2025/1449

29.10.2025

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2025/1449

af 18. juli 2025

om ændring af bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for nødslagtning af tamhovdyr, for tun nedfrosset i saltlage og for højt forarbejdede produkter

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer ([1]), særlig artikel 10, stk. 1, andet afsnit, litra a), b), c), d) og e), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer gældende for ledere af fødevarevirksomheder. Ledere af fødevarevirksomheder skal bl.a. overholde de særlige krav, der er fastsat i bilag III til nævnte forordning.

(2) I henhold til afsnit I, kapitel VI, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal ledere af fødevarevirksomheder sikre, at kød af tamhovdyr, der er nødslagtet uden for slagteriet, kun kan anvendes til konsum, hvis kødet opfylder kravene i nævnte kapitel. I henhold til kapitel VI, punkt 5, skal der følge en erklæring fra lederen af fødevarevirksomheden med det aflivede dyr til slagteriet. Indholdet af denne erklæring indgår i oplysningerne om fødevarekæden i overensstemmelse med afsnit III, punkt 3, i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004. Af hensyn til klarheden og for at undgå eventuel overlapning bør kapitel VI, punkt 5, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 erstattes af en henvisning til de oplysninger om fødevarekæden, der kræves i henhold til afsnit III i bilag II til nævnte forordning.

(3) I henhold til afsnit VIII, kapitel I, del I.C., punkt 1, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal frysefartøjer have et fryseanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at indfrysning kan ske så hurtigt som muligt i en kontinuerlig proces med et så kort fryseplateau som muligt for at sænke kernetemperaturen til – 18 °C eller derunder. I henhold til denne dels punkt 2 skal frysefartøjer have et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at fiskevarerne kan opbevares i lastrummene ved en temperatur på – 18 °C eller derunder. I overensstemmelse med afsnit VIII, kapitel I, del II, punkt 7, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, skal temperaturen, når hel fisk, hvoraf der skal fremstilles konserves, nedfryses i saltlage, bringes ned på en temperatur på – 9 °C eller derunder. Det fastsættes endvidere i dette punkt, at hel fisk, som først blev nedfrosset i saltlage ved en temperatur på – 9 °C eller derunder, skal anvendes til konserves, selv om den senere nedfryses til en temperatur på – 18 °C.

(4) Offentlig kontrol udført af medlemsstaterne og audit og offentlig kontrol udført af Kommissionen både i medlemsstaterne og i tredjelande har vist, at frysefartøjer i praksis ikke kunne opnå en temperatur på – 18 °C for nedfrysning af tun i saltlage. Det fremgår også af auditrapporterne, at visse ledere af fødevarevirksomheder ulovligt har markedsført tun, der har været nedfrosset i saltlage ved – 9 C, som uforarbejdet tun til direkte konsum. I overensstemmelse med afsnit VIII, kapitel I, del II, punkt 7, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 kan denne form for tun kun anvendes til konserves. Denne praksis kan udsætte forbrugerne for sundhedsrisici, da en overdreven produktion af histamin resulterer i scombroidforgiftning.

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

(5) Der er udsendt et stigende antal meddelelser via det hurtige varslingssystem for fødevarer og foder (RASFF) om forekomst af histamin over den grænseværdi, der er fastsat i række 1.26 i kapitel I i bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 ([2]), i vakuumpakkede optøede tunfileter, der er behandlet med tilsætningsstoffer, og om scrombroid fødevareforgiftning i forbindelse med indtagelse af sådanne produkter. Medlemsstaterne har truffet foranstaltninger efter den offentlige kontrol, men nylige RASFF-meddelelser har vist, at disse foranstaltninger ikke har løst problemet.

(6) Kommissionens høringer med medlemsstaternes kompetente myndigheder og interesseorganisationer viste, at frysningsteknologien om bord på visse fartøjer er blevet væsentligt forbedret, og at det nu er muligt at nedfryse tun i saltlage ved – 18 °C, samtidig med at dens organoleptiske egenskaber bevares, og tunens sikkerhed garanteres, når visse betingelser er opfyldt. Der bør derfor fastsættes krav vedrørende nedfrysning af tun i saltlage ved – 18 °C, som er bestemt til fremstilling af tilberedte fiskevarer. Disse krav bør også sikre, at virksomhedslederne foretager passende egenkontrol og letter den offentlige kontrol, der skal foretages af de kompetente myndigheder, og som er nødvendig for at skelne mellem disse frysefartøjer og andre fartøjer, hvor tun nedfryses i saltlage ved – 9 °C og kun kan anvendes til konserves.

