Az Európai Unió
Hivatalos Lapja

HU
L sorozat

2025/1449

2025.10.29.

A BIZOTTSÁG (EU) 2025/1449 FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

(2025. július 18.)

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a háziasított patás állatok kényszervágására, a páclében fagyasztott tonhalra és a nagymértékben finomított termékekre vonatkozó különleges higiéniai szabályok tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 10. cikke (1) bekezdése második albekezdésének a), b), c), d) és e) pontjára,

mivel:

(1) A 853/2004/EK rendelet különleges higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan az élelmiszer-vállalkozók számára. Az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell felelniük többek között az említett rendelet III. mellékletében megállapított különleges követelményeknek.

(2) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakaszának VI. fejezete alapján az élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhídon kívül kényszervágáson átesett háziasított patás állatok húsát csak akkor lehessen emberi fogyasztásra felhasználni, ha a hús megfelel az említett fejezetben meghatározott követelményeknek. Az említett VI. fejezet 5. pontja előírja, hogy a levágott állatot az élelmiszer-vállalkozó által kiállított nyilatkozatnak kell kísérnie a vágóhídra. Az említett nyilatkozat tartalma szerepel a 853/2004/EK rendelet II. melléklete III. szakaszának 3. pontjában előírt, az élelmiszerláncra vonatkozó információk között. Az egyértelműség biztosítása és az esetleges átfedések elkerülése érdekében a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VI. fejezetének 5. pontját fel kell váltani egy, az említett rendelet II. mellékletének III. szakaszában előírt, élelmiszerláncra vonatkozó információkra való hivatkozással.

(3) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezete I.C. részének 1. pontja előírja, hogy a fagyasztóhajóknak megfelelő kapacitású fagyasztóberendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet lehető leggyorsabban, folyamatos ütemben és a lehető legrövidebb hőleállási időszakkal történő csökkentéséhez, amivel −18 °C vagy az alatti maghőmérséklet érhető el. Az említett rész 2. pontja előírja, hogy a fagyasztóhajóknak megfelelő kapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük ahhoz, hogy a tárolóhelyiségekben lévő halászati termékeket −18 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartsák. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezete II. részének 7. pontja értelmében az egész hal páclében történő fagyasztása esetén −9 °C vagy az alatti hőmérsékletet kell elérni. Az említett pont azt is előírja, hogy még ha az eredetileg páclében, −9 °C-on vagy az alatti hőmérsékleten fagyasztott egész halakat −18 °C-on fagyasztják is, azok csak konzervgyártásra használhatók fel.

(4) A tagállamok által végzett hatósági ellenőrzések, valamint a Bizottság által a tagállamokban, illetve a harmadik országokban végzett auditok és hatósági ellenőrzések azt mutatták, hogy a tonhal páclében történő fagyasztása során a gyakorlatban nem tudták biztosítani a fagyasztóhajókon a −18 °C-os hőmérsékletet. Az ellenőrzési jelentések arra is rámutattak, hogy egyes élelmiszer-vállalkozók közvetlen emberi fogyasztásra szánt feldolgozatlan tonhalként illegálisan hoznak forgalomba páclében, −9 °C-on fagyasztott tonhalat. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezete II. részének 7. pontja alapján az ilyen tonhal kizárólag konzervgyártásra használható fel. Ez a gyakorlat egészségügyi kockázatoknak teheti ki a fogyasztókat, mivel a túlzott hisztamintermelődés scombroid szindrómát okozhat.

[1] HL L 139., 2004.4.30., 55. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj.

(5) Az élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszeren (RASFF) keresztül egyre több értesítés érkezett a 2073/2005/EK bizottsági rendelet ([2]) I. melléklete I. fejezetének 1.26. sorában meghatározott határértéket meghaladó mennyiségű hisztamin vákuumcsomagolt, adalékanyagokkal kezelt kiolvasztott tonhalfilékben való előfordulásáról, valamint az ilyen termékek fogyasztásával összefüggő scombroid ételmérgezésekről. A hatósági ellenőrzéseket követően a tagállamok intézkedéseket hoztak, de a közelmúltbeli RASFF-értesítések arra utalnak, hogy ezek az intézkedések nem oldották meg a problémát.

