ΟΔΗΓΙΑ 92/2/ΕΟΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 13ης Ιανουαρίου 1992

για τον καθορισμό του τρόπου δειγματοληψίας και της κοινοτικής μεθόδου ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των θερμοκρασιών των τροφίμων βαθείας καταψύξεως που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

την οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθείας καταψύξεως που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου [1], και ιδίως το άρθρο 11,

Εκτιμώντας:

ότι η θερμοκρασία των τροφίμων βαθείας καταψύξεως πρέπει να ελέγχεται·

ότι τα κράτη μέλη μπορούν να χρησιμοποιούν άλλες επιστημονικά έγκυρες μεθόδους υπό τον όρο ότι αυτό δεν παρεμποδίζει την ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων βαθείας καταψύξεως και ότι δεν νοθεύονται οι κανόνες του ανταγωνισμού·

ότι, μετά από τον έλεγχο της καταγραφείσας θερμοκρασίας του αέρα σύμφωνα με τις διαδικασίες που προβλέπει η οδηγία 92/1/ΕΟΚ της 13ης Ιανουαρίου 1992 [2] σχετικά με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μέσα μεταφοράς και στους χώρους αποθήκευσης και φύλαξης τροφίμων βαθείας καταψύξεως που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου και λαμβανομένων υπόψη των θερμοκρασιών που απαιτούνται στο άρθρο 5 της οδηγίας 89/108/ΕΟΚ, και εφόσον εξακολουθούν να υπάρχουν βάσιμες αμφιβολίες, τα κράτη μέλη δύνανται να προβαίνουν στη διεξαγωγή καταστρεπτικής δοκιμασίας·

ότι η επιθεώρηση είναι σύμφωνη με την οδηγία 89/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 19ης Ιουνίου 1989 σχετικά με τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων [3], και ιδίως τα άρθρα 4 και 14·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Μόνιμης Επιτροπής Τροφίμων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

1. Τα κράτη μέλη εξασφαλίζουν ότι ο τρόπος δειγματοληψίας και η μέθοδος ανάλυσης που απαιτούνται για τον επίσημο έλεγχο των θερμοκρασιών των τροφίμων βαθείας καταψύξεως συμφωνούν με τις διατάξεις των παραρτημάτων I και II της παρούσας οδηγίας.

2. Ωστόσο, η μέθοδος ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα II της παρούσας οδηγίας χρησιμοποιείται μόνον όταν μετά την επιθεώρηση εξακολουθούν να υπάρχουν βάσιμες αμφιβολίες σχετικά με το κατώφλι των θερμοκρασιών που προβλέπονται από την οδηγία 89/108/ΕΟΚ για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθείας καταψύξεως που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου.

Άρθρο 2

Η θέσπιση των διατάξεων που προβλέπονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1 και στα παραρτήματα I και II δεν εμποδίζει τα κράτη μέλη να χρησιμοποιούν άλλες επιστημονικά έγκυρες μεθόδους υπό τον όρο ότι αυτό δεν κωλύει την ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων βαθείας καταψύξεως που έχει αναγνωριστεί ότι ανταποκρίνονται στους κανόνες δυνάμει της μεθόδου που περιγράφεται στο παράρτημα II της παρούσας οδηγίας.

Σε περίπτωση όμως που υπάρχουν διαφορές στην ερμηνεία των αποτελεσμάτων επιλέγονται εκείνα που λαμβάνονται από τις κοινοτικές μεθόδους.

Άρθρο 3

1. Τα κράτη μέλη θέτουν σε εφαρμογή τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία το αργότερο δεκαοκτώ μήνες από της κοινοποιήσεώς της. Ενημερώνουν αμέσως την Επιτροπή σχετικά.

2. Όταν τα κράτη μέλη θεσπίζουν τις εν λόγω διατάξεις, αυτές περιέχουν παραπομπή στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από μια τέτοια παραπομπή κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Ο συγκεκριμένος τρόπος της παραπομπής αυτής ορίζεται από τα κράτη μέλη.

Άρθρο 4

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 13 Ιανουαρίου 1992.

Για την Επιτροπή

Martin BANGEMANN

Αντιπρόεδρος

---

(1) ΕΕ αριθ. L 40 της 11. 2. 1989, σ. 34.
(2) Βλέπε σελίδα 28 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.
(3) ΕΕ αριθ. L 186 της 30. 6. 1989, σ. 23.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΤΡΟΠΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΒΑΘΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΕΩΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. **Επιλογή των προς επιθεώρηση συσκευασιών**

Ο τύπος και η ποσότητα των επιλεγομένων συσκευασιών πρέπει να είναι τέτοιος ώστε η θερμοκρασία του να είναι όντως αντιπροσωπευτική των θερμότερων σημείων του επιθεωρούμενου φορτίου.

