

ДИРЕКТИВА 92/2/ЕИО НА КОМИСИЯТА

от 13 януари 1992 година

**за определяне на процедура за вземане на проби и за единен метод на
Общността за анализ при официалния контрол на температурата на бързо
замразени храни, предназначени за консумация от човека**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Директива 89/108/ЕИО на Съвета от 21 декември 1988 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно бързо замразените храни, предназначени за консумация от човека¹, и по-специално член 11 от нея,

като има предвид, че трябва да се контролира температурата на бързо замразените храни;

като има предвид, че държавите-членки могат да използват и други научно доказани методи, доколкото това не възпрепятства свободното движение на бързо замразени храни и не нарушава правилата за конкуренция;

като има предвид, че след проверка на показанията за температура на въздуха в съответствие с процедурите, предвидени в Директива 92/1/ЕИО на Комисията от 13 януари 1992 г. за наблюдение и контрол на температурата в превозни средства, складови помещения и хранилища за бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека², като вземат предвид изискванията в член 5 от Директива 89/108/ЕИО температури и при наличие на основателни съмнения, държавите-членки могат да пристъпят към деструктивно изпитание;

като има предвид, че проверката съответства на изискванията на Директива 89/397/ЕИО на Съвета от 14 юни 1989 г. относно официалния контрол на храните³ и главно на членове 4 и 14 от нея;

като има предвид, че предвидените в настоящата директива разпоредби са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

1. Държавите-членки гарантират, че процедурата за вземане на проби и методът за анализ, които са необходими за официалната проверка на

¹ ОВ L 40, 11.2.1989 г., стр. 34.

² ОВ L 34, 11.2.1992 г., стр. 28.

³ ОВ L 186, 30.6.1989 г., стр. 23.

температурата на бързо замразени храни са в съответствие с разпоредбите, които са описани в приложения I и II към настоящата директива.

2. Все пак, описаният в приложение II към настоящата директива метод за анализ може да се използва само в случай, че проверката е събудила основателни съмнения по отношение на температурния праг, предвиден в Директива 89/108/ЕИО за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно бързо замразените храни, предназначени за консумация от човека.

Член 2

Въвеждането на изискванията, предвидени в член 1, алинея 1 и приложения I и II, не изключва възможността държавите-членки да използват други научно доказани методи, при условие че това не възпрепятства свободното движение на бързо замразени храни, които са признати като съответстващи на нормативните изисквания по силата на метода, който е описан в приложение I към настоящата директива.

Все пак, в случай на различия в резултатите, предимство имат резултатите, които са получени с помощта на методи на Общността.

Член 3

1. Държавите-членки въвеждат в сила законовите, подзаконовите и административните разпоредби, необходими, за да се съобразят с настоящата директива, най-късно до 31 юли 1993 г.

Те незабавно информират Комисията за това.

2. Когато държавите-членки приемат тези мерки, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условието и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

Член 4

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 13 януари 1992 година.

За Комисията

Martin BANGEMANN

Заместник-председател

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ПРОЦЕДУРА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ БЪРЗО ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

1. Избор на опаковки за проверка

Видът и количеството на избраните опаковки са такива, че температурата им да бъде представителна за най-топлите точки на проверяваната партида.

1.1. *Хладилни камери*

Пробите се вземат от няколко критични точки в хладилната камера, например: в близост до вратите (горни и долни нива), в близост до центъра на хладилната камера (горни и долни нива) и в близост до мястото на въздушна циркулация на охладителя. Трябва да се взема под внимание срока за съхранение на всеки продукт (за стабилизиране на температурата).

1.2. *Транспортиране*

а) при необходимост от избиране на проби по време на транспортиране:

Избират се от горната и долната част на партидата, непосредствено до отварящия се кант на всяка врата или двойка врати.

б) вземане на проби по време на разтоварване:

Избират се четири проби от следните критични точки:

- горната и долна част на партидата, непосредствено до отварящия се кант на вратите,
- горните задни краища на партидата (във възможно най-далеч намираща се от охладителя точка)
- централната част на партидата,
- центъра на челната повърхност на партидата (възможно най-близо до охладителя),
- горните и долни краища на челната повърхност на партидата (възможно най-близо до въздушната циркулация на охладителя).

