2025/1449

29.10.2025.

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2025/1449

od 18. srpnja 2025.

o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu određenih higijenskih pravila za prisilno klanje domaćih papkara i kopitara, za tunu zamrznutu u salamuri i za visokorafinirane proizvode

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla ([1]), a posebno njezin članak 10. stavak 1. drugi podstavak točke (a), (b), (c), (d) i (e),

budući da:

(1) Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se određena pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom. Subjekti u poslovanju s hranom dužni su ispunjavati, među ostalim, posebne uvjete utvrđene u Prilogu III. toj uredbi.

(2) U odjeljku I. poglavlju VI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeno je da subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se meso domaćih papkara i kopitara koji su prisilno zaklani izvan klaonice može upotrebljavati za prehranu ljudi jedino ako ispunjava uvjete utvrđene u tom poglavlju. U poglavlju VI. točki 5. propisano je da se zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu mora poslati izjava subjekta u poslovanju s hranom. Sadržaj te izjave uključen je u podatke o prehrambenom lancu koji se zahtijevaju u skladu s odjeljkom III. točkom 3. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004. Radi jasnoće i izbjegavanja mogućeg udvostručavanja, poglavlje VI. točku 5. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi zamijeniti upućivanjem na podatke o prehrambenom lancu koji se zahtijevaju u skladu s odjeljkom III. Priloga II. toj uredbi.

(3) U odjeljku VIII. poglavlju I. dijelu I.C. točki 1. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 propisano je da brodovi hladnjače moraju imati opremu za zamrzavanje s dovoljnim kapacitetom za najbrže moguće kontinuirano zamrzavanje i s najkraćim mogućim razdobljem termičkog zastoja, kako bi se postigla temperatura u središtu od najviše −18 °C. U točki 2. tog dijela propisano je da brodovi hladnjače moraju imati rashladnu opremu s dovoljnim kapacitetom za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše −18 °C. U skladu s odjeljkom VIII. poglavljem I. dijelom II. točkom 7. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004, ako se cijela riba koja je namijenjena konzerviranju zamrzava u salamuri, njezina temperatura ne smije biti viša od −9 °C. U toj je točki također utvrđeno da čak i ako je naknadno zamrznuta na temperaturu od −18 °C, cijela riba koja je prvotno zamrznuta u salamuri na temperaturu od najviše −9 °C mora biti namijenjena konzerviranju.

(4) Službene kontrole koje su provele države članice te revizije i službene kontrole koje je provela Komisija u državama članicama i u trećim zemljama pokazale su da brodovi hladnjače u praksi ne mogu postići temperaturu od −18 °C za zamrzavanje tune u salamuri. Izvješća o reviziji također su pokazala da određeni subjekti u poslovanju s hranom nezakonito stavljaju na tržište kao neprerađenu tunu za izravnu ljudsku potrošnju tunu koja je zamrznuta u salamuri na temperaturu od −9 °C. U skladu s odjeljkom VIII. poglavljem I. dijelom II. točkom 7. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 takva tuna može biti namijenjena isključivo konzerviranju. Takva praksa može potrošače izložiti rizicima za zdravlje jer prekomjerna proizvodnja histamina uzrokuje skombrotoksizam.

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

(5) U Sustavu brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje (RASFF) objavljuje se sve veći broj obavijesti o prisutnosti histamina iznad granične vrijednosti utvrđene u retku 1.26. poglavlja I. Priloga I. Uredbi Komisije (EZ) br. 2073/2005 ([2]) u vakuumiranim odmrznutim fileima tune tretiranima aditivima te o histaminskom otrovanju hranom povezanom s konzumacijom takvih proizvoda. Države članice poduzele su mjere nakon službenih kontrola, ali nedavne obavijesti u RASFF-u pokazale su da te mjere nisu riješile problem.

(6) Savjetovanja Komisije s nadležnim tijelima država članica i organizacijama dionika pokazala su da su se tehnologije zamrzavanja na određenim plovilima znatno poboljšale i da je sad moguće zamrznuti tunu u salamuri na temperaturu od −18 °C uz istodobno očuvanje njezinih organoleptičkih svojstava i jamčenje sigurnosti tune ako su ispunjeni određeni uvjeti. Stoga je primjereno utvrditi zahtjeve u pogledu zamrzavanja u salamuri na temperaturu od −18 °C tune namijenjene proizvodnji pripremljenih proizvoda ribarstva. Tim bi se zahtjevima trebalo osigurati i da gospodarski subjekti provode odgovarajuće vlastite provjere i olakšavaju službene kontrole koje provode nadležna tijela, a koje su potrebne za razlikovanje tih brodova hladnjača od onih na kojima se tuna zamrzava u salamuri na temperaturu od −9 °C i namijenjena je isključivo konzerviranju.

