2025/1449

29.10.2025.

KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) 2025/1449

(2025. gada 18. jūlijs),

ar ko attiecībā uz īpašiem higiēnas noteikumiem par mājas nagaiņu, sālījumā saldētu tunzivju un ļoti rafinētu produktu ārkārtas kaušanu groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 853/2004 (2004. gada 29. aprīlis), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku ([1]), un jo īpaši tās 10. panta 1. punkta otrās daļas a), b), c), d) un e) apakšpunktu,

tā kā:

(1) Regula (EK) Nr. 853/2004 noteic īpašus higiēnas noteikumus, kas pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāievēro attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku. Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem cita starpā ir jāievēro īpašās prasības, kas noteiktas minētās regulas III pielikumā.

(2) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VI nodaļa noteic, ka pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka tādu mājas nagaiņu gaļu, kas nokauti ārkārtas kaušanā ārpus kautuves, var izmantot lietošanai pārtikā tikai tad, ja gaļa atbilst minētajā nodaļā noteiktajām prasībām. Minētās VI nodaļas 5. punktā ir noteikts, ka nokautais dzīvnieks uz kautuvi jānogādā kopā ar pārtikas apritē iesaistītā tirgus dalībnieka apliecinājumu. Minētā apliecinājuma saturs ir iekļauts pārtikas aprites informācijā, kas prasīta saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma III sadaļas 3. punktu. Skaidrības labad un lai izvairītos no iespējamas dublēšanās, Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VI nodaļas 5. punkts būtu jāaizstāj ar atsauci uz pārtikas aprites informāciju, kas prasīta saskaņā ar minētās regulas II pielikuma III sadaļu.

(3) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas I daļas C iedaļas 1. punkts noteic, ka saldētājkuģiem jābūt aprīkotiem ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai sasaldēšana varētu notikt iespējami ātri nepārtrauktā procesā ar iespējami īsu nemainīgas temperatūras periodu tā, lai iekšējā temperatūra pazeminātos ne vairāk kā līdz –18 °C. Minētās iedaļas 2. punkts noteic, ka saldētājkuģiem jābūt aprīkotiem ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai zvejniecības produktus uzglabāšanas tilpnēs uzturētu ne vairāk kā –18 °C temperatūrā. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas II daļas 7. punktu, ja sasaldē konservēšanai paredzētas veselas zivis sālījumā, temperatūra nedrīkst būt zemāka par –9 °C. Šis punkts arī nosaka, ka pat gadījumā, ja veselas zivis, kas sākotnēji sasaldētas sālījumā temperatūrā, kura nepārsniedz –9 °C, pēcāk sasaldē –18 °C temperatūrā, tās drīkst paredzēt tikai konservēšanai.

(4) Dalībvalstu veiktajās oficiālajās kontrolēs un Komisijas veiktajās revīzijās un oficiālajās kontrolēs gan dalībvalstīs, gan trešās valstīs ir konstatēts, ka praksē, uz saldētājkuģiem saldējot tunzivis sālījumā, –18 °C temperatūru sasniegt nevar. Revīzijas ziņojumi arī liecina, ka daži pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki kā neapstrādātas tunzivis tiešai lietošanai pārtikā ir nelikumīgi laiduši tirgū tunzivis, kuras sasaldētas sālījumā –9 °C temperatūrā. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas II daļas 7. punktu šādas tunzivis drīkst paredzēt tikai konservēšanai. Šāda prakse var apdraudēt patērētāju veselību, jo veidojas pārmērīgs histamīna daudzums, kas izraisa saindēšanos ar skumbrijai radniecīgām zivīm.

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

(5) Ātrās brīdināšanas sistēma pārtikas un barības jomā (*RASFF*) izdod arvien vairāk paziņojumu par to, ka vakuumpakojumā iepakotas atkausētas tunzivs filejas, kas apstrādātas ar piedevām, satur histamīnu virs normas, kas noteikta Komisijas Regulas (EK) Nr. 2073/2005 ([2]) I pielikuma I nodaļas 1.26. rindā, un par saindēšanos ar skumbrijai radniecīgām zivīm, lietojot šādus produktus pārtikā. Pēc oficiālajām kontrolēm dalībvalstis ir veikušas pasākumus, bet nesenie *RASFF* paziņojumi liecina, ka šie pasākumi problēmu nav atrisinājuši.

