Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

(89/108/CEE)

(JO L 40 du 11.2.1989, p. 34)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 1882/2003 du Parlement européen et du Conseil du 29 septembre 2003	L 284	1	31.10.2003
►**M2**	Directive 2006/107/CE du Conseil du 20 novembre 2006	L 363	411	20.12.2006

Modifiée par:

►**A1**	Acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède	C 241	21	29.8.1994
	(adapté par la décision 95/1/CE, Euratom, CECA du Conseil)	L 1	1	1.1.1995
►**A2**	Acte relatif aux conditions d'adhésion à l'Union européenne de la République tchèque, de la République d'Estonie, de la République de Chypre, de la République de Lettonie, de la République de Lituanie, de la République de Hongrie, de la République de Malte, de la République de Pologne, de la République de Slovénie et de la République slovaque, et aux adaptations des traités sur lesquels est fondée l'Union européenne	L 236	33	23.9.2003

▼B

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 21 décembre 1988

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

(89/108/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission,

en coopération avec le Parlement européen ([1]),

vu l'avis du Comité économique et social ([2]),

considérant que la fabrication et le commerce des denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine, ci-après dénommées «aliments surgelés», occupent une place de plus en plus importante dans la Communauté;

considérant que les différences existant entre les législations nationales concernant les aliments surgelés entravent leur libre circulation; qu'elles peuvent créer des conditions de concurrence inégales et qu'elles ont de ce fait une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun;

considérant qu'il est dès lors nécessaire de rapprocher ces législations;

considérant qu'il faut, à cet effet, donner à la réglementation communautaire le champ d'application le plus large possible en l'étendant à toutes les denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine et en y incluant non seulement les produits destinés à être livrés tels quels au consommateur final ainsi qu'aux restaurants, hôpitaux, cantines et collectivités similaires, mais également ceux qui doivent faire l'objet de transformations ou de préparations ultérieures;

considérant toutefois que cette réglementation ne doit pas s'appliquer à des produits qui ne seraient pas présentés dans le commerce comme aliments surgelés;

considérant qu'il convient, en tout état de cause, d'établir les principes généraux auxquels doit satisfaire tout aliment surgelé;

considérant que, par la suite, des dispositions particulières en complément des principes généraux pourront, si nécessaire, être arrêtées pour certains groupes d'aliments surgelés, selon la procédure applicable à chacun de ces groupes;

considérant que la surgélation a pour but de conserver les caractéristiques intrinsèques des aliments par un processus de congélation rapide et qu'il est nécessaire d'atteindre, dans tous les points du produit, une température égale ou inférieure à -18° C;

considérant que, à une température de -18° C, toute activité microbiologique susceptible d'altérer la qualité d'une denrée alimentaire est suspendue et qu'il en résulte la nécessité de maintenir au moins cette température, moyennant une certaine tolérance techniquement inévitable, pendant l'entreposage et la distribution des aliments surgelés avant leur mise en vente au consommateur final;

([1]) JO nº C 175 du 15. 7. 1985, p. 296, et JO nº C 12 du 16. 1. 1989.
([2]) JO nº C 104 du 25. 4. 1985, p. 17.

▼B

considérant que certaines augmentations de température sont inévitables pour des raisons techniques et que, dès lors, elles peuvent être tolérées à condition qu'elles ne nuisent pas à la qualité des produits, ce qui peut être assuré par le respect des bonnes pratiques de conservation et de distribution, compte tenu en particulier du niveau de rotation des stocks;

considérant que les performances de certains équipements techniques actuellement utilisés pour la distribution locale des aliments surgelés ne sont pas de nature à assurer dans tous les cas le respect intégral des limites de température imposées par la présente directive et qu'il convient dès lors de prévoir un régime transitoire permettant d'amortir normalement le matériel existant;

considérant que la présente directive peut se borner à énoncer les objectifs à atteindre en ce qui concerne aussi bien l'équipement utilisé pour l'opération de surgélation que les températures à respecter dans les installations et engins d'entreposage, de manutention, de transport et de distribution;

considérant qu'il incombe aux États membres de s'assurer, au moyen de contrôles officiels, que le matériel employé est de nature à répondre à ces objectifs;

considérant qu'un tel contrôle rend inutile tout système de certification officielle au niveau des échanges commerciaux;

considérant qu'il convient de prévoir la possibilité d'utiliser des fluides frigorigènes, ce qui implique leur contact avec les aliments surgelés; que, dès lors, ces fluides doivent être suffisamment inertes pour ne pas céder aux aliments des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine, d'entraîner une modification inacceptable de la composition des aliments ou d'altérer leurs caractères organoleptiques;

