Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana

(89/108/CEE)

(DO L 40 de 11.2.1989, p. 34)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de septiembre de 2003	L 284	1	31.10.2003
►**M2**	Directiva 2006/107/CE del Consejo de 20 de noviembre de 2006	L 363	411	20.12.2006

Modificada por:

►**A1**	Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia	C 241	21	29.8.1994
	(adaptada por Decisión 95/1/CE, Euratom, CECA del Consejo)	L 1	1	1.1.1995
►**A2**	Acta relativa a las condiciones de adhesión de la República Checa, la República de Estonia, la República de Chipre, la República de Letonia, la República de Lituania, la República de Hungría, la República de Malta, la República de Polonia, la República de Eslovenia y la República Eslovaca, y a las adaptaciones de los Tratados en los que se fundamenta la Unión	L 236	33	23.9.2003

▼B

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1988

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana

(89/108/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su articulo 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión,

En cooperación con el Parlamento Europeo ([1]),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ([2]),

Considerando que la fabricación y el comercio de productos ultracongelados destinados a la alimentación humana denominados en lo sucesivo «alimentos ultracongelados» ocupan un lugar cada vez más importante en la Comunidad;

Considerando que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales relativas a los alimentos ultracongelados obstaculizan su libre circulación; que pueden crear condiciones de competencia desiguales y que por ello tienen una incidencia directa sobre el establecimiento y el funcionamiento del mercado común;

Considerando que, por consiguiente, es necesario aproximar dichas legislaciones;

Considerando que, a tal fin, es necesario dar a la normativa comunitaria el máximo ámbito de aplicación posible, extendiéndola a todos los productos ultracongelados destinados a la alimentación humana, e incluyendo en la misma no sólo los productos destinados a ser suministrados en esa forma al consumidor final así como a los restaurantes, hospitales, comedores y a las colectividades similares, sino también los productos que tienen que ser sometidos a transformaciones o preparaciones posteriores;

Considerando, sin embargo, que dicha normativa sólo debe aplicarse a los productos que se presenten en el mercado como alimentos ultracongelados;

Considerando que, en cualquier caso, es conveniente establecer los principios generales que debe satisfacer todo alimento ultracongelado;

Considerando que, posteriormente, se podrán adoptar, si fuera necesario, disposiciones particulares como complemento de los principios generales, para determinados grupos de alimentos ultracongelados, de conformidad con el procedimiento aplicable a cada uno de dichos grupos;

Considerando que la ultracongelación tiene como finalidad la conservación de las características intrínsecas de los alimentos mediante un procedimiento de congelación rápida y que es necesario alcanzar una temperatura igual o inferior a -18 °C en cada una de las partes del producto;

Considerando que, a una temperatura de -18 °C, se interrumpe toda actividad microbiológica que pueda alterar la calidad de un producto

([1]) DO nº C 175 de 15. 7. 1985, p. 296 y DO nº C 12 de 16. 1. 1989.
([2]) DO nº C 104 de 25. 4. 1985, p. 17.

▼B

alimenticio y que, por ello, es necesario mantener al menos dicha temperatura, mediante una cierta tolerancia técnicamente inevitable, durante el almacenamiento y la distribución de los alimentos ultracongelados antes de su venta al consumidor final;

Considerando que serán inevitables, por razones técnicas, determinados aumentos de temperatura y que, por lo tanto, dichos aumentos podrán tolerarse siempre que no perjudiquen la calidad de los productos, lo cual puede garantizarse mediante la observancia de las prácticas correctas de conservación y de distribución, habida cuenta, en particular, el nivel de rotación de las existencias;

Considerando que las cualidades de determinados equipos técnicos actualmente en uso para la distribución local de alimentos ultracongelados no permiten garantizar en todos los casos un total respeto de los limites de temperatura impuestos por la presente Directiva y que, por ello, conviene establecer un régimen transitorio que permita amortizar en condiciones normales el material existente;

Considerando que la presente Directiva puede limitarse a enunciar los objetivos que se deben conseguir en lo que se refiere tanto al equipo utilizado en la operación de ultracongelación como a las temperaturas que se deben respetar en las instalaciones y mecanismos de almacenamiento, manutención, transporte y distribución;

Considerando que incumbe a los Estados miembros garantizar, por medio de controles oficiales, que el material empleado puede responder a dichos objetivos;

Considerando que debido a dicho control es inútil cualquier sistema de certificación oficial en los intercambios comerciales;

Considerando que es conveniente establecer la posibilidad de utilizar fluidos congelantes, lo que implica su contacto con los alimentos ultracongelados; que, por ello, dichos fluidos tienen que ser lo suficientemente inertes para no ceder a los alimentos componentes en una cantidad que pueda suponer un peligro para la salud humana, originar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o alterar sus caracteres organolépticos;

