Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilitá delle istituzioni

►**B**

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

(89/108/CEE)

(GU L 40 del 11.2.1989, pag. 34)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 settembre 2003	L 284	1	31.10.2003
►**M2**	Direttiva 2006/107/CE del Consiglio del 20 novembre 2006	L 363	411	20.12.2006

Modificata da:

►**A1**	Atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia	C 241	21	29.8.1994
	(adattado dalla decisione 95/1/CE, Euratom, CECA del Consiglio)	L 1	1	1.1.1995
►**A2**	Atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea	L 236	33	23.9.2003

▼B

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 21 dicembre 1988

per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana

(89/108/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione,

in cooperazione con il Parlamento europeo ([1]),

visto il parere del Comitato economico e sociale ([2]),

considerando che la fabbricazione e lo smercio dei prodotti surgelati destinati all'alimentazione umana, in appresso denominati «alimenti surgelati», rivestono un'importanza sempre maggiore nella Comunità;

considerando che le differenze fra le legislazioni nazionali riguardanti gli alimenti surgelati ne ostacolano la libera circolazione; che dette differenze possono creare condizioni di concorrenza ineguali e pertanto incidere direttamente sull'instaurazione e sul funzionamento del mercato comune;

considerando che, di conseguenza, è necessario ravvicinare dette legislazioni;

considerando che a tale scopo occorre dare alla legislazione comunitaria il campo d'applicazione più vasto possibile, che si estenda a tutti i surgelati per l'alimentazione umana e includa non soltanto i prodotti destinati a essere forniti tali e quali al consumatore finale nonché ai ristoranti, agli ospedali, alle mense ed altre collettività analoghe, ma anche quelli che subiranno trasformazioni o entreranno a far parte di successive preparazioni;

considerando tuttavia che questa regolamentazione non deve applicarsi a prodotti che non siano presentati in commercio come alimenti surgelati;

considerando che in ogni caso è opportuno stabilire i criteri generali cui deve essere conforme qualsiasi alimento surgelato;

considerando che in seguito potranno essere emanate all'occorrenza, per taluni gruppi di alimenti surgelati, disposizioni speciali a complemento dei criteri generali, secondo la procedura applicabile a ciascuno di questi gruppi;

considerando che il surgelamento mira a conservare le caratteristiche intrinseche degli alimenti mediante un processo di congelamento rapido e che è necessario raggiungere in tutti i punti del prodotto una temperatura pari o inferiore a -18 °C;

considerando che ad una temperatura di -18 °C qualsiasi attività microbiologica in grado di alterare la qualità di un prodotto alimentare è sospesa e che ne deriva la necessità di mantenere almeno questa temperatura, sia pure con una certa tolleranza tecnicamente inevitabile, durante l'immagazzinamento e la distribuzione degli alimenti surgelati prima della loro immissione sul mercato per il consumatore finale;

([1]) GU n. C 175 del 15. 7. 1985, pag. 296 e GU n. C 12 del 16. 1. 1989.
([2]) GU n. C 104 del 25. 4. 1985, pag. 17.

▼B

considerando che taluni aumenti della temperatura sono inevitabili per motivi tecnici e che quindi possono essere tollerati a condizione che non nuocciano alla qualità dei prodotti, cosa questa che può essere garantita se si osservano le buone prassi di conservazione e di distribuzione, tenuto conto in particolare del livello di rotazione delle scorte;

considerando che le prestazioni di alcuni impianti tecnici attualmente utilizzati per la distribuzione locale degli alimenti surgelati non sono tali da garantire sempre il rispetto integrale dei limiti di temperatura imposti dalla presente direttiva e che si deve pertanto prevedere un regime transitorio che consenta di ammortizzare normalmente il materiale esistente;

considerando che la presente direttiva può limitarsi ad enunciare gli obiettivi da raggiungere per quanto riguarda tanto l'attrezzatura utilizzata per l'operazione di surgelamento, quanto le temperature da rispettare nelle installazioni e nelle attrezzature di immagazzinamento, di manipolazione, di trasporto e di distribuzione;

considerando che è compito degli Stati membri di garantire, mediante controlli ufficiali, che il materiale utilizzato sia tale da soddisfare questi obiettivi;

considerando che siffatto controllo rende inutile qualsiasi sistema di accertamento ufficiale negli scambi commerciali;

considerando che è opportuno prevedere la possibilità di utilizzare fluidi criogeni, il che implica il loro contatto diretto con gli alimenti surgelati; che, pertanto, detti fluidi debbono essere sufficientemente inerti per non cedere agli alimenti un quantitativo di costituenti che possa presentare un pericolo per la salute umana, modificare in modo inaccettabile la composizione degli alimenti od alterare le loro caratteristiche organolettiche;

considerando che per conseguire questo obiettivo occorre definire l'elenco delle sostanze in questione e fissarne i criteri di purezza nonché le condizioni di impiego;

