

31992L0002

L 34/30

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

1992 2 11

**KOMISIJOS DIREKTYVA 92/2/EEB****1992 m. sausio 13 d.****nustatanti greitai užšaldytų žmoniems vartoti skirtų maisto produktų bandinių ėmimo tvarką ir Bendrijos oficialios jų temperatūrų kontrolės analizės metodą**

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1988 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyvą 89/108/EEB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių greitai užšaldytus žmoniems vartoti skirtus maisto produktus, suderinimo <sup>(1)</sup>, ypač į jos 11 straipsnį,

kadangi greitai užšaldytų maisto produktų temperatūra turi būti kontroliuojama;

kadangi valstybės narės gali naudoti kitus, moksliskai pagrįstus metodus, jei tai nesudaro kliūčių greitai užšaldytiems produktams laisvai judėti ir jei konkurencijos taisyklės lieka nepakeistos;

kadangi valstybės narės, patikrinusios temperatūrų atžymas 1992 m. sausio 13 d. Komisijos direktyvoje 92/1/EEB dėl temperatūros kontroliavimo transporto priemonėse, sandėliuose ir saugyklose, skirtose greitai užšaldytiems, žmoniems vartoti skirtiems maisto produktams laikyti <sup>(2)</sup>, nustatyta tvarka bei atsižvelgusios į temperatūrų reikalavimus, nustatytus Tarybos direktyvos 89/108/EEB 5 straipsnyje, gali pereiti prie produktų tinkamumo vartoti tyrimo, jei minėtos priemonės kelia pagrįstų abejonių;kadangi tikrinimas atitinka 1989 m. birželio 14 d. Tarybos direktyvą 89/397/EEB dėl oficialios maisto produktų kontrolės <sup>(3)</sup> ir, svarbiausia, tos direktyvos 4 ir 14 straipsnius;

kadangi sąlygos, numatytos šioje direktyvoje, atitinka Maisto produktų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

*1 straipsnis*

1. Valstybės narės užtikrina, kad bandinių ėmimo procedūros ir analizės metodas, oficialiai naudojamas tikrinti greitai užšaldytų produktų temperatūrą, taikomas pagal nuostatas, pateiktas šios direktyvos I ir II priede.

2. Tačiau analizės metodas, nurodytas šios direktyvos II priede, gali būti naudojamas tik tuo atveju, jeigu po patikrinimo kyla pagrįstų abejonių dėl ribinės temperatūros, kuri yra nurodyta Direktyvoje 89/108/EEB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių greitai užšaldytus žmoniems vartoti skirtus maisto produktus, suderinimo.

*2 straipsnis*

1 straipsnio 1 dalyje ir I bei II prieduose nustatytų reikalavimų įvedimas neapriboja valstybių narių teisių naudoti kitus moksliskai pagrįstus metodus, jeigu tai netrukdo greitai užšaldytų produktų laisvam judėjimui ir atitinka metodų, nurodytų šios direktyvos II priede, reikalavimus.

Tačiau, gavus skirtingus rezultatus, pirmenybė teikiama tiems, kurie buvo gauti, naudojantis Bendrijos nustatytais metodais.

*3 straipsnis*

1. Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie, įsigalioję vėliausiai 1993 m. liepos 31 d., įgyvendina šią direktyvą.

Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.

2. Valstybės narės, priimdamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

*4 straipsnis*

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 1992 m. sausio 13 d.

Tarybos vardu

Martin BANGEMANN

Pirmininko pavaduotojas

<sup>(1)</sup> OL L 40, 1989 2 11, p. 34.

<sup>(2)</sup> Žr. šio Oficialiojo leidinio p. 28.

<sup>(3)</sup> OL L 186, 1989 6 30, p. 23.

## I PRIEDAS

## GREITAI UŽŠALDYTŲ ŽMONĖMS VARTOTI SKIRTŲ MAISTO PRODUKTŲ BANDINIŲ ĖMIMO TVARKA

## 1. Pakuočių parinkimas tikrinti

Turi būti atrinkta tokia pakuočių rūšis ir kiekis, kad jų temperatūra atitiktų šilčiausius tikrinamos prekių siuntos taškus.

## 1.1. Šaldytuvas

Bandiniai turi būti imami iš kelių svarbiausių vietų šaldytuve, pavyzdžiui, prie durų (aukštesniame ir žemesniame lygyje), iš centrinės šaldytuvo dalies (aukštesniame ir žemesniame lygyje) ir prie grįžtančio į šaldomąjį įrenginį oro srauto. Turi būti įvertinta visų produktų sandėliavimo trukmė (kad temperatūra nusistovėtų).

## 1.2. Gabenimas

## a) Iš kur būtina atrinkti bandinius gabenant:

Atrinkti juos iš siuntos apatinės ir viršutinės dalies prie visų paprastų arba porinių durų krašto iš tos pusės, kur jos atidaromos.

## b) Bandinių ėmimas iškraunant:

Parinkti keturis bandinius iš šių svarbiausių vietų:

- viršutinės arba apatinės siuntos dalies, prie durų krašto iš tos pusės, kur jos atidaromos,
- siuntos viršutinių užpakalinių kampų (kuo toliau nuo šaldymo įrenginio),
- siuntos centrinės dalies,
- siuntos priekinės dalies centro (kuo arčiau šaldymo įrenginio),
- siuntos priekinės dalies apatinio ir viršutinio kampų (kuo arčiau grįžtančio į šaldomąjį įrenginį oro srauto).