(6) A tagállamok illetékes hatóságaival és az érdekelt felek szervezeteivel folytatott bizottsági konzultációk nyilvánvalóvá tették, hogy egyes hajók fedélzetén jelentősen javult a fagyasztási technológia, és immár lehetőség van a tonhal páclében, –18 °C-on történő fagyasztására úgy, hogy közben – bizonyos feltételek betartása mellett – megmaradjanak érzékszervi jellemzői és a tonhal fogyasztása biztonságos legyen. Ezért helyénvaló követelményeket megállapítani az előkészített halászati termékek előállítására szánt tonhal páclében, –18 °C-on történő fagyasztására vonatkozóan. E követelményeknek azt is biztosítaniuk kell, hogy a vállalkozók megfelelő saját ellenőrzéseket végezzenek, és meg kell könnyíteniük az illetékes hatóságok által elvégzendő hatósági ellenőrzéseket, amelyek alapján az említett fagyasztóhajókat meg lehet különböztetni a tonhalat páclében, –9 °C-on fagyasztó hajóktól, mely tonhal kizárólag konzervgyártásra használható fel.

(7) Az említett követelményeknek biztosítaniuk kell, hogy a fagyasztóhajók úgy legyenek felszerelve, hogy a tonhalat páclében, –18 °C-on, előre meghatározott időre lefagyaszthassák. Emellett az érintett élelmiszer-vállalkozóknak képesnek kell lenniük arra, hogy távkommunikációs eszközök segítségével valós időben nyomon kövessék a páclé hőmérsékletét. Az ezzel kapcsolatos adatoknak hozzáférhetőnek kell lenniük a tagállamok illetékes hatóságai számára. A tonhalat páclében fagyasztó fagyasztóhajók jóváhagyási eljárása során meg kell határozni az ilyen fagyasztóhajók megfelelő fagyasztókapacitását annak érdekében, hogy az illetékes hatóságok azonosítani tudják az ilyen fagyasztóhajókról származó tonhalat a hatósági ellenőrzések során, és felléphessenek a nem –18 °C-on fagyasztott tonhalat illegálisan forgalomba hozó piaci szereplők ellen. Az említett intézkedések célja, hogy a 853/2004/EK rendelet célkitűzéseivel összhangban biztosítsák a belső piac megfelelő működését és egyúttal a fogyasztók védelmét.

(8) Mindezek mellett szigorú időbeli és hőmérsékleti paramétereket kell meghatározni a tonhal páclében, –18 °C-os maghőmérsékletre történő, az e tevékenység tekintetében engedélyezett fagyasztóhajókon végzett fagyasztására vonatkozóan. A hőmérséklet-csökkentést folyamatosan, a megállapított követelményeket betartva kell végezni. Meg kell határozni különösen a fagyasztási folyamat teljes időtartamát.

(9) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezetének I. és II. részét ennek megfelelően módosítani kell.

(10) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XVI. szakasza különleges követelményeket állapít meg a nagymértékben finomított termékekre vonatkozóan, amelyekkel az élelmiszer-vállalkozók biztosítják, hogy a felhasznált nyersanyagok kezelése oly módon történjen, hogy az minden állat- vagy közegészségügyi kockázatot kizárjon. Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel ([3]) összhangban élelmiszer-adalékanyagként engedélyezett állati eredetű termékek szintén ilyen nagymértékben finomított termékek, mivel az ilyen adalékanyagok előállítása során kizárják a szóban forgó kockázatokat, ezért ezeket az adalékanyagokat fel kell venni az említett melléklet XVI. szakaszába. Ezen adalékanyagok némelyike rovarokból származik, ezért a rovarokat a nagymértékben finomított termékek nyersanyagaként engedélyezni kell. A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XVI. szakaszát ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(11) Annak érdekében, hogy az érdekelt felek számára elegendő idő álljon rendelkezésre ahhoz, hogy bevezessék azokat az eljárásokat, amelyek szükségesek a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakaszának e rendelettel történő módosításaiból eredő új követelményeknek való megfeleléshez, ezt a rendeletet 2026. január 27.-tól/-től kell alkalmazni.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

([2]) A Bizottság 2073/2005/EK rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (HL L 338., 2005.12.22., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról, HL L 354., 2008.12.31., 16. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

E rendelet mellékletének 2. pontját azonban 2026. január 27.-tól/-től kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2025. július 18-án.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete a következőképpen módosul:

1. az I. szakasz VI. fejezetének 5. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„5. A levágott állatot a II. melléklet III. szakaszában előírt, élelmiszerláncra vonatkozó információknak kell kísérniük a vágóhídra.”.

