ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2025/1449 НА КОМИСИЯТА

от 18 юли 2025 година

за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с определянето на специфични хигиенни правила за принудителното клане на копитни домашни животни, за рибата тон, замразена в солена вода и за силно рафинираните продукти

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

Като взе предвид Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход ([1]), и по-специално член 10, параграф 1, втора алинея, букви а), б), в), г) и д) от него,

като има предвид, че:

(1) С Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфичните правила за хигиената на храните от животински произход, които да се спазват от стопанските субекти в областта на храните. Наред с другото, от стопанските субекти в областта на храните се изисква да спазват специфичните изисквания, установени в приложение III към посочения регламент.

(2) В приложение III, раздел I, глава VI към Регламент (ЕО) № 853/2004 се предвижда, че стопанските субекти в областта на храните трябва да гарантират, че месото от копитни домашни животни, подложени на принудително клане извън кланицата, може да бъде използвано за консумация от човека само ако отговаря на изискванията, определени в същата глава. В точка 5 от посочената глава VI се изисква закланото животно да се придружава до кланицата от декларация от стопанския субект в областта на храните. Съдържанието на тази декларация се включва в информацията за хранителната верига, изисквана съгласно раздел III, точка 3 от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004. С оглед на яснотата и с цел избягване на евентуално припокриване, точка 5 в глава VI от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде заменена с позоваване на информацията за хранителната верига, изисквана съгласно раздел III от приложение II към същия регламент.

(3) В раздел VIII, глава I, част I.B., точка 1 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004се изисква хладилните кораби да са снабдени с оборудване за замразяване с достатъчен капацитет за замразяване възможно най-бързо при непрекъснат процес и с възможно най-кратък период на термично задържане, така че да се постигне температура в сърцевината не по-висока от – 18 °C. В точка 2 от същата част се изисква хладилните кораби да са снабдени с хладилно оборудване с достатъчен капацитет за поддържане на рибните продукти в трюмните хранилища при температура, не по-висока от – 18 °C. Съгласно раздел VIII, глава I, част II, точка 7 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 когато се извършва замразяване в солена вода на цели риби, предназначени за консервиране, рибният продукт трябва да достигне температура, не по-висока от – 9 °C. В посочената точка се определя също така, че дори ако впоследствие е замразена при температура – 18 °C, цялата риба, която първоначално е замразена в солена вода при температура, не по-висока от – 9 °C, трябва да бъде предназначена за консервиране.

(4) Резултатите от официалния контрол, извършван от държавите членки, и от одитите и официалния контрол, извършвани от Комисията както в държавите членки, така и в трети държави, показаха, че на практика хладилните кораби не могат да достигнат температура от – 18 °C за замразяването на риба тон в солена вода. От одиторските доклади също стана ясно, че някои стопански субекти в областта на храните незаконно са пускали на пазара риба тон, замразена в солена вода при – 9 °C, като непреработена риба тон за пряка консумация от човека. Съгласно раздел VIII, глава I, част II, точка 7 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 такава риба тон може да бъде предназначена само за консервиране. Тази практика може да изложи потребителите на рискове за здравето, тъй като прекомерното производство на хистамин причинява скомброиден синдром.

([1]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj.

(5) В Системата за бързо предупреждение за храни и фуражи (RASFF) постъпват все повече нотификации за наличие на хистамин над границата, определена в глава I, ред 1.26 от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията ([2]), във вакуумно опаковани филета от риба тон, обработени с добавки, както и за случаи на скомброидно хранително отравяне, свързано с консумацията на такива продукти. След извършения официален контрол държавите членки предприеха мерки, но неотдавнашните нотификации по RASFF показаха, че тези мерки не са разрешили проблема.

(6) Консултациите, които Комисията проведе с компетентните органи на държавите членки и организациите на заинтересованите страни показаха, че технологиите за замразяване на борда на някои кораби са се подобрили значително и сега е възможно да се замрази риба тон в солена вода при температура – 18 °C, като същевременно се запазят нейните органолептични характеристики и се гарантира безопасността на рибата тон, когато са изпълнени определени условия. Поради това е целесъобразно да се определят изисквания по отношение на замразяването в солена вода при температура – 18 °C на риба тон, предназначена за производството на предварително обработени рибни продукти. Тези изисквания следва също така да гарантират, че операторите извършват подходящи собствени проверки и улесняват официалния контрол, който трябва да се извършва от компетентните органи, необходим за разграничаване на тези кораби за замразяване от корабите за замразяване в солена вода при – 9 °C на риба тон, предназначена само за консервиране.