(7) Ti bi zahtjevi trebali osigurati da brodovi hladnjače budu opremljeni tako da se na njima može zamrzavati tuna u salamuri na temperaturu od −18 °C tijekom unaprijed određenog razdoblja. Osim toga, predmetni subjekti u poslovanju s hranom trebali bi moći pratiti temperaturu salamure u stvarnom vremenu s pomoću sredstava komunikacije na daljinu. Nadležna tijela država članica trebala bi imati pristup tim podacima. Odgovarajući kapacitet zamrzavanja brodova hladnjača na kojima se zamrzava tuna u salamuri trebalo bi utvrditi tijekom postupka odobravanja takvih brodova hladnjača kako bi se nadležnim tijelima omogućilo da tijekom službenih kontrola identificiraju tunu koja dolazi s takvih brodova hladnjača i da poduzmu mjere protiv gospodarskih subjekata koji nezakonito stavljaju na tržište tunu koja nije zamrznuta na temperaturu od −18 °C. Tim bi se mjerama trebalo osigurati pravilno funkcioniranje unutarnjeg tržišta uz istodobnu zaštitu potrošača, u skladu s ciljevima Uredbe (EZ) br. 853/2004.

(8) Nadalje, potrebno je utvrditi stroge parametre vremena/temperature za zamrzavanje tune u salamuri na temperaturu u središtu od −18 °C na brodovima hladnjačama odobrenima za tu djelatnost. Smanjenje temperature trebalo bi se provoditi kontinuirano i pod uvjetom da se ispunjavaju utvrđeni zahtjevi. Posebno bi trebalo utvrditi ukupno trajanje postupka zamrzavanja.

(9) Odjeljak VIII. poglavlje I. dijelove I. i II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi na odgovarajući način izmijeniti.

(10) U odjeljku XVI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeni su posebni zahtjevi za određene visokorafinirane proizvode u skladu s kojima subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se obradom sirovina otklone rizici za zdravlje ljudi ili životinja. Proizvodi životinjskog podrijetla koji su odobreni kao prehrambeni aditivi u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ([3]) također su takvi visokorafinirani proizvodi jer se proizvodnjom tih aditiva uklanjaju ti rizici te bi ih stoga trebalo uvrstiti u odjeljak XVI. tog priloga. Neki od tih aditiva dobivaju se od kukaca te bi stoga kukce trebalo odobriti kao sirovine za visokorafinirane proizvode. Odjeljak XVI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.

(11) Kako bi se zainteresiranim stranama omogućilo dovoljno vremena za uspostavu postupaka za usklađivanje s novim zahtjevima koji proizlaze iz izmjena odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 uvedenih ovom Uredbom, ova bi se Uredba trebala primjenjivati od 27. siječnja 2026.,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

([2]) Uredba Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenog 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu (SL L 338, 22.12.2005., str. 1., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Međutim, točka 2. Priloga ovoj Uredbi primjenjuje se od 27. siječnja 2026

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 18. srpnja 2025.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se kako slijedi:

1. u odjeljku I. poglavlju VI. točka 5. zamjenjuje se sljedećim:

„5. Zaklanu životinju do klaonice moraju pratiti podaci o prehrambenom lancu koji se zahtijevaju u skladu s odjeljkom III. Priloga II.";

2. u odjeljku VIII.:

(a) poglavlje I. mijenja se kako slijedi:

i. dio I.C. zamjenjuje se sljedećim:

„C. **Zahtjevi za brodove hladnjače**

1. Brodovi hladnjače moraju:

(a) imati opremu za zamrzavanje s dovoljnim kapacitetom za najbrže moguće kontinuirano zamrzavanje i s najkraćim mogućim razdobljem termičkog zastoja, kako bi se postigla temperatura u središtu od najviše −18 °C;

(b) imati rashladnu opremu s dovoljnim kapacitetom za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše −18 °C. Skladišni prostori ne smiju se upotrebljavati za zamrzavanje, osim ako ispunjavaju uvjete iz podtočke (a) ove točke, i moraju biti opremljeni uređajem za bilježenje temperature postavljenim na mjestu na kojem se može lako očitavati. Senzor mjerača temperature mora se nalaziti u dijelu skladišnog prostora u kojem je temperatura najviša;

(c) ispunjavati zahtjeve iz dijela I.B. točke 2. za plovila koja su konstruirana i opremljena za čuvanje proizvoda ribarstva dulje od 24 sata.

2. Osim zahtjeva utvrđenih u točki 1. ovog dijela, brodovi hladnjače na kojima se zamrzava tuna u salamuri kako je navedeno u dijelu II. točki 8. moraju biti opremljeni sustavom koji:

(a) kontinuirano u stvarnom vremenu prati i bilježi temperaturu salamure na brodu elektroničkim sredstvima za mjerenje temperature;

(b) subjektu u poslovanju s hranom omogućuje praćenje temperature salamure s kopna u stvarnom vremenu.

3. Subjekti u poslovanju s hranom na čijim se brodovima hladnjačama zamrzava tuna u salamuri kako je navedeno u dijelu II. točki 8. moraju nadležnim tijelima na zahtjev omogućiti pristup podacima o temperaturi salamure prikupljenima putem sustava iz točke 2. podtočaka (a) i (b) ovog dijela.

