

31992L0002

L 34/30

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

11.2.1992

DYREKTYWA KOMISJI NR 92/2/EWG**z dnia 13 stycznia 1992 r.****ustanawiająca procedurę pobierania próbek oraz wspólnotową metodę analizy do celów urzędowej kontroli temperatur głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/108/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi⁽¹⁾, w szczególności jej art. 11,

a także mając na uwadze, co następuje:

powinno się kontrolować temperaturę głęboko mrożonej żywności;

Państwa Członkowskie mogą stosować inne metody naukowo obowiązujące, pod warunkiem że nie utrudnia to swobodnego przepływu głęboko mrożonej żywności i że reguły konkurencji nie są zmieniane;

po sprawdzeniu zapisów temperatury powietrza zgodnie z procedurami ustanowionymi w dyrektywie Komisji 92/1/EWG z dnia 13 stycznia 1992 r. w sprawie monitorowania temperatur w środkach transportu podczas magazynowania oraz składowania głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi⁽²⁾, i biorąc pod uwagę temperatury wymagane w art. 5 dyrektywy 89/108/EWG oraz w przypadkach gdzie budzi to uzasadnione wątpliwości, Państwa Członkowskie mogą przeprowadzić test destrukcyjny;kontrola odpowiada przepisom dyrektywy Rady 89/397/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie urzędowej kontroli środków spożywczych⁽³⁾, w szczególności jej art. 4 i 14;

przepisy przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Państwa Członkowskie zapewniają przeprowadzanie procedury pobierania próbek i metody analizy niezbędne do urzędowej kontroli temperatur głęboko mrożonej żywności, zgodnie z przepisami opisanymi w załącznikach I i II do niniejszej dyrektywy.

2. Jednakże metoda analizy opisana w załączniku II do niniejszej dyrektywy może być stosowana, tylko w przypadku gdy kontrola budzi uzasadnione wątpliwości co do progu temperatur określonego w dyrektywie 89/108/EWG w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Artykuł 2

Wprowadzenie wymogów przewidzianych w art. 1 ust. 1 i załącznikach I i II nie wyklucza stosowania przez Państwa Członkowskie innych naukowo obowiązujących metod, pod warunkiem że nie utrudnia to swobodnego przepływu głęboko mrożonej żywności uznanej za zgodną z zasadami ze względu na metodę opisaną w załączniku II do niniejszej dyrektywy.

Jednakże w przypadku różnic w wynikach pierwszeństwo mają wyniki otrzymane po zastosowaniu metod wspólnotowych.

Artykuł 3

1. Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne konieczne do zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą najpóźniej do dnia 31 lipca 1993 r.

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

2. Wspomniane środki zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 13 stycznia 1992 r.

W imieniu Komisji
Martin BANGEMANN
Wiceprzewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 34.

⁽²⁾ Dz.U. L 34 z 11.2.1992, str. 28.

⁽³⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 23.

ZAŁĄCZNIK I

PROCEDURA POBIERANIA PRÓBEK GŁĘBOKO MROŻONEJ ŻYWNOŚCI PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI**1. Wybór opakowań do kontroli**

Typ i ilość wybranych opakowań muszą być takie, aby ich temperatura była reprezentatywna dla najcieplejszych punktów kontrolowanej partii.

1.1. Składowanie w chłodni

Próbki powinny być wybrane z różnych krytycznych punktów chłodni składowej, na przykład: blisko drzwi (wyższe i niższe poziomy), blisko centrum chłodni składowej (wyższe i niższe poziomy) i blisko wylotu powietrza jednostki chłodzącej. Powinno się uwzględnić czas składowania każdego z produktów (dla stabilizacji temperatury).

1.2. Transport

a) Jeżeli konieczne jest pobranie próbek podczas transportu:

Należy wybierać z góry i dołu partii przylegających do otwierającej się krawędzi każdego skrzydła lub skrzydeł drzwi.

b) Pobieranie próbek podczas rozładunku:

Należy pobrać cztery próbki spośród następujących punktów krytycznych:

- góra i dół partii przylegające do otwierających się krawędzi drzwi,
- górne tylne kąty partii (w punkcie możliwe jak najodleglejszym od jednostki chłodzącej),
- centrum partii,
- centrum przedniej powierzchni partii (w punkcie możliwe jak najbliższym jednostki chłodzącej),
- górne i dolne kąty przedniej powierzchni partii (możliwie jak najbliższe wylotu powietrza z jednostki chłodzącej).

