2025/1449

29.10.2025

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2025/1449

ze dne 18. července 2025,

kterým se mění příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jde o zvláštní hygienická pravidla pro nucenou porážku domácích kopytníků, pro tuňáky zmrazené v nálevu a pro vysoce rafinované produkty

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu ([1]), a zejména na čl. 10 odst. 1 druhý pododstavec písm. a), b), c), d) a e) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní pravidla pro hygienu potravin živočišného původu, která se vztahují na provozovatele potravinářských podniků. Provozovatelé potravinářských podniků jsou povinni dodržovat mimo jiné zvláštní požadavky stanovené v příloze III uvedeného nařízení.

(2) Příloha III oddíl I kapitola VI nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby maso z domácích kopytníků, kteří byli nuceně poraženi mimo jatky, mohlo být použito k lidské spotřebě, pouze pokud splňuje požadavky stanovené v uvedené kapitole. Ustanovení kapitoly VI bodu 5 vyžaduje, aby k poraženému zvířeti bylo při dodání na jatky přiloženo prohlášení provozovatele potravinářského podniku. Obsah tohoto prohlášení je zahrnut do informací o potravinovém řetězci požadovaných v souladu s přílohou II oddílem III bodem 3 nařízení (ES) č. 853/2004. V zájmu přehlednosti a zabránění případné duplicitě by měl být bod 5 kapitoly VI přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 nahrazen odkazem na informace o potravinovém řetězci požadované v souladu s přílohou II oddílem III uvedeného nařízení.

(3) Ustanovení přílohy III oddílu VIII kapitoly I části I.C bodu 1 nařízení (ES) č. 853/2004 vyžaduje, aby mrazírenská plavidla měla mrazicí vybavení s výkonem dostatečným k tomu, aby zmrazení proběhlo co nejrychleji v rámci nepřerušeného procesu a s co nejkratší dobou konstantní teploty, aby bylo dosaženo teploty v jádře nepřekračující −18 °C. V bodě 2 uvedené části se požaduje, aby mrazírenská plavidla měla chladicí vybavení s dostatečnou kapacitou pro uchování produktů rybolovu ve skladištích při teplotě nepřekračující −18 °C. V souladu s přílohou III oddílem VIII kapitolou I částí II bodem 7 nařízení (ES) č. 853/2004 nesmí u celých ryb určených k výrobě konzerv zmrazovaných v nálevu teplota překročit −9 °C. V tomto bodě se také stanoví, že i v případě, že je takový produkt následně zmrazen na teplotu −18 °C, musí být celá ryba původně zmrazená v nálevu na teplotu nepřekračující −9 °C určena k výrobě konzerv.

(4) Úřední kontroly prováděné členskými státy a audity a úřední kontroly prováděné Komisí jak v členských státech, tak v zemích mimo EU ukázaly, že mrazírenská plavidla v praxi nemohla pro zmrazení tuňáků v nálevu dosáhnout teploty −18 °C. Zprávy o auditu také ukázaly, že někteří provozovatelé potravinářských podniků nezákonně uvádějí na trh tuňáky zmrazené v nálevu na teplotu −9 °C, avšak označují je jako nezpracované tuňáky určené k přímé lidské spotřebě. V souladu s přílohou III oddílem VIII kapitolou I částí II bodem 7 nařízení (ES) č. 853/2004 mají být takoví tuňáci určeni pouze k výrobě konzerv. Tato praxe může spotřebitele vystavit zdravotním rizikům, neboť nadměrná produkce histaminu vede ke scombroid syndromu.

([1]) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj.

(5) V systému včasné výměny informací pro potraviny a krmiva (dále jen „systém RASFF“) je podáván stále větší počet oznámení týkajících se přítomnosti histaminu nad limit stanovený v řádku 1.26 kapitoly I přílohy I nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ([2]) v rozmrazených vakuově balených kouscích tuňáka bez kůže, které byly ošetřeny přídatnými látkami, a potravinové otravy rybou Scombroid v souvislosti s konzumací těchto produktů. Členské státy v návaznosti na úřední kontroly přijaly opatření, avšak nedávná oznámení v systému RASFF prokázala, že tato opatření problém nevyřešila.

(6) Konzultace Komise s příslušnými orgány členských států a organizacemi zúčastněných stran ukázaly, že mrazicí technologie na palubě některých plavidel se podstatně zlepšily a nyní je možné tuňáky zmrazovat v nálevu na teplotu −18 °C a zároveň zachovat jejich organoleptické vlastnosti a při splnění určitých podmínek zajistit jejich bezpečnost. Je proto vhodné stanovit požadavky týkající se zmrazování tuňáků v nálevu na teplotu −18 °C určených k výrobě upravených produktů rybolovu. Tyto požadavky by rovněž měly zajistit, aby provozovatelé prováděli vlastní vhodné kontroly, a měly by usnadnit úřední kontroly, jež mají provádět příslušné orgány a které jsou nezbytné k odlišení těchto mrazicích plavidel od plavidel, jež tuňáky zmrazují v nálevu na teplotu −9 °C, což znamená, že takový produkt je určen pouze pro výrobu konzerv.

