Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►**B**

DYREKTYWA RADY

z dnia 21 grudnia 1988 r.

w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(89/108/EWG)

(Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 34)

zmieniona przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**M1**	Rozporządzenie (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 września 2003 r.	L 284	1	31.10.2003
►**M2**	Dyrektywa Rady 2006/107/WE z dnia 20 listopada 2006 r.	L 363	411	20.12.2006

zmieniona przez:

►**A1**	Akt Przystąpienia Austrii, Szwecji i Finlandii	C 241	212	29.8.1994
►**A2**	Akt dotyczący warunków przystąpienia Republiki Czeskiej, Republiki Estońskiej, Republiki Cypryjskiej, Republiki Łotewskiej, Republiki Litewskiej, Republiki Węgierskiej, Republiki Malty, Rzeczypospolitej Polskiej, Republiki Słowenii i Republiki Słowackiej oraz dostosowań w Traktatach stanowiących podstawę Unii Europejskiej	L 236	17	23.9.2003

sprostowana przez:

►**C1**	Sprostowanie, Dz.U. L 156 z 14.6.2008, str. 26 (89/108/EWG)

▼B

DYREKTYWA RADY

z dnia 21 grudnia 1988 r.

w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(89/108/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 100a,

uwzględniając wniosek Komisji,

we współpracy z Parlamentem Europejskim ([1]),

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ([2]),

a także mając na uwadze, co następuje:

produkcja i handel głęboko mrożonymi środkami spożywczymi przeznaczonymi do spożycia przez ludzi (zwanymi dalej „głęboko mrożone środki spożywcze") ma rosnące znaczenie dla Wspólnoty;

różnice między ustawodawstwami krajowymi dotyczącymi głęboko mrożonych środków spożywczych hamują swobodny przepływ tych towarów; może powodować to nierówne warunki konkurencji i przez to wywierać bezpośredni skutek na ustanawianie i funkcjonowanie wspólnego rynku;

konieczne jest ujednolicenie tych ustawodawstw;

w tym celu zasady wspólnotowe muszą mieć najszerszy możliwy zakres działania, rozciągnięty na wszystkie głęboko mrożone środki spożywcze przeznaczone do spożycia przez ludzi, włączając nie tylko produkty przeznaczone do dostawy bez dalszego przetwarzania do konsumenta końcowego, do restauracji, szpitali, barów i innych podobnych miejsc zbiorowego żywienia, lecz także produkty podlegające dalszemu przetwarzaniu lub przygotowaniu;

jednakże zasady te nie powinny być stosowane do produktów nieoferowanych do sprzedaży jako głęboko mrożone środki spożywcze;

w każdym przypadku właściwe jest ustanowienie ogólnych zasad, z którymi wszystkie głęboko mrożone środki spożywcze muszą być zgodne;

na późniejszym etapie, gdy będzie to konieczne, mogą być przyjęte specjalne przepisy poza ogólnymi zasadami dla niektórych kategorii głęboko mrożonych środków spożywczych, zgodnie z procedurą stosowaną dla każdej z poszczególnych kategorii;

celem głębokiego zamrażania jest konserwacja wewnętrznych właściwości środków spożywczych poprzez proces szybkiego zamrażania; niezbędne jest osiągnięcie temperatury –18°C lub niższej we wszystkich punktach produktu;

w temperaturze –18°C całkowita aktywność mikrobiologiczna mogąca obniżyć jakość środka spożywczego jest zawieszona; dlatego też konieczne jest utrzymanie przynajmniej takiej temperatury, z zastrzeżeniem niektórych technicznych nieuniknionych odchyleń

([1]) Dz.U. C 175 z 15.7.1985, str. 296 oraz Dz.U. C 12 z 16.1.1989.
([2]) Dz.U. C 104 z 25.4.1985, str. 17.