1.1. *Ψυκτικές εγκαταστάσεις αποθήκευσης*

Τα δείγματα πρέπει να επιλέγονται από πολλά κρίσιμα σημεία της ψυκτικής εγκατάστασης αποθηκεύσεως, όπως λόγου χάριν: κοντά στις πόρτες (άνω και κάτω επίπεδο), κοντά στο κέντρο της ψυκτικής εγκατάστασης αποθηκεύσεως (άνω και κάτω επίπεδο), και κοντά στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα της ψυκτικής εγκατάστασης. Πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια παραμονής των προϊόντων στο χώρο αποθηκεύσεως (για τη σταθεροποίηση της θερμοκρασίας).

1.2. *Μεταφορά*

α) Όταν απαιτείται συλλογή δειγμάτων κατά τη μεταφορά:

Επιλέγονται δείγματα από το άνω και κάτω τμήμα του φορτίου που βρίσκεται δίπλα στο άνοιγμα κάθε πόρτας ή κάθε ζεύγους πορτών.

β) Δειγματοληψία κατά την εκφόρτωση:

Επιλέγονται τέσσερα από τα κρίσιμα σημεία που απαριθμούνται κατωτέρω:

— άνω και κάτω μέρος του φορτίου που βρίσκεται δίπλα στο άνοιγμα κάθε πόρτας,
— άνω πίσω γωνίες του φορτίου (στο μακρινότερο δυνατό σημείο από την ψυκτική μονάδα),
— κέντρο του φορτίου,
— κέντρο της μετωπικής επιφάνειας του φορτίου (όσο το δυνατόν πλησιέστερα στην ψυκτική μονάδα),
— άνω και κάτω γωνίες της μετωπικής επιφάνειας του φορτίου (όσο το δυνατόν πλησιέστερα στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα της ψυκτικής εγκατάστασης).

1.3. *Προθήκες λιανικής πωλήσεως*

Λαμβάνει δείγμα προς δοκιμασία από καθεμία από τρεις θέσεις αντιπροσωπευτικές των θερμότερων σημείων της χρησιμοποιούμενης προθήκης λιανικής πωλήσεως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΒΑΘΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΕΩΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. **Πεδίο εφαρμογής**

Σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο της οδηγίας 89/108/ΕΟΚ η θερμοκρασία σε όλα τα σημεία του προϊόντος, μετά τη θερμική σταθεροποίηση, πρέπει να διατηρείται ανά πάσα στιγμή σε τιμή − 18° C ή σε ψυχρότερη θερμοκρασία, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα πάνω όπως καθορίζεται στο άρθρο 5 της οδηγίας.

2. **Αρχή**

Η μέτρηση της θερμοκρασίας τροφίμων βαθείας καταψύξεως συνίσταται στην ακριβή καταγραφή της θερμοκρασίας δείγματος που επιλέγεται σύμφωνα με το παράρτημα I με τη βοήθεια κατάλληλου εξοπλισμού.

3. **Ορισμός της θερμοκρασίας**

Ως «θερμοκρασία» νοείται η θερμοκρασία που καταγράφεται στη συγκεκριμένη θέση στην οποία ευρίσκεται το θερμοευαίσθητο τμήμα του οργάνου ή της συσκευής μετρήσεως.

4. **Όργανα και συσκευές**

4.1. *Συσκευή μετρήσεως της θερμοκρασίας.*

4.2. *Όργανα διεισδύσεως στο προϊόν.*

Χρησιμοποιείται αιχμηρό μεταλλικό όργανο όπως π.χ. τρυπητήρας πάγου ή χειροκίνητο μηχανικό τρυπάνι η τρύπανο (τυρμπουσόν) που καθαρίζεται εύκολα.

