Käesolev dokument on vaid dokumenteerimisvahend ja institutsioonid ei vastuta selle sisu eest

►**B**

NÕUKOGU DIREKTIIV,

21. detsember 1988,

kiirkülmutatud toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta

(89/108/EMÜ)

(EÜT L 40, 11.2.1989, lk 34)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
►**M1**	Euroopa parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1882/2003, 29. september 2003	L 284	1	31.10.2003
►**M2**	Nõukogu Direktiiv 2006/107/EÜ, 20. november 2006	L 363	411	20.12.2006

Muudetud:

►**A1**	Austria, Rootsi ja Soome ühinemisakt	C 241	212	29.8.1994
►**A2**	Akt Tšehhi Vabariigi, Eesti Vabariigi, Küprose Vabariigi, Läti Vabariigi, Leedu Vabariigi, Ungari Vabariigi, Malta Vabariigi, Poola Vabariigi, Sloveenia Vabariigi ja Slovaki Vabariigi ühinemistingimuste ja Euroopa Liidu aluslepingutesse tehtavate muudatuste kohta	L 236	17	23.9.2003

▼B

NÕUKOGU DIREKTIIV,

21. detsember 1988,

kiirkülmutatud toiduaineid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta

(89/108/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 100a,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut,

koostöös Euroopa Parlamendiga, ([1])

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ([2])

ning arvestades, et:

kiirkülmutatud toiduainete tootmine ja kaubandus on ühenduses omandamas suuremat tähtsust;

kiirkülmutatud toiduainetega seotud siseriiklike õigusaktide erinevused takistavad nende toiduainete vaba liikumist; need erinevused võivad põhjustada ebavõrdseid konkurentsitingimusi ja otseselt mõjutada ühisturu kujunemist ja toimimist;

seetõttu on vaja kõnealused õigusaktid ühtlustada;

selleks tuleb ühenduse eeskirjadele anda võimalikult lai reguleerimisala, laiendades seda kõigile kiirkülmutatud toiduainetele, kaasa arvatud nii need tooted, mis ilma edasise töötlemiseta on ette nähtud lõpptarbijale, restoranidele, haiglatele, sööklatele ja muudele samalaadsetele toitlustusettevõtetele, kui ka tooted, mida tuleb edasi töödelda või valmistada;

neid eeskirju ei ole siiski vaja kohaldada nende toodete suhtes, mida ei pakuta müügiks kiirkülmutatud toiduainetena;

igal juhul on asjakohane sätestada põhialused, millele kõik kiirkülmutatud toiduained peavad vastama;

hilisemas etapis võib vajaduse korral lisaks põhialustele vastu võtta teatavaid kiirkülmutatud toiduainete kategooriaid käsitlevad erisätted vastavalt iga kategooria suhtes kohaldatavale korrale;

kiirkülmutuse eesmärk on kiire külmutamise abil säilitada toiduainete olulised omadused; vaja on saavutada –18 °C või sellest madalam temperatuur toote kõigis osades;

temperatuuril –18 °C on kogu toiduaine kvaliteeti tõenäoliselt halvendav mikrobioloogiline aktiivsus peatatud; seetõttu on vaja kiirkülmutatud toiduainete ladustamisel ja turustamisel enne nende müüki lõpptarbijale säilitada vähemalt see temperatuur, lubades siiski teatavat tehniliselt vältimatut hälvet;

tehnilistel põhjustel on teatavad temperatuuritõusud vältimatud ja neid võib seetõttu lubada, tingimusel et see ei kahjusta toodete kvaliteeti; seda saab tagada head ladustamis- ja turustamistava järgides ja eelkõige varude ringluse nõuetekohast kiirust silmas pidades;

kiirkülmutatud toiduainete kohalikul turustamisel kasutatavate teatavate tehniliste seadmete jõudlus ei taga alati täielikku vastavust käesoleva

([1]) EÜT C 175, 15.7.1985, lk 296 ja EÜT C 12, 16.1.1989.
([2]) EÜT C 104, 25.4.1985, lk 17.

