

DIRETTIVA 92/2/CEE DELLA COMMISSIONE

del 13 gennaio 1992

che fissa le modalità di campionamento e il metodo comunitario di analisi per il controllo delle temperature degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

vista la direttiva 89/108/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana⁽¹⁾, in particolare l'articolo 11,

considerando che la temperatura degli alimenti surgelati dev'essere controllata;

considerando che gli Stati membri possono applicare altri metodi scientificamente validi a condizione che non sia ostacolata la libera circolazione degli alimenti surgelati e che non siano alterate le regole di concorrenza;

considerando che, dopo la verifica delle registrazioni delle temperature dell'aria conformemente alla procedura di cui alla direttiva 92/1/CEE della Commissione, del 13 gennaio 1992, sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana⁽²⁾ e tenuto conto delle temperature di cui all'articolo 5 della direttiva 89/108/CEE, gli Stati membri possono ricorrere ad una prova distruttiva qualora sussista un dubbio ragionevole;

considerando che l'ispezione è conforme alla direttiva 89/397/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari⁽³⁾, in particolare agli articoli 4 e 14;

considerando che le disposizioni della presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente per i prodotti alimentari,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. Gli Stati membri prescrivono che le modalità di campionamento e il metodo di analisi necessari per il controllo ufficiale della temperatura degli alimenti surge-

lati siano conformi alle disposizioni di cui rispettivamente agli allegati I e II della presente direttiva.

2. Tuttavia, il metodo di analisi descritto all'allegato II della presente direttiva è applicato soltanto nel caso in cui l'ispezione induca a supporre il superamento dei valori limite di temperatura previsti nella direttiva 89/108/CEE per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

Articolo 2

Le disposizioni di cui all'articolo 1, paragrafo 1 lasciano impregiudicata la possibilità che gli Stati membri applichino altri metodi scientificamente validi purché non risulti ostacolata la libera circolazione degli alimenti surgelati riconosciuti conformi alla normativa in applicazione del metodo descritto all'allegato II della presente direttiva.

Tuttavia, in caso di risultati divergenti, sono determinati quelli ottenuti con il metodo comunitario.

Articolo 3

1. Gli Stati membri adottano le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 31 luglio 1993.

Essi ne informano immediatamente la Commissione.

2. Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono completate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 13 gennaio 1992.

Per la Commissione

Martin BANGEMANN

Vicepresidente

⁽¹⁾ GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 34.

⁽²⁾ Vedi pagina 28 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽³⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 23.

*ALLEGATO I***MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI SURGELATI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA****1. Scelta delle confezioni da sottoporre a controllo**

Scegliere le confezioni da controllare in modo e in quantità tali che la loro temperatura sia rappresentativa dei punti più caldi della partita esaminata.

1.1. Depositi frigoriferi

Scegliere i campioni da sottoporre a controllo in numerosi punti critici del deposito, ad esempio: in prossimità delle porte (in alto e in basso), al centro del deposito (in alto e in basso) e in prossimità delle prese d'aria degli evaporatori.

Tener conto della durata della permanenza dei prodotti in deposito (per la stabilizzazione delle temperature).

1.2. Trasporto

a) Se occorre prelevare campioni durante il trasporto:

prelevare in alto e in basso del carico adiacente allo spigolo di ciascuna porta o coppia di porte.

b) Campionamento durante le operazioni di scarico

Scegliere quattro campioni tra i punti critici qui di seguito:

- in alto e in basso del carico adiacente allo spigolo delle porte;
- in alto del carico in prossimità degli angoli posteriori (il più lontano possibile dal gruppo criogeno);
- al centro del carico;
- al centro della superficie frontale del carico (il più vicino possibile al gruppo criogeno);
- agli angoli inferiori e superiori della superficie frontale del carico (il più vicino possibile al gruppo criogeno).

1.3. Banchi espositori per la vendita al dettaglio

Prelevare un campione in tre punti tra quelli più caldi del banco espositore utilizzato per la vendita.

