Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
L serija

2025/1449

2025 10 29

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) 2025/1449

2025 m. liepos 18 d.

kuriuo dėl naminių kanopinių priverstinio skerdimo, sūryme užšaldytų tunų ir labai rafinuotų produktų konkrečių higienos reikalavimų iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus ([1]), ypač į jo 10 straipsnio 1 dalies antros pastraipos a, b, c, d ir e punktus,

kadangi:

(1) Reglamentu (EB) Nr. 853/2004 nustatyti konkretūs gyvūninių maisto produktų higienos reikalavimai maisto tvarkymo subjektams. Maisto tvarkymo subjektai privalo, *inter alia*, laikytis to reglamento III priede nustatytų konkrečių reikalavimų;

(2) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VI skyriuje nustatyta, kad maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių kanopinių, kurie buvo priverstinai paskersti ne skerdykloje, mėsa galėtų būti naudojama žmonėms vartoti tik tuo atveju, jei mėsa atitinka tame skyriuje nustatytus reikalavimus. VI skyriaus 5 punkte reikalaujama, kad su paskerstu gyvūnu į skerdyklą būtų pristatyta maisto tvarkymo subjekto deklaracija. Tos deklaracijos turinys įtraukiamas į maisto grandinės informaciją, kurią reikalaujama pateikti pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo III skirsnio 3 punktą. Siekiant aiškumo ir norint išvengti galimo dubliavimosi, Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VI skyriaus 5 punktas turėtų būti pakeistas nuoroda į maisto grandinės informaciją, kurią reikalaujama pateikti pagal to reglamento II priedo III skirsnį;

(3) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus I.C dalies 1 punkte nustatyta, kad laivuose šaldytuvuose turi būti pakankamos gebos šaldymo įranga, kurią naudojant būtų galima kuo greičiau užšaldyti, kad pastovios temperatūros išsilaikymo etapas būtų kuo trumpesnis ir būtų pasiekta ne aukštesnė kaip – 18 °C vidaus temperatūra. Tos dalies 2 punkte reikalaujama, kad laivuose šaldytuvuose būtų pakankamos gebos šaldymo įranga, kad laikant žuvininkystės produktus sandėliavimo triumuose būtų galima užtikrinti ne aukštesnę kaip – 18 °C temperatūrą. Pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus II dalies 7 punktą, jeigu konservuoti skirtos neišdarinėtos žuvys užšaldomos sūryme, jų temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip – 9 °C. Šiame punkte taip pat nustatyta, kad net jei neišdarinėtos žuvys, iš pradžių užšaldytos sūryme ne aukštesnėje nei –9 °C temperatūroje, vėliau užšaldomos –18 °C temperatūroje, jos yra skirtos konservuoti;

(4) valstybių narių atlikta oficiali kontrolė ir valstybėse narėse bei trečiosiose šalyse Komisijos atliktas auditas ir oficiali kontrolė parodė, kad praktiškai laivai šaldytuvai negalėjo pasiekti –18 °C temperatūros tunams užšaldyti sūryme. Audito ataskaitos taip pat parodė, kad tam tikri maisto tvarkymo subjektai neteisėtai pateikė rinkai tunus, kurie buvo užšaldyti sūryme – 9 °C temperatūroje, kaip neperdirbtus tunus, skirtus tiesiogiai žmonėms vartoti. Pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus II dalies 7 punktą tokie tunai gali būti skirti tik konservuoti. Ši praktika gali kelti pavojų vartotojų sveikatai, nes susidaręs histamino perteklius sukelia skumbroidinį sindromą;

([1]) OL L 139, 2004 4 30, p. 55, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj.