▼B

podczas przechowywania i dystrybucji głęboko mrożonych środków spożywczych przed ich sprzedażą do konsumenta końcowego;

z powodów technicznych wzrost niektórych temperatur jest nieunikniony i dlatego może być tolerowany, jeżeli nie wyrządzi on szkody jakości produktu, co może być zapewnione przez właściwe przechowywanie i praktykę dystrybucyjną, biorąc pod uwagę w szczególności właściwy poziom rotacji w przechowaniu;

działanie niektórych urządzeń technicznych używanych obecnie do celów lokalnej dystrybucji głęboko mrożonych środków spożywczych nie jest w stanie zapewnić w każdym przypadku pełnej zgodności z limitami temperatury przewidzianymi w niniejszej dyrektywie, i dlatego konieczne jest zapewnienie na okres przejściowy systemu pozwalającego na używanie istniejących materiałów aż do końca okresu ich użytkowania;

niniejsza dyrektywa określa jedynie cele, jakie mają zostać osiągnięte zarówno w odniesieniu do urządzeń stosowanych do procesu głębokiego mrożenia, jak i temperatury mierzonej w wyposażeniu i urządzeniach przechowujących, przeładunkowych, przewozowych i dystrybucyjnych;

na Państwie Członkowskim spoczywa zapewnienie przez kontrole urzędowe, że używane urządzenia spełniają te wymogi;

kontrole takie powodują, iż staje się zbyteczny każdy system urzędowej certyfikacji do celów handlu;

pożądane jest zapewnienie możliwości używania płynów kriogenicznych w bezpośrednim kontakcie z głęboko mrożonymi środkami spożywczymi; dlatego płyny te muszą być wystarczająco obojętne, aby nie dodawać do środków spożywczych żadnych składników w ilościach mogących stanowić zagrożenie dla ludzkiego zdrowia lub spowodować niedopuszczalne zmiany w składzie środków spożywczych, lub spowodować zobojętnienie ich charakteru organoleptycznego;

w celu osiągnięcia tych celów konieczne jest przyjęcie wykazu takich substancji i ustanowienie kryteriów ich czystości oraz warunków ich użycia;

głęboko mrożone środki spożywcze przeznaczone dla konsumenta końcowego, do restauracji, szpitali, barów i innych podobnych miejsc zbiorowego żywienia podlegają do momentu ich etykietowania przepisom dyrektywy Rady 79/112/EWG z 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży końcowemu konsumentowi ([1]), zmienionej dyrektywą 86/197/EWG ([2]); dlatego też obecna dyrektywa powinna zawierać dokładne dane charakterystyczne dla głęboko mrożonych artykułów żywnościowych;

w celu ułatwienia handlu należy przyjąć zasady dla etykietowania głęboko mrożonych środków spożywczych nieprzeznaczonych na dostawy w formie zamrożonej dla konsumenta końcowego lub do restauracji, szpitali, barów i innych podobnych miejsc zbiorowego żywienia;

w celu ułatwienia i przyspieszenia procedur Komisja powinna być wyznaczona do przyjęcia środków wykonawczych natury technicznej;

we wszystkich przypadkach, w których Rada upoważni Komisję do wdrożenia zasad ustanowionych dla głęboko mrożonych środków spożywczych, powinny zostać ustanowione procedury określające ścisłą współpracę między Państwami Członkowskimi a Komisją w ramach

([1]) Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.
([2]) Dz.U. L 144 z 29.5.1986, str. 38.

▼B

Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych utworzonego decyzją Rady 69/414/EWG ([1]),

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa odnosi się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (zwanych dalej „głęboko mrożone środki spożywcze").

2. Do celów niniejszej dyrektywy „głęboko mrożone środki spożywcze" oznaczają środki spożywcze:

— które zostały poddane właściwemu procesowi zamrażania, znanemu jako „głębokie mrożenie", gdzie obszar maksymalnej krystalizacji jest osiągnięty tak szybko, jak to możliwe, w zależności od rodzaju produktu, a wynikiem jest temperatura produktu utrzymująca się na stałym poziomie –18 °C lub niższa we wszystkich punktach, i

— które są wprowadzone na rynek w sposób wskazujący, iż posiadają takie właściwości;

do celów niniejszej dyrektywy, lody śmietankowe i inne lody jadalne nie są traktowane jako głęboko mrożone środki spożywcze.

3. Niniejszą dyrektywę stosuje się bez uszczerbku dla przepisów wspólnotowych dotyczących:

a) wspólnej organizacji rynków w sektorze rolnictwa i rybołówstwa;

b) higieny weterynaryjnej.

Artykuł 2

Tylko produkty zdefiniowane w art. 1 ust. 2 mogą nosić nazwy określone w art. 8 i 9.

Artykuł 3

1. Surowce używane do produkcji głęboko mrożonych środków spożywczych muszą być należytej, autentycznej i handlowej jakości oraz być należytej świeżości.

