Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2025/1449

29.10.2025

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2025/1449 DER KOMMISSION

vom 18. Juli 2025

zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für die Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren, für in Salzlake eingefrorenen Thunfisch und für hochverarbeitete Erzeugnisse

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ([1]), insbesondere auf Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 2 Buchstaben a, b, c, d und e,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Die Lebensmittelunternehmer müssen unter anderem die spezifischen Anforderungen gemäß Anhang III der genannten Verordnung erfüllen.

(2) Gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden, nur dann für den menschlichen Verzehr verwendet wird, wenn das Fleisch die Anforderungen dieses Kapitels erfüllt. Gemäß Kapitel VI Nummer 5 muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers beigefügt werden. Der Inhalt dieser Erklärung ist in den gemäß Anhang II Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderlichen Informationen zur Lebensmittelkette enthalten. Aus Gründen der Klarheit und zur Vermeidung etwaiger Dopplungen sollte Anhang III Kapitel VI Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durch einen Verweis auf die gemäß Anhang II Abschnitt III dieser Verordnung erforderlichen Informationen zur Lebensmittelkette ersetzt werden.

(3) Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Gefrierschiffe über eine Gefrieranlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt auf eine Kerntemperatur von – 18 °C oder darunter herunterzukühlen. Teil I.C Nummer 2 sieht vor, dass Gefrierschiffe über eine Kühlanlage verfügen müssen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von – 18 °C oder darunter zu halten. Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, bei einer Temperatur von – 9 °C oder darunter gelagert werden. In Nummer 7 ist ebenfalls festgelegt, dass ganze Fische, die zunächst bei einer Temperatur von – 9 °C in Salzlake eingefroren wurden, auch dann nur für das Eindosen bestimmt sein dürfen, wenn sie später bei einer Temperatur von – 18 °C eingefroren werden.

(4) Amtliche Kontrollen der Mitgliedstaaten sowie Audits und amtliche Kontrollen der Kommission, die sowohl in den Mitgliedstaaten als auch in Drittländern durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass die Temperatur von – 18 °C für das Einfrieren von Thunfisch in Salzlake auf Gefrierschiffen in der Praxis nicht erreicht werden konnte. Aus den Auditberichten geht auch hervor, dass bestimmte Lebensmittelunternehmer Thunfisch, der bei – 9 °C in Salzlake eingefroren wurde, rechtswidrig als für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmten unverarbeiteten Thunfisch in Verkehr gebracht haben. Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf solcher Thunfisch nur für das Eindosen bestimmt sein. Diese Praxis kann Gesundheitsrisiken für die Verbraucher bergen, da eine übermäßige Histaminausschüttung zu Scombrotoxismus führt.

([1]) ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj.

(5) Im Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) finden sich immer mehr Meldungen über Histaminwerte in mit Zusatzstoffen behandelten vakuumverpackten aufgetauten Thunfischfilets („Loins"), die den Grenzwert gemäß Anhang I Kapitel I Zeile 1.26 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission ([2]) überschreiten, und über Scombroid-Lebensmittelvergiftungen im Zusammenhang mit dem Verzehr solcher Erzeugnisse. Die Mitgliedstaaten haben im Anschluss an die amtlichen Kontrollen entsprechende Maßnahmen ergriffen, aber die jüngsten RASFF-Meldungen zeigen, dass das Problem durch diese Maßnahmen nicht gelöst wurde.

(6) Von der Kommission durchgeführte Konsultationen der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten und von Interessenverbänden haben ergeben, dass sich die Gefriertechnologie an Bord bestimmter Schiffe erheblich verbessert hat und es nun möglich ist, Thunfisch bei – 18 °C in Salzlake einzufrieren, dabei gleichzeitig seine organoleptischen Eigenschaften zu wahren und die Sicherheit des Thunfischs, sollte er bestimmten Bedingungen unterliegen, zu gewährleisten. Daher ist es angezeigt, entsprechende Anforderungen an das Einfrieren von zur Herstellung von zubereiteten Fischereierzeugnissen bestimmtem Thunfisch bei – 18 °C in Salzlake festzulegen. Mit diesen Anforderungen sollte auch sichergestellt werden, dass die Unternehmer geeignete Eigenkontrollen durchführen und den zuständigen Behörden die von ihnen durchzuführenden amtlichen Kontrollen erleichtern, bei denen es notwendig ist, diese Gefrierschiffe von den Gefrierschiffen zu unterscheiden, die ausschließlich für das Eindosen bestimmten Thunfisch bei – 9 °C in Salzlake einfrieren.

