DIRECTIVA 92/2/CEE DA COMISSÃO

de 13 de Janeiro de 1992

que estabelece o procedimento de amostragem e o método de análise comunitário para o controlo oficial das temperaturas de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a Directiva 89/108/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana [1], e, nomeadamente, o seu artigo 11º;

Considerando que a temperatura dos alimentos ultracongelados deve ser controlada;

Considerando que os Estados-membros podem utilizar outros métodos cientificamente válidos desde que tal não prejudique a livre circulação de alimentos ultracongelados nem altere as regras de concorrência;

Considerando que, após a verificação dos registos de temperatura do ar de acordo com os procedimentos estabelecidos na Directiva 91/1/CEE da Comissão, de 13 de Janeiro de 1992, relativa ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana [2], e tomando como referência as temperaturas requeridas no artigo 5º da Directiva 89/108/CEE, possam existir dúvidas fundamentadas, os Estados-membros podem recorrer a um ensaio destrutivo;

Considerando que a inspecção está em conformidade com a Directiva 89/397/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1989, relativa ao controlo oficial dos géneros alimentícios [3], e, principalmente, com os seus artigos 4º e 14º;

Considerando que as disposições previstas nesta directiva estão de acordo com o parecer do Comité permanente dos géneros alimentícios,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

1. Os Estados-membros devem estabelecer que o procedimento de amostragem e o método de análise necessários para o controlo oficial das temperaturas dos alimentos ultracongelados sejam realizados de acordo com as disposições descritas nos anexos I e II da presente directiva.

2. No entanto, o método de análise descrito no anexo II da presente directiva apenas pode ser utilizado no caso de a inspecção levantar dúvidas fundamentadas quanto à ultrapassagem do limiar de temperaturas previsto na Directiva 89/108/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana.

Artigo 2º

A introdução das disposições previstas no nº 1 do artigo 1º e nos anexos 1 e 2 não obstará à utilização por parte dos Estados-membros de outros métodos cientificamente válidos, desde que tal facto não prejudique a livre circulação dos alimentos ultracongelados que sejam reconhecidos como obedecendo às regras estabelecidas no método descrito no anexo II da presente directiva.

No entanto, no caso de se verificarem diferenças nos resultados, terão primazia os resultados que tenham sido obtidos através da utilização dos métodos comunitários.

Artigo 3º

1. Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva o mais tardar até 31 de Julho de 1993.

Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

2. Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas deverão incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

Artigo 4º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 13 de Janeiro de 1992.

Pela Comissão

Martin BANGEMANN

Vice-Presidente

---

[1] JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 34.
[2] Ver página 28 do presente Jornal Oficial.
[3] JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.

ANEXO I

PROCEDIMENTO PARA A AMOSTRAGEM DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

1. **Selecção de embalagens para inspecção**

O tipo e quantidade de embalagens seleccionadas deve ser tal que a sua temperatura seja representativa dos pontos mais quentes da remessa inspeccionada.

1.1. *Armazenamento frigorífico*

As amostras para controlo devem ser seleccionadas em cinco pontos críticos do armazém frigorífico, por exemplo : na proximidade das portas (no topo e na base), no centro do armazém frigorífico (no topo e na base) e na proximidade da tomada de ar da unidade de refrigeração. O tempo de armazenamento decorrido para cada produto deve ser tido em consideração (para a estabilização da temperatura).

1.2. *Transporte*

a) No caso de ser necessário seleccionar amostras durante o transporte :

seleccionar do topo e da base da remessa adjacente ao bordo de abertura de cada porta ou par de portas.

b) Amostragem durante a descarga :

escolher quatro amostras de entre os seguintes pontos críticos :

— topo e base da remessa adjacentes ao bordo de abertura das portas,
— cantos superiores da parte posterior da remessa (num ponto tão afastado quanto possível da unidade de refrigeração),
— centro da remessa,
— centro da superfície da remessa (tão próximo quanto possível da unidade de refrigeração),
— cantos superiores e inferiores da frente da remessa (tão próximo quanto possível da tomada de ar da unidade de refrigeração).

