

# SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 19 päivänä joulukuuta 2012

818/2012

## Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista

Annettu Helsingissä 5 päivänä joulukuuta 2012

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) 7 §:n 2 momentin, 9 §:n 3 momentin ja 11 §:n 2 momentin nojalla, sellaisena kuin niistä 7 §:n 2 momentti ja 9 §:n 3 momentti ovat laissa 989/2007 ja 11 §:n 2 momentti laissa 352/2011:

1 §

### *Asetuksen tarkoitus*

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön 21 päivänä joulukuuta 1988 pakastettuja elintarvikkeita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä annettu neuvoston direktiivi 89/108/ETY sekä 13 päivänä tammikuuta 1992 yhteisön näytteenotto- ja analyysimenetelmien yksityiskohtaisten sääntöjen vahvistamisesta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen valvomiseksi annettu komission direktiivi 92/2/ETY niihin myöhemmin tehtyine muutoksineen.

2 §

### *Sovellettamisala*

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikkeisiin, joita myydään tai muuten luovutetaan pakastettuna.

Tätä asetusta ei sovelleta jäätelöön, meuhjähän eikä muuhun elintarvikejähän.

3 §

### *Pakastettu elintarvike*

Tässä asetuksessa *pakastetulla elintarvikkeella (pakaste)* tarkoitetaan elintarviketta,

– joka on jäädytetty pakastamiseksi kutsulla jäädytysmenetelmällä, jossa maksimaalinen kiteenmuodostus etenee elintarviketyypistä riippuen mahdollisimman nopeasti,

– jonka lopullinen lämpötila pidetään lämmön tasaantumisen jälkeen  $-18^{\circ}\text{C}$ :ssa tai sitä kylmempänä elintarvikkeen kaikissa osissa, ja

– joka myydään tai muuten luovutetaan pakastettuna.

4 §

### *Pakasteen valmistus*

Pakasteen valmistukseen käytettävien valmistusaineiden on oltava laadultaan moitteettomia.

Tuote on valmistettava, jäädytettävä ja pakastettava viivytyksettä tuotteen valmistuksen tai muun käsittelyn jälkeen käyttämällä

tarkoituksenmukaisia teknisiä laitteita, jotta kemialliset, biokemialliset ja mikrobiologiset muutokset jäävät mahdollisimman vähäisiksi.

## 5 §

*Sallitut väliaineet*

Suorassa kosketuksessa pakastettavan elintarvikkeen kanssa saa käyttää jäädyttävänä väliaineena ainoastaan ilmaa, tyypeä ja hiili-dioksidia.

## 6 §

*Tuotteen nimi*

Nimeä *pakastettu elintarvike* tai *pakaste* saa käyttää vain 3 pykälässä määritellystä elintarvikkeesta.

## 7 §

*Pakasteesta annettavat tiedot*

Sen lisäksi, mitä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä muualla säädetään, kuluttajalle tai suurtaloudelle sellaisenaan myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitetun pakasteen pakkauksessa on oltava seuraavat merkinnät:

- 1) sana *pakastettu* tai *pakaste*,
- 2) vähimmäissäilyvyysaikaa koskevan merkinnän lisäksi aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää, ja säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila, sekä
- 3) merkintä *ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen*.

Pakastettuna varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että tuote on varastoitu pakastettuna ja ettei sitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen.

## 8 §

*Muulle taholle kuin kuluttajalle tai suur-  
taloudelle myytäväksi tarkoitettusta pakasteesta  
annettavat tiedot*

Muulle taholle kuin kuluttajalle tai suur-  
taloudelle myytäväksi tai muuten luovutetta-

vaksi tarkoitetun pakasteen pakkauksessa on oltava ainakin seuraavat merkinnät:

- 1) elintarvikkeen nimi täydennettynä sanalla *pakastettu*,
- 2) sisällön määrä painoyksiköin,
- 3) elintarvike-erän tunnus, ja
- 4) valmistajan, pakkaajan tai Euroopan unionissa toimivan myyjän nimi, toiminimi tai aputoiminimi sekä osoite.

Edellä 1 momentissa säädetty merkinnät on oltava pakkauksessa, astiassa tai päällyk-  
sessä tai siihen kiinnitetystä etiketistä.

