Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2025/1449

29.10.2025

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2025/1449 DE LA COMMISSION

du 18 juillet 2025

modifiant l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles spécifiques d'hygiène applicables à l'abattage d'urgence des ongulés domestiques, au thon congelé en saumure et aux produits hautement raffinés

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ([1]), et notamment son article 10, paragraphe 1, deuxième alinéa, points a), b), c), d) et e),

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Les exploitants du secteur alimentaire sont notamment tenus de respecter les exigences spécifiques énoncées à l'annexe III dudit règlement.

(2) La section I, chapitre VI, de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 prévoit que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la viande provenant d'ongulés domestiques ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir puisse être destinée à la consommation humaine uniquement si elle est conforme aux exigences mentionnées dans ledit chapitre. Le point 5) de ce chapitre VI exige qu'une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire soit acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir. Le contenu de cette déclaration est inclus dans les informations sur la chaîne alimentaire requises conformément à la section III, point 3, de l'annexe II du règlement (CE) nº 853/2004. Par souci de clarté et afin d'éviter d'éventuels doublons, il convient de remplacer le chapitre VI, point 5), de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 par une référence aux informations sur la chaîne alimentaire requises conformément à la section III de l'annexe II dudit règlement.

(3) La section VIII, chapitre I, partie I.C, point 1), de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 exige que les bateaux congélateurs disposent d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas – 18 °C. Le point 2) de ladite partie exige que les bateaux congélateurs disposent d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas – 18 °C. Conformément à la section VIII, chapitre I, partie II, point 7, de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004, lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas – 9 °C. Ce point stipule également que, même s'ils sont ensuite congelés à une température de – 18 °C, les poissons entiers initialement congelés en saumure à une température ne dépassant pas – 9 °C doivent être destinés à être mis en conserve.

(4) Les contrôles officiels effectués par les États membres, et les audits et contrôles officiels réalisés par la Commission tant dans les États membres que dans les pays tiers, ont montré que, dans la pratique, les bateaux congélateurs ne pouvaient pas atteindre une température de – 18 °C pour la congélation du thon en saumure. Les rapports d'audit ont également révélé que certains exploitants du secteur alimentaire avaient illégalement mis sur le marché, en tant que thon non transformé destiné à la consommation humaine directe, du thon congelé en saumure à une température de – 9 °C. Conformément à la section VIII, chapitre I, partie II, point 7, de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004, ce thon ne peut être destiné qu'à être mis en conserve. Cette pratique peut présenter des risques pour la santé des consommateurs, car une production excessive d'histamine entraîne des cas de scombrotoxisme.

([1]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj.

(5) De plus en plus de notifications sont émises dans le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) concernant la présence d'histamine à un taux supérieur à la limite fixée au chapitre 1, ligne 1.26, de l'annexe I du règlement (CE) nº 2073/2005 de la Commission ([2]) dans les longes de thon décongelées, conditionnées sous vide et traitées avec des additifs, et des cas de scombrotoxisme associés à la consommation de ces produits. Les États membres ont pris des mesures à la suite de contrôles officiels, mais des notifications RASFF récentes ont montré que ces mesures n'avaient pas permis de résoudre le problème.

(6) Les consultations de la Commission avec les autorités compétentes des États membres et des organisations de parties prenantes ont montré que les technologies de congélation à bord de certains bateaux se sont considérablement améliorées et qu'il est désormais possible de congeler le thon en saumure à une température de - 18 °C tout en maintenant ses caractéristiques organoleptiques et en garantissant la sécurité du thon lorsqu'il est soumis à certaines conditions. Il convient donc d'établir des exigences concernant la congélation en saumure, à une température de – 18 °C, du thon destiné à la production de produits préparés de la pêche. Ces exigences devraient également garantir que les exploitants effectuent des autocontrôles appropriés, et faciliter les contrôles officiels devant être effectués par les autorités compétentes, qui sont nécessaires pour différencier ces bateaux congélateurs de ceux qui congèlent en saumure, à une température de – 9 °C, du thon uniquement destiné à être mis en conserve.