1.3. *Expositores de venda a retalho*

Deve ser seleccionado para amostragem um espécimen de cada um dos três locais representantivos dos pontos mais quentes do expositor de venda a retalho utilizado.

ANEXO II

MÉTODOS DE MEDIÇÃO DA TEMPERATURA DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

1. Objectivo

De acordo com os nºs 1 e 2 do artigo 1º da Directiva 89/108/CEE, a temperatura do produto em todos os seus pontos, após estabilização térmica, deve ser sempre mantida a níveis iguais ou inferiores a −18 °C, eventualmente com breves flutuações para cima, conforme especificado no artigo 5º da directiva.

2. Princípio

A medição da temperatura de géneros alimentícios ultracongelados consiste no registo exacto, por meio de equipamento apropriado, da temperatura de uma amostra seleccionada de acordo com o anexo I.

3. Definição de temperatura

Por « temperatura » entende-se a temperatura registada no local específico pelo termossensor do instrumento ou dispositivo de medição.

4. Aparelhagem

4.1. *Dispositivo de medição térmica*

4.2. *Instrumentos de penetração no produto*

Deve ser utilizado um instrumento com ponta metálica, tal como um punção para gelo ou uma broca ou trado manual de fácil limpeza.

5. Especificação geral para os instrumentos de medição de temperatura

Os instrumentos de medição devem obedecer às seguintes especificações:

a) O tempo de resposta deve ser, em três minutos, atingir 90 % da diferença entre as leituras inicial e final;

b) O instrumento deve ter uma precisão de ±0,5 °C no intervalo de −20 °C a +30 °C;

c) A precisão de medição não deve sofrer variações superiores a 0,3 °C durante a operação a temperaturas ambientes no intervalo de −20 °C a +30 °C;

d) A resolução do visor do instrumento deve ser de 0,1 °C;

e) A precisão do instrumento deve ser verificada a intervalos regulares;

f) O instrumento deve possuir um certificado de calibração actualizado;

g) A sonda de temperatura deve permitir uma fácil limpeza;

h) O termossensor do dispositivo de medição deve ser concebido de forma a assegurar um bom contacto térmico com o produto;

i) O equipamento eléctrico deve ser protegido contra efeitos indesejáveis devidos à condensação da humidade.

6. Método de medição

6.1. *Pré-arrefecimento dos instrumentos*

A sonda de temperatura e o instrumento de penetração no produto devem ser pré-arrefecidos antes da medição da temperatura do produto.

O método de pré-arrefecimento utilizado deve assegurar a estabilização de ambos os instrumentos a uma temperatura tão próxima quanto possível da temperatura do produto.

6.2. *Preparação das amostras para medição da temperatura*

As sondas de temperatura não são geralmente concebidas para a penetração em produtos ultracongelados. Torna-se assim necessário abrir um furo no produto, por meio de um instrumento de penetração pré-arrefecido, para introdução da sonda. O furo deve ter um diâmetro que permita um bom ajuste ao diâmetro da sonda e uma profundidade dependente do tipo de produto (conforme descrito em 6.3).

6.3. *Medição da temperatura do produto*

A preparação da amostra e a medição da sua temperatura devem ser realizadas mantendo a amostra no ambiente refrigerado seleccionado. A medição é efectuada do seguinte modo:

a) Quando as dimensões do produto o permitirem, introduzir a sonda pré-arrefecida até uma profundidade de 2,5 cm da superfície do produto;

b) Quando a) não for possível, a sonda deve ser introduzida até uma profundidade mínima da superfície de três a quatro vezes o diâmetro da sonda;

c) Certos alimentos não podem ser perfurados para determinação da sua temperatura interna devido à sua dimensão ou composição (por exemplo, ervilhas). Neste caso, a temperatura interna da embalagem de alimentos deve ser determinada por meio da introdução de uma sonda afilada, pré-arrefecida, até ao centro da embalagem, para medir a temperatura em contacto com o alimento;

d) Ler a temperatura indicada quando esta tiver atingido um valor estável.