



INFORMATION · INFORMATISCHE AUFZEICHNUNG · INFORMATION MEMORANDUM · ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ · NOTA D'INFORMAZIONE · TER DOCUMENTATIE

Brussels, Septembre 1984

APPROXIMATION OF THE LAWS OF THE MEMBER STATES:

QUICK-FROZEN FOODSTUFFS FOR HUMAN CONSUMPTION¹

The Commission has just transmitted to the Council a proposal for a directive on the approximation of the laws of the Member States relating to quick-frozen foodstuffs for human consumption.

In its first and second programmes the Commission committed itself to a policy that would respect and enforce the basic rights of the consumer: the right to protection of his health and safety and the right to protection of his economic interests. The main objectives of this proposal, therefore, are to ensure consumer protection and fair trading by safeguarding the quality of products.

The manufacture of and trade in quick-frozen goods for human consumption

- quick-frozen foodstuffs hold a position of growing importance in the Community. In 1983 the production of quick-frozen foodstuffs in the Community rose to approximately 2 757 000 tonnes as against 1 880 000 tonnes in 1978. By way of example, the consumption of quick-frozen foods per capita per annum is as follows:

	Kg/inhabitant
United Kingdom	16.6
Denmark	14.7
Netherlands	13.4
Fed. Rep. Germ.	9.1
France	9.1
Italy	3.2

Although the quick-frozen food market is expanding in the various Community countries, intra-Community trade remains at a low level. According to the industry, the development of this trade is hindered by the lack of any common rules. Some national laws relating to quick-frozen foodstuffs constitute technical barriers to trade within the Community. The introduction of common rules on manufacture, storage, transport, distribution, retail sale and labelling will reduce the need for inspections and the time taken to reach the market, and will promote the development of a high-grade products market for the Community consumer.

With a view to opening up the Community market, the Commission proposes that the following common rules should be implemented:

COM(84)489

./.

- Quick-freezing as a method of preservation must be carried out immediately after the preparation of the product to be processed. Foodstuffs thus preserved by quick-freezing generally give better results with respect to taste and appearance than those obtained by other preservation processes. They retain the intrinsic characteristics of the fresh product, its colour, texture, taste and the original nutrients.
- This method of preservation is equally valid for processed or unprocessed products, such as fruit and vegetables, fish, shellfish, meat, poultry, eggs, fruit juices, dairy products, soups, ready-cooked dishes and other culinary preparations, which have to be put up in sealed packages to protect them from any harmful influence.
- For preservation, the temperature at the centre of the product must be maintained at -18°C or lower. At temperatures higher than -18°C the proliferation of bacterial and enzyme activity are not inhibited. A small, technically inevitable tolerance may, however, be allowed during the storage and distribution of quick-frozen foodstuffs and whilst they are on sale to the ultimate consumer.
- If there has been a break in the cold chain, the product in question must be examined in order to avoid unjustified losses whilst at the same time ensuring the protection of consumers.
- The Member States will be responsible for carrying out official random checks on the technical equipment: the checks will be accepted at Community level.
- The cryogenic fluids authorized for use in direct contact with quick-frozen foodstuffs will be determined at a later date.
- The rules for the labelling and presentation of quick-frozen foodstuffs are laid down in Directive 79/112/EEC of 1978.¹ In addition to these general provisions on labelling, special labelling particulars are specified for quick-frozen foodstuffs which are not meant to be supplied in that state to the ultimate consumer. Quick-frozen products for the ultimate consumer must also indicate the period during which they can be stored in the home and the preservation temperature or the preservation equipment required.

¹Directive 79/112/EEC on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs.

