RICHTLINIE DES RATES

vom 21. Dezember 1988

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über tiefgefrorene Lebensmittel

(89/108/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100 a,

auf Vorschlag der Kommission,

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament (1),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (2),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Herstellung von tiefgefrorenen Lebensmitteln und der Handel mit diesen gewinnen in der Gemeinschaft immer mehr an Bedeutung.

Die Unterschiede in den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften für tiefgefrorene Lebensmittel behindern den freien Warenverkehr. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen und sich somit unmittelbar auf die Errichtung und das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes auswirken.

Folglich müssen diese Rechtsvorschriften angeglichen werden.

Zu diesem Zweck sollte die gemeinschaftliche Regelung einen möglichst weiten Geltungsbereich erhalten, der sich auf alle tiefgefrorenen Lebensmittel erstreckt und nicht nur die Erzeugnisse erfaßt, die dazu bestimmt sind, ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher sowie an Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben zu werden, sondern auch solche, die später weiterverarbeitet oder für Zubereitungen benutzt werden sollen.

Diese Regelung sollte jedoch nicht für Erzeugnisse gelten, die im Handel nicht als tiefgefrorene Lebensmittel angeboten werden.

In jedem Fall ist es angezeigt, die allgemeinen Grundsätze festzulegen, denen tiefgefrorene Lebensmittel entsprechen müssen.

Falls notwendig, können zusätzlich zu den allgemeinen Grundsätzen zu einem späteren Zeitpunkt besondere Vorschriften für bestimmte Kategorien tiefgefrorener Lebensmittel gemäß dem für die jeweilige Kategorie geltenden Verfahren erlassen werden.

(1) ABl. Nr. C 175 vom 15. 7. 1985, S. 296, und ABl. Nr. C 12 vom 16. 1. 1989.

(2) ABl. Nr. C 104 vom 25. 4. 1985, S. 17.

Zweck des Tiefgefrierens ist es, die wesentlichen Eigenschaften der Lebensmittel durch einen Schnellgefrierprozeß zu erhalten, wobei die Temperatur des Erzeugnisses an allen seinen Punkten nicht höher als minus 18 °C sein darf.

Bei einer Temperatur von minus 18 °C kommt jede mikrobiologische Aktivität, durch die die Qualität eines Lebensmittels verändert werden könnte, zum Stillstand; daraus ergibt sich die Notwendigkeit, während der Lagerung und des Vertriebs der tiefgefrorenen Lebensmittel vor ihrem Verkauf an den Endverbraucher mindestens diese Temperatur, wenn auch mit einem gewissen technisch unvermeidbaren Spielraum, aufrechtzuerhalten.

Bestimmte Temperaturerhöhungen sind aus technischen Gründen unvermeidlich und können daher geduldet werden, sofern sie die Güte der Erzeugnisse nicht beeinträchtigen; dies kann dadurch gewährleistet werden, daß die anerkannten Regeln der Kühlung und des Vertriebs unter besonderer Berücksichtigung des Lagerumschlagsniveaus eingehalten werden.

Da manche technische Anlagen, die beim örtlichen Vertrieb tiefgefrorener Lebensmittel gegenwärtig zum Einsatz gelangen, nicht leistungsfähig genug sind, um die Einhaltung der in dieser Richtlinie vorgeschriebenen Temperaturen in jedem Falle vollständig zu gewährleisten, sollte eine Übergangsregelung vorgesehen werden, die es ermöglicht, das vorhandene Material planmäßig zu amortisieren.

Diese Richtlinie kann sich auf die Nennung der Ziele beschränken, die sowohl hinsichtlich der für den Tiefgefrierprozeß zu verwendenden Anlagen als auch der Temperaturen anzustreben sind, die in den für die Lagerung, die Handhabung, den Transport und den Vertrieb der Lebensmittel verwendeten Einrichtungen und Vorrichtungen eingehalten werden müssen.

Es ist Aufgabe der Mitgliedstaaten, durch amtliche Kontrollen dafür Sorge zu tragen, daß das verwendete Material diesen Zielsetzungen entspricht.

Durch solche Kontrollen wird ein amtliches Bescheinigungsverfahren im Handel mit den genannten Lebensmitteln überflüssig.

Es muß die Möglichkeit der Verwendung von Gefrierflüssigkeiten zugelassen werden, wobei es zu einem unmittelbaren Kontakt mit den tiefgefrorenen Lebensmitteln kommen kann. Infolgedessen müssen diese Flüssigkeiten hinreichend inert sein, daß sie an die Lebensmittel keine Bestandteile in einer Menge abgeben, die entweder eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen oder aber eine unvertret-

bare Veränderung der Zusammensetzung oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen kann.

Zur Erreichung dieses Ziels muß ein Verzeichnis der betreffenden Substanzen erstellt werden; ferner sind deren Reinheitskriterien und die Verwendungsbedingungen festzulegen.

Die für den Endverbraucher sowie für Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen bestimmten tiefgefrorenen Lebensmittel unterliegen hinsichtlich ihrer Etikettierung den Vorschriften der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 86/197/EWG (2). Die vorliegende Richtlinie kann sich daher auf die besonderen Bestimmungen für tiefgefrorene Lebensmittel beschränken.