▼B

direktiiviga ettenähtud temperatuurile ja seetõttu on vaja sätestada üleminekukord, mis võimaldab kasutada olemasolevaid seadmeid nende tavalise kasutusaja lõpuni;

käesolev direktiiv võib piirduda ainult eesmärkide seadmisega nii kiirkülmutusel kasutatavate seadmete kui ladustamis-, transpordi- ja turustusseadeldiste ja -seadmete puhul järgitavate temperatuuride osas;

liikmesriigid on kohustatud ametlike kontrollidega tagama, et kasutatavad seadmed võimaldavad neid eesmärke saavutada;

sellised kontrollid muudavad ülearuseks kõik kaubanduslikul eesmärgil loodud ametliku sertifitseerimise süsteemid;

on soovitav ette näha kiirkülmutatud toiduainetega otse kokku puutuda võivate külmutusainete kasutamise võimalus; seetõttu peavad need vedelikud olema piisavalt inertsed, et neist ei erituks toiduainetesse ühtki komponenti inimeste tervist tõenäoliselt ohustada võivas koguses ja et nad ei põhjustaks toiduainete koostise lubamatut muutust või nende organoleptiliste omaduste halvenemist;

selle eesmärgi saavutamiseks on vaja vastu võtta nende ainete loetelu ning sätestada nende puhtusekriteeriumid ja kasutustingimused;

lõpptarbijatele ning restoranidele, haiglatele, sööklatele ja muudele toitlustusettevõtetele ettenähtud kiirkülmutatud toiduainete suhtes kohaldatakse märgistuse osas nõukogu 18. detsembri 1978. aasta direktiiviga 79/112/EMÜ lõpptarbijale müüdavate toiduainete märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta, ([1]) viimati muudetud direktiiviga 86/197/EMÜ, ([2]) sätestatud eeskirju; seetõttu on vaja käesoleva direktiiviga sätestada ainult kiirkülmutatud toiduainete iseärasused;

kaubanduse hõlbustamiseks tuleks lisaks vastu võtta selliste kiirkülmutatud toiduainete märgistamise eeskirjad, mis ei ole ette nähtud külmutatult tarnimiseks lõpptarbijale või restoranidele, haiglatele, sööklatele või muudele samalaadsetele toitlustusettevõtetele;

nimetatud korra lihtsustamiseks ja kiirendamiseks tuleks komisjonile anda ülesanne tehnilist laadi rakendusmeetmete vastuvõtmiseks;

kõigil juhtudel, kui nõukogu annab komisjonile toiduaineid käsitlevate eeskirjade rakendamise õiguse, tuleks sätestada kord liikmesriikide ja komisjoni vahelise tiheda koostöö sisseseadmiseks nõukogu otsuse 69/414/EMÜ ([3]) kohaselt moodustatud alalises toiduainekomitees,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

1. Käesolevat direktiivi kohaldatakse kiirkülmutatud toiduainete suhtes.

2. Käesoleva direktiivi kohaldamisel tähendavad “kiirkülmutatud toiduained” toiduaineid,

— mida on külmutatud kiirkülmutuse teel, mille puhul maksimaalse kristallisatsiooni tsoon ületatakse olenevalt toote laadist nii kiiresti kui võimalik ja toote lõpptemperatuur (pärast termilise stabiilsuse saavutamist) hoitakse pidevalt toote kõigis osades –18 °C juures või madalamal, ning

— mida turustatakse viisil, millest ilmneb toote selline omadus.

([1]) EÜT L 33, 8.2.1979, lk 1.
([2]) EÜT L 144, 29.5.1986, lk 38.
([3]) EÜT L 291, 19.11.1969, lk 9.

▼B

Käesoleva direktiivi kohaldamisel ei loeta jäätist kiirkülmutatud toiduaineks.

3. Käesoleva direktiivi kohaldamine ei piira nende ühenduse sätete kohaldamist, mis käsitlevad:

a) turu ühist korraldust põllumajandus- ja kalandussektoris;

b) veterinaarhügieeni.

Artikkel 2

Ainult artikli 1 lõikes 2 määratletud toodete puhul võib kasutada artiklites 8 ja 9 sätestatud nimetusi.

Artikkel 3

1. Kiirkülmutatud toiduainete tootmisel kasutatavad toorained peavad olema veatud, ehtsad ja müügikõlblikud ning nõutava värskusega.

