KOMMISSIONENS DIREKTIV 92/2/EØF

af 13. januar 1992

om prøveudtagningsproceduren og EF-analysemetoden i forbindelse med den officielle kontrol af dybfrosne levnedsmidlers temperatur

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets direktiv 89/108/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om dybfrosne levnedsmidler (1), særlig artikel 11, og

ud fra følgende betragtninger:

Dybfrosne levnedsmidlers temperatur bør kontrolleres;

medlemsstaterne kan benytte andre, videnskabeligt anerkendte metoder, forudsat dette ikke hindrer dybfrosne levnedsmidlers frie bevægelighed, og konkurrencereglerne ikke ændres;

når medlemsstaterne har kontrolleret den registrerede temperatur efter proceduren i Kommissionens direktiv 92/1/EØF af 13. januar 1992 om temperaturkontrol i forbindelse med transport, opbevaring og oplagring af dybfrosne levnedsmidler (2) under hensyntagen til de i artikel 5 i direktiv 89/108/EØF fastsatte temperaturer, kan de foretage en destruktiv prøve, hvis der stadig er rimelig tvivl;

kontrollen er i overensstemmelse med Rådets direktiv 89/397/EØF af 14. juni 1989 om offentlig kontrol med levnedsmidler (3), særlig artikel 4 og 14;

de i dette direktiv fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Levnedsmiddelkomité —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

1. Medlemsstaterne fastsætter, at prøveudtagningsproceduren og analysemetoden i forbindelse med den officielle kontrol af dybfrosne levnedsmidlers temperatur skal udføres efter bestemmelserne i dette direktivs bilag I og II.

2. Brug af analysemetoderne i dette direktivs bilag II kan imidlertid begrænses til tilfælde, hvor inspektionen efterlader begrundet tvivl med hensyn til de temperaturgrænser, der er fastsat i direktiv 89/108/EØF om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om dybfrosne levnedsmidler.

Artikel 2

Indførelsen af bestemmelserne i artikel 1, stk. 1, udelukker ikke, at medlemsstaterne kan benytte andre, videnskabeligt gyldige metoder, forudsat dette ikke hindrer den frie bevægelighed for dybfrosne levnedsmidler, hvis overensstemmelse med reglerne er blevet påvist ved hjælp af metoden i dette direktivs bilag II.

Er der uoverensstemmelser, når det gælder fortolkningen af resultater, er det imidlertid de resultater, som er opnået ved hjælp af Fællesskabets metoder, der har forrang.

Artikel 3

1. Medlemsstaterne sætter senest den 31 juli 1993 de love og administrative bestemmelser i kraft, som er nødvendige for at efterkomme dets bestemmelser.

De underretter straks Kommissionen herom.

2. Når medlemsstaterne vedtager disse love og bestemmelser, henvises der deri til dette direktiv, eller de ledsages ved offentliggørelsen af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 4

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 13. januar 1992.

På Kommissionens vegne

Martin BANGEMANN

Næstformand

(1) EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 34.
(2) Se side 28 i denne Tidende.
(3) EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 23.

BILAG I

PROCEDURE FOR PRØVEUDTAGNING AF DYBFROSNE LEVNEDSMIDLER

1. **Udvælgelse af pakker til inspektion**

De udvalgte pakker skal være af en sådan type og en sådan mængde, at deres temperatur er repræsentativ for det inspicerede partis varmeste punkter.

1.1. *Fryselagre*

Prøver til kontrol udtages på flere kritiske punkter i fryselageret: i nærheden af dørene (øvre og nedre niveau), i midten af lageret (øvre og nedre niveau), nær returluften til køleenheden. Produkternes oplagringstid bør tages i betragtning (af hensyn til temperaturstabiliseringen).

1.2. *Transport*

a) Er det nødvendigt at udtage prøver under transport:

udtages de fra forsendelsens top og bund i nærheden af hver døre eller dobbeltdørs åbningskant.

b) Prøveudtagning ved udlæsning:

der vælges fire prøver, blandt de kritiske punkter nævnt nedenfor:

— forsendelsens top og bund i nærheden af hver døre eller dobbeltdørs åbningskant
— forsendelsens bagerste hjørner for oven (i et punkt så langt væk fra køleenheden som muligt)
— forsendelsens midte
— midten af forsendelsens overflade (så tæt ved køleenheden som muligt)
— øverste og nederste hjørne af forsendelsens forreste overflade (så tæt ved køleenhedens luftreturneringssystem som muligt).

