

31992L0002

L 34/30

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

11.2.1992

DIREKTIVA KOMISIJE 92/2/EGS**z dne 13. januarja 1992****o postopku vzorčenja in metodi analize Skupnosti za uradni nadzor temperature hitro zamrznjenih živil, namenjenih prehrani ljudi**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ob upoštevanju direktive Sveta 89/108/EGS z dne 21. decembra 1988 o približevanju zakonodaj držav članic, ki se nanaša na hitro zamrznjena živila, namenjena prehrani ljudi⁽¹⁾, in zlasti člena 11 Direktive,

ker je treba nadzorovati temperaturo hitro zamrznjenih živil;

ker lahko države članice uporabijo druge znanstveno veljavne metode, pod pogojem, da to ne ovira prostega pretoka hitro zamrznjenih živil in da se ne spreminjajo pravila glede konkurenčnosti;

ker lahko države članice po preverjanju zapisov temperature zraka v skladu s postopki, predpisanimi v Direktivi Komisije 92/1/EGS z dne 13. januarja 1992 o nadzorovanju temperature hitro zamrznjenih živil, namenjenih prehrani ljudi, v prevoznih sredstvih, skladiščih in shrambah⁽²⁾, ob upoštevanju temperatur, ki jih zahteva člen 5 Direktive 89/108/EGS, in kjer to dopušča upravičen dvom, preidejo na preskus za uničenje;

ker se inšpekcija sklada z Direktivo Sveta 89/397/EGS z dne 14. junija 1989 o uradnem nadzoru živil⁽³⁾ in predvsem z njenima členoma 4 in 14;

ker so določbe, predvidene v tej direktivi, v skladu z mnenjem Stalnega odbora za živila,

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

1. Države članice zagotovijo, da se postopek vzorčenja in metoda analize, potrebna za uraden nadzor temperatur hitro zamrznjenih živil, opravi v skladu z določbami, navedenimi v prilogah I in II k tej direktivi.

2. Vendar se lahko metoda analize, opisana v Prilogi II k tej direktivi, uporabi samo, če inšpekcija upravičeno podvomi o rezultatih ugotavljanja odstopov od mejnih temperatur, predvidenih v Direktivi 89/108/EGS o približevanju zakonov držav članic v zvezi s hitro zamrznjenimi živil, namenjenimi prehrani ljudi.

Člen 2

Uvedba zahtev, predvidenih v členu 1(1) ter prilogah I in II, ne preprečuje, da ne bi države članice uporabile drugih znanstveno veljavnih metod, pod pogojem, da to ne ovira prostega gibanja hitro zamrznjenih živil, ki izpolnjujejo predpise v skladu z metodo, navedeno v Prilogi II te direktive.

Ne glede na to imajo v primeru razlike rezultatov prednost rezultati, dobljeni z uporabo metod Skupnosti.

Člen 3

1. Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo, najpozneje do 31. julija 1993.

O tem takoj obvestijo Komisijo.

2. Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

Člen 4

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 13. januarja 1992

Za Komisijo
Martin BANGEMANN
Podpredsednik

⁽¹⁾ UL L 40, 11.2.1989, str. 34.

⁽²⁾ UL L 34, 11.2.1992, str. 28.

⁽³⁾ UL L 186, 30.6.1989, str. 23.

PRILOGA I

POSTOPEK ZA VZORČENJE HITRO ZAMRZNJENIH ŽIVIL, NAMENJENIH PREHRANI LJUDI

1. Izbira embalažnih enot za inšpekcijo

Vrsta in količina izbranih embalažnih enot morata biti taki, da zastopata najtoplejše točke pošiljke, ki se pregleduje.

1.1 Hladilnice

Vzorke je treba izbrati na več kritičnih točkah v hladilnici, na primer: v bližini vrat (zgornja in spodnja raven), v bližini sredine hladilnice (spodnje in gornje ravni) in v bližini pretoka povratnega zraka hladilne enote. Upoštevati je treba trajanje hranjenja vsakega izdelka (za stabilizacijo temperature).

1.2 Prevoz

(a) Kjer se morajo vzorci izbrati med prevozom:

izberejo se z vrha in z dna pošiljke poleg roba vsakih vrat ali para vrat.

