

DIRECTIVA 92/2/CEE DE LA COMISIÓN

de 13 de enero de 1992

por la que se establece el procedimiento de muestreo y el método comunitario de análisis para el control oficial de las temperaturas de los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 89/108/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana ⁽¹⁾ y, en particular, su artículo 11,

Considerando que la temperatura de los alimentos ultracongelados debería estar controlada;

Considerando que los Estados miembros pueden emplear otros métodos científicamente válidos siempre que ello no impida la libre circulación de alimentos ultracongelados y que no se alteren las normas de competencia;

Considerando que, tras comprobar el registro de las temperaturas del aire con arreglo al procedimiento de la Directiva 92/1/CEE de la Comisión, de 13 de enero de 1992, relativa al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano ⁽²⁾, y teniendo en cuenta las temperaturas establecidas en el artículo 5 de la Directiva 89/108/CEE, los Estados miembros podrán efectuar un ensayo destructivo en el caso de que existan dudas razonables;

Considerando que la inspección es conforme a la Directiva 89/397/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa al control oficial de los productos alimenticios ⁽³⁾ y, en particular, a sus artículos 4 y 14;

Considerando que las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de productos alimenticios,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. Los Estados miembros dispondrán que las normas sobre el muestreo y el método de análisis necesarios para el control oficial de la temperatura de los alimentos ultracongelados se realicen con arreglo a las disposiciones establecidas respectivamente en los Anexos I y II de la presente Directiva.

2. No obstante, el método de análisis descrito en el Anexo II de la presente Directiva podrá utilizarse únicamente cuando la inspección permita suponer que se han rebasado los umbrales de las temperaturas previstas en la Directiva 89/108/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Artículo 2

La introducción de las disposiciones previstas en el apartado 1 del artículo 1 y en los Anexos I y II no impedirá a los Estados miembros emplear otros métodos científicamente válidos siempre que ello no obstaculice la libre circulación de los alimentos ultracongelados que cumplan las normas establecidas según el método descrito en el Anexo II de la presente Directiva.

No obstante, en caso de diferencias en los resultados, los obtenidos mediante métodos comunitarios serán determinantes.

Artículo 3

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva a más tardar el 31 de julio de 1993.

Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

2. Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas incluirán una referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 13 de enero de 1992.

Por la Comisión

Martin BANGEMANN

Vicepresidente

⁽¹⁾ DO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 34.

⁽²⁾ Véase la página 28 del presente Diario Oficial.

⁽³⁾ DO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 23.

*ANEXO I***PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO****1. Selección de los envases que deban inspeccionarse**

Los envases que deban inspeccionarse serán seleccionados de tal modo y en tal cantidad que su temperatura represente los puntos más calientes del lote que se examine.

1.1. Cámaras frigoríficas

Deberán seleccionarse las muestras que deban inspeccionarse en varios puntos críticos de la cámara, por ejemplo, cerca de las puertas (de la parte superior y de la inferior), cerca del centro de la cámara (de la parte superior y de la inferior) y en la recuperación de aire de los evaporadores. Deberá tenerse en cuenta el período de tiempo que pasen los productos en depósito (para la estabilización de la temperatura).

1.2. Transporte**a) Cuando sea necesario seleccionar muestras durante el transporte :**

seleccionarlas de la parte superior y de la inferior del lote adyacente al borde por donde se abra cada puerta o par de puertas.

b) Muestreo durante la descarga :

escoger cuatro muestras entre los puntos críticos enumerados a continuación :

- parte superior e inferior del lote adyacente al borde por donde se abran las puertas ;
- esquinas superiores de la parte posterior del lote (lo más lejos posible del grupo frigorífico) ;
- centro del lote ;
- centro de la superficie anterior del lote (lo más cerca posible del grupo frigorífico) ;
- esquinas superior e inferior de la superficie anterior del lote (lo más cerca posible de la recuperación de aire de los evaporadores).

1.3. Vitrinas de venta al por menor

Deberá seleccionarse una muestra de cada uno de los tres lugares que representen los puntos más calientes de la vitrina que se utilice.