Zur Erleichterung des Warenverkehrs empfiehlt es sich, auch die Etikettierung von tiefgefrorenen Lebensmitteln zu regeln, die ohne weitere Verarbeitung weder an den Endverbraucher noch an Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden sollen.

Zur Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens ist es angezeigt, die Kommission mit den technischen Durchführungsmaßnahmen zu betrauen.

In allen Fällen, in denen der Rat der Kommission Befugnisse zur Durchführung des Lebensmittelrechts überträgt, ist ein Verfahren vorzusehen, das eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission in dem durch den Beschluß 69/414/EWG des Rates (3) eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß herbeiführt —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Richtlinie gilt für tiefgefrorene Lebensmittel.

(2) Tiefgefrorene Lebensmittel im Sinne dieser Richtlinie sind Lebensmittel,

— die einem geeigneten Gefrierprozeß („Tiefgefrieren") unterzogen worden sind, bei dem der Temperaturbereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Erzeugnisses so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, daß die Temperatur des Erzeugnisses an allen seinen Punkten — nach thermischer Stabilisierung — ständig bei Werten von mindestens minus 18 °C gehalten wird, und

— die mit dem Hinweis vermarktet werden, daß sie diese Eigenschaft besitzen.

Speiseeis gilt nicht als tiefgefrorenes Lebensmittel im Sinne dieser Richtlinie.

(3) Von dieser Richtlinie bleiben die Gemeinschaftsvorschriften unberührt, die folgendes betreffen:

a) eine gemeinsame Marktorganisation im Bereich der Landwirtschaft und der Fischerei;

b) den veterinärhygienischen Bereich.

Artikel 2

Nur die Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 dürfen die in den Artikeln 8 und 9 vorgesehenen Bezeichnungen tragen.

Artikel 3

(1) Die zur Herstellung tiefgefrorener Lebensmittel verwendeten Ausgangsstoffe müssen von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sein und den nötigen Frischegrad besitzen.

(2) Die Zubereitung der zu gefrierenden Erzeugnisse und das Tiefgefrieren müssen unverzüglich mit Hilfe geeigneter Geräte ausgeführt werden, damit die chemischen, biochemischen und mikrobiologischen Veränderungen auf das Mindestmaß reduziert werden.

Artikel 4

Es dürfen ausschließlich folgende Gefriermittel in unmittelbarem Kontakt mit den tiefgefrorenen Lebensmitteln verwendet werden:

— Luft,

— Stickstoff,

— Kohlensäureanhydrid.

Abweichend von Absatz 1 können die Mitgliedstaaten einzelstaatliche Rechtsvorschriften, die die Verwendung von Difluordichlormethan (Freon 12) als Gefriermittel zulassen, bis zum 31. Dezember 1992 beibehalten.

Die Reinheitskriterien, denen diese Gefriermittel entsprechen müssen, werden, soweit erforderlich, nach dem Verfahren des Artikels 12 festgelegt.

Artikel 5

(1) Die Temperatur tiefgefrorener Lebensmittel muß gleichbleibend sein und an allen Punkten des Erzeugnisses auf minus 18 °C oder niedriger gehalten werden, gegebenenfalls mit kurzen Schwankungen nach oben von höchstens 3 °C beim Versand.

(1) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 144 vom 29. 5. 1986, S. 38.
(3) ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1969, S. 9.

(2) Toleranzen für die Temperatur des Erzeugnisses sind jedoch im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebsverfahren beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühltruhen des Einzelhandels unter folgenden Bedingungen zugelassen:

a) Die Toleranzen dürfen 3 °C nicht übersteigen.

b) Sie können jedoch in den Tiefkühltruhen des Einzelhandels 6 °C erreichen, falls und insoweit die Mitgliedstaaten entsprechend entscheiden. Hierbei bestimmen die Mitgliedstaaten die Temperatur auf der Grundlage des Warenumschlags im Einzelhandel; sie unterrichten die Kommission von den getroffenen Maßnahmen unter Angabe der Gründe hierfür.

Die Kommission überprüft die in vorliegendem Buchstaben vorgesehene Toleranz anhand der technischen Entwicklungen und legt dem Rat erforderlichenfalls vor dem 1. Januar 1993 entsprechende Vorschläge vor.

(3) Während einer Frist von acht Jahren ab Bekanntgabe dieser Richtlinie können die Mitgliedstaaten beim örtlichen Vertrieb Toleranzen bis zu 6 °C zulassen.

Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten

a) vergewissern sich, daß die für das Tiefgefrieren, die Lagerung, den Transport und den örtlichen Vertrieb verwendeten Anlagen sowie die Tiefkühltruhen geeignet sind, die Erfüllung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Anforderungen zu gewährleisten,

b) führen amtliche Stichprobenkontrollen der Temperaturen der tiefgefrorenen Lebensmittel durch.