ALLEGATO II**METODO DI MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA DEGLI ALIMENTI SURGELATI
DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA****1. Campo di applicazione**

Conformemente all'articolo 1, paragrafo 2, primo trattino della direttiva 89/108/CEE, la temperatura del prodotto surgelato in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, deve essere mantenuta ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C , con eventuali brevi fluttuazioni, come precisato all'articolo 5 della suddetta direttiva.

2. Principio

La misurazione della temperatura dei prodotti surgelati consiste nel misurare in modo esatto mediante una strumentazione adeguata la temperatura su un campione prelevato conformemente all'allegato I.

3. Definizione della temperatura

Per « temperatura » si intende la temperatura misurata nel punto di posizionamento della parte termosensibile dello strumento o dispositivo di misura.

4. Strumentazione**4.1. Strumenti di misura termometrica.****4.2. Strumento di perforazione del prodotto.**

Verrà utilizzato uno strumento metallico appuntito, ad esempio un punteruolo da ghiaccio o una perforatrice manuale o meccanica o un succhiello di facile pulitura.

5. Specifiche generali degli strumenti di misura della temperatura

Gli strumenti di misura della temperatura devono soddisfare ai seguenti requisiti :

- a) il tempo di risposta deve raggiungere, in 3 minuti, il 90 % della differenza tra i valori della lettura iniziale e della lettura finale ;
- b) i valori riportati dallo strumento devono essere esatti, con una tolleranza di $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ nell'intervallo di temperatura da -20°C a $+30^{\circ}\text{C}$;
- c) l'esattezza della misura non deve essere influenzata per più di $0,3^{\circ}\text{C}$ dalla temperatura ambiente, nell'intervallo di temperature da -20°C a $+30^{\circ}\text{C}$;
- d) le divisioni della scala dello strumento devono essere di ameno $0,1^{\circ}\text{C}$;
- e) la precisione dello strumento deve essere verificata ad intervalli periodici ;
- f) lo strumento dev'essere accompagnato da un certificato valido di taratura ;
- g) lo strumento deve poter essere pulito facilmente ;
- h) la parte termosensibile del dispositivo di misura dev'essere progettata in modo tale da garantire un buon contatto termico con il prodotto ;
- i) le parti elettriche devono essere protette dagli effetti indesiderabili causati dalla condensa.

6. Procedimento**6.1. Prerrefrigerazione degli strumenti**

Procedere alla prerrefrigerazione dell'elemento termosensibile e dello strumento di perforazione prima di misurare la temperatura del prodotto.

Il metodo di prerrefrigerazione consiste nello stabilizzare termicamente l'apparecchiatura ad una temperatura il più possibile prossima a quella del prodotto.

6.2. Preparazione della confezione campione

Gli elementi termosensibili non sono in genere progettati per perforare un prodotto surgelato. È necessario pertanto praticare precedentemente un foro nel prodotto mediante uno strumento di perforazione per potervi quindi inserire l'elemento termosensibile.

Il diametro del foro deve essere leggermente maggiore di quello della parte termosensibile, mentre la sua profondità dipende dal tipo di prodotto da controllare (vedi 6.3).

6.3. *Misurazione della temperatura interna del prodotto*

La confezione campione e l'apparecchiatura devono essere mantenuti all'interno dell'ambiente refrigerato prescelto per il controllo.

Procedere come segue :

- a) se le dimensioni del prodotto lo consentono, inserire l'elemento termosensibile fino ad una profondità di 2,5 cm dalla superficie del prodotto ;
 - b) se le dimensioni del prodotto non lo consentono, inserire l'elemento termosensibile ad una profondità corrispondente a 3-4 volte il diametro dell'elemento termosensibile ;
 - c) alcuni prodotti, date le loro dimensioni o la loro natura (ad esempio, i piselli) non possono essere perforati per poter misurare la loro temperatura interna ; in tale caso la temperatura interna della confezione contenente detti prodotti viene determinata inserendo un elemento termosensibile adeguato e prerefrigerato al centro della confezione in modo da poter misurare la « temperatura al contatto » del prodotto surgelato ;
 - d) leggere la temperatura indicata quando ha raggiunto un valore stabile.
-