considérant que, pour atteindre cet objectif, il y a lieu d'arrêter la liste des substances en question et de fixer leurs critères de pureté ainsi que les conditions de leur emploi;

considérant que les aliments surgelés destinés au consommateur final ainsi qu'aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires sont soumis, en ce qui concerne leur étiquetage, aux règles établies par la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard ([1]), modifiée en dernier lieu par la directive 86/197/CEE ([2]); que la présente directive peut, dès lors, se borner à prévoir les mentions spécifiques dans le cas des aliments surgelés;

considérant que, dans le but de faciliter les échanges, il convient d'arrêter également les règles d'étiquetage des aliments surgelés non destinés à être livrés en l'état au consommateur final ni aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires;

considérant que, pour simplifier et accélérer la procédure, il convient de confier à la Commission l'adoption de mesures d'exécution de caractère technique;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution de règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité permanent des denrées alimentaires, institué par la décision 69/414/CEE du Conseil ([3]),

([1]) JO nº L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.
([2]) JO nº L 144 du 29. 5. 1986, p. 38.
([3]) JO nº L 291 du 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive concerne les denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine, ci-après dénommées «aliments surgelés».

2. Aux fins de la présente directive, on entend par «aliments surgelés» les denrées alimentaires:

— qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit «surgélation», permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points — après stabilisation thermique — est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à -18° C, et

— qui sont commercialisées de manière à indiquer qu'elles possèdent cette caractéristique.

Les glaces alimentaires ne sont pas considérées comme aliments surgelés au sens de la présente directive.

3. La présente directive s'applique sans préjudice des dispositions communautaires relevant:

a) d'une organisation commune des marchés dans les domaines de l'agriculture et de la pêche;

b) de l'hygiène vétérinaire.

Article 2

Seuls les produits définis à l'article 1er paragraphe 2 peuvent porter les dénominations prévues aux articles 8 et 9.

Article 3

1. Les matières premières utilisées pour la fabrication des aliments surgelés doivent être de qualité saine, loyale et marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur.

2. La préparation des produits à traiter et la surgélation doivent être effectuées sans retard à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

Article 4

Les media frigorigènes dont l'emploi en contact direct avec les aliments surgelés sont autorisés, à l'exclusion de tous autres, sont les suivants:

— l'air,

— l'azote,

— l'anhydride carbonique.

Par dérogation au premier alinéa, les États membres peuvent maintenir jusqu'au 31 décembre 1992 les législations nationales autorisant l'utilisation en tant que medium frigorigène du dichlorodiphluorométhane (R 12).

Les critères de pureté auxquels ces media frigorigènes doivent répondre sont fixés en tant que de besoin selon la procédure prévue à l'article 12.

▼B

Article 5

1. La température des aliments surgelés doit être stable et maintenue, dans tous les points du produit, à -18° C ou plus bas, avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3° C maximum pendant le transport.

2. Toutefois, des tolérances sur la température du produit conformes aux bonnes pratiques de conservation et de distribution sont admises pendant la distribution locale et dans les meubles de vente au consommateur final aux conditions suivantes:

a) ces tolérances ne doivent pas dépasser 3° C;

b) elles peuvent toutefois atteindre 6° C dans les meubles de vente au consommateur final, si et dans la mesure où les États membres le décident. Dans ce cas, les États membres choisissent la température en fonction de la rotation des stocks ou des produits dans le commerce de détail et ils informent la Commission des mesures prises, en indiquant les motifs qui les justifient.

La Commission réexaminera la tolérance prévue au présent point en fonction des évolutions techniques et présentera, si nécessaire, des propositions au Conseil, avant le 1er janvier 1993.

3. Pendant un délai de huit ans à compter de la notification de la présente directive, les États membres peuvent, pour la distribution locale, autoriser des tolérances allant jusqu'à 6° C.

Article 6

1. Les États membres:

a) s'assurent que les équipements utilisés pour la surgélation, l'entreposage, le transport, la distribution locale et les meubles de vente sont aptes à garantir le respect des exigences prévues par la présente directive;

b) effectuent un contrôle officiel par sondage des températures des aliments surgelés.

2. Les États membres s'abstiennent d'exiger que, en vue ou lors de la commercialisation des aliments surgelés, le respect des dispositions du paragraphe 1 soit attesté par un certificat officiel.

Article 7

Les aliments surgelés destinés à être livrés au consommateur final doivent être conditionnés par le fabricant ou le conditionneur dans des préemballages appropriés qui les protègent contre les contaminations extérieures microbiennes ou autres et contre le dessèchement.