(7) Disse krav bør sikre, at frysefartøjerne er udstyret således, at de kan nedfryse tun i saltlage ved – 18 °C i en forud fastsat periode. Desuden bør de berørte ledere af fødevarevirksomheder være i stand til at overvåge saltlagens temperatur i realtid ved hjælp af fjernkommunikationsmidler. Sådanne data bør være tilgængelige for medlemsstaternes kompetente myndigheder. Den nødvendige frysekapacitet for frysefartøjer, der nedfryser tun i lage, bør identificeres i godkendelsesproceduren for sådanne frysefartøjer, således at de kompetente myndigheder kan identificere tun, der kommer fra disse frysefartøjer i forbindelse med offentlig kontrol og skride ind over for ledere af fødevarevirksomheder, der ulovligt markedsfører tun, der ikke er nedfrosset ved – 18 °C. Disse foranstaltninger bør sikre et velfungerende indre marked, samtidig med at forbrugerne beskyttes, i overensstemmelse med målsætningerne i forordning (EF) nr. 853/2004.

(8) Derudover er det nødvendigt at fastsætte strenge tids-/temperaturparametre for nedfrysning af tun i saltlage til en kernetemperatur på – 18 °C i frysefartøjer, der er godkendt til denne aktivitet. Sænkningen af temperaturen bør ske i en kontinuerlig proces, og under forudsætning af, at de fastsatte krav overholdes. Navnlig bør den samlede varighed af fryseprocessen fastsættes.

(9) Afsnit VIII, kapitel I, del I og II i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres.

(10) I afsnit XVI i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige krav til visse højt forarbejdede produkter, for hvilke ledere af fødevarevirksomheder skal sikre, at behandlingen af råvarerne fjerner enhver risiko for dyre- eller folkesundheden. Animalske produkter, der er godkendt som fødevaretilsætningsstoffer i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 ([3]), er også sådanne højt forarbejdede produkter, da fremstillingen af sådanne tilsætningsstoffer fjerner disse risici, og bør derfor medtages i afsnit XVI i nævnte bilag. Nogle af disse tilsætningsstoffer er fremstillet af insekter, og insekter bør derfor tillades som råvarer til højt forarbejdede produkter. Afsnit XVI i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres.

(11) For at give de interesserede parter tilstrækkelig tid til at indføre procedurer med henblik på overholdelse af de nye krav, der følger af de ændringer af afsnit VIII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, der gennemføres ved nærværende forordning, bør den finde anvendelse fra den 27. januar 2026

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

([2]) Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i Den *Europæiske Unions Tidende*.

Punkt 2 i bilaget til nærværende forordning finder dog anvendelse fra den 27. januar 2026

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 18. juli 2025.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

I bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 foretages følgende ændringer:

1) Afsnit I, kapitel VI, punkt 5, affattes således:

»5. De oplysninger om fødevarekæden, der kræves i henhold til afsnit III i bilag II, skal følge med det aflivede dyr til slagteriet.«.

2) I afsnit VIII:

a) Kapitel I, foretages følgende ændringer:

i) Del I.C. affattes således:

»C. **Krav til frysefartøjer**

1. Frysefartøjer skal:

a) have et fryseanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at indfrysning kan ske så hurtigt som muligt i en kontinuerlig proces med et så kort fryseplateau som muligt for at sænke kernetemperaturen til – 18 °C eller derunder

b) have et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at fiskevarerne kan opbevares i lastrummene ved en temperatur på – 18 °C eller derunder. Lastrummene må ikke anvendes til nedfrysning, medmindre de opfylder betingelserne i dette punkts litra a), og skal være udstyret med en termograf, der er anbragt på et sted, hvor den let kan aflæses. Temperaturføleren skal være placeret dér, hvor temperaturen i lastrummet er højest

c) opfylde kravene i del I.B., punkt 2, til fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fiskevarer i over 24 timer.

2. Ud over kravene i denne dels punkt 1 skal frysefartøjer, der nedfryser tun i saltlage, jf. del II, punkt 8, være udstyret med et system, der:

a) løbende realtidsovervåger og registrerer temperaturen i saltlagen om bord ved hjælp af elektroniske metoder til temperaturmåling

b) giver ledere af fødevarevirksomheder mulighed for at realtidsovervåge saltlagens temperatur på land.

3. Fødevarevirksomhedslederne af frysefartøjer, der nedfryser tun i saltlage, jf. del II, punkt 8, skal efter anmodning give de kompetente myndigheder adgang til de oplysninger om saltlagens temperatur, som indsamles via det system, der er omhandlet i punkt 2, litra a) og b), i denne del.