1.3. Lada wystawowe sprzedaży detalicznej

Próbkę do testowania należy wybrać z każdego z trzech położeń reprezentatywnych dla najcieplejszych punktów w używanej ladzie chłodniczej sprzedaży detalicznej.

ZAŁĄCZNIK II

METODA MIERZENIA TEMPERATURY GŁĘBOKO MROŻONYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH PRZEZNACZONYCH DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI**1. Zakres**

Na mocy art. 1 ust. 2 pkt 1 dyrektywy 89/108/EWG temperaturę całości produktu po stabilizacji termicznej należy utrzymywać przez cały czas na poziomie $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ lub niższym, z dopuszczalnymi krótkimi wahaniami w górę określonymi w art. 5 tej dyrektywy.

2. Zasada

Pomiar temperatury głęboko mrożonych środków spożywczych składa się z dokładnego rejestrowania temperatury próbki wybranej zgodnie z załącznikiem I za pomocą właściwego oprzyrządowania.

3. Definicja temperatury

„Temperatura” oznacza temperaturę zmierzoną w określonym położeniu przez wrażliwą na temperaturę część urządzenia lub przyrządu pomiarowego.

4. Aparat**4.1. Termometryczne urządzenie pomiarowe****4.2. Przyrządy do penetracji produktu**

Należy używać zaostrzonego przyrządu metalicznego, takiego jak dłuto do lodu, wiertak ręczny lub świder, łatwego do czyszczenia.

5. Ogólna specyfikacja przyrządów do pomiaru temperatury

Przyrządy pomiarowe muszą posiadać następującą specyfikację:

- a) czas reakcji powinien osiągać 90 % różnicy między początkowym i końcowym odczytem w ciągu trzech minut;
- b) przyrząd musi posiadać dokładność $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ w zakresie pomiarowym od $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- c) dokładność pomiaru nie może ulec zmianie o więcej niż $0,3\text{ }^{\circ}\text{C}$ podczas użytkowania w temperaturze otoczenia o zakresie od $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- d) rozdzielczość na wyświetlaczu przyrządu powinna wynosić $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- e) dokładność przyrządu należy sprawdzać w regularnych odstępach czasu;
- f) przyrząd powinien posiadać aktualne świadectwo kalibracji;
- g) sonda temperaturowa powinna być łatwa do oczyszczenia;
- h) wrażliwa na temperaturę część przyrządu pomiarowego musi być zaprojektowana w taki sposób, aby zapewnić dobry kontakt termiczny z produktem;
- i) oprzyrządowanie elektryczne musi być chronione przed niepożądanymi skutkami wywołwanymi kondensacją wilgoci.

6. Procedura pomiarowa**6.1. Wstępne schłodzenie przyrządów**

Sonda mierząca temperaturę i przyrząd do penetracji produktu powinny być wstępnie schłodzone przed pomiarem temperatury produktu.

Metoda wstępnego schładzania powinna zapewnić, że oba instrumenty w możliwie najściślejszy sposób równoważą temperaturę produktu.

6.2. Przygotowanie próbek do pomiaru temperatury

Sondy do mierzenia temperatury nie są w zasadzie zaprojektowane do penetrowania głęboko mrożonego produktu. Tak więc konieczne jest wydrążenie w produkcie dziury, przy zastosowaniu wstępnie schłodzonego instrumentu do penetracji produktu, w którą należy włożyć sondę. Średnica dziury powinna być ściśle zbliżona do średnicy sondy, a jej głębokość zależeć będzie od typu produktu (jak opisano w ppkt 6.3).

6.3. Pomiar temperatury produktu

Przygotowanie próbki i pomiar jej temperatury powinny być przeprowadzane podczas pozostawiania próbki w wybranym środowisku chłodzenia. Pomiar wykonuje się w sposób następujący:

- a) Jeżeli pozwalają na to wymiary produktu, należy włożyć wstępnie schłodzoną sondę na głębokość 2,5 mm od powierzchni produktu.
 - b) Jeżeli czynność opisana w lit. a) nie jest możliwa, sondę należy włożyć na minimalną głębokość od powierzchni wynoszącą trzykrotność lub czterokrotność średnicy sondy.
 - c) Niektóre produkty ze względu na ich rozmiar lub skład (np. zielony groszek) nie mogą zostać nawiercone w celu określenia ich wewnętrznej temperatury. W takich przypadkach wewnętrzną temperaturę opakowania żywności należy określić przez włożenie odpowiedniej, wstępnie schłodzonej, ostro zakończony sondy do środka paczki w celu zmierzenia temperatury w kontakcie z żywnością.
 - d) Należy odczytać wskazaną temperaturę, kiedy osiągnie ona stałą wartość.
-