2. Toodete ettevalmistamine ja külmutamine peab toimuma kiiresti ja asjakohaseid tehnilisi seadmeid kasutades, et miinimumini piirata keemilisi, biokeemilisi ja mikrobioloogilisi muutusi.

Artikkel 4

Otseses kokkupuutes kiirkülmutatud toiduainetega võib kasutada ainult järgmisi külmutusvahendeid:

— õhk,

— lämmastik,

— süsinikdioksiid.

Erandina esimesest lõigust võivad liikmesriigid kuni 31. detsembrini 1992 säilitada oma siseriiklikud õigusaktid, millega lubatakse diklorodifluorometaani (R 12) kasutamist külmutusvahendina.

Puhtusekriteeriumid, millele need külmutusvahendid peavad vastama, määratakse vajadust mööda kindlaks artiklis 12 sätestatud korra kohaselt.

Artikkel 5

1. Kiirkülmutatud toiduainete temperatuur peab olema stabiilne ja seda tuleb hoida toote kõikides osades temperatuuril –18 °C või alla selle, kuid transpordi ajal on lubatud lühiajaline kõikumine kuni 3 °C.

2. Toote temperatuuri hälve on lubatud vastavalt heale ladustamis- ja turustamistavale kohaliku turustamise ajal ja külmletis järgmistel tingimustel:

a) see hälve ei tohi ületada 3 °C;

b) hälve võib siiski ulatuda 6 °C külmletis, kui liikmesriigid nii otsustavad, ja sellisel määral, nagu liikmesriigid otsustavad. Sel juhul valivad liikmesriigid temperatuuri jaekaubanduses varude või toote ringluse kiirust silmas pidades. Nad teatavad komisjonile võetud meetmetest ja nende põhjustest.

Komisjon vaatab uuesti läbi eelmises lõigus sätestatud hälbe vastavalt tehnika arengule ja teeb vajaduse korral komisjonile ettepanekud enne 1. jaanuari 1993.

▼B

3. Kaheksa aasta jooksul pärast käesoleva direktiivi teatavakstegemist võivad liikmesriigid kohaliku turustamise puhul lubada hälvet kuni 6 °C.

Artikkel 6

1. Liikmesriigid:

a) tagavad, et kiirkülmutusel, ladustamisel, transpordil, kohalikul turustamisel ja külmletis kasutatavad seadmed vastavad käesoleva direktiivi nõuetele;

b) teevad kiirkülmutatud toiduainete temperatuuri ametlikku pistelist kontrolli.

2. Liikmesriigid ei nõua, et enne kiirkülmutatud toiduainete turustamist või selle ajal tõendataks ametliku sertifikaadiga vastavust lõike 1 sätetele.

Artikkel 7

Tootja või pakendaja peab lõpptarbijale tarnimiseks ettenähtud kiirkülmutatud toiduained pakendama asjakohastesse müügipakenditesse, mis kaitsevad toiduaineid baktersaastumise või muu välise saastumise ning kuivamise eest.

Artikkel 8

1. Direktiivi 79/112/EMÜ kohaldatakse käesoleva direktiiviga hõlmatud ning edasise töötlemiseta lõpptarbijale, restoranidele, haiglatele, sööklatele ja muudele samalaadsetele toitlustusettevõtetele tarnimiseks ettenähtud toodete suhtes järgmistel tingimustel:

a) müüginimetusele lisatakse üks või mitu järgmist märget:

taani keeles: “dybfrossen”,

saksa keeles: “tiefgefroren” või “Tiefkühlkost” või “tiefgekühlt” või “gefrostet”,

hispaania keeles: “ultracongelado” või “congelado rapidamente”,

kreeka keeles: “βαθείας κατάψυξης” või “ταχείας κατάψυξης” või “ύπερ-κατεψυγμένα”,

inglise keeles: “quick-frozen”,

prantsuse keeles: “surgelé”,

itaalia keeles: “surgelato”,

hollandi keeles: “diepvries”,

portugali keeles: “ultracongelado”,

▼A1

soome keeles: “pakastettu”,

rootsi keeles: “djupfryst”,

▼A2

tšehhi keeles: “hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmrazený”,

eesti keeles: “sügavkülmutatud või külmutatud”,

läti keeles: “ātri sasaldēts”,

leedu keeles: “greitai užšaldyti”,

▼A2

ungari keeles: “gyorsfagyasztott”,

malta keeles: “iffriżat”,

poola keeles: “produkt głęboko mrożony”,

sloveenia keeles: “hitro zamrznjen”,

slovaki keeles: “hlbokozmrazené”,

▼M2

bulgaaria keeles: “бързо замразена”,

rumeenia keeles: “congelare rapidă”;