(7) Durch diese Anforderungen sollte dafür gesorgt werden, dass die Gefrierschiffe dafür ausgerüstet sind, Thunfisch für einen im Voraus festgelegten Zeitraum bei – 18 °C in Salzlake einzufrieren. Darüber hinaus sollten die betroffenen Lebensmittelunternehmer in der Lage sein, die Temperatur der Salzlake mit Fernkommunikationsmitteln in Echtzeit zu überwachen. Diese Daten sollten den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zur Verfügung gestellt werden. Beim Zulassungsverfahren für Gefrierschiffe, die Thunfisch in Salzlake einfrieren, sollte die geeignete Gefrierkapazität dieser Schiffe ermittelt werden, damit die zuständigen Behörden bei amtlichen Kontrollen den von solchen Gefrierschiffen stammenden Thunfisch identifizieren und gegen Unternehmer vorgehen können, die Thunfisch, der nicht bei – 18 °C eingefroren wurde, rechtswidrig in Verkehr bringen. Mit diesen Maßnahmen sollte das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts gewährleistet und gleichzeitig für den Schutz der Verbraucher im Einklang mit den Zielen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gesorgt werden.

(8) Darüber hinaus müssen strenge Zeit-/Temperaturparameter für das Einfrieren von Thunfisch bei einer Kerntemperatur von – 18 °C in Salzlake auf für diese Tätigkeit zugelassenen Gefrierschiffen festgelegt werden. Die Absenkung der Temperatur sollte in einem kontinuierlichen Verfahren und unter Einhaltung der festgelegten Anforderungen erfolgen. Insbesondere sollte eine Gesamtdauer für das Einfrierverfahren festgelegt werden.

(9) Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teile I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten daher entsprechend geändert werden.

(10) Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische Anforderungen an bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse, bei denen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen müssen, dass durch die Behandlung der verwendeten Rohstoffe jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeschlossen ist. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ([3]) als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind, handelt es sich ebenfalls um solche hochverarbeiteten Erzeugnisse, da jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier durch die Herstellung dieser Zusatzstoffe ausgeschlossen ist, weshalb sie in Abschnitt XVI des genannten Anhangs aufgenommen werden sollten. Einige dieser Zusatzstoffe stammen aus Insekten, weshalb Insekten als Rohstoffe für hochverarbeitete Erzeugnisse zugelassen werden sollten. Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.

(11) Um den interessierten Parteien genügend Zeit einzuräumen, um Verfahren zur Erfüllung der neuen Anforderungen umzusetzen, die sich aus den mit der vorliegenden Verordnung vorgenommenen Änderungen an Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ergeben, sollte sie ab dem 27. Januar 2026 gelten.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

([2]) Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Nummer 2 des Anhangs dieser Verordnung gilt jedoch ab dem 27. Januar 2026.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 18. Juli 2025

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird wie folgt geändert:

1. Abschnitt I Kapitel VI Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„5. Die gemäß Anhang II Abschnitt III vorgeschriebenen Informationen zur Lebensmittelkette müssen dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt werden."

2. In Abschnitt VIII

a) wird Kapitel I wie folgt geändert:

i) Teil I.C erhält folgende Fassung:

„C. **Anforderungen an Gefrierschiffe**

1. Gefrierschiffe müssen

a) über eine Gefrieranlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt auf eine Kerntemperatur von − 18 °C oder darunter herunterzukühlen;

b) über eine Kühlanlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von − 18 °C oder darunter zu halten. Lagerräume dürfen nur dann zum Einfrieren genutzt werden, wenn sie die Bedingungen gemäß Buchstabe a dieser Nummer erfüllen, und sie müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, die so angebracht sind, dass sie leicht abgelesen werden können. Der Temperaturfühler dieser Geräte muss in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht;

c) den in Teil IB Nummer 2 festgelegten Anforderungen an Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können, genügen.

2. Zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Nummer 1 dieses Teils müssen Gefrierschiffe, die Thunfisch gemäß Teil II Nummer 8 in Salzlake einfrieren, mit einem System ausgerüstet sein, das

a) die Temperatur der Salzlake an Bord mit elektronischen Mitteln zur Temperaturmessung kontinuierlich und in Echtzeit überwacht und aufzeichnet,

b) eine Echtzeitüberwachung der Temperatur der Salzlake durch den Lebensmittelunternehmer an Land ermöglicht.

3. Die Lebensmittelunternehmer, die Gefrierschiffe betreiben, die Thunfisch gemäß Teil II Nummer 8 in Salzlake einfrieren, müssen den zuständigen Behörden auf Verlangen Zugang zu den Daten über die Temperatur der Salzlake gewähren, die von dem in Nummer 2 Buchstaben a und b dieses Teils genannten System erfasst wurden.