## 9 §

*Pakasteen lämpötila varastoinnin,  
kuljetuksen ja myynnin aikana*

Pakasteen lämpötilan on oltava vakaa ja sen on pysyttävä elintarvikkeen kaikissa osissa  $-18^{\circ}\text{C}$ :ssa tai sitä kylmempänä. Varastoinnin, kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan kuitenkin lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään  $-15^{\circ}\text{C}$ :seen.

## 10 §

*Valvonta*

Elintarvikevalvontaviranomaisten on

- 1) valvottava, että pakastamisessa, varastoinnissa, kuljetuksessa ja myyntipaikassa käytettävät tilat ja laitteet täyttävät tämän asetuksen edellyttämät vaatimukset, ja
- 2) valvottava pistokokein pakasteiden lämpötiloja.

Valvontaviranomaiset eivät saa vaatia etukäteen tai pakasteiden myynnin yhteydessä virallista todistusta siitä, että 1 momentin 1-kohdassa esitetyt vaatimukset täytetään.

## 11 §

*Pakasteiden kanssa kosketuksessa olevan  
ilman lämpötilan seuranta*

Pakasteiden kanssa kosketuksessa olevan ilman lämpötilan seurantaan sovelletaan, mitä pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 37/2005 säädetään.

## 12 §

*Pakasteen lämpötilan mittaaminen*

Pakasteiden kanssa kosketuksessa olevan ilman lämpötilan mittaamisen ja tallenteiden tarkastamisen lisäksi voidaan pakasteiden valvonnassa käyttää pakasteen lämpötilan mittaamista, jos on perusteltua syytä epäillä, että tämän asetuksen säännöksiä ei noudateta.

Pakasteen lämpötilan mittaamista varten tarvittavat näytteet on otettava liitteen 1 mukaisesti.

Pakasteen lämpötila on mitattava liitteessä 2 kuvatulla menetelmällä.

## 13 §

*Muun näytteenotto- ja mittausmenetelmän käyttö*

Pakasteiden valvonnassa voidaan käyttää liitteessä 1 ja 2 tarkoitetun menetelmän si-

Helsingissä 5 päivänä joulukuuta 2012

jasta muutakin tieteellisesti pätevää menetelmää edellyttäen, että sen käyttö ei estä pakasteiden kaupankäyntiä Euroopan Unionin toisessa jäsenvaltiossa, ETA-sopimuksen osapuolena olevassa EFTA-valtiossa tai Turkissa.

Jos muulla menetelmällä saatu tulos poikkeaa tämän asetuksen liitteessä 1 ja 2 tarkoitetulla menetelmällä saadusta tuloksesta, on tässä asetuksessa tarkoitetulla menetelmällä saatu tulos ratkaiseva.

## 14 §

*Voimaantulo*

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä helmikuuta 2013.

Tällä asetuksella kumotaan pakasteasetus (165/1994) sekä pakastettujen elintarvikkeiden valvonnassa käytettävistä näytteenotto- ja mittausmenetelmistä annettu kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (101/2006).

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

Lainsäädäntöneuvos Anne Haikonen

## NÄYTTEENOTTO PAKASTEEN LÄMPÖTILAN MITTAAMISTA VARTEN

### **Tarkastettavien pakkausten valinta**

Tarkastettavien pakkausten määrä ja tyyppi on valittava siten, että niiden lämpötila edustaa tarkastettavan tavaraerän korkeinta lämpötilaa.

### *Kylmävarastointi*

Näytteet on valittava varaston useasta kriittisestä kohdasta, esimerkiksi läheltä ovia (ylimmältä ja alimmalta tasolta), läheltä varaston keskiosaa (ylimmältä ja alimmalta tasolta) ja läheltä jäädytysyksikön ilman sisäänvirtaamispaikkaa. Kaikkien pakasteiden varastointiaika on otettava huomioon lämpötilan tasaantumisen varmistamiseksi.

### *Kuljetus*

Jos on syytä ottaa näytteitä kuljetuksen aikana, ne on otettava tavaraerän päältä ja pohjalta jokaisen oven tai oviparin läheltä.

Tavaraerää purettaessa valitaan neljä näytettä seuraavista kriittisistä kohdista:

- tavaraerän päältä ja pohjalta läheltä oviaukkoja;
- tavaraerän takaosan nurkkien yläosasta kohdasta, joka on mahdollisimman kaukana jäädytysyksiköstä;
- tavaraerän keskeltä;
- tavaraerän etuosan keskeltä mahdollisimman läheltä jäädytysyksikköä;
- tavaraerän etuosan ylä- ja alanurkasta mahdollisimman läheltä jäädytysyksikön ilman sisäänvirtaamispaikkaa.

