Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά L

2025/1449

29.10.2025

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2025/1449 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 18ης Ιουλίου 2025

για την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ειδικούς κανόνες υγιεινής για την επείγουσα σφαγή κατοικίδιων οπληφόρων, για τόνο κατεψυγμένο σε άλμη και για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

([1])Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο στοιχεία α), β), γ), δ) και ε),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει ειδικούς κανόνες για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων υποχρεούνται να συμμορφώνονται, μεταξύ άλλων, με τις ειδικές απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα III του εν λόγω κανονισμού.

(2) Το παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο VI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν ότι το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής εκτός σφαγείου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση, μόνον εάν το κρέας πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται στο εν λόγω κεφάλαιο. Το σημείο 5 του εν λόγω κεφαλαίου VI απαιτεί δήλωση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων η οποία πρέπει να συνοδεύει το σφαγμένο ζώο στο σφαγείο. Το περιεχόμενο της εν λόγω δήλωσης περιλαμβάνεται στις πληροφορίες για την αλυσίδα των τροφίμων οι οποίες απαιτούνται σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα III σημείο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Για λόγους σαφήνειας και αποφυγής πιθανών αλληλεπικαλύψεων, το σημείο 5 του κεφαλαίου VI του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να αντικατασταθεί από αναφορά στις πληροφορίες για την αλυσίδα τροφίμων, οι οποίες απαιτούνται σύμφωνα με το τμήμα III του παραρτήματος II του εν λόγω κανονισμού.

(3) Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I.Γ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τα πλοία-καταψύκτες πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό κατάψυξης με επαρκή ικανότητα ώστε να καταψύχουν το ταχύτερο δυνατόν σε συνεχή διαδικασία και με θερμική περίοδο αναστολής όσο το δυνατόν συντομότερη, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία πυρήνα που δεν υπερβαίνει τους – 18 °C. Σύμφωνα με το σημείο 2 του εν λόγω μέρους τα πλοία-καταψύκτες απαιτείται να διαθέτουν ψυκτικό εξοπλισμό με επαρκή ικανότητα για τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων στα κύτη αποθήκευσης σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους – 18 °C. Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος II σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, όταν γίνεται κατάψυξη σε άλμη ολόκληρου ψαριού που προορίζεται για κονσερβοποίηση, η θερμοκρασία του δεν πρέπει να υπερβαίνει τους – 9 °C. Το σημείο αυτό ορίζει επίσης ότι, ακόμη και αν στη συνέχεια καταψυχθεί σε θερμοκρασία – 18 °C, το ολόκληρο ψάρι που καταψύχεται αρχικά σε άλμη σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους – 9 °C πρέπει να προορίζεται για κονσερβοποίηση.

(4) Οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν από τα κράτη μέλη και οι έλεγχοι και οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν από την Επιτροπή τόσο στα κράτη μέλη όσο και σε τρίτες χώρες κατέδειξαν ότι, στην πράξη, στα πλοία-καταψύκτες δεν μπορούσε να επιτευχθεί η θερμοκρασία των – 18 °C για την κατάψυξη τόνου σε άλμη. Οι εκθέσεις ελέγχου κατέδειξαν επίσης ότι ορισμένοι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων έχουν διαθέσει παράνομα στην αγορά, ως μη μεταποιημένο τόνο για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, τόνο κατεψυγμένο σε άλμη σε θερμοκρασία – 9 °C. Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος II σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ο τόνος αυτός μπορεί να προορίζεται μόνο για κονσερβοποίηση. Η πρακτική αυτή μπορεί να εκθέσει τους καταναλωτές σε κινδύνους για την υγεία, καθώς η υπερβολική παραγωγή ισταμίνης οδηγεί σε τροφική δηλητηρίαση από σκομβροτοξίνη.

([1]) ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj.

(5) Όλο και περισσότερες κοινοποιήσεις εκδίδονται μέσω του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF) σχετικά με την παρουσία ισταμίνης πάνω από το όριο που καθορίζεται στη σειρά 1.26 του κεφαλαίου I του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής ([2]) σε αποψυγμένα φιλέτα τόνου συσκευασμένα σε κενό αέρος, τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία με πρόσθετα τροφίμων, και σχετικά με περιστατικά τροφικής δηλητηρίασης από σκομβροτοξίνη που συνδέονται με την κατανάλωση των εν λόγω προϊόντων. Τα κράτη μέλη έλαβαν μέτρα μετά τους επίσημους ελέγχους, αλλά πρόσφατες κοινοποιήσεις RASFF κατέδειξαν ότι τα μέτρα αυτά δεν είχαν ως αποτέλεσμα την επίλυση του ζητήματος.

(6) Οι διαβουλεύσεις της Επιτροπής με τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών και τις οργανώσεις των ενδιαφερόμενων μερών κατέδειξαν ότι οι τεχνολογίες κατάψυξης επί ορισμένων σκαφών έχουν βελτιωθεί σημαντικά και ότι είναι πλέον δυνατή η κατάψυξη του τόνου σε άλμη στους – 18 °C, με παράλληλη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους και διασφάλιση της ασφάλειας του τόνου, εφόσον πληρούνται ορισμένες προϋποθέσεις. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να καθοριστούν απαιτήσεις σχετικά με την κατάψυξη σε άλμη, σε θερμοκρασία – 18 °C, τόνου ο οποίος προορίζεται για την παραγωγή παρασκευασμένων αλιευτικών προϊόντων. Οι απαιτήσεις αυτές θα πρέπει επίσης να διασφαλίζουν ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων διενεργούν κατάλληλους δικούς τους ελέγχους και διευκολύνουν τους επίσημους ελέγχους που πρέπει να διενεργούνται από τις αρμόδιες αρχές, οι οποίοι είναι απαραίτητοι για τον διαχωρισμό των εν λόγω πλοίων-καταψυκτών από εκείνα στα οποία ο τόνος καταψύχεται σε άλμη σε θερμοκρασία – 9 °C και προορίζεται μόνο για κονσερβοποίηση.

(7) Οι απαιτήσεις αυτές θα πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα πλοία-καταψύκτες είναι εξοπλισμένα ώστε να μπορούν να καταψύχουν τόνο σε άλμη στους – 18 °C για προκαθορισμένο χρονικό διάστημα. Επιπλέον, οι ενδιαφερόμενοι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να είναι σε θέση να παρακολουθούν τη θερμοκρασία της άλμης σε πραγματικό χρόνο, χρησιμοποιώντας μέσα εξ αποστάσεως επικοινωνίας. Τα στοιχεία αυτά θα πρέπει να παραμένουν στη διάθεση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών. Η κατάλληλη ικανότητα κατάψυξης των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη θα πρέπει να προσδιορίζεται κατά τη διαδικασία έγκρισης των εν λόγω πλοίων-καταψυκτών, ώστε να μπορούν οι αρμόδιες αρχές να αναγνωρίζουν τον τόνο που προέρχεται από τα εν λόγω πλοία-καταψύκτες κατά τη διάρκεια επίσημων ελέγχων και να λαμβάνουν μέτρα κατά των επιχειρήσεων που διαθέτουν παράνομα στην αγορά τόνο που δεν έχει καταψυχθεί σε θερμοκρασία – 18 °C. Τα μέτρα αυτά θα πρέπει να διασφαλίζουν την ορθή λειτουργία της εσωτερικής αγοράς, προστατεύοντας παράλληλα τους καταναλωτές, σύμφωνα με τους στόχους του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

(8) Επιπλέον, είναι αναγκαίο να καθοριστούν αυστηρές παράμετροι χρόνου/θερμοκρασίας για την κατάψυξη του τόνου σε άλμη σε εσωτερική θερμοκρασία – 18 °C σε πλοία-καταψύκτες που έχουν εγκριθεί για την εν λόγω δραστηριότητα. Η μείωση της θερμοκρασίας θα πρέπει να πραγματοποιείται με συνεχή διαδικασία και με την επιφύλαξη της συμμόρφωσης με τις καθορισμένες απαιτήσεις. Ειδικότερα, θα πρέπει να καθοριστεί η συνολική διάρκεια της διαδικασίας κατάψυξης.

(9) Το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρη I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.

(10) Το παράρτημα III τμήμα XVI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ειδικές απαιτήσεις για ορισμένα ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα για τα οποία η επεξεργασία της πρώτης ύλης αποκλείει κάθε κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων. Τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που έχουν εγκριθεί ως πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([3]) αποτελούν και αυτά τέτοιου είδους ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα, δεδομένου ότι η παραγωγή των εν λόγω προσθέτων αποκλείει αυτούς τους κινδύνους και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να συμπεριληφθούν στο τμήμα XVI του εν λόγω παραρτήματος. Ορισμένα από αυτά τα πρόσθετα προέρχονται από έντομα και, ως εκ τούτου, τα έντομα θα πρέπει να επιτρέπονται ως πρώτες ύλες για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα. Κατά συνέπεια, το παράρτημα III τμήμα XVI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.

(11) Για να δοθεί στα ενδιαφερόμενα μέρη ο απαραίτητος χρόνος για να θέσουν σε εφαρμογή διαδικασίες συμμόρφωσης με τις νέες απαιτήσεις που απορρέουν από τις τροποποιήσεις του τμήματος VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ο παρών κανονισμός θα πρέπει να εφαρμοστεί από τις 27η Ιανουαρίου 2026

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

([2]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj.

([3]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Το σημείο 2 του παραρτήματος του παρόντος κανονισμού εφαρμόζεται από τις 27η Ιανουαρίου 2026

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 18 Ιουλίου 2025.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται ως εξής:

1. στο τμήμα I κεφάλαιο VI, το σημείο 5 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«5. Οι πληροφορίες για την αλυσίδα τροφίμων που απαιτούνται σύμφωνα με το τμήμα III του παραρτήματος II πρέπει να συνοδεύουν το σφαγμένο ζώο στο σφαγείο.»·

2. στο τμήμα VIII:

α) το κεφάλαιο I τροποποιείται ως εξής:

i) το μέρος I.Γ αντικαθίσταται από το ακόλουθο:

«Γ. **Απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες**

1. Τα πλοία-καταψύκτες πρέπει:

α) να διαθέτουν εξοπλισμό κατάψυξης με επαρκή ικανότητα να καταψύχουν το ταχύτερο δυνατόν σε συνεχή διαδικασία και με θερμική περίοδο αναστολής όσο το δυνατόν συντομότερη, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία πυρήνα που δεν υπερβαίνει τους – 18 °C·

β) να διαθέτουν ψυκτικό εξοπλισμό με επαρκή ικανότητα να διατηρούν αλιευτικά προϊόντα στα κύτη αποθήκευσης σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους – 18 °C. Τα κύτη αποθήκευσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για κατάψυξη, εκτός εάν πληρούν τους όρους που καθορίζονται στο στοιχείο α) του παρόντος σημείου, και πρέπει να είναι εφοδιασμένα με διάταξη καταγραφής της θερμοκρασίας σε σημείο που να είναι ευανάγνωστο. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του θερμομέτρου πρέπει να είναι τοποθετημένος στο σημείο του κύτους με την υψηλότερη θερμοκρασία·

γ) να πληρούν τις απαιτήσεις για τα σκάφη που είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη διατήρηση αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των 24 ωρών, όπως ορίζονται στο μέρος I.Β σημείο 2.

2. Επιπλέον των απαιτήσεων που καθορίζονται στο σημείο 1 του παρόντος μέρους, τα πλοία-καταψύκτες στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, όπως αναφέρεται στο μέρος II σημείο 8, πρέπει να είναι εξοπλισμένα με σύστημα το οποίο:

α) παρακολουθεί συνεχώς σε πραγματικό χρόνο και καταγράφει τη θερμοκρασία της άλμης επί του πλοίου χρησιμοποιώντας ηλεκτρονικά μέσα μέτρησης της θερμοκρασίας·

β) επιτρέπει την παρακολούθηση της θερμοκρασίας της άλμης από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων σε πραγματικό χρόνο.

3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, όπως αναφέρεται στο μέρος II σημείο 8, πρέπει να παρέχουν στις αρμόδιες αρχές, κατόπιν αιτήματος, πρόσβαση στα στοιχεία σχετικά με τη θερμοκρασία της άλμης που συλλέγονται μέσω του συστήματος που αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχεία α) και β) του παρόντος μέρους.

4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, όπως αναφέρεται στο μέρος II σημείο 8, πρέπει να καταρτίσουν σχέδιο επικύρωσης σχετικά με την ικανότητα κατάψυξης των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

α) συνεκτικές μελέτες κινητικής και καμπύλη συσχέτισης μεταξύ της θερμοκρασίας της άλμης και της θερμοκρασίας πυρήνα, αφενός, και του χρόνου και των περιόδων ψύξης που αναφέρονται στο μέρος II σημείο 8 στοιχεία α) και β), αφετέρου· οι εν λόγω μελέτες και η καμπύλη συσχέτισης πρέπει να βασίζονται στη θερμοκρασία του τόνου η οποία καταγράφεται από τα όργανα που τοποθετούνται σε δείγματα τόνου, καθώς και σε άλλα κριτήρια που μπορούν να καθορίσουν οι αρμόδιες αρχές·

β) στοιχεία που αποδεικνύουν ότι οι ανιχνευτές ή οι αισθητήρες θερμοκρασίας είναι πιστοποιημένοι σύμφωνα με τα σχετικά διεθνή πρότυπα μέτρησης θερμοκρασίας.

5. Η αρμόδια αρχή πρέπει να ελέγχει το σχέδιο επικύρωσης και να προσδιορίζει την ικανότητα κατάψυξης των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, όπως αναφέρεται στο μέρος ΙΙ σημείο 8, κατά τη διαδικασία έγκρισης των εν λόγω πλοίων-ψυγείων σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 3 του παρόντος κανονισμού ή, στην περίπτωση πλοίων-καταψυκτών που φέρουν τη σημαία τρίτης χώρας, κατά την εγγραφή των πλοίων-καταψυκτών στον κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 127 παράγραφος 3 στοιχείο ε) σημεία ii) και iii) του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625.»·

ii) στο μέρος Ι.Δ, το σημείο 3 αντικαθίσταται από τα ακόλουθα: «Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που να πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες που ορίζονται στο μέρος Ι.Γ σημεία 1α) και 1β).»·

iii) το μέρος Ι.Ε αντικαθίσταται από το ακόλουθο: «Τα πλοία-ψυγεία που μεταφέρουν και/ή αποθηκεύουν χύδην κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που να πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες που καθορίζονται στο σημείο 1β) του μέρους Γ σχετικά με την ικανότητά τους να διατηρούν τη θερμοκρασία.»·

iv) στο μέρος ΙΙ, προστίθεται το ακόλουθο σημείο 8:

«8. Ολόκληρος τόνος (γένος *Thunnus* και *Katsuwonus*) μπορεί να καταψυχθεί σε άλμη σε εσωτερική θερμοκρασία – 18 °C στα πλοία-καταψύκτες που αναφέρονται στο τμήμα VIII κεφάλαιο Ι μέρος Ι.Γ σημείο 2, υπό τον όρο ότι η μείωση της θερμοκρασίας πραγματοποιείται με συνεχή διαδικασία και με την επιφύλαξη της τήρησης των ακόλουθων απαιτήσεων:

α) όταν εκτελείται διαδικασία άμεσης κατάψυξης σε άλμη, η συνολική διάρκειά της ώστε να επιτευχθεί θερμοκρασία πυρήνα – 18 °C δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 96 ώρες μετά την τοποθέτηση του πρώτου αλιεύματος τόνου σε άλμη και ο τόνος πρέπει να φθάνει σε θερμοκρασία πυρήνα κάτω των 0 °C σε λιγότερο από 24 ώρες·

β) όταν πραγματοποιείται διαδικασία ψύξης σε ψυχραμένο καθαρό θαλάσσιο νερό πριν από την τοποθέτηση του τόνου σε άλμη, η θερμοκρασία του μείγματος τόνου και ψυχραμένου καθαρού θαλάσσιου νερού πρέπει να φθάνει τους 3 °C σε λιγότερο από 6 ώρες και τους 0 °C σε λιγότερο από 16 ώρες· η συνολική διαδικασία ψύξης σε ψυχραμένο καθαρό θαλάσσιο νερό δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 72 ώρες από την τοποθέτηση του πρώτου αλιεύματος τόνου στη δεξαμενή ψυχραμένου καθαρού θαλάσσιου νερού· μετά την τοποθέτηση του τόνου σε άλμη, η συνολική διάρκεια της διαδικασίας κατάψυξης, με εσωτερική θερμοκρασία από τους 0 °C στους – 18 °C, δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 72 ώρες·

γ) οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να παρακολουθούν τη συγκέντρωση άλατος στην άλμη και να λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα για τη διατήρηση της συγκέντρωσης άλατος που ορίζεται στο σχέδιο επικύρωσης·

δ) για λόγους επαλήθευσης, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να καταγράφουν συνεχώς τη θερμοκρασία δείγματος τόνου μέσω οργάνου μέτρησης της θερμοκρασίας το οποίο εισάγεται στο ευαίσθητο στη θερμοκρασία τμήμα των ιχθύων που πρόκειται να καταψυχθεί τελευταίο·»·

β) στο παράρτημα ΙΙΙ, το μέρος Β αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Οι εγκαταστάσεις στην ξηρά που καταψύχουν ή αποθηκεύουν κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό προσαρμοσμένο στην ασκούμενη δραστηριότητα, ο οποίος πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες που ορίζονται στο τμήμα VIII κεφάλαιο Ι μέρος Ι.Γ σημεία 1α) και 1β).»·

3. το τμήμα XVI τροποποιείται ως εξής:

α) στο σημείο 1, το στοιχείο η) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«η) Πρόσθετα τροφίμων ζωικής προέλευσης που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*)·

(*) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).»·

β) το σημείο 2) τροποποιείται ως εξής:

i) στο στοιχείο γ) προστίθεται το ακόλουθο υποσημείο 4):

«4) όταν προέρχονται από εριολίπος, θερμική επεξεργασία σε θερμοκρασία τουλάχιστον 135 °C για τουλάχιστον 90 λεπτά·»·

ii) προστίθεται το ακόλουθο στοιχείο δ):

«δ) έντομα.».