

31992L0002

L 34/30

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

1992.2.11.

A BIZOTTSÁG 92/2/EGK IRÁNYELVE**(1992. január 13.)****az emberi fogyasztásra szánt mélyfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzéséhez szükséges mintavételi eljárás és közösségi vizsgálati módszer meghatározásáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az emberi fogyasztásra szánt mélyfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/108/EGK tanácsi irányelvre⁽¹⁾ és különösen annak 11. cikkére,

mivel a mélyfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletét ellenőrizni kell;

mivel a tagállamok más, tudományosan elfogadott módszerek is használhatnak, feltéve hogy ez nem akadályozza a mélyfagyasztott élelmiszerek szabad mozgását, és a verseny szabályai nem módosulnak;

mivel az emberi fogyasztásra szánt mélyfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállítás, a raktározás és a tárolás során történő ellenőrzéséről szóló, 1992. január 13-i 92/1/EGK bizottsági irányelvben⁽²⁾ meghatározott eljárás alapján végzett hőmérsékleti feljegyzések ellenőrzését követően, valamint figyelembe véve a 89/108/EGK irányelv 5. cikkében meghatározott hőmérsékleteket – ha komoly kétség merül fel –, a tagállamok roncsolásos vizsgálatot végezhetnek;

mivel az átvizsgálás összhangban áll az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló, 1989. június 14-i 89/397/EGK tanácsi irányelvvel⁽³⁾ és elsősorban annak 4. és 14. cikkével;

mivel az ezen irányelvben előírt rendelkezések összhangban vannak az Élelmiszerügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy a mélyfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzéséhez szükséges mintavételi és vizsgálati eljárásokat az ezen irányelv I. és II. mellékletében meghatározott rendelkezések szerint hajtják végre.

(2) Az ezen irányelv II. mellékletében meghatározott vizsgálati módszer azonban csak abban az esetben alkalmazható, ha az ellenőrzés során az emberi fogyasztásra szánt mélyfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 89/108/EGK irányelvben előírt küszöbhőmérsékletek túllépésére vonatkozó kétség merül fel.

2. cikk

Az 1. cikk (1) bekezdésében, valamint az I. és II. mellékletben előírt követelmények bevezetése nem zárja ki azt, hogy a tagállamok más, tudományosan elismert módszereket alkalmazzanak, feltéve hogy ez nem gátolja az ezen irányelv II. mellékletében meghatározott módszer által a szabályoknak megfelelően elismert mélyfagyasztott élelmiszerek szabad mozgását.

Eltérő eredmények esetén a közösségi módszerekkel kapott eredmények elsőbbséget élveznek.

3. cikk

(1) A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek legkésőbb 1993. július 31-ig megfeleljenek.

Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

(2) Amikor a tagállamok elfogadják ezeket a rendelkezéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1992. január 13-án.

a Bizottság részéről

Martin BANGEMANN

alelnök

⁽¹⁾ HL L 40., 1989.2.11., 34. o.

⁽²⁾ HL L 34., 1992.2.11., 28. o..

⁽³⁾ HL L 186., 1989.6.30., 23. o.

I. MELLÉKLET

AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT MÉLYFAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK ELLENŐRZÉSÉRE VONATKOZÓ MINTAVÉTELI ELJÁRÁS**1. Az ellenőrizendő csomagok kiválasztása**

A kiválasztott csomagok típusának és mennyiségének olyannak kell lennie, hogy a hőmérsékletük a megvizsgált szállítmány legmelegebb pontjait képviselje.

1.1. Hűtőtárolás

A mintákat a tároló néhány kritikus pontjáról kell kiválasztani, például az ajtók mellől (felső és alsó rétegek), a tároló közepéről (felső és alsó rétegek) és a hűtőberendezés légbeszívója mellől. A termékek tárolásának az időtartamát figyelembe kell venni (a hőmérséklet stabilizálódása miatt).

1.2. Szállítás

a) Amennyiben mintát kell venni a szállítás során:

Mintát kell venni minden ajtó vagy ajtópair nyílásának a széle mellett elhelyezett szállítmány tetejéről és aljáról.

b) Mintavétel a kirakodás során:

A következő kritikus pontokon elhelyezett áruk közül 4-4 mintát kell választani:

- az ajtók nyílásának széle mellől a szállítmány tetejéről és aljáról,
- a szállítmányok hátsó sarkainak a tetejéről (a hűtőberendezéstől a lehető legmesszebbre lévő helyről),
- a szállítmány közepéről,
- a szállítmány elülső felületének a közepéről (a hűtőberendezéshez a lehető legközelebb),
- a szállítmány elülső felületének a felső és alsó sarkaiból (a hűtőberendezés légbeszívó helyéhez a lehető legközelebb).

