

# FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 19 december 2012

---

---

818/2012

## Jord- och skogsbruksministeriets förordning om djupfrysta livsmedel

Utfärdad i Helsingfors den 5 december 2012

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 djupfryssta livsmedel är luft, kväve och koldioxid.

## 6 §

*Produktens beteckning*

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

## 7 §

*Information som ska lämnas om djupfryssta livsmedel*

Utöver det som föreskrivs någon annanstans om märkning av livsmedel, ska förpackade djupfryssta 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 *djupfrysst*,
- 2) förutom datum för minsta hållbarhetstid, den tid som köparen kan förvara det djupfryssta livsmedlet samt förvaringsanvisningar med uppgift om förvaringstemperaturen och
- 3) en text med innehållet *får inte frysas ner igen efter upptining*.

Djupfryssta 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 djupfryssta livsmedel avsedda att säljas till andra än konsumenter eller storhushåll*

I märkningar av djupfryssta livsmedel som är avsedda att säljas till andra än konsumenten

eller storhushåll ska ingå åtminstone följande uppgifter:

- 1) livsmedlets namn och ordet *djupfrysst*,
- 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 djupfrysst livsmedel under lagring, transport och försäljning*

Temperaturen i djupfryssta 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 djupfryssta livsmedel genom stickprov.

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

## 11 §

*Kontroll av den lufttemperatur som de djupfryssta livsmedlen befinner sig i*

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

## 12 §

*Mätning av temperaturen i djupfryssta livsmedel*

Utöver att man mäter den temperatur som de djupfryssta livsmedlen befinner sig i och kontrollerar registreringar kan man vid övervakningen av djupfryssta 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 djupfrysst livsmedel ska tas enligt bilaga 1.

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

## 13 §

*Användning av andra provtagnings- och mätmetoder*

Vid övervakning av djupfryssta livsmedel får i stället för metoderna i bilaga 1 och 2

Helsingfors den 5 december 2012

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

också användas andra vetenskapligt grundade metoder förutsatt att detta inte utgör ett hinder för handeln med djupfryssta 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 djupfryssta livsmedel (165/1994) samt handels- och industriministeriets förordning om provtagnings- och mätmetoder som används vid övervakningen av djupfryssta livsmedel (101/2006).

Lagstiftningsråd *Anne Haikonen*

**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 kylvägens 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 nederhorn på partiets framsida så nära kylaggregatets returluftintag som möjligt.

*Detaljförsäljning*

Proven ska tas från de tre varmaste delarna i kyldisken.

## MÄTNING AV TEMPERATUREN I DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

### Tillämpningsområde

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

### Princip

Temperaturen i ett djupfrost 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, borrarpet 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  $\pm 0,5\text{ °C}$  inom mätområdet  $-20\text{ °C}$  ...  $+30\text{ °C}$ ,
- mätprecisionen får inte ändras med mer än  $0,3\text{ °C}$  under mätningen då omgivningens temperatur är  $-20\text{ °C}$  ...  $+30\text{ °C}$ ,
- instrumentets visarprecision ska vara minst  $0,1\text{ °C}$ ,
- instrumentets precisionskapacitet ska kontrolleras med jämna mellanrum,
- instrumentet ska vara försett med ett giltigt kalibreringscertifikat,
- mätsonden ska vara lätt att rengöra,
- mätsonden 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 mätas 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.