(7) Elles devraient permettre de s'assurer que les bateaux congélateurs sont équipés de manière à pouvoir congeler le thon en saumure à une température de – 18 °C pendant une durée prédéfinie. En outre, les exploitants du secteur alimentaire concernés devraient être en mesure de surveiller la température de la saumure en temps réel, à l'aide de moyens de communication à distance. Ces données devraient être tenues à la disposition des autorités compétentes des États membres. La capacité de congélation appropriée pour les bateaux congélateurs congelant du thon en saumure devrait être déterminée au cours de la procédure d'agrément de ces bateaux afin de permettre aux autorités compétentes d'identifier le thon provenant de ceux-ci lors des contrôles officiels et de prendre des mesures à l'encontre des exploitants mettant illégalement sur le marché du thon qui n'est pas congelé à une température de – 18 °C. Ces mesures devraient assurer le bon fonctionnement du marché intérieur tout en protégeant les consommateurs, conformément aux objectifs du règlement (CE) nº 853/2004.

(8) En outre, il est nécessaire de fixer des paramètres de durée/température stricts pour la congélation du thon en saumure à une température à cœur de – 18 °C dans les bateaux congélateurs agréés pour cette activité. La diminution de la température devrait s'effectuer dans le cadre d'un processus continu et sous réserve du respect des exigences établies. En particulier, il convient de déterminer la durée totale du processus de congélation.

(9) La section VIII, chapitre I, parties I et II, de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 devrait être modifiée en conséquence.

(10) La section XVI de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 établit des exigences spécifiques applicables à certains produits hautement raffinés pour lesquels les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le traitement des matières premières élimine tout risque pour la santé publique ou animale. Les produits d'origine animale autorisés en tant qu'additifs alimentaires conformément au règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ([3]) font également partie de ces produits hautement raffinés, étant donné que la production de ces additifs écarte ces risques; ils devraient donc être inclus à la section XVI de ladite annexe. Certains de ces additifs sont dérivés d'insectes. Par conséquent, les insectes devraient être autorisés en tant que matières premières pour des produits hautement raffinés. Il convient dès lors de modifier en conséquence la section XVI de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004.

(11) Afin de laisser aux parties intéressées le temps nécessaire pour mettre en place des procédures pour se conformer aux nouvelles exigences résultant des modifications apportées à la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 par le présent règlement, il convient que ce dernier soit applicable à partir du 27 janvier 2026,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

([2]) Règlement (CE) nº 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Toutefois, le point 2) de l'annexe du présent règlement est applicable à partir du 27 janvier 2026

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 18 juillet 2025.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE

L'annexe III du règlement (CE) nº 853/2004 est modifiée comme suit:

1) À la section I, chapitre VI, le point 5) est remplacé par le texte suivant:

«5) les informations sur la chaîne alimentaire requises conformément à la section III de l'annexe II doivent être acheminées avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir;».

2) À la section VIII:

a) le chapitre I est modifié comme suit:

i) la partie I.C est remplacée par le texte suivant:

«C. **Exigences applicables aux bateaux congélateurs**

1. Les bateaux congélateurs doivent:

a) disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas – 18 °C;

b) disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas – 18 °C. Les locaux d'entreposage ne peuvent pas être utilisés pour la congélation à moins qu'ils ne remplissent les conditions énoncées au point a) du présent point, et ils doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée;

c) répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie I.B, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures.

2. Outre les exigences énoncées au point 1 de la présente partie, les bateaux congélateurs qui congèlent du thon en saumure conformément à la partie II, point 8, doivent être équipés d'un système permettant:

a) de surveiller en continu et en temps réel et d'enregistrer la température de la saumure à bord à l'aide de dispositifs électroniques de mesure de la température;

b) à l'exploitant du secteur alimentaire de surveiller la température de la saumure en temps réel à terre.

3. Les exploitants du secteur alimentaire de bateaux congélateurs qui congèlent du thon en saumure conformément à la partie II, point 8, doivent permettre aux autorités compétentes, sur demande, d'accéder aux données relatives à la température de la saumure collectées au moyen du système visé aux points 2 a) et b) de la présente partie.