(7) Тези изисквания следва да гарантират, че хладилните кораби са оборудвани така, че да могат да замразяват риба тон в солена вода при – 18 °C за предварително определен период от време. Освен това съответните стопански субекти в областта на храните следва да могат да наблюдават температурата на солената вода в реално време, като използват средства за комуникация от разстояние. Тези данни следва да се съхраняват на разположение на компетентните органи на държавите членки. По време на процедурата на одобряване на такива кораби за замразяване следва да бъде идентифициран подходящият капацитет за замразяване, за да се даде възможност на компетентните органи по време на официалния контрол да идентифицират рибата тон от такива кораби за замразяване и да предприемат мерки срещу стопанските субекти, които пускат незаконно на пазара риба тон, която не е била замразена при –18 °C. Тези мерки следва да гарантират правилното функциониране на вътрешния пазар, като същевременно защитават потребителите, в съответствие с целите на Регламент (ЕО) № 853/2004.

(8) Освен това е необходимо да се определят строги параметри за време/температура за замразяването на риба тон в солена вода при температура в сърцевината – 18 °C в хладилни кораби, одобрени за тази дейност. Понижаването на температурата следва да се извършва в непрекъснат процес и при спазване на установените изисквания. По-специално следва да се определи общата продължителност на процеса на замразяване.

(9) Раздел VIII, глава I, части I и II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъдат съответно изменени.

(10) В раздел XVI от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфични изисквания за някои силно рафинирани продукти, при производството на които стопанските субекти в областта на храните трябва да гарантират, че с обработката на използваните суровини се елиминира всякакъв риск за здравето на животните или общественото здраве. Продуктите от животински произход, чиято употреба като добавки в храни е разрешена в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета ([3]), също са такива силно рафинирани продукти, тъй като производството на такива добавки елиминира тези рискове и поради това те следва да бъдат включени в раздел XVI от посоченото приложение. Някои от тези добавки се получават от насекоми, поради което следва да се разреши употребата на насекоми като суровина за производството на силно рафинирани продукти. Поради това раздел XVI от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменен.

(11) За да се даде на заинтересованите страни необходимото време, за да въведат процедури за спазване на новите изисквания, произтичащи от измененията, внесени с настоящия регламент в раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, той следва да се прилага, считано от 27 януари 2026 година.,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

([2]) Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Точка 2 от приложението към настоящия регламент обаче се прилага, считано от 27 януари 2026 година.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 18 юли 2025 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя, както следва:

1) В раздел I, глава VI точка 5 се заменя със следното:

„5. Закланото животно трябва да се придружава до кланицата от изискваната съгласно раздел III от приложение II информация за хранителната верига.“

2) В раздел VIII

а) глава I се изменя, както следва:

i) част I.В. се заменя със следното:

„В. **Изисквания за хладилните кораби**

1. Хладилните кораби трябва:

а) да са снабдени с оборудване за замразяване с достатъчен капацитет за замразяване възможно най-бързо при непрекъснат процес и с възможно най-кратък период на термично задържане, така че да се постигне температура в сърцевината не по-висока от – 18 °C;

б) разполагат с хладилно оборудване с достатъчен капацитет за поддържане на рибните продукти в трюмните хранилища при температура, не по-висока от – 18 °C. Трюмните хранилища трябва да се използват за замразяване само ако отговарят на условията, определени в буква а) от настоящата точка, и трябва да са съоръжени със самопишещ уред за измерване на температура, монтиран на място, от което лесно могат да бъдат отчетени показанията. Температурният датчик на отчитащото устройство трябва да е поставен в тази част на трюма, където температурата е най-висока;

в) да отговарят на изискванията за корабите, които са проектирани и съоръжени за запазване на рибни продукти за повече от 24 часа съгласно част I.Б, точка 2.

2. В допълнение към изискванията, определени в точка 1 от настоящата част, хладилните кораби, които замразяват риба тон в солена вода съгласно посоченото в част II, точка 8, трябва да са съоръжени със система, която:

а) непрекъснато следи в реално време и записва температурата на солената вода на борда с помощта на електронни средства за измерване на температура;

б) позволява мониторинг в реално време на температурата на солената вода от страна на стопанския субект в хранителната промишленост.

3. Стопанските субекти в областта на храните, които експлоатират хладилни кораби за замразяване на риба тон в солена вода съгласно посоченото в част II, точка 8, трябва при поискване да предоставят на компетентните органи достъп до данните относно температурата на солената вода, събрани посредством системата, описана в точка 2, букви а) и б) от настоящата част.

