Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro 1988

relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

(89/108/CEE)

(JO L 40 de 11.2.1989, p. 34)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Setembro de 2003	L 284	1	31.10.2003
►**M2**	Directiva 2006/107/CE do Conselho de 20 de Novembro de 2006	L 363	411	20.12.2006

Alterada por:

►**A1**	Acto de Adesão da Áustria, da Finlândia e da Suécia	C 241	21	29.8.1994
	(adaptado pela Decisão 95/1/CE, Euratom, CECA do Conselho)	L 1	1	1.1.1995
►**A2**	Acto relativo às condições de adesão da República Checa, da República da Estónia, da República de Chipre, da República da Letónia, da República da Lituânia, da República da Hungria, da República de Malta, da República da Polónia, da República da Eslovénia e da República Eslovaca e às adaptações dos Tratados em que se funda a União Europeia	L 236	33	23.9.2003

▼B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro 1988

relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana

(89/108/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 100.ºA,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Em cooperação com o Parlamento Europeu ([1]),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social ([2]),

Considerando que o fabrico e o comércio de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana, adiante designados «alimentos ultracongelados», ocupam um lugar cada vez mais importante na Comunidade;

Considerando que as diferenças existentes entre as legislações nacionais relativas aos alimentos ultracongelados entravam a sua livre circulação; que podem ocasionar condições de concorrência desiguais e que têm, por esse motivo, uma incidência directa na realização e no funcionamento do mercado comum;

Considerando que é por isso necessário aproximar essas legislações;

Considerando que, para esse efeito, é necessário atribuir à regulamentação comunitária um campo de aplicação tão vasto quanto possível, que abranja todos os géneros ultracongelados destinados à alimentação humana e incluindo não só os produtos destinados a serem entregues tal como se encontram ao consumidor final bem como aos restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividades similares mas também os produtos que devem ser objecto de transformações ou preparações posteriores;

Considerando no entanto que essa regulamentação não se deve aplicar a produtos que não se apresentem no mercado como alimentos ultracongelados;

Considerando que convém em todo o caso estabelecer os princípios gerais a que qualquer produto ultracongelado deve obedecer;

Considerando que, posteriormente, se poderão adoptar, se necessário, disposições específicas em complemento dos princípios gerais para determinados grupos de alimentos ultracongelados, nos termos do procedimento aplicável a cada um desses grupos;

Considerando que a ultracongelação tem por finalidade conservar as características intrínsecas dos alimentos mediante um processo de congelação rápida e que é necessário atingir em todos os pontos do produto uma temperatura igual ou inferior a -18° C;

Considerando que a uma temperatura de -18° C cessa qualquer actividade microbiológica susceptível de alterar a qualidade dos géneros alimentícios e que desse facto advém a necessidade de essa temperatura ser mantida, pelo menos a esse nível, com uma certa tolerância tecnica-

([1]) JO n.º C 175 de 15. 7. 1985, p. 296e JO n.º C 12 de 16. 1. 1989.
([2]) JO n.º C 104 de 25. 4. 1985, p. 17.

▼B

mente inevitável, durante o armazenamento e a distribuição dos alimentos ultracongelados antes da venda ao consumidor final;

Considerando que, por razões técnicas, são inevitáveis certas subidas de temperatura, que podem por isso ser toleradas desde que não prejudiquem a qualidade dos produtos, o que pode ser garantido pela observância das boas práticas de conservação e de distribuição, tendo em conta, em especial, o nível de rotação das existências;

Considerando que as características de certos equipamentos técnicos actualmente utilizados na venda a retalho de alimentos ultracongelados não são de molde a garantir em todos os casos o respeito integral dos limites de temperatura impostos pela presente directiva e que convém por isso prever um regime transitório que permita amortizar normalmente o material existente;

Considerando que a presente directiva pode limitar-se a enunciar os objectivos a atingir no que se refere ao equipamento utilizado para a operação de ultracongelação e às temperaturas a respeitar nas instalações e equipamento de armazenagem, manutenção, transporte e distribuição;

Considerando que incumbe aos Estados-membros certificarem-se, através de controlos oficais, de que o material utilizado é de natureza a responder a estes objectivos;

Considerando que esse controlo torna inútil qualquer sistema de certificação oficial a nível das trocas comerciais;

Considerando que convém prever a possibilidade de utilização de fluidos frigorígenos, o que implica o seu contacto com os alimentos ultracongelados; que, por isso, esses fluidos devem ser suficientemente inertes para não deixar passar para os alimentos constituintes numa quantidade susceptível de representar um perigo para a saúde humana, provocar uma alteração inaceitável da composição dos alimentos ou alterar as suas características organolépticas;

Considerando que, para atingir este objectivo, há que adoptar a lista das substâncias em causa e determinar os respectivos critérios de pureza e condições de utilização;

