

818/2012

Utfärdad i Helsingfors den 5 december 2012

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 7 § 2 mom., 9 § 3 mom. och 11 § 2 mom. i livsmedelslagen (23/2006), av dem 7 § 2 mom. och 9 § 3 mom. sådana de lyder i lag 989/2007 och 11 § 2 mom. sådan den lyder i lag 352/2011:

1 §

Förordningens syfte

Genom denna förordning genomförs rådets direktiv av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om djupfrysta livsmedel samt kommissionens direktiv 92/2/EG av den 13 januari 1992 om fastställande av stickprovsförfarande och gemenskapens analysmetod för den offentliga kontrollen av djupfrysta livsmedels temperatur jämte ändringar.

2 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på djupfrysta livsmedel som säljs eller på annat sätt överlämnas i fruset tillstånd.

Förordningen tillämpas inte på glass, saftis eller andra glassvaror.

3 §

Djupfrysta livsmedel

I denna förordning avses med *djupfrysta livsmedel livsmedel*

- som har genomgått en infrysningsprocess som kallas *djupfrysning*, där den maximala iskristallisationen sker så snabbt som möjligt beroende på typen av livsmedel,
- vars sluttemperatur efter temperaturutjämningen hålls vid -18 °C eller kallare i alla delar av livsmedlet, och
- som säljs eller på något annat sätt överlämnas i fruset tillstånd.

4 §

Tillverkning av djupfrysta livsmedel

De råvaror som används vid tillverkning av djupfrysta livsmedel ska vara kvalitativt felfria.

Efter tillverkning eller annan behandling av produkten ska beredning, nedkylning och djupfrysning av produkten ske snabbt och med lämplig teknisk utrustning för att kemiska, biokemiska och mikrobiologiska förändringar begränsas till ett minimum.

5 §

Tillåtna frysmedier

De enda frysmedier som får komma i direkt kontakt med djupfrysta livsmedel är luft, kväve och koldioxid.

6 §

Produktens beteckning

Beteckningen *djupfryst livsmedel* får användas endast för livsmedel som stämmer överens med definitionen i 3 §.

7 §

Information som ska lämnas om djupfrysta livsmedel

Utöver det som föreskrivs någon annanstans om märkning av livsmedel, ska förpackade djupfrysta livsmedel som är avsedda att direkt säljas eller på något annat sätt överlämnas till konsumenter eller storhushåll märkas med följande uppgifter:

- 1) livsmedlets namn och ordet *djupfryst*,
- 2) förutom datum för minsta hållbarhetstid, den tid som köparen kan förvara det djupfrysta livsmedlet samt förvaringsanvisningar med uppgift om förvaringstemperaturen och
- 3) en text med innehållet *får inte frysas ner igen efter upptining*.

Djupfrysta lagrade livsmedel som är helt eller delvis upptinade får säljas till konsumenter eller storhushåll om produktmärkningen eller -broschyren innehåller tydlig information om att produkten har lagrats i fruset tillstånd och att den inte får frysas ner igen efter upptiningen.

8 §

Information som ska lämnas om djupfrysta livsmedel avsedda att säljas till andra än konsumenter eller storhushåll

I märkningar av djupfrysta livsmedel som är avsedda att säljas till andra än konsumenter eller storhushåll ska ingå åtminstone följande uppgifter:

- 1) livsmedlets namn och ordet *djupfryst*,
- 2) mängd uttryckt i viktenhet,
- 3) livsmedelspartiets kod, och

4) namn, firmanamn eller bifirma samt adress till tillverkaren, förpackaren eller en säljare som är verksam inom Europeiska unionen.

Märkningarna enligt 1 mom. ska finnas på förpackningen, behållaren eller omslaget eller därpå fäst etikett.

9 §

Temperaturen i ett djupfrost livsmedel under lagring, transport och försäljning

Temperaturen i djupfrysta livsmedel ska vara stabil och den ska hållas vid -18 °C eller kallare i alla delar av livsmedlet. Under lagring, transport eller försäljning godtas dock en kortvarig temperaturförändring till högst -15 °C.

10 §

Tillsyn

Livsmedelstillsynsmyndigheterna ska

1) övervaka att de lokaler och den utrustning som används vid djupfrysning, lagring och transport samt på försäljningsställen uppfyller kraven i denna förordning, och

2) kontrollera temperaturen i djupfrysta livsmedel genom stickprov.

Tillsynsmyndigheterna får inte på förhand eller i samband med försäljningen av djupfrysta livsmedel kräva ett officiellt intyg över att kraven i 1 mom. a punkten uppfylls.

11 §

Kontroll av den lufttemperatur som de djupfrysta livsmedlen befinner sig i

På kontroll av lufttemperaturen i utrymmen där djupfrysta livsmedel förvaras tillämpas bestämmelserna i kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel.

12 §

Mätning av temperaturen i djupfrysta livsmedel

Utöver att man mäter den temperatur som de djupfrysta livsmedlen befinner sig i och kontrollerar registreringar kan man vid övervakningen av djupfrysta livsmedel också mäta livsmedlens temperatur om det finns motiverade skäl att misstänka att bestämmelserna i denna förordning inte följs.

De prov som behövs för mätning av temperaturen i ett djupfrost livsmedel ska tas enligt bilaga 1.

Mätning av temperaturen i ett djupfrost livsmedel ska ske enligt den mätmetod som beskrivs i bilaga 2.

13 §

Användning av andra provtagnings- och mätmetoder

Vid övervakning av djupfrysta livsmedel får i stället för metoderna i bilaga 1 och 2 också användas andra vetenskapligt grundade metoder förutsatt att detta inte utgör ett hinder för handeln med djupfrysta livsmedel i andra Europeiska Unionens medlemsstater, i EFTA-stater som är parter i EES-avtalet eller i Turkiet.