ANEXO II

MÉTODO PARA MEDIR LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**1. Ámbito**

Con arreglo al primer guión del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 89/108/CEE, la temperatura en todas las partes del producto, tras la estabilización térmica, deberá mantenerse siempre en valores que no sobrepasen los -18°C , con ligeras fluctuaciones hacia arriba, como se señala en el artículo 5 de la Directiva.

2. Principio

La medición de la temperatura de los productos alimenticios ultracongelados consiste en registrar exactamente, mediante el material adecuado, la temperatura de una muestra seleccionada con arreglo al Anexo I.

3. Definición de temperatura

Se entenderá por «temperatura» la que se registre donde esté situada la parte sensible a la temperatura del instrumento o dispositivo de medición.

4. Instrumentos**4.1. Instrumentos de medición termométrica****4.2. Instrumentos de penetración del producto**

Se utilizará un instrumento metálico puntiagudo, por ejemplo, un punzón para hielo o un berbiquí manual mecánico o una barrena que sea fácil de limpiar.

5. Especificaciones generales de los instrumentos de medición de la temperatura

Los instrumentos de medición deberán cumplir las siguientes especificaciones:

- a) el tiempo de respuesta deberá alcanzar el 90 % de la diferencia entre la lectura inicial y la final en 3 minutos;
- b) el instrumento deberá tener una precisión de $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ dentro de la gama de -20°C a $+30^{\circ}\text{C}$;
- c) la precisión de las mediciones no podrá ser modificada en más de $0,3^{\circ}\text{C}$ por la temperatura ambiente dentro de la gama comprendida entre -20°C y $+30^{\circ}\text{C}$;
- d) la resolución del resultado del instrumento deberá ser de $0,1^{\circ}\text{C}$;
- e) la precisión del instrumento deberá comprobarse a intervalos regulares;
- f) el instrumento deberá tener un certificado de calibración válido;
- g) el instrumento deberá poder limpiarse fácilmente;
- h) la parte sensible a la temperatura del dispositivo de medición deberá estar diseñada de modo que se produzca un buen contacto térmico con el producto;
- i) el equipo eléctrico deberá estar protegido contra los efectos nocivos debidos a la condensación de la humedad.

6. Procedimiento de medición**6.1. Enfriamiento previo de los instrumentos**

Deberá procederse al enfriamiento previo del elemento sensible a la temperatura y del instrumento de penetración antes de medir la temperatura del producto.

El método de enfriamiento previo consiste en estabilizar térmicamente los instrumentos a una temperatura que sea lo más aproximada posible a la del producto.

6.2. Preparación de muestras para la medición de temperaturas

Los elementos sensibles al calor no suelen estar diseñados para penetrar en un producto ultracongelado. Por lo tanto, debe hacerse previamente un agujero mediante el instrumento de penetración, previamente enfriado, para introducir en el producto el elemento sensible al calor. El diámetro del orificio deberá ser apenas mayor que el de la parte sensible al calor y su profundidad dependerá del tipo de producto que deba inspeccionarse (véase el apartado 6.3).

6.3. *Medición de la temperatura interna del producto*

Deberá realizarse la preparación de muestras y la medición de las temperaturas mientras la muestra y los instrumentos se mantienen en el medio refrigerado seleccionado para la inspección. Se procederá de la siguiente manera :

- a) siempre que las dimensiones del producto lo permitan, insertar el elemento sensible a la temperatura, previamente enfriado, a una profundidad de 2,5 centímetros de la superficie del mismo ;
 - b) cuando las dimensiones del producto no permitan operar con arreglo a lo dispuesto en el apartado anterior, insertar el elemento sensible a la temperatura a una profundidad equivalente a tres o cuatro veces su diámetro ;
 - c) algunos productos, a causa de su tamaño o naturaleza (por ejemplo, los guisantes), no pueden perforarse para determinar su temperatura interna. En este caso, la temperatura interna del envase que contenga productos de este tipo se determinará mediante la inserción de un elemento sensible a la temperatura, adecuado y previamente enfriado, en el centro del envase para medir la temperatura en contacto del producto congelado ;
 - d) leer la temperatura indicada cuando haya alcanzado un valor estable.
-