2. A VIII. szakaszban

a) az I. fejezet a következőképpen módosul:

i. az I.C. rész helyébe a következő szöveg lép:

„C. **A fagyasztóhajókra vonatkozó követelmények**

1. A fagyasztóhajóknak:

a) megfelelő kapacitású fagyasztóberendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet lehető leggyorsabban, folyamatos ütemben és a lehető legrövidebb hőleállási időszakkal történő csökkentéséhez, amivel −18 °C vagy az alatti maghőmérséklet érhető el;

b) megfelelő kapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük a tárolóhelyiségekben lévő halászati termékek −18 °C vagy az alatti hőmérsékleten való tartásához. A tárolóhelyiségeket tilos fagyasztásra használni, kivéve, ha azok megfelelnek az a) pontban meghatározott feltételeknek, és azoknak egy, a hőmérsékleti adatok rögzítésére szolgáló készülékkel kell rendelkezniük, amely úgy van elhelyezve, hogy könnyen leolvasható legyen. A készülék hőérzékelőjét a helyiség legmelegebb pontján kell elhelyezni;

c) meg kell felelniük az I.B. rész 2. pontjában megállapított, a kialakításuk és felszerelésük alapján a halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókra vonatkozó követelményeknek.

2. Az e rész 1. pontjában meghatározott követelményeken túlmenően a tonhalat a II. rész 8. pontjának megfelelően, páclében fagyasztó fagyasztóhajóknak olyan rendszerrel kell rendelkezniük, amely:

a) a hajó fedélzetén – elektronikus hőmérsékletmérő eszközökkel – folyamatosan és valós időben ellenőrzi és rögzíti a páclé hőmérsékletét;

b) az élelmiszer-vállalkozó számára lehetővé teszi a páclé hőmérsékletének valós idejű ellenőrzését a szárazföldről.

3. A tonhalat a II. rész 8. pontjának megfelelően, páclében fagyasztó fagyasztóhajókat üzemeltető élelmiszer-vállalkozók kérésre kötelesek hozzáférést biztosítani az illetékes hatóságok számára az e rész 2. a) és 2. b) pontjában említett rendszeren keresztül a páclé hőmérsékletére vonatkozóan gyűjtött adatokhoz.

4. A tonhalat a II. rész 8. pontjának megfelelően, páclében fagyasztó fagyasztóhajókat üzemeltető élelmiszer-vállalkozók kötelesek validálási tervet készíteni a tonhalat páclében fagyasztó fagyasztóhajók fagyasztókapacitására vonatkozóan, amelynek tartalmaznia kell a következőket:

a) koherens kinetikai vizsgálatok, valamint az egyrészt a páclé és a maghőmérséklet, másrészt a II. rész 8. a) és 8. b) pontjában említett időszakok és hűtési időszakok között fennálló viszonyt tükröző korrelációs görbe; az említett vizsgálatoknak és a korrelációs görbének a mintaként vett tonhalak belsejében elhelyezett eszközök által mért hőmérsékleten, valamint az illetékes hatóságok által adott esetben megállapított egyéb kritériumokon kell alapulniuk;

b) bizonyíték arra vonatkozóan, hogy a hőmérő szondák vagy hőmérséklet-érzékelők a vonatkozó nemzetközi hőmérséklet-mérési szabványoknak megfelelő tanúsítással rendelkeznek.