Om ett resultat som fås med andra metoder avviker från det resultat som fås med en metod som avses i bilagorna 1 och 2 till denna förordning, är det resultat avgörande som fås med den metod som bestäms i denna förordning.

14 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 februari 2013.

Genom denna förordning upphävs förordningen om djupfrysta livsmedel (165/1994) samt handels- och industriministeriets förordning om provtagnings- och mätmetoder som används vid övervakningen av djupfrysta livsmedel (101/2006).

Rådets direktiv 1989/108/ETY ([31989L0108](#)); EUT nr L 40, 11.2.1989, s 34
kommissionens direktiv 92/2/EEG ([31992L0002](#)); EUT nr L 34, 11.2.1992, s. 30

Helsingfors den 5 december 2012

Jord- och skogsbruksminister
Jari Koskinen

Lagstiftningsråd
Anne Haikonen

Bilaga 1

PROVTAGNING FÖR ATT MÄTA TEMPERATUREN I DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

Val av förpackningar för inspektion

De förpackningar som väljs för en inspektion ska vara av sådan typ och så många att deras temperatur är representativ för det inspekterade varupartiets högsta temperatur.

Kyllagring

Proven ska tas från flera kritiska ställen i lagret, till exempel nära dörrarna (på den högsta och lägsta nivån), nära lagrets mitt (på den högsta och lägsta nivån) och nära kylväggens returluftsintag. Det ska tas hänsyn till hur länge livsmedlen har förvarats i lagret för att se till att temperaturen har hunnit jämnas ut sig.

Transport

Om det är nödvändigt att ta prov under transporten, ska de tas överst och underst i varupartiet intill varje dörr eller pardörr.

När ett varuparti lossas ska fyra prov tas från följande kritiska ställen:

- överst och underst i partiet intill dörrposterna,
- partiets övre bakre hörn på ett ställe som ligger så långt som möjligt från kylaggregatet,
- mitt i partiet,
- mitt i partiets framsida så nära kylaggregatet som möjligt,
- över- och nederhörn på partiets framsida så nära kylaggregatets returluftintag som möjligt.

Detaljförsäljning

Proven ska tas från de tre varmaste delarna i kyldisken.

Bilaga 2

MÄTNING AV TEMPERATUREN I DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

Tillämpningsområde

Enligt 3 § i denna förordning ska ett djupfryst livsmedels temperatur efter temperaturutjämnningen hållas vid -18 °C eller kallare i alla delar av livsmedlet. En variation som avses i 9 § är dock tillåten.

Princip

Temperaturen i ett djupfryst livsmedel mäts noggrant med lämplig utrustning i ett prov som tagits i enlighet med bilaga 1, på det sätt som bestäms nedan.

Definition av temperatur

Med temperatur avses den temperatur som uppmätts vid den angivna punkten i ett livsmedel, med den temperaturkänsliga delen av mätanordningen (nedan mätsonden).

Instrument

Termometrisk mätanordning

Instrument för inträngning i produkten

- Ett metallinstrument med vass spets, såsom en ispigga, borrarspets eller navare, som är lätt att rengöra.

Allmänna kvalitetskrav för en termometrisk mätanordning

Instrumentet ska uppfylla följande kvalitetskrav:

- svarstiden ska vara så kort att instrumentet inom tre minuter visar minst 90 % av skillnaden mellan initialvärdet och det slutliga värdet,
- mätprecisionen ska vara $\pm 0,5$ °C inom mätområdet -20 °C ... $+ 30$ °C,
- mätprecisionen får inte ändras med mer än $0,3$ °C under mätningen då omgivningens temperatur är -20 °C ... $+ 30$ °C,
- instrumentets visarprecision ska vara minst $0,1$ °C,
- instrumentets precisionskapacitet ska kontrolleras med jämna mellanrum,
- instrumentet ska vara försett med ett giltigt kalibreringscertifikat,
- mätsondern ska vara lätt att rengöra,
- mätsondern ska ha en utformning som ger en god termisk kontakt med produkten,
- den elektriska utrustningen ska vara skyddad mot den skadliga verkan av kondens.

Mätning

Nedkylning av instrument före provtagning

Mätsonden och instrumentet för inträngning i det djupfrysta livsmedlet ska kylas ner före temperaturmätningen. Genom nedkylningen ser man till att instrumentens temperatur så nära som möjligt överensstämmer med temperaturen i livsmedlet.

Förberedelser för provtagning

Om mätsonden inte kan trängas in i produkten, ska det göras ett hål i produkten varefter sonden förs in. Hålet görs med ett i förväg nedkyllt stickinstrument. Hålets diameter får vara endast något större än sondens diameter. Hålets djup beror på det livsmedel som ska inspekteras.

Mätning av temperaturen i provet

Provet skall förberedas och temperaturen mäts utan att provet avlägsnas från den valda kylda omgivningen.

Temperaturen mäts på följande sätt:

- om produktens storlek tillåter, förs mätsonden in till ett djup av $2,5$ mm under produktens yta,
- om detta inte är möjligt på grund av produktens storlek, förs sonden in till ett djup som motsvarar tre till fyra gånger sondens diameter,

- om temperaturen på grund av produktens storlek eller sammansättning (t.ex. ärter) inte kan mätas enligt dessa metoder, bestäms den inre temperaturen genom att en lämplig, i förväg nedkyld sond förs in till förpackningens mitt för att där mäta temperaturen på det djupfrysta livsmedlets yta
- temperaturen avläses när värdet har stabiliserat sig.