

31992L0002

11.2.1992

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 34/30

**DIRECTIVA 92/2/CEE A COMISIEI  
din 13 ianuarie 1992**

**de stabilire a normelor de prelevare a eșantioanelor și a metodei de analiză comunitare utilizate la controlul temperaturilor alimentelor congelate rapid destinate consumului uman**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Directiva 89/108/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind alimentele congelate rapid destinate consumului uman <sup>(1)</sup>, în special articolul 11,

întrucât temperatura alimentelor congelate rapid trebuie controlată;

întrucât statele membre pot folosi și alte metode științifice valabile, cu condiția să nu împiedice libera circulație a alimentelor congelate rapid și să nu modifice normele privind concurența;

întrucât, după verificare, temperatura aerului trebuie înregistrată în conformitate cu procedurile stabilite de Directiva 92/1/CEE a Comisiei din 13 ianuarie 1992 privind controlul temperaturii în mijloacele de transport și în spațiile de depozitare și de stocare a alimentelor congelate rapid destinate consumului uman <sup>(2)</sup> și luând în considerare temperaturile prevăzute la articolul 5 din Directiva 89/108/CEE și, în cazul în care persistă o îndoială rațională, statele membre pot iniția un test distructiv;

întrucât inspecția este conformă cu Directiva 89/397/CEE a Consiliului din 14 iunie 1989 privind controlul oficial al produselor alimentare <sup>(3)</sup>, în special articolele 4 și 14;

întrucât dispozițiile prezentei directive sunt în conformitate cu avizul Comitetului permanent pentru produse alimentare,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

*Articolul 1*

(1) Statele membre trebuie să se asigure că normele de prelevare a eșantioanelor și metoda de analiză necesare la controlul oficial al temperaturii alimentelor congelate rapid sunt efectuate în conformitate cu prevederile din anexele I și II la prezenta directivă.

(2) Cu toate acestea, metoda de analiză descrisă în anexa II la prezenta directivă poate fi utilizată numai în cazul în care, ca urmare

a inspecției, există îndoieli cu privire la respectarea pragurilor de temperatură prevăzute la Directiva 89/108/CEE de apropiere a legislațiilor statelor membre privind alimentele congelate rapid destinate consumului uman.

*Articolul 2*

Introducerea dispozițiilor prevăzute la articolul 1 alineatul (1) și în anexele I și II nu împiedică statele membre să aplice și alte metode validate științific, cu condiția ca acestea să nu împiedice libera circulație a alimentelor congelate rapid care respectă reglementările în vigoare, fapt dovedit prin metoda descrisă în anexa II la prezenta directivă.

Cu toate acestea, în cazul unor rezultate diferite, prevalează cele obținute prin utilizarea metodelor comunitare.

*Articolul 3*

(1) Statele membre pun în aplicare actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 31 iulie 1993.

Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

(2) Atunci când statele membre adoptă aceste acte, acestea cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

*Articolul 4*

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles, 13 ianuarie 1992.

*Pentru Comisie*

Martin BANGEMANN

*Vicepreședinte*

<sup>(1)</sup> JO L 40, 11.2.1989, p. 34.

<sup>(2)</sup> JO L 34, 11.2.1992, p. 28.

<sup>(3)</sup> JO L 186, 30.6.1989, p. 23.

## ANEXA I

**NORME DE PRELEVARE A EȘANTIOANELOR DIN ALIMENTELE CONGELATE RAPID DESTINATE CONSUMULUI UMAN****1. Alegerea ambalajelor pentru inspecție**

Tipul și cantitatea ambalajelor alese trebuie să fie astfel încât temperaturile lor să reprezinte cele mai calde puncte ale lotului de marfă inspectat.

**1.1. Păstrarea la rece**

Eșantioanele trebuie selectate din mai multe puncte critice ale spațiului de stocare la rece, ca de exemplu: locul de lângă ușă (nivelurile superioare și inferioare), de lângă centrul spațiului de păstrare la rece (nivelurile superioare și inferioare) și de lângă locul de recirculare a aerului al sistemului de răcire. În acest caz, trebuie luată în considerare durata de păstrare a fiecărui produs (pentru stabilizarea temperaturii).

**1.2. Transportul**

(a) În cazul în care este necesar să se preleveze eșantioane în timpul transportului:

Eșantioanele se aleg de la vârful și de la baza lotului de marfă aflat lângă marginea de deschidere a fiecărei uși sau perechi de uși.

(b) Prelevarea de eșantioane în timpul descărcării:

Se aleg patru eșantioane din următoarele puncte critice:

- vârful și baza lotului de marfă aflat lângă marginea de deschidere a ușilor;
- colțurile din marginile superioare ale lotului de marfă (într-un punct cât mai îndepărtat cu putință de sistemul de refrigerare);
- centrul lotului de marfă;
- centrul suprafeței din față a lotului de marfă (într-un punct cât mai apropiat de sistemul de refrigerare);
- colțurile de la vârful și de la baza suprafeței din față a lotului de marfă (într-un punct cât mai apropiat de aerul de recirculare la sistemul de refrigerare).