considerando che gli alimenti surgelati destinati al consumatore finale nonché ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e ad altre collettività analoghe sono soggetti, per quanto riguarda l'etichettatura, alle norme istituite dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura, la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità ([1]), modificata da ultimo dalla direttiva 86/197/CEE ([2]); che la presente direttiva deve pertanto limitarsi a prescrivere le diciture specifiche per gli alimenti surgelati;

considerando che al fine di agevolare gli scambi è opportuno fissare anche le norme sull'etichettatura degli alimenti surgelati non destinati ad essere venduti tal quali al consumatore finale né ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e ad altre collettività analoghe;

considerando che per semplificare ed accelerare la procedura, è opportuno affidare alla Commissione l'adozione di misure esecutive di carattere tecnico;

considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'esecuzione di norme stabilite nel settore dei prodotti alimentari, occorre fissare una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in sede di comitato permanente per i prodotti alimentari, istituito dalla decisione 69/414/CEE del Consiglio ([3]),

([1]) GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1
([2]) GU n. L 144 del 29. 5. 1986, pag. 38.
([3]) GU n. L 291 del 19. 11. 1969, pag. 9.

▼B

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva riguarda i prodotti surgelati destinati all'alimentazione umana, denominati qui di seguito «alimenti surgelati».

2. Ai sensi della presente direttiva, si intendono per «alimenti surgelati» i prodotti alimentari:

— che sono stati sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto «surgelamento», che permette di superare con la rapidità necessaria in funzione della natura del prodotto la zona di cristallizzazione massima del prodotto e di far sì che la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti — dopo la stabilizzazione termica — sia mantenuta ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 °C e

— che sono commercializzati in modo che risulti che hanno questa caratteristica.

I gelati non sono considerati alimenti surgelati ai sensi della presente direttiva.

3. L'applicazione della presente direttiva lascia impregiudicate le disposizioni comunitarie derivanti:

a) da una organizzazione comune dei mercati nei settori dell'agricoltura e della pesca;

b) dall'igiene veterinaria.

Articolo 2

Solo i prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2 possono avere le denominazioni previste agli articoli 8 e 9.

Articolo 3

1. Le materie prime usate per la fabbricazione degli alimenti surgelati devono essere di qualità sana, leale e commerciale e possedere il necessario grado di freschezza.

2. La preparazione dei prodotti da trattare e l'operazione di surgelamento devono essere effettuate senza indugio mediante attrezzature tecniche idonee a ridurre al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche.

Articolo 4

I mezzi criogeni il cui uso a contatto diretto con i surgelati è autorizzato, ad esclusione di tutti gli altri, sono i seguenti:

— aria,

— azoto,

— anidride carbonica.

In deroga al primo comma, gli Stati membri possono mantenere sino al 31 dicembre 1992 le legislazioni nazionali che autorizzano l'utilizzazione del diclorodifluormetano (R 12).

I criteri di purezza cui tali mezzi criogeni devono rispondere sono fissati, se del caso, secondo la procedura prevista all'articolo 12.

▼B

Articolo 5

1. La temperatura degli alimenti surgelati deve essere stabile e mantenuta, in tutti i punti del prodotto, a -18 °C o meno, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3 °C al massimo durante il trasporto.

2. Tuttavia, entro i limiti delle buone prassi di conservazione e di distribuzione, durante la distribuzione locale e negli armadi e banconi frigoriferi per la vendita al consumatore finale sono ammesse tolleranze della temperatura del prodotto, alle condizioni seguenti:

a) tali tolleranze non devono superare i 3 °C,

b) esse possono tuttavia raggiungere i 6 °C negli armadi e banconi frigoriferi per la vendita al consumatore finale, se ed in quanto gli Stati membri lo decidano. In questo caso gli Stati membri scelgono la temperatura in base alla rotazione delle scorte o dei prodotti nel commercio al dettaglio e informano la Commissione sulle misure prese e sui motivi che le giustificano.

La Commissione riesaminerà la tolleranza prevista dalla presente lettera sulla scorta delle innovazioni tecniche e, se del caso, presenterà al Consiglio, entro il 31 dicembre 1992, proposte in merito.

3. Durante un periodo di otto anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva gli Stati membri possono, per la distribuzione locale, autorizzare tolleranze fino a 6 °C.

Articolo 6

1. Gli Stati membri:

a) si assicurano che gli impianti usati per il surgelamento, l'immagazzinamento, il trasporto, la distribuzione locale e gli armadi e i banconi frigoriferi di vendita siano tali da garantire il rispetto dei requisiti previsti dalla presente direttiva;

b) effettuano un controllo ufficiale mediante sondaggio delle temperature degli alimenti surgelati.

2. Gli Stati membri si astengono dall'esigere che, in vista o all'atto della commercializzazione degli alimenti surgelati, il rispetto delle disposizioni del paragrafo 1 sia attestato da un certificato ufficiale.