### *Vähittäismyynti*

Näytteet on otettava pakastekalusteen kolmesta lämpimimmästä kohdasta.

## PAKASTEEN LÄMPÖTILAN MITTAAMINEN

### Soveltamisala

Tämän asetuksen 3 §:n määritelmän mukaan pakasteen lämpötilan on lämmön tasaantumisen jälkeen pysyvä tuotteen kaikissa osissa  $-18\text{ °C}$ :ssa tai sitä kylmempänä, kuitenkin niin, että asetuksen 9 §:ssä tarkoitettu vaihtelu sallitaan.

### Periaate

Pakasteen lämpötila mitataan tarkasti asianmukaisin välinein liitteen 1 mukaisesti otetusta näytteestä jäljempänä määrättyllä tavalla.

### Lämpötilan määritelmä

Lämpötilalla tarkoitetaan lämpötilaa, joka on mitattu pakasteen määrätystä kohdasta lämpömittarin lämpötilalle herkällä osalla (jäljempänä anturi).

### Välineet

#### *Lämpömittari*

Pakasteen sisään pistettävät välineet

- Teräväkärkinen metallinen väline, kuten jääpiikki, porankärki tai kaira, joka on helppo puhdistaa.

#### *Yleiset laatuvaatimukset lämpömittarille*

Lämpömittarin on täytettävä seuraavat laatuvaatimukset:

- vasteajan tulee olla sellainen, että kolmessa minuutissa saavutetaan 90 % alku- ja loppulukeman erosta;
- mittaustarkkuuden on oltava  $\pm 0,5\text{ °C}$  mittausalueella  $-20\text{ °C}$  ...  $+30\text{ °C}$ ;
- mittaustarkkuus ei saa muuttua enempää kuin  $0,3\text{ °C}$  mittauksen aikana ympäristön lämpötilan ollessa  $-20\text{ °C}$  ...  $+30\text{ °C}$ ;
- mittarin osoitintarkkuuden on oltava vähintään  $0,1\text{ °C}$ ;
- mittaustarkkuus on tarkistettava säännöllisin väliajoin;
- lämpömittarilla on oltava voimassa oleva kalibrointitodistus;
- lämpömittarin anturin on oltava helposti puhdistettava;
- lämpömittarin anturin on oltava siten suunniteltu, että hyvä lämpökosketus tuotteeseen varmistuu;
- sähkölaitteet on suojattava kosteuden tiivistymisestä johtuvilta haittavaikutuksilta.

### Mittaaminen

#### *Välineiden esijäähdytys*

Lämpömittarin anturin ja elintarvikkeeseen pistettävän välineen on oltava esijäähdytettyjä ennen pakasteen lämpötilan mittaamista. Esijäähdytyksellä on varmistettava, että välineiden lämpötila on mahdollisimman lähellä mitattavan pakasteen lämpötilaa.

#### *Näytteen valmistelu mittausta varten*

Jos lämpömittarin anturia ei voi pistää pakasteeseen, on välttämätöntä tehdä pakasteeseen reikä, johon mittarin anturi asetetaan. Reiän tekemiseen käytetään esijäähdytettyä pistämiseen tarkoitettua välinettä. Reiän halkaisija saa olla vain vähän anturin halkaisijaa suurempi ja reiän syvyys riippuu tarkastettavasta elintarvikkeesta.

*Näytteen lämpötilan mittaaminen*

Näytteen valmistelu ja lämpötilan mittaus tehdään mittaukseen valitussa jäähdytetyssä ympäristössä.

Lämpötila mitataan seuraavasti:

- jos näytteen koko sallii, anturi asetetaan 2,5 mm syvyyteen näytteen pinnasta;
- jos näytteen koko ei salli edellä kuvattua menettelyä, anturi asetetaan syvyyteen, joka vastaa kolmesta neljään kertaan anturin halkaisijaa;
- sellaisista elintarvikkeista, joiden koon tai koostumuksen vuoksi (esim. herneet) sisälämpötilaa ei voida mitata edellä kuvatuilla menetelmillä, sisälämpötila määritetään asettamalla sopiva esijäähdytetty anturi pakkauksen keskiosaan mittaamaan pakasteen pintalämpötilaa;
- lopuksi luetaan lämpötila, kun se on saavuttanut vakaan arvon.