Considerando que para conseguir este objetivo, procede establecer la lista de las sustancias en cuestión y fijar sus criterios de pureza así como las condiciones de su uso;

Considerando que los alimentos ultracongelados destinados al consumidor final y a los restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares están sometidos, en lo que se refiere a su etiquetado, a las normas establecidas por la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final ([1]), modificada en último lugar por la Directiva 86/197/CEE ([2]); que, por ello, la presente Directiva puede limitarse a establecer las indicaciones específicas en el caso de los alimentos ultracongelados;

Considerando que, a fin de facilitar los intercambio, también conviene establecer las normas de etiquetado de los alimentos ultracongelados no destinados a ser suministrados en ese estado al consumidor final, ni a los restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares;

Considerando que, para simplificar y acelerar el procedimiento, es conveniente confiar a la Comisión la adopción de medidas ejecutorias de carácter técnico;

Considerando que, siempre que el Consejo confiere a la Comisión competencias para la ejecución de normas establecidas en el campo

([1]) DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
([2]) DO nº L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.

▼B

de los productos alimenticios, es conveniente prever un procedimiento por el que se instaure una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión en el Comité permanente de productos alimenticios, creado por la Decisión 69/414/CEE del Consejo ([1]),

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. La presente Directiva afecta a los productos ultracongelados destinados a la alimentación humana, denominados en lo sucesivo «alimentos ultracongelados».

2. A los efectos de la presente Directiva, se entenderá por «alimentos ultracongelados» los productos alimenticios:

— que hayan sido sometidos a un proceso adecuado de congelación denominado «congelación rápida», que permita rebasar tan rápidamente como sea necesario, en función de la naturaleza del producto, la zona de máxima cristalización que dé como resultado que la temperatura del producto en todas sus partes - tras la estabilización térmica - se mantenga sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18 °C y

— que sean comercializados de modo que indiquen que poseen esta característica.

Los helados alimenticios no serán considerados alimentos ultracongelados con arreglo a la presente Directiva.

3. La presente Directiva se aplicará sin perjuicio de las disposiciones comunitarias dependientes:

a) de una organización común de mercados en los ámbitos de la agricultura y de la pesca;

b) de la higiene veterinaria.

Artículo 2

Únicamente los productos definidos en el apartado 2 del artículo 1 podrán llevar las denominaciones previstas en los artículos 8 y 9.

Artículo 3

1. Las materias primas utilizadas para la fabricación de los alimentos ultracongelados deberán ser de calidad sana, cabal y comercial y presentar el grado necesario de frescura.

2. La preparación de los productos que deberán ser tratados y la congelación rápida deberán efectuarse lo antes posible con ayuda de un equipo técnico adecuado para reducir al mínimo las modificaciones químicas, bioquímicas y microbiológicas.

Artículo 4

Las sustancias congelantes cuyo uso en contacto directo con los alimentos ultracongelados se autoriza, excluyendo a todas las demás, son las siguientes:

— el aire,

([1]) DO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

— el nitrógeno,

— el anhídrido carbónico.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, los Estados miembros podrán mantener, hasta el día 31 de diciembre de 1992, las legislaciones nacionales que autoricen el uso de diclorodifluorometano (R 12) como sustancia congelante.

Los criterios de pureza a los que deberán responder dichas sustancias congelantes se determinarán, en la medida en que sea necesario, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 12.

Artículo 5

1. La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse, en todas las partes del producto, a -18 °C o menos, con la posibilidad de breves fluctuaciones hacia arriba de 3 °C como máximo durante el transporte.

2. No obstante, se admitirán tolerancias de temperatura del producto conformes a las prácticas correctas de conservación y de distribución durante la distribución local y en los armarios frigoríficos de venta al consumidor final, con las siguientes condiciones:

a) dichas tolerancias no deberán superar los 3 °C:

b) podrán, sin embargo, alcanzar 6 °C en los armarios frigoríficos de venta al consumidor final, si y en la medida en que los Estados miembros lo decidan. En tal caso, los Estados miembros elegirán la temperatura en función de la rotación de las existencias o de los productos en el comercio al por menor e informarán a la Comisión de las medidas adoptadas indicando los motivos que las justifiquen.

La Comisión examinará de nuevo la tolerancia prevista en la presente letra en función de las evoluciones técnicas y presentará, si fuere necesario, propuestas al Consejo, antes del 1 de enero de 1993.

3. Durante un periodo de ocho años a partir de la notificación de la presente Directiva, los Estados miembros podrán autorizar, para la distribución local, tolerancias que lleguen hasta los 6 °C.

Artículo 6

1. Los Estados miembros:

a) garantizarán que los equipos utilizados para la congelación rápida, el almacenamiento, el transporte, la distribución local y los armarios frigoríficos de venta sean aptos para satisfacer el cumplimiento de las exigencias previstas en la presente Directiva;

b) efectuarán un control oficial por sondeo de las temperaturas de los alimentos ultracongelados.

