

5 DECEMBRE 1990. - Arrêté royal relatif aux produits surgelés.

Article 1. # 1. Pour l' application du présent arrêté on entend par " produits surgelés " : les produits destinés à l' alimentation humaine :

- qui ont été soumis à un processus approprié de congélation dit " surgélation ", permettant, de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit la zone de cristallisation maximale, ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points - après stabilisation thermique - est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à - 18 °C, et
- qui sont commercialisés de manière à indiquer qu' ils possèdent cette caractéristique.

§ 2. Les glaces alimentaires ne sont pas considérées comme produits surgelés au sens du présent arrêté.

§ 3. Le présent arrêté s' applique sans préjudice des dispositions relevant :

a) d' une organisation commune des marchés de la CEE dans les domaines de l' agriculture et de la pêche;

b) des arrêtés d' exécution pris sur la base de la législation relative à l' expertise et au commerce des viandes et à l' expertise et au commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier.

Art. 2. Seuls les produits définis à l' article 1er, § 1er peuvent porter les dénominations prévues aux articles 8 et 9.

Art. 3. § 1. Les matières premières utilisées pour la fabrication des produits surgelés doivent être de qualité saine, loyale et marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur.

§ 2. La préparation des produits à traiter et la surgélation doivent être effectuées sans retard à l' aide d' un équipement technique approprié de manière à réduite au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

Art. 4. Les substances frigorigènes autorisées, employées pour la surgélation par contact direct, sont exclusivement les suivantes :

- l' air;
- l' azote;
- l' anhydride carbonique.

Art. 5. Le température des produits surgelés doit être stable et maintenue, dans tous les points du produit, à - 18 °C ou plus bas, avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C maximum :

- pendant le transport;
- pendant la distribution locale;
- dans les meubles de vente.

Art. 6. Les modalités de contrôle de la température des produits surgelés et des moyens de transport, d' entreposage et de la distribution locale ainsi que les critères de pureté des substances frigorigènes peuvent être fixés par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

Art. 7. Les produits surgelés destinés à être livrés au consommateur final doivent être conditionnés par le fabricant ou le conditionneur dans des préemballages appropriés qui les protègent contre les contaminations extérieures microbiennes ou autres et contre le dessèchement.

Art. 8. Sans préjudice de l' arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l' étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les produits surgelés

destinés à être livrés en l' état au consommateur final ainsi qu' aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités, doivent porter les mentions suivantes :

a) la dénomination de vente est complétée par la ou les mentions suivantes :

- " surgelé " en français;
- " diepvries " en néerlandais;
- " tiefgefroren " of " Tiefkühlkost " ou " tiefgekühlt " ou " gefrostet " en allemand.

b) l' indication de la date de durabilité minimale doit être accompagnée par l' indication de la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire et par l' indication de la température de conservation et/ou de l' équipement de conservation requis;

c) " ne pas recongeler après décongélation. "

Art. 9. # 1. L' étiquetage des produits surgelés non destinés à être livrés au consommateur final ni aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires comporte les seules mentions obligatoires suivantes :

- a) la dénomination de vente complétée conformément à l' article 8, sub a;
- b) la quantité nette exprimée en unité de masse;
- c) le nom ou la raison sociale du fabricant ou du conditionneur ou d' un vendeur établi à l' intérieur de la Communauté européenne.

2. Les mentions prévues au § 1er doivent figurer sur l' emballage, le récipient ou le conditionnement ou sur une étiquette liée à ceux-ci.

Art. 10. Les produits surgelés que ne répondent pas aux dispositions des articles 4 et 7 sont déclarés nuisibles.

Art. 11. Les infractions aux dispositions des articles 2 à 8 et de l' article 9, § 1er, a et c, sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Art. 12. Les infractions aux dispositions de l' article 9, § 1, b et § 2 sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce.

Art. 13. L' arrêté royal du 29 mars 1979 relatif aux produits surgelés est abrogé.

Art. 14. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Toutefois, les produits surgelés ne répondant pas aux prescriptions d' étiquetage du présent arrêté et fabriqués avant la date d' entrée en vigueur, peuvent rester dans le commerce, à condition que leur étiquetage satisfasse aux dispositions en vigueur avant cette date.

Art. 15. Notre Ministre des Affaires économiques, Notre Ministre des Affaires sociales et Notre Secrétaire d' Etat à la Santé publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l' exécution du présent arrêté.