## 1.3. Mažmeninės prekybos šaldymo vitrinos

Bandiniai bandymams turi būti atrinkti kiekvienoje iš trijų vietų, kuriose yra aukščiausia tikrinamos šaldymo vitrinos temperatūra.

---

## II PRIEDAS

**GREITAI UŽŠALDYTŲ ŽMONĖMS VARTOTI SKIRTŲ MAISTO PRODUKTŲ TEMPERATŪROS MATAVIMO METODAS****1. Apibūdinimas**

Pagal Direktyvos 89/108/EEB 1 straipsnio 2 dalies 1 punktą, tolygi produkto temperatūra, jai nusistovėjus, visą laiką turi būti  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  arba žemesnė, leidžiant temperatūros šoktelėjimus, nurodytus 5 direktyvos straipsnyje.

**2. Principas**

Greitai užšaldytų produktų temperatūros matavimas susideda iš bandinių, parinktų pagal I priedą, temperatūros tikslaus fiksavimo tam skirtais prietaisais.

**3. Temperatūros apibrėžimas**

„Temperatūra“ – tai išmatuota tam tikroje vietoje temperatūra, naudojant temperatūrai jautrią matavimo įrankio ar prietaiso dalį.

**4. Įranga**4.1. *Termometrinis matavimo prietaisas*4.2. *Prasiskverbimo į produktą instrumentai*

Turi būti naudojamas lengvai nuvalomas metalinis instrumentas smailiu galu, toks kaip ledo kirtiklis, rankinis grąžtas arba spiralinis grąžtas.

**5. Temperatūros matavimo prietaisų bendrosios techninės charakteristikos.**

Matavimo prietaisai turi atitikti šiuos reikalavimus:

- a) rodmenų pateikimo laikas turėtų sudaryti 90 % skirtumo tarp pirminių ir galutinių rodmenų, trunkančių tris minutes;
- b) prietaiso paklaida neturi viršyti  $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$  matavimo skalėje nuo  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  iki  $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- c) matavimo tikslumas neturi pasikeisti daugiau negu  $0,3\text{ }^{\circ}\text{C}$ , eksploatavimo metu, kai aplinkos temperatūros intervalas nuo  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  iki  $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- d) prietaiso padalos turi būti suskirstytos  $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$  tikslumu;
- e) prietaiso tikslumas turi būti reguliariai tikrinamas;
- f) prietaisas privalo turėti tuo metu galiojančią kalibravimo sertifikatą;
- g) temperatūros matavimo zondas turi būti lengvai nuvalomas;
- h) temperatūrai jautri matavimo prietaiso dalis turi būti pagaminta taip, kad užtikrintų gerą terminį kontaktą su produktu;
- i) elektriniai matavimo prietaisai turi būti apsaugoti nuo nepageidautinų poveikių, kuriuos gali sukelti drėgmės kondensacija.

**6. Matavimo metodika**6.1. *Išankstinis įrankių atšaldymas*

Temperatūros matavimo zondas ir instrumentai, kuriais matuojama temperatūra produkto viduje, turi būti atšaldyti prieš matuojant produkto temperatūrą.

Turi būti naudojamas toks išankstinio atšaldymo metodas, kuris užtikrintų, kad abiejų instrumentų temperatūra būtų kuo artimesnė matuojamo produkto temperatūrai.

6.2. *Bandinių paruošimas matuoti temperatūrą*

Temperatūros matavimo zondai iš esmės nėra pritaikyti prasiskverbti į greitai užšaldytus produktus, taigi būtina padaryti skylę produkte, į kurią, naudojant atšaldytą prasiskverbti skirtą instrumentą, būtų galima įkišti zondą į produktą. Skylės diametras turi atitikti zondo diametrą, o gylis priklauso nuo produkto rūšies (kaip nurodyta 6.3 punkte).

### 6.3. Produkto temperatūros matavimas

Bandinys turi būti paruoštas ir jo temperatūra turi būti pamatuota toje pačioje pasirinktoje užšaldytoje aplinkoje, kur jis yra. Matuojama tokiu būdu:

- a) jei leidžia produkto matmenys, įkišti atšaldytą zondą į 2,5 mm gylį nuo produkto paviršiaus;
  - b) jeigu a būdas neįmanomas, zondas turi būti įvestas minimaliai nuo paviršiaus per tris keturis zondo skersmenis;
  - c) dėl kai kurių maisto produktų sudėties arba dydžio (pvz., žalieji žirneliai) negalima įleisti zondo į vidaus temperatūrai nustatyti. Tokiais atvejais maisto produkto pakuotės vidaus temperatūra turi būti nustatoma įleidžiant tam tinkamą atšaldytą zondą aštriu galu į produkto paketo centrą, taip kad būtų galima išmatuoti temperatūrą ir jis liestųsi su produktu;
  - d) fiksuoti temperatūrą, galutinai jai nusistovėjus.
-