(5) per Skubių pranešimų apie nesaugų maistą ir pašarus sistemą (RASFF) pateikiama vis daugiau pranešimų apie tai, kad į vakuuminę pakuotę supakuotoje atšildytoje tuno nugarinėje, apdorotoje priedais, yra histamino, kurio kiekis viršija Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 ([2]) I priedo I skyriaus lentelės 1.26 eilutėje nustatytą ribą, ir apie su tokių produktų vartojimu susijusį skumbroidinį apsinuodijimą maistu. po oficialios kontrolės valstybės narės ėmėsi priemonių, tačiau naujausi RASFF pranešimai parodė, kad šios priemonės problemos neišsprendė;

(6) Komisijos konsultacijos su valstybių narių kompetentingomis institucijomis ir suinteresuotųjų subjektų organizacijomis parodė, kad užšaldymo technologijos tam tikruose laivuose iš esmės pagerėjo ir dabar galima tunus užšaldyti sūryme – 18 °C temperatūroje, išlaikant jų juslines savybes ir užtikrinant tunų saugą, jei laikomasi tam tikrų sąlygų. Todėl tikslinga nustatyti tunų, skirtų išdarinėtiems žuvininkystės produktams gaminti, užšaldymo sūryme – 18 °C temperatūroje reikalavimus. Šiais reikalavimais taip pat turėtų būti užtikrinta, kad veiklos vykdytojai patys atliktų atitinkamus patikrinimus ir palengvintų oficialią kontrolę, kurią turi atlikti kompetentingos institucijos, kad tuos laivus šaldytuvus būtų galima atskirti nuo laivų, kuriuose tunai sūryme užšaldomi – 9 °C temperatūroje ir yra skirti tik konservuoti;

(7) tais reikalavimais turėtų būti užtikrinta, kad laivai šaldytuvai būtų įrengti taip, kad galėtų užšaldyti tunus sūryme – 18 °C temperatūroje iš anksto nustatytam laikotarpiui. Be to, atitinkami maisto tvarkymo subjektai turėtų turėti galimybę stebėti sūrymo temperatūrą tikruoju laiku, naudodamiesi nuotolinio ryšio priemonėmis. Tokie duomenys turėtų būti saugomi, kad su jais galėtų susipažinti valstybių narių kompetentingos institucijos. Atitinkama laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, užšaldymo geba turėtų būti nustatyta taikant tokių laivų šaldytuvų patvirtinimo procedūrą, kad kompetentingos institucijos, atlikdamos oficialią kontrolę, galėtų nustatyti iš tokių laivų šaldytuvų gautus tunus ir imtis veiksmų prieš veiklos vykdytojus, kurie neteisėtai pateikia rinkai ne – 18 °C temperatūroje užšaldytus tunus. Šiomis priemonėmis, laikantis Reglamento (EB) Nr. 853/2004 tikslų, turėtų būti užtikrintas tinkamas vidaus rinkos veikimas ir apsaugoti vartotojai;

(8) be to, būtina nustatyti griežtus laiko ir temperatūros parametrus, taikomus tunų užšaldymui sūryme, kad jų vidaus temperatūra siektų – 18 °C, tai veiklai vykdyti patvirtintuose laivuose šaldytuvuose. Temperatūra turėtų būti mažinama nepertraukiamai ir laikantis nustatytų reikalavimų. Visų pirma turėtų būti nustatyta bendra užšaldymo proceso trukmė;

(9) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus I ir II dalys turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistos;

(10) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo XVI skirsnyje nustatyti konkretūs reikalavimai tam tikriems labai rafinuotiems produktams, kai maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad atliekant žaliavų apdorojimą būtų panaikintas bet koks pavojus gyvūnų ar visuomenės sveikatai. Tokie labai rafinuoti produktai taip pat yra gyvūniniai produktai, kuriuos leidžiama naudoti kaip maisto priedus pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 ([3]), todėl jie turėtų būti įtraukti į to priedo XVI skirsnį. Kai kurie iš šių priedų gauti iš vabzdžių, todėl vabzdžius turėtų būti leista naudoti kaip labai rafinuotų produktų žaliavą. Todėl Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo XVI skirsnis turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;

(11) kad suinteresuotosios šalys turėtų pakankamai laiko procedūroms nustatyti laikantis naujų reikalavimų, susijusių su Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio pakeitimais, padarytais šiuo reglamentu, jis turėtų būti taikomas nuo 2026 m. sausio 27 d.,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