2. Los Estados miembros se abstendrán de exigir que con el fin de o en el momento de la comercialización de alimentos ultracongelados, un certificado oficial pruebe el respeto de las disposiciones del apartado 1.

Artículo 7

Los alimentos ultracongelados destinados a ser expedidos al consumidor final deberán ser envasados por el fabricante o por el envasador en envases previos adecuados que los protejan contra las contaminaciones externas, microbianas o de otro tipo, y contra la desecación.

▼B

Artículo 8

1. La Directiva 79/112/CEE se aplicará a los productos contemplados en la presente Directiva y destinados a su suministro en estas condiciones al consumidor final y a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares sin perjuicio de las siguientes condiciones:

a) la denominación de venta deberá ser completada con la mención o las menciones siguientes:

en español «ultracongelado» o «congelado rápidamente»,

en danés «dybfrossen»,

en alemán «tiefgefroren» o «Tiefkühlkost» o «tiefgekühlt» o «gefrostet»,

en griego «βαθείας κατάψυξης» o «ταχείας κατάψυξης» o «υπερκατεψυγμένα»,

en inglés «quick-frozen»,

en francés «surgelé»,

en italiano «surgelato»,

en neerlandés «diepvries»,

en portugués «ultracongelado»,

▼A1

en finlandés «pakastettu»,

en sueco «djupfryst»,

▼A2

en checo «hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmrazený»,

en estonio «sügavkülmutatud or külmutatud»,

en letón «ātri sasaldēts»,

en lituano «greitai užšaldyti»,

en húngaro «gyorsfagyasztott»,

en maltés «iffriżat»,

en polaco «produkt głęboko mrożony»,

en esloveno «hitro zamrznjen»,

en eslovaco «hlbokozmrazené»,

▼M2

en búlgaro «бързо замразена»,

en rumano «congelare rapidă»;

▼B

b) la indicación de la fecha de duración mínima deberá ir acompañada de la indicación del período durante el cual el destinatario podrá almacenar los productos ultracongelados y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido;

c) el etiquetado de cualquier alimento ultracongelado deberá incluir una mención que permita identificar el lote;

d) la etiqueta de cualquier alimento ultracongelado deberá incluir una indicación clara del tipo «no congelar de nuevo tras la descongelación».

▼B

Artículo 9

1. El etiquetado de los productos definidos en el apartado 2 del artículo 1 y no destinados a su suministro al consumidor final ni a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares incluirá únicamente las siguientes indicaciones obligatorias;

a) la denominación de venta completada con arreglo a la letra a) del apartado 1 del artículo 8:

b) la cantidad neta expresada en unidad de masa;

c) una mención que permita identificar el lote;

d) el nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad.

2. Las menciones previstas en el apartado 1 deberán figurar en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a ellos.

3. El presente artículo no afectará a las disposiciones comunitarias más detalladas o más amplias existentes en materia de metrología.

Artículo 10

Los Estados miembros no podrán prohibir o limitar la comercialización de los productos definidos en el apartado 2 del artículo 1 y que sean conformes a la presente Directiva y a las medidas adoptadas para su aplicación, por razones relacionadas con sus características de fabricación, su envasado o su etiquetado.

Artículo 11

Las normas relativas a la toma de muestras, al control de las temperaturas de los alimentos ultracongelados y al control de las temperaturas en los medios de transporte, de depósito y de almacenamiento, se determinarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 12, antes de la expiración de un plazo de veinticuatro meses a partir de la notificación de la presente Directiva.

▼M1

Artículo 12

1. La Comisión estará asistida por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, creado por el artículo 58 del Reglamento (CE) nº 178/2002 ([1]), denominado en lo sucesivo «Comité».

2. En los casos en que se haga referencia al presente artículo, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE ([2]), observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo contemplado en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

([1]) DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.
([2]) Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión (DO L 184 de 17.7.1999, p. 23).

▼B

Artículo 13

1. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para dar cumplimiento a la presente Directiva. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión. Estas medidas deberán:

— admitir, a más tardar dieciocho meses después de la notificación ([1]) de la Directiva, el comercio de los productos que sean conformes con la presente Directiva;

— prohibir, a más tardar veinticuatro meses después de la notificación de la Directiva, el comercio de los productos que no sean conformes con la presente Directiva.

2. Por lo que se refiere a los armarios frigoríficos de venta al consumidor final, los Estados miembros, durante un plazo de ocho años a partir de la notificación de la presente Directiva, podrán mantener las legislaciones existentes en el momento de la aplicación de la presente Directiva.

En tal caso, los Estados miembros informarán de ello a la Comisión indicando los motivos que justifiquen su decisión.

Artículo 14

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

([1]) La presente Directiva ha sido notificada a los Estados miembros el 10 de enero de 1989.