5. Az illetékes hatóságnak ellenőriznie kell a validálási tervet, és meg kell határoznia a tonhalat a II. rész 8. pontjának megfelelően, páclében fagyasztó fagyasztóhajók fagyasztókapacitását az említett fagyasztóhajóknak az e rendelet 4. cikkének (3) bekezdése szerinti engedélyezési eljárása során, illetve harmadik ország lobogója alatt hajózó fagyasztóhajók esetében a fagyasztóhajóknak az (EU) 2017/625 rendelet 127. cikke (3) bekezdése e) pontjának ii. és iii. alpontjával összhangban összeállított jegyzékbe történő felvételekor.";

ii. az I.D. rész 3. pontjának helyébe a következő szöveg lép: „Azoknak a feldolgozóhajóknak, amelyeken halászati termékeket fagyasztanak le, meg kell felelniük az I.C. rész 1. a) és 1. b) pontjában a fagyasztóhajók tekintetében megállapított követelményeknek.";

iii. az I.E. rész helyébe a következő szöveg lép: „A fagyasztott halászati termékeket ömlesztve szállító és/vagy tároló hűtőhajóknak olyan berendezéssel kell rendelkezniük, amely megfelel a fagyasztóhajókra a C. rész 1. b) pontjában a hőmérséklet fenntartására való képességük tekintetében megállapított követelményeknek.";

iv. a II. rész a következő 8. ponttal egészül ki:

„8. Az egész tonhal (a *Thunnus* és a *Katsuwonus* nemzetség) a VIII. szakasz I. fejezete I.C. részének 2. pontjában említett fagyasztóhajókon páclében −18 °C-os maghőmérsékletre fagyasztható, feltéve, hogy a hőmérséklet-csökkentést folyamatosan, az alábbi követelményeket betartva végzik:

a) páclében történő közvetlen fagyasztás esetén a −18 °C-os maghőmérséklet biztosításához szükséges teljes fagyasztási időtartam nem lépheti túl az első tonhalfogás páclébe helyezésétől számított 96 órát, és a tonhal maghőmérsékletének kevesebb mint 24 órán belül 0 °C alá kell csökkennie;

b) amennyiben a tonhalat a páclébe helyezést megelőzően hűtött, tiszta tengervízben hűtik, a tonhal és a hűtött, tiszta tengervíz keverékének 6 óránál rövidebb idő alatt el kell érnie a 3 °C-os, és 16 óránál rövidebb idő alatt a 0 °C-os hőmérsékletet; a hűtött, tiszta tengervízben végzett hűtési folyamat összességében nem lépheti túl a 72 órát azt követően, hogy az első tonhalfogást a hűtött tiszta tengervizet tartalmazó tartályba helyezték; a 0 °C-ról −18 °C maghőmérsékletre történő fagyasztás időtartama nem lépheti túl a tonhal páclébe helyezésétől számított 72 órát;

c) az élelmiszer-vállalkozóknak figyelemmel kell kísérniük a páclé sókoncentrációját, és meg kell tenniük a megfelelő intézkedéseket a validálási tervükben meghatározott sókoncentráció fenntartása érdekében;

d) az élelmiszer-vállalkozóknak ellenőrzés céljából folyamatosan rögzíteniük kell a mintaként vett tonhal hőmérsékletét, mégpedig egy olyan hőmérséklet-mérő eszközzel, amelyet a hal valamely, hőmérsékletre érzékeny, utoljára megfagyó részében helyeztek el;"

b) a III. fejezet B. részének helyébe a következő szöveg lép: „A fagyasztott halászati termékek fagyasztását vagy tárolását végző szárazföldi létesítményeknek rendelkezniük kell a VIII. szakasz I. fejezete I.C. részének 1. a) és 1. b) pontjában a fagyasztóhajókra vonatkozóan megállapított követelményeknek megfelelő, az általuk végzett tevékenységhez igazított berendezésekkel.".

3. A XVI. szakasz a következőképpen módosul:

a) az 1. h) pont helyébe a következő szöveg lép:

„h) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) 4. cikkének megfelelően engedélyezett állati eredetű élelmiszer-adalékanyagok;

(*) Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról (HL L 354., 2008.12.31., 16. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).";

b) a (2) pont a következőképpen módosul:

i. a c) pont a következő 4. ponttal egészül ki:

„4. gyapjúzsírból történő előállítás esetén legalább 135 °C-on, legalább 90 percen át végzett hőkezelés;”

ii. a szöveg a következő d) ponttal egészül ki:

„d) rovarok.”