4. Subjekti u poslovanju s hranom na čijim se brodovima hladnjačama zamrzava tuna u salamuri kako je navedeno u dijelu II. točki 8. moraju izraditi plan potvrđivanja u pogledu kapaciteta zamrzavanja brodova hladnjača na kojima se zamrzava tuna u salamuri, koji mora sadržavati sljedeće:

(a) dosljedne kinetičke studije i korelacijsku krivulju između temperature salamure i temperature u središtu, s jedne strane, te vremena i razdoblja hlađenja iz dijela II. točke 8. podtočaka (a) i (b), s druge strane; te studije i korelacijska krivulja moraju se temeljiti na temperaturi tune koju su zabilježili instrumenti postavljeni u uzorkovane tune te na drugim kriterijima koje mogu utvrditi nadležna tijela;

(b) dokaz da su temperaturne sonde ili senzori certificirani u skladu s relevantnim međunarodnim normama za mjerenje temperature.

5. Nadležno tijelo mora provjeriti plan potvrđivanja i utvrditi kapacitet zamrzavanja brodova hladnjača na kojima se zamrzava tuna u salamuri kako je navedeno u dijelu II. točki 8. tijekom postupka odobravanja tih brodova hladnjača u skladu s člankom 4. stavkom 3. ove Uredbe ili, u slučaju brodova hladnjača koji plove pod zastavom treće zemlje, pri uvrštavanju brodova hladnjača na popis sastavljen u skladu s člankom 127. stavkom 3. točkom (e) podtočkama ii. i iii. Uredbe (EU) 2017/625.";

ii. u dijelu I.D. točka 3. zamjenjuje se sljedećim: „Brodovi tvornice na kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva moraju imati opremu koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače utvrđene u dijelu I.C. točki 1. podtočkama (a) i (b).";

iii. dio I.E. zamjenjuje se sljedećim: „Brodovi za prijevoz hlađenog tereta u kojima se prevoze i/ili skladište zamrznuti proizvodi ribarstva u rasutom stanju moraju imati opremu koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače utvrđene u dijelu C. točki 1. podtočki (b) u pogledu njezina kapaciteta održavanja temperature.";

iv. u dijelu II. dodaje se sljedeća točka 8.:

„8. Cijela tuna (rod *Thunnus* i *Katsuwonus*) može se zamrzavati u salamuri na temperaturu u središtu od −18 °C na brodovima hladnjačama iz odjeljka VIII. poglavlja I. dijela I.C. točke 2. pod uvjetom da se smanjenje temperature provodi kontinuirano i da su ispunjeni sljedeći zahtjevi:

(a) ako se provodi postupak izravnog zamrzavanja u salamuri, njegovo ukupno trajanje do postizanja temperature u središtu od −18 °C ne smije biti dulje od 96 sati nakon stavljanja prvog ulova tune u salamuru, a tuna mora dosegnuti temperaturu u središtu ispod 0 °C za manje od 24 sata;

(b) ako se prije stavljanja tune u salamuru provodi postupak hlađenja u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, temperatura mješavine tune i ohlađene čiste morske vode mora dosegnuti temperaturu od 3 °C za manje od 6 sati i 0 °C za manje od 16 sati; cjelokupni postupak hlađenja u ohlađenoj čistoj morskoj vodi ne smije trajati dulje od 72 sata od stavljanja prvog ulova tune u spremnik s ohlađenom čistom morskom vodom; nakon što se tuna stavi u salamuru, ukupno trajanje postupka zamrzavanja, od 0 °C do −18 °C u središtu, ne smije biti dulje od 72 sata;

(c) subjekti u poslovanju s hranom moraju pratiti koncentraciju soli u salamuri i poduzeti odgovarajuće mjere kako bi održali koncentraciju soli utvrđenu u njihovu planu potvrđivanja;

(d) u svrhu provjere, subjekti u poslovanju s hranom moraju kontinuirano bilježiti temperaturu uzorka tune s pomoću instrumenta za mjerenje temperature koji se umeće u dio ribe osjetljiv na temperaturu koji će se posljednji zamrznuti.";

(b) u poglavlju III. dio B zamjenjuje se sljedećim: „Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju ili skladište zamrznuti proizvodi ribarstva moraju imati opremu prilagođenu predmetnoj djelatnosti koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače utvrđene u odjeljku VIII. poglavlju I. dijelu I.C. točki 1. podtočkama (a) i (b)."

3. odjeljak XVI. mijenja se kako slijedi:

(a) u točki 1. podtočka (h) zamjenjuje se sljedećim:

„(h) prehrambeni aditivi životinjskog podrijetla koji su odobreni u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (*);

(*) Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).";

(b) točka 2. mijenja se kako slijedi:

i. u podtočki (c) dodaje se sljedeća podpodtočka 4.:

„(4) ako se dobivaju od masti od vune, toplinska obrada na temperaturi od najmanje 135 °C u trajanju od najmanje 90 minuta;”

ii. dodaje se sljedeća podtočka (d):

„(d) od kukaca.”.