Considerando que os alimentos ultracongelados destinados ao consumidor final bem como aos restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividades similares estão sujeitos, no que diz respeito à rotulagem, às normas estipuladas pela Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final bem como à publicidade feita a seu respeito ([1]), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 86/197/CEE ([2]); que a presente directiva pode por isso limitar-se a prever as referências específicas no caso de alimentos ultracongelados;

Considerando que, a fim de facilitar as trocas comerciais, convém igualmente adoptar regras de rotulagem dos alimentos ultracongelados não destinados a serem entregues no estado em que se encontram ao consumidor final nem aos restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividades similares;

Considerando que, para facilitar e acelerar o processo, a adopção dessas medidas técnicas de execução deve ser confiada à Comissão;

Considerando que, em todos os casos em que o Conselho confere à Comissão competências para a execução de normas estipuladas no domínio dos géneros alimentícios, convém prever um processo que institua uma cooperação estreita entre os Estados-membros e a Comissão no

([1]) JO n.º L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
([2]) JO n.º L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.

▼B

seio do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão 69/414/CEE do Conselho ([1]),

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

1. A presente directiva refere-se aos géneros ultracongelados destinados à alimentação humana, adiante designados «alimentos ultracongelados».

2. Para efeitos da presente directiva, entende-se por «alimentos ultracongelados» os géneros alimentícios:

— que foram submetidos a um processo adequado de congelação dito «ultracongelação», que permite ultrapassar tão rapidamente quanto necessário, consoante a natureza do produto, a zona de cristalização máxima, fazendo com que a temperatura do produto em todos os seus pontos - após estabilização térmica - se mantenha sem interrupção a níveis iguais ou inferiores a -18 °C, e

— que são comercializados de modo a que seja indicado que possuem esta característica.

Os gelados alimentícios não são considerados alimentos ultracongelados na acepção da presente directiva.

3. A presente directiva aplica-se sem prejuízo das disposições comunitárias relativas:

a) À organização comum dos mercados nos domínios da agricultura e da pesca;

b) À higiene veterinária.

Artigo 2.º

Apenas os produtos definidos no n.º 2 do artigo 1.º podem utilizar as denominações previstas nos artigos 8.º e 9.º.

Artigo 3.º

1. As matérias-primas utilizadas no fabrico de alimentos ultracongelados devem ser de qualidade sã, íntegra e comercializável e apresentar o necessário grau de frescura.

2. A preparação dos produtos a tratar e a ultracongelação devem ser efectuadas o mais rapidamente possível, com o auxílio de um equipamento técnico adequado que permita reduzir ao mínimo as alterações químicas, bioquímicas e microbiológicas.

Artigo 4.º

Os únicos meios frigorígenos cuja utilização em contacto directo com os alimentos ultracongelados é autorizada são os seguintes:

— ar,

— azoto,

— anidrido carbónico.

([1]) JO n.º L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

Em derrogação do parágrafo anterior, os Estados-membros podem manter, até 31 de Dezembro de 1992, as legislações nacionais que autorizam a utilização do diclorodifluorometano (R 12) como meio frigorífico.

Os critérios de pureza a que estes meios devem obedecer são fixados, na medida do necessário, de acordo com o procedimento previsto no artigo 12.º.

Artigo 5.º

1. A temperatura dos alimentos ultracongelados deve ser estável e mantida, em todos os pontos do produto, a um nível igual ou inferior a - -18 °C, eventualmente com breves flutuações até 3 °C, no máximo, durante o transporte.

2. No entanto, admitem-se tolerâncias quanto à temperatura do produto, em conformidade com as boas práticas de conservação e de distribuição, durante a distribuição local nos expositores de venda ao consumidor final nas seguintes condições:

a) Essas tolerâncias não devem ser superiores a 3 °C;

b) Todavia, poderão antingir 6 °C nos expositores de venda a retalho se e na medida em que os Estados-membros o decidirem. Neste caso, os Estados-membros escolherão a temperatura em função da rotação das existências ou dos produtos no comércio a retalho e informarão a Comissão das medidas tomadas e dos motivos que as justificam.

A Comissão voltará a analisar a tolerância prevista no presente nùmero em função das evoluções técnicas e, se necessário, apresentará propostas ao Conselho antes de 1 de Janeiro de 1993.

3. Durante um prazo de oito anos a contar da data de notificação da presente directiva, os Estados-membros podem autorizar tolerâncias até 6 °C para a distribuição local.

Artigo 6.º

1. Os Estados-membros:

a) Certificar-se-ão de que os equipamentos utilizados na ultracongelação, armazenamento, transporte, distribuição local e nos expositores de venda garantem a observância das exigências previstas na presente directiva;

b) Efectuarão um controlo oficial, por amostragem, das temperaturas dos alimentos ultracongelados.

2. Os Estados-membros abster-se-ão de exigir que, quando se tem em vista ou quando se efectua a comercialização dos alimentos ultracongelados, a observância dos elementos referidos no n.º 1 seja comprovada por um certificado oficial.

Artigo 7.º

Os alimentos ultracongelados destinados ao consumidor final devem ser acondicionados pelo fabricante ou pelo acondicionador em préembalagens adequadas que os protejam contra contaminações externas microbianas ou outras e contra a dessecação.

