

**DYREKTYWA RADY 89/108/EWG**

**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<sup>1</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego<sup>2</sup>,

a także mając na uwadze co następuje:

produkcja i handel głęboko mrożonymi środkami spożywczymi przeznaczonymi do spożycia przez ludzi (zwane dalej „głęboko mrożonymi środkami spożywczymi”) 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 ujednoczenie 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 nie oferowanych do sprzedaży jako głęboko mrożone środki spożywcze;

w każdym przypadku właściwe jest ustanowienie ogólnych zasad, z którymi wszystkie

---

<sup>1</sup> Dz.U. nr C 175 z 15.7.1985, str. 296 oraz Dz.U. nr C 12 z 16.1.1989.

<sup>2</sup> Dz.U. nr C 104 z 25.4.1985, str. 17.

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 odchyłeń 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 poprzez 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 przewidzianych 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 poprzez urzędowe kontrole, 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 zubożenie 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 przeznaczona 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 na sprzedaż końcowemu konsumentowi<sup>3</sup>, zmieniona dyrektywą 86/197/EWG<sup>4</sup>; 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 nie przeznaczonych 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 Stałego Komitetu ds. środków spożywczych utworzonego decyzją Rady 69/414/EWG<sup>5</sup>,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### *Artykuł 1*

1. Niniejsza dyrektywa odnosi się do głęboko mrożonych środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (zwanymi dalej „głęboko mrożonymi środkami spożywczymi”).

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;

---

<sup>3</sup> Dz.U. nr L 33 z 8.2.1979, str. 1.

<sup>4</sup> Dz.U. nr L 144 z 29.5.1986, str. 38.

<sup>5</sup> Dz.U. nr L 291 z 19.11.1969, str. 9.

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, używając właściwych urządzeń technicznych, w celu ograniczenia zmian chemicznych, biochemicznych oraz mikrobiologicznych do minimum.

#### *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 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  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  lub niższej, z możliwymi krótkimi wahaniami nie większymi niż  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$  podczas przewozu.
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 to nie przekroczą  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
  - b) mogą osiągnąć  $6\text{ }^{\circ}\text{C}$  w detalicznych punktach wystawowych, jeżeli Państwo Członkowskie tak zdecyduje. 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 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 ją 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 a także do restauracji, szpitali, barów i innych podobnych miejsc zbiorowego żywienia, stosuje się dyrektywę 79/112/EWG, pod następującymi warunkami:

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

w duńskim: „dybfrossen”,

w niemieckim: „tiefgefrofen” lub „Tiefkuhlkost” lub „tiefgekuhlt” lub „gefrostet”,

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

w angielskim: „quick - frozen”,

we francuskim; „surgele”,

we włoskim: „surgelato”,

w niderlandzkim: „diepvries”

w portugalskim: „ultracongelado”

- d) dodatkowo do daty ważności, musi być dodany czas w jakim głęboko mrożone środki spożywcze mogą być przechowywane przez nabywcę oraz temperatura przechowywania i/lub rodzaj urządzeń przechowujących musi być wyszczególniona;
- e) etykietowanie jakichkolwiek głęboko mrożonych środków spożywczych musi zawierać informację pozwalającą ustalić partię towaru;
- f) 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 restauracji, szpitali, barów i innych podobnych miejsc zbiorowego żywienia, musi zawierać następujące szczegóły:

- g) nazwę handlową uzupełnioną zgodnie z art. 8 ust. 1 lit. a) niniejszej dyrektywy;
- h) ilość netto wyrażoną w jednostkach masy;
- i) informację pozwalającą ustalić partię towaru;
- j) nazwę lub adres służbowy i adres producenta lub pakującego, lub sprzedawcy zarejestrowanego na terenie Wspólnoty.

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 z ich 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.

### *Artykuł 12*

1. Gdy następuje odniesienie do procedury przewidzianej w niniejszym artykule, sprawę kieruje się do Stałego Komitetu ds. środków spożywczych, zwanego dalej „komitetem” przez jego przewodniczącego, działającego z jego własnej inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji dostarcza komitetowi projekt środków, które należy podjąć. komitet wydaje swoją opinię na temat projektu w ciągu czasu określonego przez przewodniczącego, mając na uwadze pilność sprawy. Decyzję podejmuje się większością kwalifikowaną, tak jak określono w art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

1. a) Komisja przyjmuje zaproponowane środki, gdy są one zgodne z opinią komitetu;
- b) gdy zaproponowane środki nie są zgodne z opinią komitetu lub gdy nie wydano opinii, Komisja dostarcza Radzie propozycję dotyczącą środków jaki powinny zostać podjęte. Rada stanowi większością kwalifikowaną;
- a) jeżeli, w okresie trzech miesięcy od daty przedstawienia sprawy Radzie, ta ostatnia nie przyjęła żadnych środków, Komisja przyjmuje zaproponowane środki.

### *Artykuł 13*

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

- zezwolą, nie później niż 18 miesięcy po notyfikacji<sup>6</sup> 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.

---

<sup>6</sup> Niniejsza dyrektywa została notyfikowana Państwom Członkowskim dnia 10 stycznia 1989 r.

Sporządzono w Brukseli, dnia 21 grudnia 1988 r.

*W imieniu Rady*

V. PAPANDREOU

*Przewodniczący*