

31992L0002

L 34/30

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

11.2.1992.

KOMISIJAS DIREKTĪVA**(1992. gada 13. janvāris),****ar ko nosaka paraugu ņemšanas kārtību un Kopienas analīžu metodi, veicot cilvēku patēriņam paredzētu paātrināti sasaldētu pārtikas produktu temperatūras oficiālu kontroli****(92/2/EEK)**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1988. gada 21. decembra Direktīvu 89/108/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz cilvēku patēriņam paredzētiem paātrināti sasaldētiem pārtikas produktiem⁽¹⁾, un jo īpaši tās 11. pantu,

tā kā būtu jāveic paātrināti sasaldētas pārtikas temperatūras kontrole;

tā kā dalībvalstis var pielietot citas zinātniski pamatotas metodes ar noteikumu, ka tas nekavē paātrināti sasaldētas pārtikas brīvu apriti un ja netiek grozīti konkurences noteikumi;

tā kā pēc gaisa temperatūras pierakstu pārbaudes saskaņā ar kārtību, kas noteikta Komisijas 1992. gada 13. janvāra Direktīvā 92/1/EEK par temperatūras kontroli cilvēku patēriņam paredzētu paātrināti sasaldētu pārtikas produktu transportēšanas līdzekļos, tirdzniecības bāzēs un noliktavās⁽²⁾, un ņemot vērā Direktīvas 89/108/EEK 5. pantā prasītās temperatūras, un tā kā tas rada pamatotas šaubas, dalībvalstis var izvēlēties destruktīvus testus;tā kā pārbaude atbilst Padomes 1989. gada 14. jūnija Direktīvai 89/397/EEK, kas attiecas uz pārtikas produktu oficiālu kontroli⁽³⁾, un galvenokārt tās 4. pantam un 14. pantam;

tā kā šajā direktīvā paredzētie noteikumi sakrīt ar Pārtikas produktu pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

1. Dalībvalstis nodrošina, ka oficiālām pārbaudēm nepieciešamo cilvēku patēriņam paredzētu paātrināti sasaldētu pārtikas produktu paraugu ņemšanas kārtība un analīžu metode tiek veikta saskaņā ar šīs direktīvas I un II pielikumā paredzētajiem noteikumiem.

2. Tomēr šīs direktīvas II pielikumā aprakstīto analīžu metodi var izmantot tikai gadījumā, kad pārbaude rada pamatotas šaubas par temperatūras robežu, kas noteikta Direktīvā 89/108/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz cilvēku patēriņam paredzētiem paātrināti sasaldētiem pārtikas produktiem.

2. pants

Šīs direktīvas 1. panta 1. punktā un I un II pielikumā paredzēto prasību ieviešana dalībvalstīs neattiecas uz citu zinātniski pamatotu metožu izmantošanu, ja tas nerada šķēršļus brīvai aprītei tādai paātrināti sasaldētai pārtikai, kas atzīta par atbilstīgu noteikumiem, piemērojot II pielikumā aprakstīto metodi.

Tomēr rezultātu atšķirības gadījumā prioritāte ir tiem, kuri iegūti, pielietojot Kopienas metodes.

3. pants

1. Dalībvalstīs vēlākais līdz 1993. gada 31. jūlijam stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības.

Dalībvalstis par to nekavējoties informē Komisiju.

2. Kad dalībvalstis paredz šos pasākumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālajai publikācijai. Dalībvalstis nosaka metodes, kā izdarīt šādas atsauces.

4. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Briselē, 1992. gada 13. janvārī

Komisijas vārdā -
priekšsēdētāja vietnieks
Martin BANGEMANN

⁽¹⁾ OV L 40, 11.2.1989., 34. lpp.

⁽²⁾ OV L 30, 11.2.1992., 28. lpp.

⁽³⁾ OV L 186, 30.6.1989., 23. lpp.

I PIELIKUMS

CILVĒKU PATĒRIŅAM PAREDZĒTU PAĀTRINĀTI SASALDĒTU PĀRTIKAS PRODUKTU PARAUGU ŅEMŠANAS KĀRTĪBA**1. Pārbaudei pakļauto iesaiņojumu izvēle**

Izraudzīto iesaiņojumu veids un daudzums ir tāds, ka to temperatūra atbilst pārbaudāmās preču partijas siltākajiem punktiem.

1.1. Uzglabāšana saldētavā

Paraugi būtu jāizvēlas no vairākiem kritiskiem punktiem saldētavā: durvju tuvumā (augšējā un apakšējā līmenī), saldētavas centra tuvumā (augšējā un apakšējā līmenī) un dzesēšanas agregāta gaisa atdeves tuvumā. Vajadzētu ievērot jebkuru produktu glabāšanas ilgumu (temperatūras stabilizēšanas nolūkā).

1.2. Transportēšana

a) Ja nepieciešams atlasīt paraugus transportēšanas laikā:

izvēlas no preču partijas augšas un apakšas durvju atveres malas tuvumā.

b) Paraugu ņemšana izkraušanas laikā:

izvēlas četrus paraugus no šādiem būtiskiem punktiem:

- partijas augšas un apakšas blakus durvju atveres malai,
- partijas aizmugures stūru augšdaļas (vietā, kas atrodas cik iespējams tālu no saldēšanas agregāta),
- preču partijas vidus,
- preču partijas priekšpusē vidus (cik iespējams tuvu dzesēšanas agregātam),
- preču partijas priekšpusē augšējā un apakšējā stūra (cik iespējams tuvu dzesēšanas agregāta gaisa atdevei).

