voor de warmste punten van het gebruikte winkelmeubel.

BIJLAGE II

ANALYSEMETHODE VOOR METING VAN DE TEMPERATUUR VAN DIEPVRIESPRODUKTEN DIE VOOR DE MENSELIJKE VOEDING ZIJN BESTEMD

1. Toepassingsgebied

Krachtens artikel 1, lid 2, eerste streepje, van Richtlijn 89/108/EEG moet de temperatuur na thermische stabilisatie overal in het produkt te allen tijde op −18 °C of lager worden gehandhaafd, met eventueel korte opwaartse schommelingen zoals gespecificeerd in artikel 5 van de richtlijn.

2. Principe

Meting van de temperatuur van diepvriesprodukten bestaat uit een registratie van de temperatuur van een in overeenstemming met bijlage I genomen monster met behulp van adequate apparatuur.

3. Definitie van temperatuur

Onder „temperatuur" wordt verstaan de temperatuur die wordt gemeten op de plaats van het temperatuurgevoelige onderdeel van het meetinstrument of de meetapparatuur.

4. Apparatuur

4.1. *Thermometrische meetapparatuur*

4.2. *Instrumenten om een holte in het produkt te maken*

Er dient gebruik te worden gemaakt van een gepunt metalen instrument, zoals een ijspriem, een handboor of een fretboor, dat gemakkelijk is schoon te maken.

5. Algemene specificatie voor de instrumenten voor temperatuurmeting

De meetinstrumenten dienen aan de volgende specificaties te voldoen :

a) de responstijd moet zodanig zijn dat binnen drie minuten 90 % van het traject van de aanvankelijke naar de uiteindelijk afgelezen waarde is afgelegd ;

b) het instrument moet op het temperatuurtraject van −20 °C tot +30 °C een nauwkeurigheid van ± 0,5 °C hebben ;

c) de meetnauwkeurigheid mag door de omgevingstemperatuur binnen het traject van −20 °C tot +30 °C niet met meer dan 0,3 °C veranderen ;

d) het instrument moet een schaalverdeling hebben van minimaal 0,1 °C ;

e) de nauwkeurigheid van het instrument moet op gezette tijden worden gecontroleerd ;

f) het instrument moet een geldig kalibratiecertificaat hebben ;

g) het instrument moet gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt ;

h) het temperatuurgevoelige deel van het meetinstrument moet zodanig zijn ontworpen dat een goed thermisch contact met het produkt wordt gegarandeerd ;

i) de elektrische apparatuur moet worden beschermd tegen ongewenste effecten ten gevolge van de condensatie van vocht.

6. Werkwijze

6.1. *Voorkoeling van de instrumenten*

Alvorens de temperatuur van het produkt te meten, worden het warmtegevoelige element en het instrument om een holte in het produkt te maken voorgekoeld.

De voorkoelingsmethode houdt in dat de apparatuur thermisch wordt gestabiliseerd op een temperatuur die zo dicht mogelijk in de buurt ligt van de temperatuur van het produkt.

6.2. *Voorbereiding van het monster*

Warmtegevoelige elementen zijn meestal niet ontworpen om door te kunnen dringen in een diepvriesprodukt. Er moet dus vooraf met het daarvoor bedoelde instrument een holte in het produkt worden gemaakt, waarin het warmtegevoelige element kan worden gestoken. De diameter van de holte mag niet groter zijn dan die van het warmtegevoelige element en de diepte is afhankelijk van het te controleren produkt (zie punt 6.3).

6.3. *Meting van de inwendige temperatuur van het produkt*

Het monster en de apparatuur moeten in de voor de controle gekozen gekoelde omgeving blijven.

De werkwijze is als volgt:

a) wanneer de afmetingen van het produkt dit mogelijk maken, wordt het warmtegevoelige element tot een diepte van 2,5 cm vanaf het oppervlak van het produkt in het produkt gestoken;

b) wanneer dit vanwege de afmetingen van het produkt niet mogelijk is, wordt het warmtegevoelige element in het produkt gestoken tot een diepte die overeenkomt met drie- tot viermaal de diameter van het warmtegevoelige element;

c) in bepaalde voedingsmiddelen (bij voorbeeld groene erwten) kan vanwege hun omvang of aard geen holte worden gemaakt om op die manier hun inwendige temperatuur te bepalen. In dat geval wordt de inwendige temperatuur bepaald van de verpakking waarin deze produkten zich bevinden, door een geschikt en voorgekoeld warmtegevoelig element tot in het midden van de verpakking te steken om de „contacttemperatuur" van het diepvriesprodukt te meten;

d) de temperatuur wordt afgelezen, zodra deze een stabiele waarde heeft bereikt.