(7) Tyto požadavky by měly zajistit, aby mrazírenská plavidla byla vybavena tak, aby mohla tuňáky zmrazovat v nálevu na teplotu −18 °C po předem stanovenou dobu. Dotčení provozovatelé potravinářských podniků by měli mít také možnost monitorovat teplotu nálevu v reálném čase, a to pomocí prostředků komunikace na dálku. Tyto údaje by měly být k dispozici příslušným orgánům členských států. Vhodný mrazicí výkon mrazírenských plavidel, která zmrazují tuňáky v nálevu, by měl být identifikován během postupu schvalování těchto mrazírenských plavidel, aby příslušné orgány mohly při úředních kontrolách tuňáky pocházející z těchto mrazírenských plavidel identifikovat a proti těm provozovatelům, kteří nezákonně uvádějí na trh tuňáky, kteří nebyli zmrazeni na teplotu −18 °C, přijmout opatření. Tato opatření by měla zajistit řádné fungování vnitřního trhu a zároveň chránit spotřebitele v souladu s cíli nařízení (ES) č. 853/2004.

(8) Dále je nezbytné stanovit přísné časové/teplotní parametry pro zmrazování tuňáků v nálevu na teplotu −18 °C v jádře v mrazírenských plavidlech schválených pro tuto činnost. Snížení teploty by mělo být prováděno v rámci nepřerušeného procesu a mělo by být v souladu se stanovenými požadavky. Měla by být stanovena zejména celková doba trvání procesu zmrazení.

(9) Části I a II v kapitole I oddíle VIII přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 by proto měly být odpovídajícím způsobem změněny.

(10) V příloze III oddíle XVI nařízení (ES) č. 853/2004 se stanoví zvláštní požadavky na výrobu vysoce rafinovaných produktů, u kterých provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby ošetření použitých surovin odstranilo jakékoli riziko pro zdraví zvířat nebo pro veřejné zdraví. Produkty živočišného původu povolené jako potravinářské přídatné látky v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ([3]) jsou také takovými vysoce rafinovanými produkty, neboť výroba takových přídatných látek tato rizika odstraňuje, a měly by být proto zařazeny do oddílu XVI uvedené přílohy. Některé z těchto přídatných látek pocházejí z hmyzu, a hmyz by tudíž měl být povolen jako surovina pro vysoce rafinované produkty. Oddíl XVI přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 by proto měl být odpovídajícím způsobem změněn.

(11) Aby měly zúčastněné strany dostatek času na zavedení postupů pro splnění nových požadavků vyplývajících ze změn oddílu VIII přílohy III nařízení (ES) č. 853/2004 tímto nařízením, mělo by se toto nařízení použít ode dne 27. ledna 2026.

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

([2]) Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Bod 2 přílohy tohoto nařízení se však použije ode dne 27. ledna 2026.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 18. července 2025.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění takto:

1) v oddíle I kapitole VI se bod 5 nahrazuje tímto:

„5. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatky přiloženy informace o potravinovém řetězci požadované v souladu s přílohou II oddílem III.“;

2) v oddíle VIII:

a) se kapitola I mění takto:

i) část I.C se nahrazuje tímto:

„C. **Požadavky na mrazírenská plavidla**

1. Mrazírenská plavidla musí:

a) mít mrazicí vybavení s výkonem dostatečným k tomu, aby zmrazení proběhlo co nejrychleji v rámci nepřerušeného procesu a s co nejkratší dobou konstantní teploty, aby bylo dosaženo teploty v jádře nepřekračující –18 °C;

b) mít chladicí vybavení s dostatečnou kapacitou pro uchování produktů rybolovu ve skladištích při teplotě nepřekračující –18 °C. Skladiště se smí používat pro zmrazování, pouze pokud splňují podmínky stanovené v písmenu a) tohoto bodu, a musí být vybavena přístrojem zaznamenávajícím teplotu umístěným v místě, kde jej lze snadno odečíst. Teplotní čidlo čtečky musí být umístěno v místě, kde je teplota ve skladišti nejvyšší;

c) splňovat požadavky, uvedené v části I.B bodě 2, na plavidla určená a vybavená ke konzervaci produktů rybolovu po dobu více než 24 hodin.

2. Kromě požadavků stanovených v bodě 1 této části musí být mrazírenská plavidla, která zmrazují tuňáky v nálevu, jak je uvedeno v části II bodě 8, vybavena systémem, který:

a) nepřetržitě monitoruje a zaznamenává teplotu nálevu na palubě v reálném čase pomocí elektronických prostředků na měření teploty;

b) umožňuje provozovateli potravinářského podniku na pevnině monitorovat teplotu nálevu v reálném čase.