([2]) 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL L 338, 2005 12 22, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Tačiau šio reglamento priedo 2 punktas taikomas nuo 2026 m. sausio 27 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2025 m. liepos 18 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas taip:

1) I skirsnio VI skyriaus 5 punktas pakeičiamas taip:

„5. Maisto grandinės informacija, kurią reikalaujama pateikti pagal II priedo III skirsnį, turi būti pristatyta į skerdyklą su paskerstu gyvūnu.“;

2) VIII skirsnyje:

a) I skyrius iš dalies keičiamas taip:

i) I.C dalis pakeičiama taip:

„C. **Laivams šaldytuvams taikomi reikalavimai**

1. Laivai šaldytuvai turi:

a) turėti pakankamos gebos šaldymo įrangą, kurią naudojant būtų galima kuo greičiau užšaldyti, kad pastovios temperatūros išsilaikymo etapas būtų kuo trumpesnis ir būtų pasiekta ne aukštesnė kaip – 18 °C vidaus temperatūra;

b) pakankamos gebos šaldymo įrangą, kad laikant žuvininkystės produktus sandėliavimo triumuose būtų galima užtikrinti ne aukštesnę kaip – 18 °C temperatūrą. Sandėliavimo triumai negali būti naudojami užšaldymui, nebent jie tenkina šio punkto a papunktyje nustatytas sąlygas, ir juose turi būti prietaisas temperatūrai registruoti, įmontuotas tokioje vietoje, kurioje būtų galima lengvai perskaityti jo rodmenis. Temperatūros jutiklis turi būti įmontuojamas toje triumo vietoje, kurioje būna aukščiausia temperatūra;

c) atitikti laivų, suprojektuotų ir įrengtų išlaikyti žuvininkystės produktus ilgiau nei 24 valandas, reikalavimus, kurie nustatyti I.B dalies 2 punkte.

2. Be šios dalies 1 punkte nustatytų reikalavimų, laivuose šaldytuvuose, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, kaip nurodyta II dalies 8 punkte, turi būti įrengta sistema, kuri:

a) nepertraukiamai tikruoju laiku stebi ir registruoja sūrymo temperatūrą laive elektroninėmis temperatūros matavimo priemonėmis;

b) leidžia maisto tvarkymo subjektui sausumoje tikruoju laiku stebėti sūrymo temperatūrą.

3. Laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, kaip nurodyta II dalies 8 punkte, maisto tvarkymo subjektai, gavę prašymą, turi suteikti kompetentingoms institucijoms prieigą prie duomenų apie sūrymo temperatūrą, surinktų per šios dalies 2 punkto a ir b papunkčiuose nurodytą sistemą.

4. Laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, kaip nurodyta II dalies 8 punkte, maisto tvarkymo subjektai turi parengti laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, užšaldymo gebos patvirtinimo planą, kuris turi apimti:

a) nuoseklius kinetinius tyrimus ir sūrymo bei vidaus temperatūros ir II dalies 8 punkto a ir b papunkčiuose nurodytų laiko bei atšaldymo laikotarpio koreliacijos kreivę; šie tyrimai ir koreliacijos kreivė turi būti grindžiami tunų temperatūra, užregistruota į mėginius įstatytais prietaisais, taip pat kitais kriterijais, kuriuos gali nustatyti kompetentingos institucijos;

b) įrodymus, kad temperatūros zondai arba jutikliai yra sertifikuoti pagal atitinkamus tarptautinius temperatūros matavimo standartus.