4. Die Lebensmittelunternehmer, die Gefrierschiffe betreiben, die Thunfisch gemäß Teil II Nummer 8 in Salzlake einfrieren, müssen einen Validierungsplan für die Gefrierkapazität der Gefrierschiffe erstellen, die Thunfisch in Salzlake einfrieren, und dieser Plan muss Folgendes umfassen:

a) kohärente kinetische Untersuchungen und eine Korrelationskurve zwischen der Temperatur der Salzlake und der Kerntemperatur einerseits und dem Zeitraum und den Kühlzeiten gemäß Teil II Nummer 8 Buchstaben a und b andererseits; diese Untersuchungen müssen ebenso wie die Korrelationskurve auf der Temperatur des Thunfischs, die von den in beprobten Thunfischen eingesetzten Instrumenten gemessen wurde, sowie auf anderen von den zuständigen Behörden gegebenenfalls festgelegten Kriterien beruhen;

b) den Nachweis, dass die Temperatursonden oder -sensoren nach den einschlägigen internationalen Normen für Temperaturmessungen zertifiziert sind.

5. Bei der Zulassung von Gefrierschiffen, die Thunfisch gemäß Teil II Nummer 8 in Salzlake einfrieren, nach dem in Artikel 4 Absatz 3 der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Verfahren bzw. — sollten die Gefrierschiffe die Flagge eines Drittlands führen — bei der Aufnahme der Gefrierschiffe in die gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffern ii und iii der Verordnung (EU) 2017/625 erstellte Liste muss die zuständige Behörde den Validierungsplan dieser Gefrierschiffe überprüfen und ihre Gefrierkapazität ermitteln."

ii) Teil I.D Nummer 3 erhält folgende Fassung: „Fabrikschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden, müssen die Anforderungen für Gefrierfische gemäß Teil I.C Nummer 1 Buchstaben a und b erfüllen."

iii) Teil I.E erhält folgende Fassung: „Kühlschiffe, die gefrorene Fischereierzeugnisse als Massengut befördern und/oder lagern, müssen über eine Ausrüstung verfügen, die den Anforderungen an Gefrierschiffe gemäß Teil C Nummer 1 Buchstabe b hinsichtlich ihrer Leistung zur Temperaturerhaltung entspricht."

iv) In Teil II wird folgende Nummer 8 angefügt:

„8. Ganzer Thunfisch (Gattungen *Thunnus* und *Katsuwonus*) darf auf Gefrierschiffen gemäß Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummer 2 bei einer Kerntemperatur von – 18 °C in Salzlake eingefroren werden, sofern die Absenkung der Temperatur in einem kontinuierlichen Verfahren erfolgt und die folgenden Anforderungen erfüllt sind:

a) Bei einem direkten Einfrieren in Salzlake darf die Gesamtdauer des Verfahrens bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von – 18 °C 96 Stunden nach dem Einlegen des ersten Thunfischfangs in Salzlake nicht überschreiten, und der Thunfisch muss in weniger als 24 Stunden eine Kerntemperatur von unter 0 °C erreichen;

b) Wird der Thunfisch vor dem Einlegen in Salzlake einem Kühlverfahren in gekühltem sauberem Meerwasser unterzogen, muss die Temperatur der Mischung aus Thunfisch und gekühltem sauberem Meerwasser innerhalb von weniger als 6 Stunden 3 °C und innerhalb von weniger als 16 Stunden 0 °C erreichen die Gesamtdauer des Kühlverfahrens in gekühltem sauberem Meerwasser darf 72 Stunden nach dem Einlegen des ersten Thunfischfangs in den Tank mit gekühltem sauberem Meerwasser nicht überschreiten; nach dem Einlegen des Thunfischs in Salzlake darf die Gesamtdauer des Einfrierverfahrens von 0 °C bis zu einer Kerntemperatur von – 18 °C 72 Stunden nicht überschreiten;

c) die Lebensmittelunternehmer müssen die Salzkonzentration der Salzlake überwachen und geeignete Maßnahmen ergreifen, um die in ihrem Validierungsplan festgelegte Salzkonzentration aufrechtzuerhalten;

d) zu Überprüfungszwecken müssen die Lebensmittelunternehmer die Temperatur einer Thunfischprobe fortlaufend mit einem Temperaturmessgerät aufzeichnen, das in den temperaturempfindlichen Teil des Fisches eingeführt wird, der zuletzt gefriert."

b) Kapitel III Teil B erhält folgende Fassung: „Betriebe an Land, die Fischereierzeugnisse einfrieren oder gefrorene Fischereierzeugnisse lagern, müssen über eine an die ausgeübte Tätigkeit angepasste Anlage verfügen, die den Anforderungen an Gefrierschiffe gemäß Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummer 1 Buchstaben a und b entspricht."

3. Abschnitt XVI wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 Buchstabe h erhält folgende Fassung:

„h) Lebensmittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs, die gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates (*) zugelassen sind,"

(*) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj)."

b) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

i) In Buchstabe c wird folgende Nummer 4 angefügt:

„4. Wenn die Rohstoffe von Wollfett stammen: Wärmebehandlung bei einer Temperatur von mindestens 135 °C für mindestens 90 Minuten.“

ii) Es wird folgender Buchstabe d angefügt:

„d) Insekten.“