1.3. Kiskereskedelmi hűtőpultok

Egy-egy vizsgálati mintát kell kiválasztani a használt hűtőpult három legmelegebb pontját képező helyről.

II. MELLÉKLET

AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT MÉLYFAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK HŐMÉRSÉKLETÉNEK MÉRÉSI MÓDSZERE

1. Alkalmazási terület

A 89/108/EGK irányelv 1. cikke (2) bekezdésének 1. pontja szerint a hőmérséklet stabilizálódása után a termék hőmérsékletét minden ponton állandóan -18 °C -on vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten kell tartani, az említett irányelv 5. cikkében megengedett rövid hőmérséklet-emelkedések mellett.

2. Vizsgálati alapelv

A mélyfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a mérése az I. melléklet szerint kiválasztott minták hőmérsékletének megfelelő felszereléssel történő pontos megállapításából áll.

3. A hőmérséklet meghatározása

A „hőmérséklet” a mérőműszer vagy mérőeszköz hőmérséklet-érzékeny részével, meghatározott helyen mért hőmérsékletet jelenti.

4. Eszközök

4.1. Hőmérsékletmérő eszköz

4.2. Termékfűró eszköz

Egy könnyen tisztítható, hegyes fémesszközt kell használni, például jéglyukasztót, kézifűrőt vagy rúdfűrőt.

5. A hőmérsékletmérő eszközök általános jellemzői

A hőmérőknek a következő előírásoknak kell megfelelniük:

- a) a reakcióidőnek olyannak kell lennie, hogy három percen belül érje el a kezdeti és a végső leolvasási érték különbségének a 90 %-át;
- b) az eszköznek a -20 °C és $+30\text{ °C}$ közötti mérési tartományban $\pm 0,5\text{ °C}$ pontosságúnak kell lennie;
- c) használat közben a környező -20 °C és $+30\text{ °C}$ közötti hőmérséklet-tartományban a mérési pontosság eltérése nem lehet nagyobb $0,3\text{ °C}$ -nál;
- d) az eszköz skála-beosztásának legalább $0,1\text{ °C}$ -osnak kell lennie;
- e) az eszköz pontosságát rendszeres időközönként ellenőrizni kell;
- f) az eszköznek érvényes kalibrációs igazolással kell rendelkeznie;
- g) az eszköznek könnyen tisztíthatónak kell lennie;
- h) a mérőeszköz hőmérsékletre érzékeny részét úgy kell kialakítani, hogy a termékkel jó hőmérsékleti kontaktust biztosítson;
- i) az elektromos berendezéseket meg kell védeni a nedvesség lecsapódásának nemkívánatos hatásai ellen.

6. Mérési eljárás

6.1. Az eszközök előhűtése

A hőmérőt és a termékfűró eszközt a termék hőmérsékletének a mérése előtt le kell hűteni.

Az előhűtésre használt módszernek biztosítania kell, hogy mindkét eszköz hőmérséklete a termék hőmérsékletét a lehető legjobban megközelítse.

6.2. A minták előkészítése a hőmérséklet méréséhez

A hőmérséklet-érzékelőket általában a nem mélyfagyasztott termékekbe történő beszúrásra tervezik. Emiatt egy előzetesen lehűtött termékfűró eszköz segítségével lyukat kell fúrni a termékbe, amelybe aztán az érzékelőt bele lehet helyezni. A lyuk átmérőjének biztosítania kell az érzékelő szoros érintkezését, mélysége pedig a termék típusától függ (a 6.3. pontban leírt módon).

6.3. A termék hőmérsékletének mérése

A minta előkészítését és a hőmérsékletének a mérését addig kell elvégezni, amíg a minta a kiválasztott hűtött környezetben van. A mérés a következőképpen történik:

- a) Amennyiben a termék méretei lehetővé teszik, a lehűtött érzékelőt a minta felszínétől számított 2,5 centiméteres mélységbe kell illeszteni.
 - b) Amennyiben az a) pontban leírtakat nem lehet végrehajtani, akkor az érzékelőt a termék felszínétől számítva minimálisan az érzékelő átmérőjének 3-4 szerez mélységébe kell beilleszteni.
 - c) A méretük vagy az összetételük miatt bizonyos élelmiszereket (pl. zöldborsó) nem lehet átfúrni a belső hőmérséklet meghatározása céljából. Ilyen esetekben az élelmiszercsomag belső hőmérsékletét úgy kell meghatározni, hogy egy előzetesen lehűtött, éles szárú hőmérséklet-érzékelőt a csomag közepébe kell szúrni, amely így az élelmiszerral érintkezik.
 - d) A jelzett hőmérsékletet akkor kell leolvasni, ha az egy állandó értéken megállapodott.
-