(b) Vzorcenje med razkladanjem:

izberejo se štirje vzorci med naslednjimi kritičnimi točkami:

— vrh in dno pošiljke poleg roba vrat,

— vrhnji zadnji vogali pošiljke (na točki, ki je kar najbolj oddaljena od hladilne enote),

— sredina pošiljke,

— sredina prednje površine pošiljke (kar se da blizu hladilne enote),

— gornji in spodnji vogali prednje površine pošiljke (kar se da blizu pretoka povratnega zraka k hladilni enoti).

1.3 Hladilne omare v trgovinah

Vzorec se izbere na vsaki od treh lokacij, ki predstavljajo najtoplejše točke v hladilni omari v trgovini.

PRILOGA II

METODA MERJENJA TEMPERATURE HITRO ZAMRZNJENIH ŽIVIL, NAMENJENIH PREHRANI LJUDI**1. Obseg uporabe**

V skladu s členom 1(2)(1) Direktive 89/108/EGS je treba temperaturo po toplotni stabilizaciji po vsem izdelku ves čas vzdrževati pri $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ali hladneje, z možnimi odstopanji navzgor, kakor je opredeljeno v členu 5 direktive.

2. Načelo

Merjenje temperature hitro zamrznjenih živil predstavlja natančno zapisovanje temperature izbranega vzorca v skladu s Prilogo I, z ustrežno opremo.

3. Opredelitev temperature

„Temperatura“ pomeni temperaturo, izmerjeno na opredeljeni lokaciji z delom merilnega instrumenta ali naprave, občutljivim za temperaturo.

4. Naprave

4.1 Termometerska merilna naprava

4.2 Instrumenti, ki prodirajo v izdelek

Uporabiti je treba koničast kovinski instrument, kakršno je kladivo za led, ročni sveder ali večji sveder, ki se lahko čisti.

5. Splošna specifikacija instrumentov za merjenje temperature

Merilni instrumenti morajo ustrezati naslednjim specifikacijam:

- (a) odzivni čas mora v treh minutah doseči 90 % razlike med začetnim in končnim odčitkom;
- (b) instrument mora biti v razponu meritev od $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ na $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ natančen;
- (c) natančnost merjenja se med delovanjem v prostoru, kjer je temperaturni razpon od $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$, ne sme spremeniti za več kakor $0,3\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- (d) ločljivost prikazovalnika instrumentov mora biti $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- (e) natančnost instrumenta se pregleduje v rednih presledkih;
- (f) instrument mora imeti veljavno spričevalo o umeritvi;
- (g) temperaturna sonda se mora zlahka čistiti;
- (h) temperaturno občutljivi del merilne naprave mora biti oblikovan tako, da zagotavlja dober termični stik z izdelkom;
- (i) električna oprema mora biti zavarovana proti neželenim vplivom zaradi kondenzacije vlage.

6. Postopek merjenja

6.1 Predhlajenje instrumentov

Sonda za merjenje temperature in instrument za prodiranje morata biti pred merjenjem temperature izdelka ohlajena.

Metoda za predhodno hlajenje mora zagotavljati, da sta oba instrumenta kar se da izenačena s temperaturo izdelka.

6.2 Priprava vzorcev za merjenje temperature

Sonde za merjenje temperature na splošno niso načrtovane za prodiranje v hitro zamrznjeni izdelek. Zato je treba v izdelek s predhodno ohlajenim instrumentom za prodiranje narediti luknjo, kamor se vstavi sonda. Premer luknje se mora tesno prilegati premeru sonde, globina pa je odvisna od vrste izdelka (kakor opisano v 6.3).

6.3 Merjenje temperature izdelka

Pripravo vzorca in merjenje njegove temperature je treba opraviti med tem, ko je vzorec v izbranem hlajenem okolju. Merjenje poteka na takole:

- (a) Kjer to dovoljujejo dimenzije izdelka, se vnaprej ohlajena sonda vstavi v globino 2,5 mm od površine izdelka.
 - (b) Kjer postopek (a) ni mogoč, se sonda vstavi v minimalno globino od površine, ki ima 3- do 4-kratni premer sonde.
 - (c) Nekaterih vrst hrane (npr. graha) zaradi njene velikosti ali sestave ni mogoče vrtati, da bi določili notranjo temperaturo. V takih primerih je treba notranjo temperaturo omota določiti tako, da se vstavi primerna vnaprej ohlajena sonda na koničastem držaju v sredino omota in se temperatura izmeri v stiku s hrano.
 - (d) Temperatura se odčita, ko doseže stalno vrednost.
-