Articolo 7

Gli alimenti surgelati destinati al consumatore finale debbono essere condizionati dal fabbricante oppure dal condizionatore negli imballaggi preliminari appropriati atti a proteggerli dalle contaminazioni esterne microbiche o di altro genere e dalla disseccazione.

Articolo 8

1. La direttiva 79/112/CEE si applica ai prodotti contemplati dalla presente direttiva e destinati tal quali al consumatore finale nonché ai ristoranti, agli ospedali, alle mense ed altre collettività analoghe, alle seguenti condizioni:

a) la denominazione di vendita è completata dalla o dalle seguenti menzioni:

— in spagnolo «ultracongelado» o «congelado rápidamente»,

— in danese «dybfrossen»,

▼B

— in tedesco «tiefgefroren» o «Tiefkühlkost» o «tiefgekühlt» o «gefrostet»,

— in greco «βαθείας κατάψυξης» o «ταχείας κατάψυξης» o «υπερκατεψυγμένα»,

— in inglese «quick-frozen»,

— in francese «surgelé»,

— in italiano «surgelato»,

— in neerlandese «diepvries»,

— in portoghese «ultracongelado»,

▼A1

— in finlandese «pakastettu»,

— in svedese «djupfryst»,

▼A2

— in ceco «hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmrazený»,

— in estone «sügavkülmutatud or külmutatud»,

— in lettone «ātri sasaldēts»,

— in lituano «greitai užšaldyti»,

— in ungherese «gyorsfagyasztott»,

— in maltese «iffriżat»,

— in polacco «produkt głęboko mrożony»,

— in sloveno «hitro zamrznjen»,

— in slovacco «hlbokozmrazené»,

▼M2

— in bulgaro «бързо замразена»,

— in rumeno «congelare rapidă»;

▼B

b) l'indicazione della data di conservazione minima deve essere corredata dell'indicazione del periodo in cui i surgelati possono essere immagazzinati presso il destinatario e dell'indicazione della temperatura di conservazione e/o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;

c) l'etichettatura di qualsiasi alimento surgelato deve recare un'indicazione che permetta di individuare la partita;

d) l'etichettatura di qualsiasi alimento surgelato deve recare una chiara avvertenza del tipo «non ricongelare dopo scongelamento».

Articolo 9

1. L'etichettatura dei prodotti definiti nell'articolo 1, paragrafo 2 e non destinati ad essere forniti al consumatore finale né ai ristoranti, agli ospedali, alle mense e ad altre collettività analoghe comporta soltanto le diciture obbligatorie seguenti:

a) la denominazione di vendita completata conformemente all'articolo 8, paragrafo 1, lettera a);

b) il contenuto netto espresso in unità di massa;

c) una dicitura che consenta di individuare la partita;

▼B

d) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o del confezionatore oppure di un rivenditore stabilito all'interno della Comunità.

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 figurano sull'imballaggio, sul recipiente o sulla confezione o su un'etichetta ivi apposta.

3. Il presente articolo lascia impregiudicate eventuali disposizioni comunitarie più precise o più ampie in materia di metrologia.

Articolo 10

Gli Stati membri non possono, per ragioni riguardanti le caratteristiche di fabbricazione, la confezione o l'etichettatura, vietare o limitare la commercializzazione dei prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, conformi alla presente direttiva e alle misure prese per la sua applicazione.

Articolo 11

Le modalità relative al prelievo di campioni, al controllo delle temperature degli alimenti surgelati ed al controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e delle attrezzature di immagazzinamento e di conservazione sono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 12, prima dello scadere di un termine di ventiquattro mesi a decorrere dalla notifica della presente direttiva.

▼M1

Articolo 12

1. La Commissione è assistita dal Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, istituito dall'articolo 58 del regolamento (CE) n. 178/2002 ([1]) in seguito denominato «il Comitato».

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE ([2]) tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il Comitato adotta il proprio regolamento interno.

▼B

Articolo 13

1. Gli Stati membri prendono le misure necessarie per conformarsi alla presente direttiva. Essi ne informano immediatamente la Commissione. Dette misure devono:

— permettere, al più tardi diciotto mesi dopo la notifica ([3]) della direttiva, il commercio di prodotti conformi alla presente direttiva;

— vietare, al più tardi ventiquattro mesi dopo la notifica della direttiva, il commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva.

2. Per quanto riguarda gli armadi e i banconi frigoriferi per la vendita al consumatore finale, gli Stati membri possono, durante un periodo di otto anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, mantenere le

([1]) GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.
([2]) Decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione (GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23).
([3]) La presente direttiva è stata notificata agli Stati membri il 10 gennaio 1989.

▼B

legislazioni esistenti al momento dell'applicazione della presente direttiva.

In tal caso gli Stati membri ne informano la Commissione precisando i motivi che giustificano la loro decisione.

Articolo 14

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.