1.3. *Frysediske*

Der udtages en pakke til prøvning fra hvert af frysediskens tre varmeste punkter.

BILAG II

METODER TIL MÅLING AF TEMPERATUREN I DYBFROSNE LEVNEDSMIDLER BEREGNET TIL MENNESKEFØDE

1. Anvendelsesområde

Ifølge artikel 1, stk. 2, første led, i direktiv 89/108/EØF skal temperaturen overalt i produktet efter termisk stabilisering uafbrudt holdes på — 18 °C celler derunder, eventuelt med kortvarige temperaturstigninger, som angivet i direktivets artikel 5.

2. Grundregel

Måling af dybfrosne levnedsmidlers temperatur består i nøjagtig registrering af temperaturen i en stikprøve, der med passende udstyr udtages efter forskrifterne i bilag I.

3. Definition af temperatur

»Temperatur« betyder den på det pågældende sted registererede temperatur på måleinstrumentets temperaturfølsomme del.

4. Apparatur

4.1. *Et termometrisk måleinstrument*

4.2. *Produktgennemtrængningsinstrumenter*

Der benyttes et spidst metalinstrument, f.eks. en issyl eller et håndbor, som er nemt at rengøre og desinficere, et mekanisk bor eller en spiral.

5. Almindelig specifikation for temperaturmåleinstrumenterne

Måleinstrumenterne skal være i overensstemmelse med følgende specifikationer:

a) reaktionstiden skal på tre minutter nå 90 % af forskellen mellem den første og sidste læsning

b) instrumentet skal have en nøjagtighed på ± 0,5 °C inden for området fra — 20 °C til + 30 °C

c) målenøjagtigheden må ikke ændres med mere end 0,3 °C ved en omgivende temperatur inden for området mellem — 20 °C og + 30 °C

d) instrumentet skal kunne registrere og vise temperaturforskelle på indtil 0,1 °C

e) instrumentets nøjagtighed skal kontrolleres med regelmæssige mellemrum

f) instrumentet skal være forsynet med en gyldig kalibreringsattest

g) temperatursonden skal nemt kunne renses

h) måleinstrumentets temperaturfølsomme del skal være udført, så det sikrer god termisk kontakt med produktet

i) elektrisk udstyr skal være beskyttet mod uønskede virkninger, som skyldes kondensering af fugtighed.

6. Måleprocedure

6.1. *Forkøling af instrumenter*

Temperaturmålesonden og produktgennemtrængningsinstrumentet skal forkøles, før produktets temperatur måles.

Forkølingsmetoden skal sikre, at begge instrumenters temperatur svarer så nøje til produktets som muligt.

6.2. *Forberedelse af prøver til temperaturmåling*

Temperaturmålingssonder kan som regel ikke trænge ind i dybfrosne produkter. Der må derfor ved hjælp af det forkølede produktgennemtrængningsinstrument bores et hul i produktet, hvori sonden kan anbringes. Hullets diameter skal svare så nøje som muligt til sondens, og dets dybde afhænger af produkttypen (som beskrevet i 6.3).

6.3. *Måling af produktets temperatur*

Mens prøven forberedes og temperaturen måles, skal prøven befinde sig i det udvalgte afkølede miljø.

Målingen udføres således:

a) hvis produktets dimensioner tillader det, indføres den forkølede sonde i produktet til en dybde af 2,5 cm fra dets overflade

b) er a) ikke mulig, indføres sonden til en dybde fra overfladen, som er mindst tre til fire gange sondens diameter

c) på grund af visse levnedsmidler størrelse efter sammensætning (det gælder f.eks. grønærter) kan der ikke bores hul i dem for at måle deres indre temperatur. I så fald måles pakkens indre temperatur ved hjælp af en skarp, forkølet spidssonde, som føres ind til pakkens midte, for der at måle temperaturen i kontakt med levnedsmidlet

d) temperaturen aflæses, når den er blevet stabil.