

## 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 100ºA,

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  $-18^{\circ}\text{C}$ ;

Considerando que a uma temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  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 tecnicamente 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 oficiais, 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

(1) JO nº C 175 de 15. 7. 1985, p. 296 e JO nº C 12 de 16. 1. 1989.

(2) JO nº C 104 de 25. 4. 1985, p. 17.

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 <sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 86/197/CEE <sup>(2)</sup>; 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 seio do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão 69/414/CEE do Conselho <sup>(3)</sup>,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

#### Artigo 1º

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  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , 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 2º

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

#### Artigo 3º

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 4º

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

- ar,
- azoto,
- anidrido carbónico.

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 12º

#### Artigo 5º

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

<sup>(1)</sup> JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO nº L 144 de 29. 5. 1986, p. 38.

<sup>(3)</sup> JO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

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 e nos expositores de venda ao consumidor final nas seguintes condições:

- a) Essas tolerâncias não devem ser superiores a 3 °C;
- b) Todavia, poderão atingir 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 informar a Comissão das medidas tomadas e dos motivos que as justificam.

A Comissão voltará a analisar a tolerância prevista no presente número 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 6º

1. Os Estados-membros:

- a) Certificar-se-ão de que os equipamentos utilizados na ultracongelção, 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 nº 1 seja comprovada por um certificado oficial.

#### Artigo 7º

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

#### Artigo 8º

1. A Directiva 79/112/CEE aplica-se aos produtos abrangidos pela presente directiva e destinados a ser entregues no estado em que se 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 «gefrosten»;
  - em língua grega: «βαθείας κατάψυξης» ou «ταχείας κατάψυξης» ou «υπερκατεψυγμένα»;
  - em língua inglesa: «quick-frozen»;
  - em língua francesa: «surgelé»;
  - em língua italiana: «surgelato»;
  - em língua neerlandesa: «diepvries»;
  - em língua portuguesa: «ultracongelado»;
- 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 9º

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

- a) A denominação de venda completada nos termos do nº 1, alínea a), do artigo 8º;
- 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 nº 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 10º

Os Estados-membros não podem proibir ou restringir a comercialização dos produtos definidos no nº 2 do artigo 1º

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 11º

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 12º antes do termo de um prazo de vinte e quatro meses após a notificação da presente directiva.

#### Artigo 12º

1. Quando seja feita referência ao processo definido no presente artigo, o Comité Permanente dos Géneros Alimentícios será convocado pelo seu presidente, quer por iniciativa própria quer a pedido do representante de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão apresentará ao Comité um projecto de medidas a tomar. O Comité emitirá o respectivo parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente poderá fixar em função da urgência da questão. O Comité pronuncia-se pela maioria qualificada prevista no nº2 do artigo 148º do Tratado. O presidente não participa na votação.

3. a) A Comissão adoptará as medidas previstas, desde que estejam em conformidade com o parecer do Comité;

b) Caso as medidas previstas não estejam em conformidade com o parecer do Comité, ou na falta de parecer, a Comissão apresentará sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada;

c) Se, decorrido um prazo de três meses a contar da data em que o assunto lhe foi apresentado, o Conselho não tiver adoptado medidas, a Comissão adoptará as medidas propostas.

#### Artigo 13º

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

- admitir, o mais tardar, dezoito meses após a notificação <sup>(1)</sup> 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 14º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

*Pelo Conselho*  
*O Presidente*  
V. PAPANDREOU

<sup>(1)</sup> A presente directiva foi notificada aos Estados-membros em 10 de Janeiro de 1989.