**1.3. Vitrinele de prezentare a produselor vândute cu amănuntul**

Pentru efectuarea testului se alege câte un eșantion din fiecare dintre cele trei locuri care reprezintă cele mai calde puncte din vitrina de prezentare a produselor vândute cu amănuntul.

---

## ANEXA II

**METODA DE MĂSURARE A TEMPERATURII ALIMENTELOR CONGELATE RAPID DESTINATE CONSUMULUI UMAN****1. Domeniu de aplicare**

În conformitate cu articolul 1 alineatul (2) prima liniuță din Directiva 89/108/CEE, temperatura produsului trebuie menținută în permanență, după stabilizarea termică, la valoarea de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  sau mai mică, cu posibile variații ascendente, conform prevederilor articolului 5 din prezenta directivă.

**2. Principiu**

Măsurarea temperaturii alimentelor congelate rapid constă în înregistrarea exactă a temperaturii unui eșantion selectat conform anexei I, cu ajutorul unui echipament adecvat.

**3. Definiția temperaturii**

„Temperatura” reprezintă temperatura măsurată în locul specificat de partea termosensibilă la temperatură a instrumentului sau a dispozitivului de măsură.

**4. Aparatura****4.1. Instrumente de măsură termometrice****4.2. Instrumente care penetrează produsul**

Se utilizează un instrument metalic ascuțit, cum ar fi perforatorul de gheață, foreza sau burghiul, care se curăță ușor.

**5. Specificații generale pentru aparatele de măsură a temperaturii**

Instrumentele de măsură trebuie să respecte următoarele specificații:

- (a) timpul de răspuns trebuie să acopere 90 % din diferența dintre indicațiile inițiale și cele finale obținute în decursul a trei minute;
- (b) aparatul trebuie să aibă o precizie de  $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$  în intervalul de măsurare  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  –  $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- (c) precizia măsurătorii nu trebuie modificată cu mai mult de  $+0,3\text{ }^{\circ}\text{C}$  în timpul operațiunii, desfășurată la un interval de temperatură ambiantă de  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  la  $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- (d) diviziunile scării instrumentelor de măsură trebuie să fie de cel puțin  $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- (e) precizia instrumentelor de măsură trebuie verificată la intervale regulate;
- (f) instrumentul trebuie să aibă un certificat de etalonare valabil;
- (g) partea termosensibilă trebuie să fie ușor de curățat;
- (h) partea termosensibilă a instrumentului de măsură trebuie să fie proiectată în așa fel încât să asigure un contact termic bun cu produsul;
- (i) echipamentul electric trebuie protejat împotriva efectelor nedorite cauzate de condens.

**6. Metoda de măsurare****6.1. Prerăcirea instrumentelor de măsurat**

Partea termosensibilă și aparatul de penetrare trebuie răcite înainte de măsurarea temperaturii produsului.

Metoda de prerăcire utilizată trebuie să asigure echilibrarea ambelor aparate de măsură la o valoare cât mai apropiată de temperatura produsului.

**6.2. Pregătirea eșantioanelor pentru măsurarea temperaturii**

Părțile termosensibile ale instrumentelor de măsură nu sunt, de obicei, proiectate pentru a penetra un produs congelat rapid. De aceea este necesar ca în produsul respectiv să se facă un orificiu în care să se poată introduce partea termosensibilă cu ajutorul unui aparat de penetrare a produsului prerăcit. Diametrul orificiului trebuie să fie apropiat de cel al părții termosensibile, iar adâncimea sa depinde de tipul produsului (conform prevederilor de la punctul 6.3).

### 6.3. Măsurarea temperaturii produsului

Pregătirea eșantionului și măsurarea temperaturii sale trebuie efectuate atâta timp cât eșantionul rămâne în mediul ales de înghețare. Măsurarea se desfășoară astfel:

- (a) dacă dimensiunile produsului o permit, se introduce partea termosensibilă prerăcită la adâncimea de 2,5 mm de la suprafața produsului;
  - (b) dacă cele menționate la litera (a) nu se pot realiza, se introduce partea termosensibilă la o adâncime minimă de la suprafață de 3-4 ori mai mare decât diametrul sondei;
  - (c) anumite alimente nu pot fi penetrate pentru a li se determina temperatura internă, din cauza dimensiunii sau compoziției lor (de exemplu, mazărea verde). În aceste cazuri, temperatura interioară a ambalajului care conține aceste produse este determinată prin introducerea părții termosensibile prerăcite în centrul pachetului pentru a măsura temperatura de contact a produsului congelat rapid;
  - (d) temperatura indicată se citește după ce a atins o valoare stabilă.
-