5. Kompetentinga institucija turi patikrinti laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, kaip nurodyta II dalies 8 punkte, patvirtinimo planą ir nustatyti jų užšaldymo gebą tvirtinant tuos laivus šaldytuvus pagal šio reglamento 4 straipsnio 3 dalį arba, jei tai su trečiosios šalies vėliava plaukiojantys laivai šaldytuvai, – įtraukiant laivus šaldytuvus į sąrašą, sudarytą pagal Reglamento (ES) 2017/625 127 straipsnio 3 dalies e punkto ii ir iii papunkčius.“;

ii) I.D dalies 3 punktas pakeičiamas taip: „Žuvų perdirbimo laivai, kuriuose užšaldomi žuvininkystės produktai, turi turėti įrangą, atitinkančią I.C dalies 1 punkto a ir b papunkčiuose laivams šaldytuvams nustatytus reikalavimus.“;

iii) I.E dalis pakeičiama taip: „Laivuose šaldytuvuose, vežančiuose ir (arba) sandėliuojančiuose užšaldytus žuvininkystės produktus nesupakuotus, turi būti įranga, atitinkanti laivams šaldytuvams C dalies 1 punkto b papunktyje nustatytus gebos reikalavimus, kad būtų galima užtikrinti temperatūrą.“;

iv) II dalis papildoma šiuo 8 punktu:

„8. *Thunnus* ir *Katsuwonus* genčių neišdarinėti tunai gali būti užšaldomi sūryme, kad jų vidaus temperatūra siektų −18 °C, VIII skirsnio I skyriaus I.C dalies 2 punkte nurodytuose laivuose šaldytuvuose, jeigu temperatūra mažinama nepertraukiamai ir laikantis šių reikalavimų:

a) jei tunai tiesiogiai užšaldomi sūryme, bendra šio proceso trukmė, kad vidaus temperatūra pasiektų −18 °C, neturi viršyti 96 valandų nuo tada, kai pirmieji sužvejoti tunai buvo įmerkti į sūrymą, o tunų vidaus temperatūra turi nukristi žemiau 0 °C per mažiau nei 24 valandas;

b) jei prieš įmerkiant tunus į sūrymą jie atšaldomi atvėsintame švariame jūros vandenyje, bendra tunų ir atvėsinto švaraus jūros vandens temperatūra turi pasiekti 3 °C per mažiau nei 6 valandas ir 0 °C per mažiau nei 16 valandų; visas atšaldymo atvėsintame švariame jūros vandenyje procesas neturi viršyti 72 valandų nuo tada, kai pirmieji sužvejoti tunai buvo įmerkti į talpyklą su atvėsintu švariu jūros vandeniu; įmerkus tunus į sūrymą, bendra užšaldymo proceso trukmė, kad vidaus temperatūra nuo 0 °C pasiektų −18 °C, neturi viršyti 72 valandų;

c) maisto tvarkymo subjektai turi stebėti druskos koncentraciją sūryme ir imtis atitinkamų veiksmų, kad būtų išlaikyta patvirtinimo plane nustatyta druskos koncentracija;

d) patikrinimo tikslais maisto tvarkymo subjektai turi nuolat registruoti tunų mėginio temperatūrą temperatūros matavimo prietaisu, įstatytu į temperatūrai jautrią žuvies dalį, kuri bus užšaldyta paskutinė;“;

b) III skyriaus B dalis pakeičiama taip: „Sausumoje esančios įmonės, kuriose užšaldomi arba sandėliuojami užšaldyti žuvininkystės produktai, privalo turėti vykdomą veiklą atitinkančią įrangą, tenkinančią VIII skirsnio I skyriaus I.C dalies 1 punkto a ir b papunkčiuose nustatytus reikalavimus laivams šaldytuvams.“;

3) XVI skirsnis iš dalies keičiamas taip:

a) 1 punkto h papunktis pakeičiamas taip:

„h) gyvūninius maisto priedus, kuriuos leidžiama naudoti pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 (*) 4 straipsnį“

(*) 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).“;

b) 2 punktas iš dalies keičiamas taip:

i) c papunktis papildomas šia 4 papunkčio dalimi:

„4) jei jie yra gauti iš vilnos riebalų – terminį apdorojimą ne trumpiau kaip 90 minučių ne žemesnėje nei 135 °C temperatūroje;“;

ii) įtraukiamas šis d punktas:

„d) vabzdžių.“