Artigo 8.º

1. A Directiva 79/112/CEE aplica-se aos produtos abrangidos pela presente directiva e destinados a ser entregues no estado em que se

▼B

encontram ao consumidor final e a restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividades similares sob reserva das condições seguintes:

a) A denominação de venda deve ser completada pela ou pelas menções seguintes:

em língua espanhola: «ultracongelado» ou «congelado rápidamente»;

em língua dinamarquesa: «dybfrossen»;

em língua alemã: «tiefgefroren», «Tiefkühlkost», «tiefgekühlt»ou «gefrostet»;

em língua grega: «βαθείας κατάψυξης» ou «ταχείας κατάψυξης» ou «υπερ-κατεψυγμένα»;

em língua inglesa: «quick-frozen»;

em língua francesa: «surgelé»;

em língua italiana: «surgelato»;

em língua neerlandesa: «diepvries»;

em língua portuguesa: «ultracongelado»;

▼A1

em finlandês: «pakastettu»;

em sueco: «djupfryst»;

▼A2

em língua checa: «hluboce zmrazené nebo hluboce zmrazená nebo hluboce zmrazený»;

em língua estónia: «sügavkülmutatud or külmutatud»;

em língua letã: «ātri sasaldēts»;

em língua lituana: «greitai užšaldyti»;

em língua húngara: «gyorsfagyasztott»;

em língua maltesa: «iffriżat»;

em língua polaca: «produkt głęboko mrożony»;

em língua eslovena: «hitro zamrznjen»;

em língua eslovaca: «hlbokozmrazené»;

▼M2

em língua búlgara: «бързо замразена»;

em língua romena: «congelare rapidă»;

▼B

b) A indicação da data de durabilidade mínima deve ser acompanhada da indicação do período durante o qual os produtos ultracongelados podem ser guardados pelo destinatário e da indicação da temperatura de conservação e/ou do equipamento de conservação necessários;

c) A rotulagem de qualquer alimento ultracongelado deve incluir uma referência que permita a identificação do lote;

d) O rótulo de qualquer alimento ultracongelado deve incluir uma advertência clara do tipo «não voltar a congelar após descongelação».

Artigo 9.º

1. A rotulagem dos produtos definidos no n.º 2 do artigo 1.º não destinados ao consumidor final nem a restaurantes, hospitais, cantinas e outras colectividades similares deverá apresentar unicamente as seguintes referências obrigatórias:

▼B

a) A denominação de venda completada nos termos do n l, alínea a), do artigo 8.º;

b) A quantidade líquida expressa em unidades de massa;

c) Uma referência que permita identificar o lote;

d) O nome ou firma e a morada do fabricante, do acondicionador ou de um vendedor estabelecido no interior da Comunidade.

2. As referências previstas no n.º 1 devem constar da embalagem, do recipiente ou do meio de acondicionamento ou de um rótulo ligado a estes.

3. O presente artigo não afecta as disposições comunitárias de carácter mais preciso ou mais lato existentes em matéria de metrologia.

Artigo 10.º

Os Estados-membros não podem proibir ou restringir a comercialização dos produtos definidos no n.º 2 do artigo 1.º e que estejam em conformidade com a presente directiva e com as medidas tomadas para a sua execução, por motivos relacionados com as suas características de fabrico, a sua forma de acondicionamento ou a sua rotulagem.

Artigo 11.º

As regras relativas à colheita de amostras, ao controlo das temperaturas dos alimentos ultracongelados e ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem serão determinadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 12.º antes do termo de um prazo de vinte e quatro meses após a notificação da presente directiva.

▼M1

Artigo 12.º

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, instituído pelo artigo 58.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 ([1]), a seguir designado por «Comité».

2. Sempre que se faça referência ao presente artigo, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE ([2]), tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. O Comité aprovará o seu regulamento interno.

▼B

Artigo 13.º

1. Os Estados-membros tomarão as medidas necessárias para dar cumprimento à presente directiva. Do facto informarão imediatamente a Comissão. Essas medidas devem:

([1]) JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.
([2]) Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão (JO L 184 de 17.7.1999, p. 23; rectificação: JO L 269 de 19.10.1999, p. 45).

▼B

— admitir, o mais tardar, dezoito meses após a notificação ([1]) da presente directiva, a comercialização dos produtos em conformidade com a presente directiva,

— proibir, o mais tardar, vinte e quatro meses após a notificação da presente directiva o comércio dos produtos que não estejam em conformidade com a presente directiva.

2. No que se refere aos expositores de venda ao consumidor final, os Estados-membros podem, durante um prazo de oito anos a contar da data da notificação da presente directiva, manter as legislações existentes no momento da aplicação da presente directiva.

Neste caso, os Estados-membros informarão a Comissão desse facto e indicarão os motivos que justificam a respectiva decisão.

Artigo 14.º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

([1]) A presente directiva foi notificada aos Estados-membros em 10 de Janeiro de 1989.