2. Przygotowanie i głębokie mrożenie środków spożywczych musi być przeprowadzane szybko, przy użyciu właściwych urządzeń technicznych w celu ograniczenia do minimum zmian chemicznych, biochemicznych oraz mikrobiologicznych.

Artykuł 4

Zatwierdzone czynniki kriogeniczne, z wyłączeniem wszelkich innych, do użytku w kontakcie bezpośrednim z głęboko mrożonymi środkami spożywczymi są następujące:

— powietrze,

— azot,

— dwutlenek węgla.

Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 Państwa Członkowskie mogą utrzymać do dnia 31 grudnia 1992 r. prawo krajowe zezwalające na

([1]) Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

▼B

stosowanie dichlorodifluorometanu (R 12) jako czynnika kriogenicznego.

Kryteria czystości, jakie muszą być spełnione przez te czynniki kriogeniczne, są określone, tak dalece jak to konieczne, zgodnie z procedurami ustanowionymi w art. 12.

Artykuł 5

1. Temperatura głębokiego zamrożenia środków spożywczych musi być stabilna i utrzymywana we wszystkich punktach produktu na poziomie –18°C lub niższym, z możliwymi krótkimi wahaniami podczas przewozu, nie większymi niż 3°C.

2. Jednakże odchylenia temperatury produktu, zgodnie z praktyką właściwego przechowywania i dystrybucji, są dozwolone w ramach lokalnej dystrybucji i w detalicznych punktach wystawowych, pod następującymi warunkami:

a) odchylenia te nie przekroczą 3°C;

b) mogą osiągnąć 6°C w detalicznych punktach wystawowych, jeżeli Państwo Członkowskie tak zadecyduje. W takim przypadku Państwo Członkowskie określa temperaturę w świetle rotacji w przechowaniu lub rotacji produktu w handlu detalicznym. Informuje ono Komisję o podjętych środkach i przyczynach wprowadzenia takich środków.

   Komisja zbada odchylenia przewidziane w poprzednim ustępie w świetle rozwoju technicznego i przed dniem 1 stycznia 1993 r. przedłoży wnioski Radzie, jeżeli będzie to właściwe.

3. Przez okres ośmiu lat od daty notyfikacji niniejszej dyrektywy Państwa Członkowskie mogą do celów lokalnej dystrybucji zezwolić na odchylenia do 6°C.

Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie:

a) zapewniają, że urządzenia używane do głębokiego zamrażania środków spożywczych, przechowywania, przewozu, lokalnej dystrybucji i w detalicznych punktach wystawowych gwarantują spełnienie wymogów niniejszej dyrektywy;

b) przeprowadzają wyrywkowe urzędowe kontrole temperatury głęboko mrożonych środków spożywczych.

2. Państwa Członkowskie nie wymagają, by przed sprzedażą lub podczas sprzedaży głęboko mrożonych środków spożywczych zgodność z przepisami ust. 1 była potwierdzona w postaci urzędowego świadectwa.

Artykuł 7

Głęboko mrożone środki spożywcze przeznaczone do sprzedaży do konsumenta końcowego muszą być zapakowane przez producenta lub pakującego we właściwe opakowanie, które chroni je przed zanieczyszczeniem mikrobiologicznym lub innymi formami skażenia zewnętrznego oraz przed wysychaniem.

Artykuł 8

1. Do produktów objętych niniejszą dyrektywą i przeznaczonych do sprzedaży bez dalszego przetwarzania konsumentowi końcowemu,

▼B

a także do restauracji, szpitali, barów i innych podobnych miejsc zbiorowego żywienia stosuje się dyrektywę 79/112/EWG, pod następującymi warunkami:

a) jeden lub więcej z wyrazów dodaje się do nazwy handlowej:

w jęz. duńskim: „dybfrossen”,

w jęz. niemieckim: „tiefgefroren” lub „Tiefkühlkost” lub „tiefgekühlt” lub „gefrostet”,

w jęz. hiszpańskim: „ultracongelendo” lub „congelado rapidamente”,

w jęz. greckim: „βαθείας κατάψυξης” lub „ταχείας κατάψυξης” lub „υπερ-κατεψυγμένα”,

w jęz. angielskim: „quick-frozen”,

we jęz. francuskim: „surgele”,

we jęz. włoskim: „surgelato”,

w jęz. niderlandzkim: „diepvries”,

w jęz. portugalskim: „ultracongelado”,

▼A1

w języku fińskim: „pakastettu”,

w języku szwedzkim: „djupfryst”,

▼A2

w języku czeskim: „hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmrazený”,

w języku estońskim: „sügavkülmutatud or külmutatud”,

w języku łotewskim: „ātri sasaldēts”,

w języku litewskim: „greitai užšaldyti”,

w języku węgierskim: „gyorsfagyasztott”,

w języku maltańskim: „iffriżat”,

w języku polskim: „produkt głęboko mrożony”,

w języku słoweńskim: „hitro zamrznjen”,

w języku czeskim: „hlbokozmrazené”,

▼M2

w języku bułgarskim: „бързо замразена”,

w języku rumuńskim: „congelare rapidă”;