4. Fødevarevirksomhedsledere af frysefartøjer, der nedfryser tun i saltlage, jf. del II, punkt 8, skal udarbejde en valideringsplan for frysefartøjernes frysekapacitet ved nedfrysning af tun i saltlage, som skal omfatte følgende:

a) kohærente kinetiske undersøgelser og en korrelationskurve mellem saltlage og kernetemperatur på den ene side og tids- og køleperioderne som omhandlet i del II, punkt 8, litra a) og b), på den anden side. Disse undersøgelser og korrelationskurven skal baseres på tunens temperatur, der registreres af de instrumenter, der er anbragt i tunprøven, samt andre kriterier, som kan fastsættes af de kompetente myndigheder

b) dokumentation for, at temperatursonderne eller -sensorerne er certificeret i overensstemmelse med de relevante internationale standarder for temperaturmålinger.

5. Den kompetente myndighed skal kontrollere valideringsplanen og identificere frysekapaciteten for frysefartøjer, der nedfryser tun i saltlage som omhandlet i del II, punkt 8, i forbindelse med godkendelsen af disse frysefartøjer, jf. artikel 4, stk. 3, i denne forordning, eller, hvis der er tale om frysefartøjer, der fører et tredjelands flag, når frysefartøjerne opføres på den liste, der er opstillet i henhold til artikel 127, stk. 3, litra e), nr. ii) og iii), i forordning (EU) 2017/625.«

ii) Del I.D., punkt 3, affattes således: »Fabriksfartøjer, der fryser fiskevarer, skal have udstyr, der opfylder kravene til frysefartøjer i del I.C, punkt 1, litra a) og b).«

iii) Del I.E. affattes således: »Køle-/frysetransportskibe, som transporterer og/eller opbevarer frosne fiskevarer i løs vægt, skal have udstyr, der opfylder kravene for frysefartøjer, jf. del C, punkt 1, litra b), for så vidt angår deres kapacitet til at holde temperaturen.«

iv) I del II tilføjes følgende punkt 8:

»8. Hel tun (af slægten *Thunnus og Katsuwonus*) kan nedfryses i saltlage ved en kernetemperatur på – 18 °C i frysefartøjer som omhandlet i afsnit VIII, kapitel I, del I.C, punkt 2, såfremt temperaturfaldet sker kontinuerligt, og forudsat at følgende krav er opfyldt:

a) Hvis der foretages en direkte nedfrysning i saltlage, må processens samlede varighed, indtil der opnås en kernetemperatur på – 18 °C, ikke overstige 96 timer efter den første tunfangst er anbragt i saltlage, og tunen skal nå en kernetemperatur på under 0 °C på mindre end 24 timer.

b) Hvis der foretages nedkøling i kølet rent havvand, inden tunen anbringes i saltlage, skal temperaturen for blandingen af tun og kølet rent havvand nå op på 3 °C på under 6 timer og 0 °C på under 16 timer. Den samlede nedkølingsproces i kølet rent havvand må ikke overstige 72 timer, efter at den første fangst af tun er blevet anbragt i den kølede rene havvandstank. Når tunen er anbragt i saltlage, må den samlede varighed af nedfrysningsprocessen, fra 0 °C til en kernetemperatur på – 18 °C, ikke overstige 72 timer.

c) Ledere af fødevarevirksomheder skal overvåge saltkoncentrationen i saltlagen og træffe passende foranstaltninger til at opretholde den saltkoncentration, der er fastsat i deres valideringsplan.

d) Med henblik på kontrol skal ledere af fødevarevirksomheder løbende registrere temperaturen i en tunprøve ved hjælp af et temperaturmåleinstrument, der indsættes i den temperaturfølsomme del af fisken, der fryses sidst.«

b) Kapitel III, del B, affattes således: »Virksomheder på land, der fryser eller opbevarer frosne fiskevarer, skal have udstyr, som er tilpasset til den foretagne aktivitet, og som opfylder kravene til frysefartøjer i afsnit VIII, kapitel I, del I.C, punkt 1, litra a) og b).«

3) I afsnit XVI foretages følgende ændringer:

a) Punkt 1, litra h), affattes således:

»h) fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt i overensstemmelse med artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (*)

(*) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).«

b) I punkt 2 foretages følgende ændringer:

i) I litra c) tilføjes følgende nr. 4):

»4) hvis råvarerne stammer fra uldfedt: varmebehandling ved mindst 135 °C i mindst 90 minutter«

ii) Som litra d) tilføjes:

»d) insekter.«.