1.3. *Хладилни витрини в търговските обекти*

Трябва да се вземе проба за изпитване от три места, които са представителни за най-топлите точки в използваната хладилна витрина.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

МЕТОД ЗА ИЗМЕРВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА БЪРЗО ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

1. Обхват

Съгласно член 1, параграф 2, първо тире от Директива 89/108/ЕИО, след термична стабилизация във всички точки на продукта трябва да се поддържа постоянна температура от -18°C или по-ниска с възможни краткотрайни повишено температурни колебания, както е посочено в член 5 от директивата.

2. Принцип

Измерването на температурата на бързо замразени храни се състои в прецизно отчитане на температурата на избрана в съответствие с приложение I проба с помощта на подходящо оборудване.

3. Определение за температура

„Температура” означава измерената на определено място температура посредством температурно чувствителната част на измервателния инструмент или уред.

4. Апаратура

4.1. *Термометричен измервателен уред.*

4.2. *Инструменти за проникване в продукта.*

Използва се островърх метален инструмент, като лесно почистващи се шиш за лед, ръчен свредел или бургия.

5. Обща спецификация за инструментите за измерване на температурата

Измервателните инструменти трябва да отговарят на следните изисквания:

а) времето за реагиране трябва да достига 90 % от разликата между началното и крайното показание в рамките на 3 минути;

б) инструментът трябва да бъде с точност от $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ в температурния диапазон от -20°C до $+30^{\circ}\text{C}$;

в) точността на измерване не трябва да се променя с повече от $0,3^{\circ}\text{C}$ по време на работа в температурен диапазон на околната среда от -20°C до $+30^{\circ}\text{C}$;

г) разделителната способност на инструментите за изобразяване на деленията трябва да бъде $0,1^{\circ}\text{C}$;

- д) редовно трябва да се извършват периодични проверки на точността на инструмента;
- е) инструментът трябва да има актуално удостоверение за калибриране;
- ж) температурната сонда трябва да може лесно да се почиства;
- з) температурно чувствителната част на измервателния уред трябва да бъде така проектирана, че да осигурява добър термичен контакт с продукта;
- и) електрическото оборудване трябва да бъде защитено срещу нежелани ефекти, причинени от кондензация на влага.

6. Процедура за измерване

6.1. *Предварително охлаждане на инструментите*

Преди измерване на температурата сондата и инструментът за проникване в продукта трябва да бъдат предварително охлаждени.

Използваният метод за предварително охлаждане трябва да гарантира възможно най-близко изравняване на температура на двата инструмента с тази на продукта.

6.2. *Подготовка на пробите за измерване на температурата*

Температурно-измервателните сонди обикновено не са предназначени за проникване в бързо замразен продукт. Затова е необходимо с помощта на предварително охладения инструмент за проникване да се направи отвор в продукта, в който да се вкара сондата. Диаметърът на отвора трябва тясно да съответства на този на сондата, а дълбочината му зависи от вида на продукта (както е описано в точка 6.3).

6.3. *Измерване на температурата на продукта*

Подготвянето на пробата и измерването на нейната температура трябва да се извършва докато пробата се намира в избраната хладилна среда. Измерването се извършва, както следва:

- а) ако размерите на продукта позволяват това, предварително охладената сонда се вкарва на дълбочина 2,5 mm от повърхността на продукта;
- б) когато е невъзможно да се извърши посоченото в буква а), сондата трябва да се вкара на минимална дълбочина от повърхността равна на 3 до 4 пъти диаметъра на сондата.
- в) поради размера или състава си някои храни (напр. зелен грах) не могат да бъдат пробити с цел измерване на вътрешната им температура. В такива случаи вътрешната температура на хранителната опаковка се определя чрез вкарване на подходяща предварително охладена сонда с остър връх до центъра на пакета, за да се измери температурата на въздуха, който в контакт с хранителния продукт.

г) посочената температурата се отчита след достигане на стабилна стойност.