5. **Γενικές προδιαγραφές για τα όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας**

Τα όργανα μέτρησης ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

α) ο χρόνος απόκρισης πρέπει εντός τριλέπτου να φθάνει το 90 % της διαφοράς μεταξύ της αρχικής και τελικής ένδειξης·

β) το όργανο πρέπει να παρουσιάζει ακρίβεια ± 0,5° C στην περιοχή μεταξύ − 20° C και + 30° C·

γ) η ακρίβεια της μέτρησης δεν πρέπει να μεταβάλλεται κατά περισσότερο από 0,3° C κατά τη μέτρηση εξαιτίας της θερμοκρασίας του περιβάλλοντος όταν αυτή κείται μεταξύ − 20° C και + 30° C·

δ) η διακριτική ικανότητα της οθόνης του οργάνου πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε 0,1° C·

ε) η ακρίβεια του οργάνου πρέπει να ελέγχεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα·

ζ) το όργανο πρέπει να διαθέτει ισχύον πιστοποιητικό βαθμονομήσεως·

η) ο θερμομετρικός καθετήρας πρέπει να είναι κατασκευασμένος κατά τρόπον ώστε να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα·

θ) το θερμοευαίσθητο τμήμα της συσκευής μετρήσεως πρέπει να είναι σχεδιασμένο κατά τρόπο που να εξασφαλίζει καλή θερμική επαφή με το προϊόν·

ι) ο ηλεκτρικός εξοπλισμός πρέπει να προστατεύεται από ανεπιθύμητες επιδράσεις που οφείλονται στη συμπύκνωση υγρασίας.

6. **Τρόπος εργασίας**

6.1. *Πρόψυξη των οργάνων*

Πραγματοποιείται η πρόψυξη του θερμοευαίσθητου στοιχείου και του οργάνου διατρήσεως προτού μετρηθεί η θερμοκρασία του προϊόντος.

Η μέθοδος προψύξεως συνίσταται στη θερμική σταθεροποίηση και των δύο οργάνων στην πλησιέστερη δυνατή προς τη θερμοκρασία του προϊόντος θερμοκρασία.

6.2 *Προετοιμασία του δείγματος και μέτρηση της θερμοκρασίας*

Τα θερμοευαίσθητα στοιχεία δεν είναι συνήθως σχεδιασμένα για να μπορούν να διεισδύουν σε προϊόν βαθείας καταψύξεως. Είναι λοιπόν αναγκαίο να διανοίγεται εκ των προτέρων οπή με τη βοήθεια του οργάνου διατρήσεως, προκειμένου να εισαχθεί ο καθετήρας, με τη βοήθεια του προψυχθέντος οργάνου διατρήσεως του προϊόντος. Η διάμετρος της οπής πρέπει να ταυτίζεται κατά το δυνατόν με τη διάμετρο του θερμοευαίσθητου τμήματος του οργάνου μετρήσεως, και το βάθος της εξαρτάται από τον τύπο του προς έλεγχο προϊόντος (όπως περιγράφεται στο σημείο 6.3).

6.3. *Μέτρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος*

Η προετοιμασία του δείγματος και η μέτρηση της θερμοκρασίας του πρέπει να διενεργούνται καθόν χρόνον το δείγμα διατηρείται στο περιβάλλον βαθείας καταψύξεως που έχει επιλεγεί για τον έλεγχο. Η μέτρηση της θερμοκρασίας γίνεται ως εξής:

α) εφόσον οι διαστάσεις του προϊόντος το επιτρέπουν, εισάγεται το προψυχθέν θερμοευαίσθητο στοιχείο σε βάθος 2,5 cm από την επιφάνεια του προϊόντος·

β) σε περίπτωση που οι διαστάσεις του προϊόντος δεν το επιτρέπουν, εισάγεται το θερμοευαίσθητο στοιχείο σε βάθος που αντιστοιχεί κατελάχιστο όριο στο τριπλάσιο έως τετραπλάσιο της διαμέτρου του θερμοευαίσθητου στοιχείου·

γ) ορισμένα προϊόντα, λόγω των διαστάσεών τους ή της φύσεως τους, (π.χ. τα μπιζέλια) δεν είναι δυνατόν να τρυπηθούν προκειμένου να μετρηθεί η εσωτερική τους θερμοκρασία.

Στην περίπτωση αυτή προσδιορίζεται η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευασίας που περιέχει τα προϊόντα αυτά διά της εισαγωγής κατάλληλου και προψυχθέντος αιχμηρού θερμοευαίσθητου στοιχείου στο κέντρο της συσκευασίας προκειμένου να μετρηθεί η θερμοκρασία σε επαφή με το προϊόν βαθείας καταψύξεως·

δ) αναγιγνώσκεται ένδειξη της θερμοκρασίας όταν αυτή έχει πλέον σταθεροποιηθεί.