(2) Die Mitgliedstaaten sehen davon ab, die Einhaltung der Vorschriften des Absatzes 1 zum Zwecke der Vermarktung tiefgefrorener Lebensmittel amtlich bestätigen zu lassen.

Artikel 7

Die zur Lieferung an den Endverbraucher bestimmten tiefgefrorenen Lebensmittel müssen vom Hersteller oder Verpacker in geeigneten Vorverpackungen verpackt sein, die die Lebensmittel vor einem Bakterienbefall von außen oder anderen Schädigungen von außen sowie vor dem Austrocknen schützen.

Artikel 8

(1) Die Richtlinie 79/112/EWG gilt für die unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse, die ohne weitere Verarbeitung an den Endverbraucher sowie an Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden sollen, vorbehaltlich folgender Voraussetzungen:

a) Die Verkehrsbezeichnung muß durch den folgenden Vermerk bzw. die folgenden Vermerke ergänzt werden:

Spanisch: „ultracongelado" oder „congelado rápidamente";

Dänisch: „dybfrossen";

Deutsch: „tiefgefroren" oder „Tiefkühlkost" oder „tiefgekühlt" oder „gefrostet";

Griechisch: „βαθείας κατάψυξης" oder „ταχείας κατάψυξης" oder „υπερκατεψυγμένα";

Englisch: „quick-frozen";

Französisch: „surgelé";

Italienisch: „surgelato";

Niederländisch: „diepvries";

Portugiesisch: „ultracongelado".

b) Zusätzlich zu der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums sind der Zeitraum, während dessen die tiefgefrorenen Erzeugnisse beim Empfänger gelagert werden können, sowie die Aufbewahrungstemperatur und/oder die zur Aufbewahrung erforderliche Anlage anzugeben.

c) Die Etikettierung aller tiefgefrorenen Lebensmittel muß eine Angabe enthalten, die eine Feststellung der Partie ermöglicht.

d) Das Etikett aller tiefgefrorenen Lebensmittel muß einen deutlichen Vermerk der Art „Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren" tragen.

Artikel 9

(1) Die Etikettierung der in Artikel 1 Absatz 2 definierten Erzeugnisse, die weder an den Endverbraucher noch an Gaststättenbetriebe, Krankenhäuser, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden sollen, enthält nur folgende zwingende Angaben:

a) die entsprechend Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe a) ergänzte Verkehrsbezeichnung,

b) die Nettofüllmenge, ausgedrückt in Gewichtseinheiten,

c) eine Angabe, die eine Feststellung der Partie ermöglicht,

d) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers.

(2) Die Angaben gemäß Absatz 1 müssen sich auf der Umhüllung, den Behältnissen oder der Verpackung oder auf einem daran angebrachten Etikett befinden.

(3) Genauere oder weitergehende meßtechnische Gemeinschaftsvorschriften bleiben von dem vorliegenden Artikel unberührt.

Artikel 10

Die Mitgliedstaaten dürfen den Handel mit den in Artikel 1 Absatz 2 definierten Erzeugnissen, die dieser Richtlinie und

den zu ihrer Durchführung erlassenen Vorschriften entsprechen, nicht aus Gründen ihrer Herstellungsmerkmale, ihrer Verpackung oder ihrer Etikettierung einschränken oder verbieten.

Artikel 11

Die Modalitäten der Probenahme, der Kontrolle der Temperaturen der tiefgefrorenen Lebensmittel und der Temperaturkontrolle in den Beförderungsmitteln sowie in den Einlagerungs- und Lagereinrichtungen werden nach dem Verfahren des Artikels 12 vor Ablauf einer Frist von vierundzwanzig Monaten nach Bekanntgabe dieser Richtlinie bestimmt.

Artikel 12

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende des Ständigen Lebensmittelausschusses diesen von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der Frage festsetzen kann, Stellung. Die Stellungnahme kommt mit qualifizierter Mehrheit nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages zustande. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) a) Die Kommission trifft die in Aussicht genommenen Maßnahmen, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keine Maßnahmen beschlossen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen.

Artikel 13

(1) Die Mitgliedstaaten treffen die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis. Diese Maßnahmen müssen vorsehen, daß

— der Handel mit Waren, die dieser Richtlinie entsprechen, spätestens achtzehn Monate nach Bekanntgabe (1) dieser Richtlinie zulässig ist;

— der Handel mit Waren, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, spätestens vierundzwanzig Monate nach Bekanntgabe der Richtlinie untersagt wird.

(2) Für Tiefkühltruhen im Einzelhandel können die Mitgliedstaaten während einer Frist von acht Jahren ab der Bekanntgabe dieser Richtlinie die zum Zeitpunkt der Anwendung dieser Richtlinie bestehenden Rechtsvorschriften beibehalten.

In diesem Fall setzen die Mitgliedstaaten die Kommission hiervon unter Angabe der Gründe für diese Maßnahme in Kenntnis.

Artikel 14

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 21. Dezember 1988.

Im Namen des Rates

Der Präsident

V. PAPANDREOU

(1) Diese Richtlinie wurde den Mitgliedstaaten am 10. Januar 1989 bekanntgegeben.