**INFORMATION - INFORMATORISCHE AUFZEICHNUNG - INFORMATION MEMO - NOTE D'INFORMATION
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ - NOTA D'INFORMAZIONE - TER DOCUMENTAI**

Bruxelles, Septembre 1984

**RAPPROCHEMENT DES LEGISLATIONS DES ETATS MEMBRES:
ALIMENTS SURGELES DESTINES A L'ALIMENTATION HUMAINE 1)**

La Commission vient de transmettre au Conseil une proposition de directive relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

La Commission s'est engagée dans son premier et deuxième programme pour une politique à l'égard des consommateurs, de respecter et de réaliser les droits fondamentaux des consommateurs: le droit à la protection de sa santé et de sa sécurité et le droit à la protection de ses intérêts économiques. Les paramètres essentiels de la présente proposition se situent donc au niveau de la protection du consommateur et de la loyauté des transactions commerciales, par la sauvegarde de la qualité des produits.

La fabrication et le commerce des denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine - aliments surgelés - occupent une place de plus en plus importante dans la Communauté. En 1983, la production d'aliments surgelés dans la Communauté s'est élevée approximativement à 2.757.000 t contre 1.880.000 t en 1978. La consommation par habitant et par an d'aliments surgelés dans certains Etats membres est p.e. la suivante:

Royaume-Uni	16,6 kg/hab.
Danemark	14,7 "
Pays-Bas	13,4 "
Rép. Féd. Allemagne	9,1 "
France	9,1 "
Italie	3,2 "

Le marché des surgelés est en expansion dans les différents pays de la Communauté mais les échanges intracommunautaires restent faibles. L'absence de règles communes empêche, selon les milieux professionnels intéressés, le développement de ces échanges. Certaines législations nationales relatives aux aliments surgelés constituent des entraves techniques aux échanges intracommunautaires. La mise en place des règles communes pour la fabrication, le stockage, le transport, la distribution, la vente au détail et l'étiquetage réduiront la nécessité des contrôles, le délai de l'accès au marché et favoriseront un marché de produits de qualité irréprochable pour les consommateurs de la Communauté.

Dans l'optique d'une plus grande ouverture du marché communautaire, la Commission propose la mise en application de règles communes suivantes:

1) COM(84)489

.../...

- La congélation rapide (surgélation), processus de conservation, doit intervenir sans retard après préparation du produit à traiter. Les produits alimentaires, ainsi conservés par surgélation, donnent en général des résultats en aspect et en goût supérieurs à ceux obtenus par d'autres procédés de conservation. Ils gardent les caractéristiques intrinsèques, la couleur, la texture, le goût du frais et les nutriments d'origine du produit.
- Ce moyen de conservation s'applique aussi bien aux produits non transformés qu'aux produits transformés: aux fruits et légumes, poissons, mollusques, crustacés, viandes, volailles, oeufs, jus de fruits, produits laitiers, potages, plats cuisinés et autres préparations culinaires qui doivent être conditionnées dans des emballages fermés protégeant de toute influence néfaste.
- Pour la conservation, la température à coeur du produit doit être maintenue au minimum de -18° C. En effet, ce n'est qu'à cette température de -18° C que la prolifération microbienne et l'action enzymatique sont inhibées. Toutefois, une faible tolérance techniquement inévitable peut être prévue pendant l'entreposage, la distribution des aliments surgelés ou leur mise en vente au consommateur final.
- En cas de rupture de la chaîne du froid, le produit concerné doit être soumis à un examen afin d'éviter des pertes non justifiées tout en assurant la protection des consommateurs.
- Les Etats membres sont chargés des contrôles officiels par sondage de l'équipement technique qui seront acceptés au niveau communautaire.
- Les fluides frigorigènes autorisés dans l'emploi en contact direct avec les aliments surgelés seront déterminés ultérieurement.
- L'étiquetage et la présentation des aliments surgelés sont réglés par la directive 79/112/CEE de 1978 (1). En outre de ces dispositions générales d'étiquetage, des mentions spéciales d'étiquetage sont prévues pour les aliments surgelés qui ne sont pas destinés à être livrés en l'état au consommateur final. Les produits surgelés, destinés au consommateur final doivent aussi porter la mention de la période durant laquelle ils peuvent être entreposés au domicile du consommateur final en indiquant la température de conservation ou l'équipement de conservation requis.

(1) Directive 79/112/CEE du Conseil, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard