Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B**

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 21 december 1988

betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten

(89/108/EEG)

(PB L 40 van 11.2.1989, blz. 34)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Verordening (EG) nr. 1882/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 29 september 2003	L 284	1	31.10.2003
►**M2**	Richtlijn 2006/107/EG van de Raad van 20 november 2006	L 363	411	20.12.2006

Gewijzigd bij:

►**A1**	Toetredingsakte van Oostenrijk, Finland en Zweden	C 241	21	29.8.1994
	(aangepast door Besluit 95/1/EG, Euratom, EGKS van de Raad)	L 1	1	1.1.1995
►**A2**	Akte betreffende de toetredingsvoorwaarden voor de Tsjechische Republiek, de Republiek Estland, de Republiek Cyprus, de Republiek Letland, de Republiek Litouwen, de Republiek Hongarije, de Republiek Malta, de Republiek Polen, de Republiek Slovenië en de Slowaakse Republiek en de aanpassing van de Verdragen waarop de Europese Unie is gegrond	L 236	33	23.9.2003

▼B

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 21 december 1988

betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten

(89/108/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op artikel 100 A,

Gezien het voorstel van de Commissie,

In samenwerking met het Europese Parlement ([1]),

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité ([2]),

Overwegende dat de fabricage van en de handel in voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten, hierna „diepvriesprodukten" genoemd, in de Gemeenschap steeds meer in betekenis toenemen;

Overwegende dat de verschillen in de nationale wetgevingen op het gebied van diepvriesprodukten een belemmering vormen voor het vrije verkeer; dat hierdoor ongelijke concurrentievoorwaarden kunnen ontstaan waardoor de totstandkoming en de werking van de gemeenschappelijke markt rechtstreeks wordt beïnvloed;

Overwegende dat deze wetgevingen derhalve onderling dienen te worden aangepast;

Overwegende dat aan de communautaire voorschriften met het oog hierop een zo ruim mogelijke werkingssfeer dient te worden verleend die alle voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten omvat, niet alleen die welke bestemd zijn om als zodanig aan de eindverbruiker en aan restaurants, ziekenhuizen, kantines en soortgelijke inrichtingen te worden geleverd, maar ook die welke later moeten worden verwerkt of bereid;

Overwegende dat deze voorschriften evenwel niet van toepassing mogen zijn op produkten die in de handel niet als diepvriesprodukten worden aangeboden;

Overwegende dat het in ieder geval dienstig is de algemene beginselen vast te stellen waaraan elk diepvriesprodukt moet voldoen;

Overwegende dat nadien, ter aanvulling van de algemene beginselen, voor bepaalde categorieën diepvriesprodukten zo nodig bijzondere bepalingen kunnen worden vastgesteld, overeenkomstig de voor ieder van die categorieën geldende procedure;

Overwegende dat het diepvriezen tot doel heeft door een snel bevriezingsproces de intrinsieke kenmerken van levensmiddelen te behouden en dat overal in het produkt een temperatur van -18 °C of lager moet worden bereikt;

Overwegende dat bij een temperatuur van -18 °C de microbiologische activiteit die de kwaliteit van levensmiddelen kan aantasten, wordt onderbroken, waaruit voortvloeit dat tijdens de opslag en de distributie van diepvriesprodukten, alvorens deze aan de eindverbruiker worden verkocht, met een zekere technisch onvermijdelijke tolerantie ten minste die temperatuur moet worden gehandhaafd;

([1]) PB nr. C 175 van 15. 7. 1985, blz. 296 en PB nr. C 12 van 16. 1. 1989.
([2]) PB nr. C 104 van 25. 4. 1985, blz. 17.

▼B

Overwegende dat om technische redenen bepaalde temperatuurstijgingen onvermijdelijk zijn en derhalve kunnen worden toegestaan, mits deze geen afbreuk doen aan de kwaliteit van de produkten, waarvoor gezorgd kan worden door naleving van behoorlijke bewarings- en distributiepraktijken, in het bijzonder rekening houdend met het tempo van vernieuwing van de voorraden;

Overwegende dat de prestaties van bepaalde technische installaties die thans voor de plaatselijke distributie van diepvriesprodukten worden gebruikt, niet van dien aard zijn dat er in alle gevallen zorg voor kan worden gedragen dat aan de bij deze richtlijn opgelegde limiettemperaturen volledig wordt voldaan; dat derhalve in een overgangsregeling dient te worden voorzien die een normale afschrijving van het bestaande materieel toelaat;

Overwegende dat deze richtlijn, zowel wat betreft de voor de diepvriesbewerking gebruikte uitrusting als wat betreft de temperaturen die in de installaties en het materieel voor opslag, behandeling, vervoer en distributie moeten worden gehandhaafd, beperkt kan blijven tot het aangeven van de te bereiken doelstellingen;

Overwegende dat het de taak van de Lid-Staten is om zich er door middel van officiële controles van te vergewissen dat het gebruikte materieel dusdanig is dat het aan deze doelstellingen beantwoordt;

Overwegende dat een dergelijke controle elk systeem van officiële certificaten voor het handelsverkeer overbodig maakt;

Overwegende dat in de mogelijkheid dient te worden voorzien om koelvloeistoffen te gebruiken; dat hierbij echter contact met de diepvriesprodukten optreedt en dat deze vloeistoffen derhalve voldoende inert moeten zijn om aan de levensmiddelen geen bestanddelen af te staan in een hoeveelheid die een gevaar voor de gezondheid van de mens kan inhouden, tot een onaanvaardbare wijziging in de samenstelling van de levensmiddelen kan leiden of de organoleptische eigenschappen ervan kan aantasten;

Overwegende dat het, om dit doel te bereiken, geboden is een lijst van deze stoffen op te stellen en daarvan tevens de zuiverheidscriteria en de voorwaarden voor het gebruik vast te stellen;

Overwegende dat voor de eindverbruiker en voor restaurants, ziekenhuizen, kantines en andere soortgelijke inrichtingen bestemde diepvriesprodukten voor wat betreft hun etikettering onderworpen zijn aan de bepalingen van Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker, alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame ([1]), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 86/197/EEG ([2]); dat de onderhavige richtlijn derhalve kan worden beperkt tot de voor diepvriesprodukten specifieke vermeldingen;

Overwegende dat het ter vereenvoudiging van de handel dienstig is tevens de etiketteringsregels vast te stellen voor diepvriesprodukten die niet bestemd zijn om in de oorspronkelijke staat aan de eindverbruiker of aan restaurants, ziekenhuizen, kantines en andere soortgelijke inrichtingen te worden geleverd;

Overwegende dat het ter vereenvoudiging en versnelling van de procedure dienstig is de vaststelling van uitvoerende maatregelen van technische aard aan de Commissie op te dragen;

Overwegende dat voor alle gevallen waarin de Raad de Commissie bevoegdheden geeft voor de uitvoering van voorschriften die op het gebied van levensmiddelen zijn vastgesteld, in een procedure dient te

([1]) PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.
([2]) PB nr. L 144 van 29. 5. 1986, blz. 38.

▼B

worden voorzien waarbij in het kader van het bij Besluit 69/414/EEG ([1]) opgerichte Permanent Comité voor levensmiddelen een nauwe samenwerking tussen de Lid-Staten en de Commissie tot stand wordt gebracht.

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

1. Deze richtlijn heeft betrekking op voor menselijke voeding bestemde diepvriesprodukten, hierna „diepvriesprodukten" te noemen.

2. In deze richtlijn wordt onder diepvriesprodukten verstaan levensmiddelen:

— die een speciaal bevriezingsproces, „diepvriezen" genaamd, hebben ondergaan, waardoor zo snel als nodig is en afhankelijk van de aard van het produkt de maximale kristallisatiezone wordt overschreden, met het gevolg dat na thermische stabilisatie de temperatuur overal in het produkt zonder onderbreking gehandhaafd blijft op -18 °C of lager, en

— die in de handel worden gebracht op een wijze waaruit blijkt dat zij dit kenmerk bezitten.

Consumptie-ijs wordt niet als diepvriesprodukt in de zin van deze richtlijn beschouwd.

3. Deze richtlijn is van toepassing, onverminderd de communautaire voorschriften met betrekking tot:

a) een gemeenschappelijke ordening van de markten op het gebied van de landbouw en de visserij;

b) de veterinaire hygiëne.

Artikel 2

Uitsluitend de in artikel 1, lid 2, omschreven produkten mogen de in de artikelen 8 en 9 vastgestelde benamingen dragen.