4. Стопанските субекти в областта на храните, които експлоатират хладилни кораби за замразяване на риба тон в солена вода съгласно посоченото в част II, точка 8, трябва да съставят план за валидиране по отношение на капацитета за замразяване на хладилните кораби, които замразяват риба тон в солена вода, който план трябва да включва следното:

а) последователни кинетични изследвания и крива на корелацията между температура на солената вода и в сърцевината, от една страна, и време и продължителност на процеса на охлаждане съгласно посоченото в част II, точка 8, букви а) и б), от друга; посочените изследвания и крива на корелацията трябва да се основават на температурата на рибата тон, отчетена от уредите, поставени в подбрана извадка риби, както и на всеки друг критерий, който компетентните органи определят;

б) доказателство, че температурните сонди или датчици са сертифицирани съгласно съответните международни стандарти за измерване на температура.

5. Компетентният орган трябва да провери плана за валидиране и да определи капацитета за замразяване на хладилните кораби, които замразяват риба тон в солена вода съгласно посоченото в част II, точка 8, в процеса на одобряване на тези хладилни кораби в съответствие с член 4, параграф 3 от настоящия регламент или, в случаите на хладилни кораби, плаващи под флага на трета държава – при включването на хладилните кораби в списъка, съставен в съответствие с член 127, параграф 3, буква д), подточки ii) и iii) от Регламент (ЕС) 2017/625.“;

ii) в част I.Г точка 3 се заменя със следния текст: „Корабите-фабрики, на борда на които се извършва замразяване на рибните продукти, трябва да имат съоръжения, които да отговарят на изискванията за хладилните кораби, предвидени в част I.В, точка 1, букви а) и б).“;

iii) част I.Д се заменя със следното: „Транспортно-хладилните кораби, които превозват и/или съхраняват замразени рибни продукти в насипно състояние, трябва да разполагат с оборудване, отговарящо на изискванията за хладилни кораби, посочени в част В, точка 1, буква б) по отношение на капацитета им за поддържане на температурата.“;

iv) В част II се добавя следната точка 8:

„8. Позволява се замразяването в солена вода при температура – 18 °C в сърцевината на цяла риба тон (родове *Thunnus u Katsuwonus)* в хладилните кораби, посочени в раздел VIII, глава I, част I.В, точка 2, при условие че понижаването на температурата се извършва като постепенен процес, и при спазване на следните изисквания:

а) когато се извършва процес на директно замразяване в солена вода, общата продължителност на процеса до достигане на температура – 18 °C в сърцевината не трябва да е повече от 96 часа след поставянето на първия улов на риба тон в солена вода, а температурата на рибата тон трябва да достигне температура в сърцевината под 0 °C за по-малко от 24 часа;

б) когато се извършва процес на охлаждане в охладена чиста морска вода преди поставянето на рибата тон в солена вода, температурата на сместа от риба тон и охладена чиста морска вода трябва да достигне 3 °C за по-малко от 6 часа и 0 °C за по-малко от 16 часа; общата продължителност на процеса на охлаждане в охладена чиста морска вода не трябва да е повече от 72 часа след поставянето на първия улов на риба в резервоара с охладена чиста морска вода; след като рибата тон бъде поставена в солена вода, общата продължителност на процеса на замразяване от 0 °C до – 18 °C в сърцевината не трябва да е повече от 72 часа;

в) стопанските субекти в областта на храните трябва да следят концентрацията на сол в солената вода и да предприемат подходящи действия за поддържане на концентрацията на сол, посочена в техния план за валидиране;

г) за целите на проверката стопанските субекти в областта на храните трябва непрекъснато да отчитат температурата на подбрана извадка риба тон посредством уред за измерване на температура, въведен в температурно чувствителната част на рибата, която замръзва последна;“

б) в глава III част Б се заменя със следното: „Разположените на сушата обекти, в които се извършва замразяване или съхранение на рибни продукти, трябва да разполагат с оборудване, което е адаптирано към извършваната дейност и отговаря на изискванията, предвидени за хладилните кораби в раздел VIII, глава I, част I.В, точка 1, букви а) и б).“

3) Раздел XVI се изменя както следва:

а) в точка 1), буква з) се заменя със следното:

„з) добавки в храните, които са от животински произход и са разрешени в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета (*);

(*) *Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).“;

б) точка 2 се изменя, както следва:

i) в буква в) се добавя следната подточка 4):

„4) когато се получават от мазнина от вълна (серей), топлинна обработка при най-малко 135 °C в продължение на най-малко 90 минути;“;

ii) добавя се следната буква г):

„г) насекоми.“