4. Les exploitants du secteur alimentaire de bateaux congélateurs qui congèlent du thon en saumure conformément à la partie II, point 8, doivent établir un plan de validation concernant la capacité de congélation des bateaux congélateurs congelant du thon en saumure, qui doit inclure les éléments suivants:

a) des études cinétiques cohérentes et une courbe de corrélation entre la saumure et la température à cœur, d'une part, et les durées et les périodes de refroidissement indiquées dans la partie II, points 8 a) et b), d'autre part; ces études et cette courbe de corrélation doivent être fondées sur la température du thon enregistrée grâce aux instruments placés dans les thons échantillonnés ainsi que sur d'autres critères que les autorités compétentes peuvent établir;

b) la preuve que les sondes ou capteurs de température sont certifiés conformément aux normes internationales applicables en matière de mesure de la température.

5. L'autorité compétente doit vérifier le plan de validation et déterminer la capacité de congélation des bateaux congélateurs qui congèlent du thon en saumure conformément à la partie II, point 8, au cours de la procédure d'agrément de ces bateaux visée à l'article 4, paragraphe 3, du présent règlement ou, dans le cas des bateaux congélateurs battant pavillon d'un pays tiers, lors de l'inscription de ces bateaux sur la liste établie conformément à l'article 127, paragraphe 3, points e) ii) et iii), du règlement (UE) 2017/625.»;

ii) dans la partie I.D, le point 3 est remplacé par le texte suivant: «Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux exigences applicables aux bateaux congélateurs prévues dans la partie I.C, points 1 a) et b).»;

iii) la partie I.E est remplacée par le texte suivant: «Les navires frigorifiques dans lesquels sont transportés et/ou entreposés des produits de la pêche congelés en vrac doivent disposer d'installations répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs dans la partie C, point 1 b), en ce qui concerne leur capacité à maintenir la température.»;

iv) dans la partie II, le point 8 suivant est ajouté:

«8. Le thon entier (du genre *Thunnus* et *Katsuwonus*) peut être congelé en saumure à une température à cœur de – 18 °C dans les bateaux congélateurs visés à la section VIII, chapitre I, partie I.C, point 2), à condition que la diminution de la température s'effectue dans le cadre d'un processus continu et sous réserve du respect des exigences suivantes:

a) dans le cas d'une congélation directe en saumure, la durée totale du processus pour atteindre une température à cœur de – 18 °C ne doit pas dépasser 96 heures après que la première capture de thon a été mise en saumure, et le thon doit atteindre une température à cœur inférieure à 0 °C en moins de 24 heures;

b) lorsqu'un processus de refroidissement dans de l'eau de mer propre refroidie est entrepris avant la mise en saumure du thon, la température du mélange de thon et d'eau de mer propre refroidie doit atteindre 3 °C en moins de 6 heures et 0 °C en moins de 16 heures; le processus de refroidissement total dans de l'eau de mer propre refroidie ne doit pas dépasser 72 heures après que la première capture de thon a été placée dans le bassin contenant l'eau de mer propre refroidie; une fois le thon mis en saumure, la durée totale du processus de congélation, de 0 °C à – 18 °C à cœur, ne doit pas dépasser 72 heures;

c) les exploitants du secteur alimentaire doivent surveiller la concentration en sel de la saumure et prendre les mesures appropriées pour maintenir la concentration en sel fixée dans leur plan de validation;

d) à des fins de vérification, les exploitants du secteur alimentaire doivent enregistrer en continu la température d'un échantillon de thon au moyen d'un instrument de mesure de la température inséré dans la partie thermosensible du poisson qui sera la dernière congelée.»;

b) au chapitre III, la partie B est remplacée par le texte suivant: «Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche et ceux où sont entreposés des produits de la pêche congelés doivent disposer d'équipements, adaptés à l'activité en question, répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs à la section VIII, chapitre I, partie I.C, points 1 a) et b).».

3) La section XVI est modifiée comme suit:

a) au point 1), le point h) est remplacé par le texte suivant:

«h) additifs alimentaires d'origine animale autorisés en vertu de l'article 4 du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (*);

(*) Règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).»;

b) le point 2) est modifié comme suit:

i) au point c), le point 4) suivant est ajouté:

«4) lorsque les matières premières sont tirées de suint, un traitement thermique à une température minimale de 135 °C pendant au moins 90 minutes;»;

ii) le point d) suivant est ajouté:

«d) d'insectes.».