Article 8

1. La directive 79/112/CEE s'applique aux produits visés par la présente directive et destinés à être livrés en l'état au consommateur final ainsi qu'aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires, sous réserve des conditions suivantes:

a) la dénomination de vente doit être complétée par la ou les mentions suivantes:

en langue espagnole: «ultracongelado» ou «congelado rápidamente»,

en langue danoise: «dybfrossen»,

▼B

en langue allemande: «tiefgefroren» ou «Tiefkühlkost» ou «tiefgekühlt»ou «gefrostet»,

en langue grecque: «βαθείας κατάψυξης» ou «ταχείας κατάψυξης» ou «υπερ-κατεψυγμένα»,

en langue anglaise: «quick-frozen»,

en langue française: «surgelé»,

en langue italienne: «surgelato»,

en langue néerlandaise: «diepvries»,

en langue portugaise: «ultracongelado»,

▼A1

en langue finnoise: «pakastettu»,

en langue suédoise: «djupfryst»,

▼A2

en langue tchèque: «hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmrazený»,

en langue estonienne: «sügavkülmutatud or külmutatud»,

en langue lettonne: «ātri sasaldēts»,

en langue lituanienne: «greitai užšaldyti»,

en langue hongroise: «gyorsfagyasztott»,

en langue maltaise: «iffriżat»,

en polonais: «produkt głęboko mrożony»,

en langue slovène: «hitro zamrznjen»,

en langue slovaque: «hlbokozmrazené»,

▼M2

en langue bulgare: «бързо замразена»,

en langue roumaine: «congelare rapidă»;

▼B

b) l'indication de la date de durabilité minimale doit être accompagnée par l'indication de la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire et par l'indication de la température de conservation et/ou de l'équipement de conservation requis;

c) l'étiquetage de tout aliment surgelé doit comporter une mention permettant d'identifier le lot;

d) l'étiquette de tout aliment surgelé doit comporter une communication claire du genre «ne pas recongeler après décongélation».

Article 9

1. L'étiquetage des produits définis à l'article 1er paragraphe 2 et non destinés à être livrés au consommateur final ni aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires comporte les seules mentions obligatoires suivantes:

a) la dénomination de vente complétée conformément à l'article 8 paragraphe 1 point a);

b) la quantité nette exprimée en unité de masse;

c) une mention permettant d'identifier le lot;

▼B

d) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.

2. Les mentions prévues au paragraphe 1 doivent figurer sur l'emballage, le récipient ou le conditionnement ou sur une étiquette liée à ceux-ci.

3. Le présent article n'affecte pas les dispositions communautaires plus détaillées ou plus étendues existant en matière de métrologie.

Article 10

Les États membres ne peuvent, pour des raisons concernant leurs caractéristiques de fabrication, leur conditionnement ou leur étiquetage, interdire ou restreindre la commercialisation des produits définis à l'article 1 paragraphe 2 et conformes à la présente directive et aux mesures prises pour son application.

Article 11

Les modalités relatives au prélèvement des échantillons, au contrôle des températures des aliments surgelés et au contrôle des températures dans les moyens de transport et des moyens d'entreposage et de stockage sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 12 avant l'expiration d'un délai de vingt-quatre mois après la notification de la présente directive.

▼M1

Article 12

1. La Commission est assistée par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, institué par l'article 58 du règlement (CE) nº 178/2002 ([1]), ci-après dénommé «comité».

2. Dans le cas où il est fait référence au présent article, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE ([2]) s'appliquent, dans le respect des dispositions de l'article 8 de celle-ci.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

▼B

Article 13

1. Les États membres prennent les mesures nécessaires pour se conformer à la présente directive. Ils en informent immédiatement la Commission. Ces mesures doivent:

— admettre, au plus tard dix-huit mois après la notification ([3]) de la directive, le commerce des produits conformes à la présente directive,

— interdire, au plus tard vingt-quatre mois après la notification de la directive, le commerce des produits non conformes à la présente directive.

([1]) JO L 31 du 1.2.2002, p. 1.
([2]) Décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission (JO L 184 du 17.7.1999, p. 23).
([3]) La présente directive a été notifiée aux États membres le 10 janvier 1989.

▼B

2. En ce qui concerne les meubles de vente au consommateur final, les États membres peuvent, pendant un délai de huit ans à compter de la notification de la présente directive, maintenir les législations existantes au moment de l'application de la présente directive.

Dans ce cas, les États membres en informent la Commission, en indiquant les motifs justifiant leur décision.

Article 14

Les États membres sont destinataires de la présente directive.