▼B

b) lisaks minimaalse säilimisaja tähtajale tuleb ära näidata ajavahemik, mille jooksul ostja võib kiirkülmutatud tooteid säilitada, ning säilitustemperatuur ja/või nõutav säilitusseadme tüüp;

c) kiirkülmutatud toiduainete märgistusel peab olema viide, mille järgi partii võib kindlaks teha;

d) iga kiirkülmutatud toiduaine märgisel peab olema selge märge “pärast sulatamist mitte külmutada”.

Artikkel 9

1. Artikli 1 lõikes 2 määratletud ning lõpptarbijale või restoranidele, haiglatele, sööklatele ja muudele samalaadsetele toitlustusettevõtetele müügiks mitte ettenähtud toodete märgistus peab sisaldama ainult järgmisi kohustuslikke üksikasju:

a) müüginimetus, mida on täiendatud vastavalt käesoleva direktiivi artikli 8 lõike 1 punktile a;

b) netokogus massiühikutes;

c) viide, mis võimaldab partii kindlaks teha;

d) tootja, pakendaja või ühenduses registreeritud müüja nimi või ärinimi ja aadress.

2. Lõikes 1 sätestatud üksikasjad peavad olema pakendil, välispakendil või ümbrisel või neile kinnitatud märgisel.

3. Käesolev artikkel ei mõjuta ühtki ühenduse üksikasjalikumat ja laiahaardelisemat metroloogilist sätet.

Artikkel 10

Liikmesriigid ei või valmistamisandmete, esitluse või märgistuse tõttu keelata ega piirata artikli 1 lõikes 2 määratletud ning käesolevale direktiivile ja selle rakendusmeetmetele vastavate toodete turustamist.

▼B

Artikkel 11

Kiirkülmutatud toiduainete proovivõtumenetlused ning nende temperatuuri järelevalve ning transpordi-, ladustamis- ja säilitusvahendite temperatuuri järelevalve menetlused määratakse kindlaks vastavalt artiklis 12 sätestatud korrale enne käesolevast direktiivist teatamisele järgneva 24kuulise ajavahemiku lõppu.

▼M1

Artikkel 12

1. Komisjoni abistab määruse (EÜ) nr 178/2002 ([1]) rtikli 58 kohaselt moodustatud alaline toiduahela ja loomatervishoiu komitee, edaspidi "komitee".

2. Kui viidatakse käesolevale artiklile, kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ ([2]) artikleid 5 ja 7, võttes arvesse selle artikli 8 sätteid.

Otsuse 1999/468/EÜ artikli 5 lõikes 6 sätestatud tähtajaks kehtestatakse kolm kuud.

3. Komitee võtab vastu oma töökorra.

▼B

Artikkel 13

1. Liikmesriigid võtavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud meetmed. Liikmesriigid teatavad sellest viivitamata komisjonile. Võetud meetmetega:

— lubatakse hiljemalt 18 kuud pärast direktiivist teatamist ([3]) käesolevale direktiivile vastavate toodetega kauplemist,

— keelatakse hiljemalt 24 kuud pärast direktiivist teatamist käesolevale direktiivile mittevastavate toodetega kauplemine.

2. Külmlettide osas võivad liikmesriigid kaheksa aasta jooksul pärast käesolevast direktiivist teatamist säilitada õigusaktid, mida kohaldatakse käesoleva direktiivi jõustumise kuupäeval.

Sel juhul teatavad liikmesriigid komisjonile oma otsuse põhjused.

Artikkel 14

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

([1]) EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.
([2]) Nõukogu 28. juuni 1999. aasta otsus 1999/468/EÜ, millega kehtestatakse komisjoni rakendusvolituste kasutamise menetlused (EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23).
([3]) Käesolev direktiiv tehti liikmesriikidele teatavaks 10. jaanuaril 1989.