3. Provozovatelé potravinářských podniků s mrazírenskými plavidly, která zmrazují tuňáky v nálevu, jak je uvedeno v části II bodě 8, musí na požádání příslušným orgánům umožnit přístup k údajům o teplotě nálevu shromážděným prostřednictvím systému uvedeného v bodě 2 písm. a) a b) této části.

4. Provozovatelé potravinářských podniků s mrazírenskými plavidly, která zmrazují tuňáky v nálevu, jak je uvedeno v části II bodě 8, musí vypracovat validační plán týkající se mrazicího výkonu mrazírenských plavidel, která tuňáky v nálevu zmrazují, který musí obsahovat:

a) koherentní kinetické studie a korelační křivku mezi nálevem a teplotou v jádře na jedné straně a dobou zchlazení uvedenými v části II bodě 8 písm. a) a b) na straně druhé; tyto studie a korelační křivka musí být založeny na teplotě tuňáků zaznamenané přístroji umístěnými ve vzorcích tuňáků a na dalších kritériích, která mohou příslušné orgány stanovit;

b) důkaz, že teplotní sondy nebo čidla jsou certifikovány v souladu s příslušnými mezinárodními standardy pro měření teploty.

5. Příslušný orgán musí validační plán zkontrolovat a určit mrazicí výkon mrazírenských plavidel, která zmrazují tuňáky v nálevu, jak je uvedeno v části II bodě 8, a to během procesu schvalování těchto mrazírenských plavidel v souladu s čl. 4 odst. 3 tohoto nařízení nebo v případě mrazírenských plavidel plujících pod vlajkou země mimo EU při zařazení mrazírenských plavidel na seznam sestavený v souladu s čl. 127 odst. 3 písm. e) body ii) a iii) nařízení (EU) 2017/625.“;

ii) v části I.D se bod 3 nahrazuje tímto: „Zpracovatelská plavidla, která zmrazují produkty rybolovu, musí mít vybavení splňující požadavky na mrazírenská plavidla stanovené v části I.C bodě 1 písm. a) a b).“;

iii) část I.E se nahrazuje tímto: „Chladírenská plavidla přepravující a/nebo skladující zmrazené produkty rybolovu ve velkém objemu musí mít vybavení splňující požadavky na mrazírenská plavidla stanovené v části C bodě 1 písm. b), pokud jde o jejich schopnost udržovat teplotu.“;

iv) v části II se doplňuje nový bod 8, který zní:

„8. Celý tuňák (rodu *Thunnus a Katsuwonus*) může být zmrazen v nálevu na teplotu −18 °C v jádře v mrazírenských plavidlech uvedených v oddíle VIII kapitole I části I.C bodě 2 za předpokladu, že snížení teploty je prováděno v rámci nepřerušeného procesu a zároveň jsou splněny tyto požadavky:

a) provádí-li se proces přímého zmrazení v nálevu, jeho celková doba do dosažení teploty −18 °C v jádře nesmí překročit 96 hodin po umístění prvního úlovku tuňáka do nálevu, a tuňák musí dosáhnout teploty v jádře nižší než 0 °C za méně než 24 hodin;

b) provádí-li se před umístěním tuňáka do nálevu proces zchlazení v chlazené čisté mořské vodě, musí teplota tuňáků a chlazené čisté mořské vody dosáhnout 3 °C za méně než 6 hodin a 0 °C za méně než 16 hodin; celkový proces zchlazení v chlazené čisté mořské vodě nesmí překročit 72 hodin poté, co byl první úlovek tuňáka umístěn do nádrže na chlazenou čistou mořskou vodu; jakmile je tuňák vložen do nálevu, nesmí celková doba procesu zmrazení z 0 °C na −18 °C v jádře přesáhnout 72 hodin;

c) provozovatelé potravinářských podniků musí v nálevu monitorovat koncentraci soli a za účelem zachování koncentrace soli stanovené v jejich validačním plánu přijmout vhodná opatření;

d) pro účely ověření musí provozovatelé potravinářských podniků průběžně zaznamenávat teplotu vzorku tuňáka pomocí přístroje pro měření teploty vloženého do té části ryby, která je citlivá na teplotu a zmrzne jako poslední.“

b) V kapitole III se část B nahrazuje tímto: „Zařízení na pevnině, která zmrazují nebo skladují zmrazené produkty rybolovu, musí mít vybavení přizpůsobené prováděné činnosti, které splňuje požadavky na mrazírenská plavidla stanovené v oddíle VIII kapitole I části I.C bodě písm. a) a b).“

3) oddíl XVI se mění takto:

a) v bodě 1 se písmeno h) nahrazuje tímto:

„h) potravinářské přídatné látky živočišného původu, které jsou povolené v souladu s článkem 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (*);

(*) *Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj)“;

b) bod 2 se mění takto:

i) v písmenu c) se doplňuje nový bod 4, který zní:

„4) jsou-li získány z tuku z ovčí vlny, tepelné ošetření při teplotě nejméně 135 °C po dobu nejméně 90 minut;“

ii) doplňuje se nové písmeno d), které zní:

„d) z hmyzu.“