▼C1

b) dodatkowo do daty minimalnej trwałości musi być dodany czas, w jakim głęboko mrożone środki spożywcze mogą być przechowywane przez nabywcę, oraz musi być wyszczególniona temperatura przechowywania lub rodzaj urządzeń przechowujących;

▼B

c) etykietowanie jakichkolwiek głęboko mrożonych środków spożywczych musi zawierać informację pozwalającą ustalić partię towaru;

d) etykieta na jakichkolwiek głęboko mrożonych środkach spożywczych musi zawierać jasną informację rodzaju „nie zamrażać ponownie po rozmrożeniu”.

Artykuł 9

1. Etykietowanie produktu określonego w art. 1 ust. 2, który nie jest przeznaczony do sprzedaży konsumentowi końcowemu, a także do

▼B

restauracji, szpitali, barów i innych podobnych miejsc zbiorowego żywienia, musi zawierać następujące szczegóły:

a) nazwę handlową uzupełnioną zgodnie z art. 8 ust. 1 lit. a) niniejszej dyrektywy;

b) ilość netto wyrażoną w jednostkach masy;

c) informację pozwalającą ustalić partię towaru;

▼C1

d) nazwę lub firmę i adres producenta lub pakującego, lub sprzedawcy zarejestrowanego na terenie Wspólnoty.

▼B

2. Szczegóły określone w ust. 1 pojawiają się na opakowaniu zbiorczym, pojemnikach, opakowaniu jednostkowym lub na dołączonej etykiecie.

3. Niniejszy artykuł nie narusza żadnych przepisów metrycznych Wspólnoty, które są bardziej dokładne lub wyczerpujące.

Artykuł 10

Państwa Członkowskie nie mogą z przyczyn związanych ze specyfikacją produkcji, prezentowania lub etykietowania zakazać lub ograniczyć wprowadzania na rynek produktów określonych w art. 1 ust. 2, odpowiadających niniejszej dyrektywie i środkom przyjętymi w celu jej wykonania.

Artykuł 11

Procedury pobierania próbek z głęboko mrożonych środków spożywczych, monitoringu ich temperatury i monitoringu temperatury w środkach przewozu, składach i magazynach będą określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 12, przed końcem 24-miesięcznego okresu następującego po notyfikacji niniejszej dyrektywy.

▼M1

Artykuł 12

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt powołany na mocy art. 58 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 ([1]), zwany dalej „Komitetem”.

2. W przypadku odniesienia się do niniejszego artykułu – art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE ([2]) stosuje się z uwagi na przepisy zawarte w jej art. 8.

Okres ustanowiony w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

3. Komitet uchwala swój regulamin wewnętrzny.

▼B

Artykuł 13

1. Państwa Członkowskie przyjmą środki niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję. Przyjęte środki:

([1]) Dz.U. L 31 z 1.2.2002, str. 1.
([2]) Decyzja Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiająca warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji (Dz.U. L 184 z 17.7.1999, str. 23).

▼B

— zezwolą, nie później niż 18 miesięcy po notyfikacji ([1]) dyrektywy, na handel produktami, które są zgodne z wymogami tej dyrektywy;

— zabronią, nie później niż 24 miesiące po ogłoszeniu dyrektywy, handlu produktami, które nie spełniają wymogów niniejszej dyrektywy.

2. W zakresie detalicznych punktów wystawowych, przez okres ośmiu lat po notyfikacji niniejszej dyrektywy, Państwa Członkowskie mogą utrzymać przepisy prawne stosowane w dniu wejścia w życie niniejszej dyrektywy.

W takim przypadku Państwo Członkowskie poinformuje Komisję, podając przyczyny swojej decyzji.

Artykuł 14

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

([1]) Niniejsza dyrektywa została notyfikowana Państwom Członkowskim dnia 10 stycznia 1989 r.