1.3. Mazumtirdzniecībai izlikto preču saldējamie skapji

Paraugu pārbaudei jāizvēlas no trim vietām, kas atbilst siltākajiem punktiem lietojamā saldējamā skapja iekšpusē.

II PIELIKUMS

CILVĒKU PATĒRIŅAM PAREDZĒTU PAĀTRINĀTI SASALDĒTU PĀRTIKAS PRODUKTU TEMPERATŪRAS MĒRĪŠANAS METODE

1. **Piemērošanas joma**

Saskaņā ar Direktīvas 89/108/EEK 1. panta 2. daļu temperatūru visā produktā, ievērojot siltuma stabilizāciju, visu laiku jāuztur -18°C vai zemākai ar iespējamām īslaicīgām maksimālajām svārstībām, kā tas ir noteikts direktīvas 5. pantā.

2. **Princips**

Paātrināti sasaldētu pārtikas produktu temperatūras mērījumi sastāv no precīziem temperatūras pierakstiem paraugam, kas atlasīts saskaņā ar I pielikumu, izmantojot atbilstīgas ierīces.

3. **Temperatūras definīcija**

"Temperatūra" nozīmē noteiktās vietās ar mērinstrumenta vai mēraparāta temperatūras jutīgo daļu mērītu temperatūru.

4. **Aparatūra**4.1. *Termometriskās mērīšanas ierīces*4.2. *Produktus penetrējoši instrumenti*

Jālieto asi metāliski priekšmeti, tādi kā saldējumu perforators, rokas urbis vai svārpsts, kas ir viegli notīrāmi.

5. **Temperatūras mēraparātu vispārējs apraksts**

Mēraparāti atbilst šādām prasībām:

- a) atbildes laikam būtu jāsasniedz 90 % no sākuma un beigu rādījumu starpības trīs minūšu laikā;
- b) aparāta precizitātei jābūt $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ mērījumu diapazonā no -20°C līdz $+ 30^{\circ}\text{C}$;
- c) mērījumu precizitāte nedrīkst mainīties vairāk par $0,3^{\circ}\text{C}$, darbībai notiekot apkārtējās temperatūras diapazonā no -20°C līdz $+ 30^{\circ}\text{C}$;
- d) aparāta izšķirtspējai vajadzētu būt $0,1^{\circ}\text{C}$;
- e) regulāri būtu jāpārbauda aparāta precizitāte;
- f) instrumentam vajadzētu būt vispārpieņemtam kalibrēšanas sertifikātam;
- g) temperatūras zondei vajadzētu būt viegli notīrāmai;
- h) mērīšanas ierīces temperatūras jutīgajai daļai jābūt tā konstruētai, lai nodrošinātu labu saskari ar produktu;
- i) elektriskajām ierīcēm jābūt aizsargātām no nevēlamas iedarbības, ko rada mitruma kondensācija.

6. **Mērījumu kārtība**6.1. *Ierīču iepriekšēja atdzesēšana*

Temperatūras mērīšanas zonde un produktu penetrējošs instruments pirms produkta temperatūras mērīšanas būtu jāatdzesē.

Izmantotajai atdzesēšanas metodei būtu jānodrošina to, ka abu instrumentu temperatūra ir iespējami tuva produkta temperatūrai.

6.2. *Paraugu sagatavošana temperatūras mērījumiem*

Temperatūras mērīšanas zondes lielākoties nav konstruētas tā, lai penetrētu paātrināti sasaldētu produktu. Šī iemesla dēļ produktā jāizveido caurums, kurā ievietot zondi, lietojot atdzesētu produktu penetrējošu instrumentu. Cauruma diametram būtu jānodrošina zondes cieša piegulēšana tam, un tā dziļums būs atkarīgs no produkta tipa (kā aprakstīts 6.3. punktā).

6.3. Produkta temperatūras mērījumi

Parauga sagatavošana un tā temperatūras mērījums būtu jāveic, kamēr paraugs paliek izvēlētajā aukstajā vidē. Mērījumu veic šādi:

- a) ja produkta apjoms to pieļauj, atdzesētu zondi ievieto 2,5 mm dziļumā no produkta virsmas;
 - b) ja a) apakšpunktā paredzētais nav iespējams, zondi vajadzētu ievietot minimālajā dziļumā, kas 3 līdz 4 reizes pārsniedz zondes diametru;
 - c) noteikti produkti to izmēra vai sastāva dēļ (piemēram, zaļie zirnīši) nevar tikt urbti, lai noteiktu to iekšējo temperatūru. Šajos gadījumos pārtikas iesaiņojuma iekšējo temperatūru vajadzētu noteikt, ievietojot iepakojuma centrā piemērotu iepriekš atdzesētu asu, garu zondi, lai temperatūru izmērītu saskarē ar pārtiku;
 - d) uzrādīto temperatūru nolasa, kad tā ir sasniegusi pastāvīgu vērtību.
-