Artikel 3

1. De grondstoffen die voor de fabricage van diepvriesprodukten worden gebruikt, moeten van een gezonde handelskwaliteit zijn en voldoende vers.

2. De bereiding van de te behandelen produkten en het diepvriezen moeten zonder uitstel geschieden met behulp van een passende technische uitrusting, zodat chemische, biochemische en microbiologische veranderingen zoveel mogelijk worden beperkt.

Artikel 4

Met uitsluiting van enig ander koelmiddel mogen in rechtstreekse aanraking met diepvriesprodukten de volgende koelmiddelen worden gebruikt:

— lucht,

— stikstof,

— koolzuur.

([1]) PB nr. L 291 van 19. 11. 1969, blz. 9.

▼B

In afwijking van de eerste alinea mogen de Lid-Staten tot en met 31 december 1992 de nationale voorschriften handhaven waarbij het gebruik van dichloordifluormethaan (R 12) als koelmiddel wordt toegestaan.

De zuiverheidscriteria waaraan deze koelmiddelen moeten voldoen worden in voorkomend geval vastgesteld volgens de procedure van artikel 12.

Artikel 5

1. De temperatuur van diepvriesprodukten moet stabiel blijven en overal in het produkt op -18 °C of lager worden gehandhaafd, met eventueel korte opwaartse schommelingen van niet meer dan 3 °C tijdens het vervoer.

2. Toleranties met betrekking tot de temperatuur van het produkt bij behoorlijke bewarings- en distributiepraktijken zijn tijdens de plaatselijke distributie en in winkelmeubelen voor de verkoop aan de eindverbruiker onder de volgende voorwaarden toegestaan:

a) deze toleranties mogen niet meer dan 3 °C bedragen;

b) zij mogen evenwel tot 6 °C gaan in winkelmeubelen voor de verkoop aan de eindverbruiker, indien en voor zover de Lid-Staten daartoe besluiten. In dat geval kiezen de Lid-Staten de temperatuur naar gelang van de vernieuwing van de voorraden of de produkten in de kleinhandel. Zij brengen de Commissie op de hoogte van de genomen maatregelen en de redenen die deze rechtvaardigen.

De Commissie onderwerpt de in dit punt genoemde tolerantie aan een hernieuwd onderzoek in het licht van de ontwikkeling van de techniek en dient zo nodig vóór 1 januari 1993 voorstellen bij de Raad in.

3. Gedurende een termijn van acht jaar vanaf de kennisgeving van deze richtlijn mogen de Lid-Staten voor de plaatselijke distributie toleranties tot 6 °C toestaan.

Artikel 6

1. De Lid-Staten:

a) zien erop toe dat de voor het diepvriezen, de opslag, het vervoer, de plaatselijke distributie en de winkelmeubelen gebruikte installaties van dien aard zijn dat aan de voorschriften van deze richtlijn kan worden voldaan, en

b) oefenen steekproefsgewijs officiële controle uit op de temperaturen van de diepvriesprodukten.

2. De Lid-Staten zien af van de eis dat, met het oog op of bij het in de handel brengen van diepvriesprodukten, de inachtneming van het bepaalde in lid 1 door een officieel certificaat wordt bevestigd.

Artikel 7

Diepvriesprodukten die ervoor bestemd zijn om aan de eindverbruiker te worden geleverd, moeten door de fabrikant of verpakker worden verpakt in passende voorverpakkingen die de produkten beschermen tegen besmetting van buitenaf met bacteriën of enige andere besmetting, alsook tegen uitdroging.

▼B

Artikel 8

1. Richtlijn 79/112/EEG is, behoudens onderstaande voorschriften, van toepassing op de in deze richtlijn bedoelde produkten die bestemd zijn om als zodanig aan de eindverbruiker en aan restaurants, ziekenhuizen, kantines en andere soortgelijke inrichtingen te worden geleverd:

a) de verkoopbenaming wordt aangevuld met de volgende vermeldingen:

in het Spaans „ultracongelado" of „congelado rápidamente",

in het Deens „dybfrossen",

in het Duits „tiefgefroren" of „Tiefkühlkost" of „tiefgekühlt"of „gefrostet",

in het Grieks „βαθείας κατάψυξης" of „ταχείας κατάψυξης" of „υπερ-κατεψυγμένα",

in het Engels „quick-frozen",

in het Frans „surgelé",

in het Italiaans „surgelato",

in het Nederlands „diepvries",

in het Portugees „ultracongelado",

▼A1

in de Finse taal „pakastettu",

in de Zweedse taal „djupfryst",

▼A2

in het Tsjechisch „hluboce zmrazené of hluboce zmrazená of hluboce zmrazený",

in het Ests „sügavkülmutatud of külmutatud",

in het Lets „ātri sasaldēts",

in het Litouws „greitai užšaldyti",

in het Hongaars „gyorsfagyasztott",

in het Maltees „iffriżat",

in het Pools „produkt głęboko mrożony",

in het Sloveens „hitro zamrznjen",

in het Slowaaks „hlbokozmrazené",

▼M2

in het Bulgaars „бързо замразена",

in het Roemeens „congelare rapidă".

▼B

b) behalve de datum van minimale houdbaarheid moet ook worden vermeld gedurende welke periode de diepvriesprodukten bij de eindverbruiker thuis bewaard kunnen worden en op welke temperatuur en/of in welke installatie de produkten moeten worden bewaard;

c) de etikettering van elk diepvriesprodukt moet een vermelding ter identificatie van de partij omvatten;

d) op het etiket van elk diepvriesprodukt moet duidelijk de vermelding „na ontdooiing niet opnieuw invriezen" voorkomen.

▼B

Artikel 9

1. De etikettering van de in artikel 1, lid 2, omschreven produkten die niet bestemd zijn om aan de eindverbruiker of aan restaurants, ziekenhuizen, kantines en andere soortgelijke inrichtingen te worden geleverd, omvat slechts de volgende verplichte vermeldingen:

a) de verkoopbenaming, aangevuld overeenkomstig artikel 8, lid 1, onder a);

b) de nettohoeveelheid, uitgedrukt in massa-eenheden;

c) een vermelding aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd;

d) de naam of de handelsnaam en het adres van de fabrikant, de verpakker of een binnen de Gemeenschap gevestigde verkoper.

2. De in lid 1 genoemde vermeldingen komen voor op de verpakking of het omhulsel waarin het produkt wordt aangeboden, of op een hierop aangebracht etiket.

3. Dit artikel laat de meer nauwkeurige of meer uitgebreide communautaire bepalingen betreffende maten en gewichten onverlet.

Artikel 10

De Lid-Staten mogen het in de handel brengen van de in artikel 1, lid 2, omschreven produkten die voldoen aan deze richtlijn en aan de voor de toepassing daarvan getroffen maatregelen, niet verbieden of beperken op grond van hun fabricagekenmerken, verpakking of etikettering.

Artikel 11

De voorschriften die betrekking hebben op de monsterneming, de controle van de temperaturen van diepvriesprodukten en de controle van de temperaturen in de middelen van vervoer en opslag worden vóór het verstrijken van een termijn van 24 maanden na de kennisgeving van deze richtlijn vastgesteld volgens de procedure van artikel 12.

▼M1

Artikel 12

1. De Commissie wordt bijgestaan door het bij artikel 58 van Verordening (EG) nr. 178/2002 ([1]) ingestelde Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, hierna „het comité" te noemen.

2. Wanneer naar dit artikel wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG ([2]) van toepassing, met inachtneming van het bepaalde in artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

([1]) PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.
([2]) Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden (PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23).

▼B

Artikel 13

1. De Lid-Staten treffen de maatregelen die nodig zijn om aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis. In deze maatregelen moet:

— de handel in produkten die aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, uiterlijk 18 maanden na kennisgeving van deze richtlijn ([1]) worden toegestaan;

— de handel in produkten die niet aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, uiterlijk 24 maanden na kennisgeving van deze richtlijn worden verboden.

2. Voor wat betreft winkelmeubelen voor de verkoop aan de eindverbruiker mogen de Lid-Staten gedurende een periode van acht jaar vanaf de kennisgeving van deze richtlijn de voorschriften handhaven die op het ogenblik van toepassing van deze richtlijn gelden.

In dat geval stellen de Lid-Staten de Commissie daarvan in kennis met opgave van redenen.

Artikel 14

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

([1]) Van deze richtlijn is de Lid-Staten kennis gegeven op 10 januari 1989.