(6) Komisijas apspriešanās ar dalībvalstu kompetentajām iestādēm un ieinteresēto personu organizācijām parādīja, ka saldēšanas tehnoloģijas uz dažiem kuģiem ir ievērojami uzlabojušās un tagad tunzivis sālījumā var sasaldēt –18 °C temperatūrā, vienlaikus saglabājot to organoleptiskās īpašības un nodrošinot tunzivju drošumu, ja tiek ievēroti noteikti nosacījumi. Tāpēc ir lietderīgi noteikt prasības sagatavotu zvejniecības produktu ražošanai paredzētu tunzivju sasaldēšanai sālījumā –18 °C temperatūrā. Ar šīm prasībām būtu arī jānodrošina, ka uzņēmēji veic piemērotas pašpārbaudes un atvieglo kompetento iestāžu veicamās oficiālās kontroles, kas vajadzīgas, lai minētos saldētājkuģus nošķirtu no tādiem, uz kuriem tunzivis sālījumā saldē –9 °C temperatūrā, tās paredzot tikai konservēšanai.

(7) Ar minētajām prasībām būtu jānodrošina, ka saldētājkuģi ir aprīkoti tā, lai tunzivis sālījumā varētu saldēt –18 °C temperatūrā uz iepriekš noteiktu laiku. Turklāt attiecīgajiem pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem būtu jāspēj sālījuma temperatūru uzraudzīt reāllaikā, izmantojot attālinātus saziņas līdzekļus. Šādi dati būtu jādara pieejami dalībvalstu kompetentajām iestādēm. Tas, vai saldētājkuģiem ir attiecīgā saldēšanas jauda, kas ir piemērota tunzivju saldēšanai sālījumā, būtu jānosaka šādu saldētājkuģu apstiprināšanas procedūrā, lai kompetentās iestādes oficiālajās kontrolēs spētu identificēt tunzivis no šādiem saldētājkuģiem un vērsties pret tiem uzņēmējiem, kuri nelegāli laiž tirgū tunzivis, kuras nav saldētas –18 °C temperatūrā. Minētajiem pasākumiem vajadzētu nodrošināt pareizu iekšējā tirgus darbību, vienlaikus aizsargājot patērētājus, atbilstoši Regulas (EK) Nr. 853/2004 mērķiem.

(8) Turklāt tunzivju sasaldēšanai sālījumā –18 °C temperatūrā uz saldētājkuģiem, kas apstiprināti šādai darbībai, ir jānosaka stingri laika/temperatūras parametri. Temperatūra būtu jāpazemina nepārtrauktā procesā, ievērojot noteiktās prasības. Konkrētāk, būtu jānosaka sasaldēšanas procesa kopējais ilgums.

(9) Būtu attiecīgi jāgroza Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas I un II daļa.

(10) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XVI sadaļa noteic īpašas prasības attiecībā uz noteiktiem ļoti rafinētiem produktiem: pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, lai ar izejvielu apstrādi tiktu likvidēts sabiedrības vai dzīvnieku veselības apdraudējums. Šādi ļoti rafinēti produkti ir arī dzīvnieku izcelsmes produkti, ko saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1333/2008 ([3]) atļauts lietot par pārtikas piedevām, jo šādu piedevu ražošana novērš šos riskus, un tāpēc tie būtu jāiekļauj minētā pielikuma XVI sadaļā. Šo piedevu vidū ir arī tādas, kas tiek iegūtas no kukaiņiem, tāpēc kukaiņus būtu jāatļauj izmantot par ļoti rafinētu produktu izejvielām. Tāpēc Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XVI sadaļa būtu attiecīgi jāgroza.

(11) Lai ieinteresētajām personām dotu laiku ieviest procedūras, kas vajadzīgas, lai izpildītu jaunās prasības, kuras izriet no Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas grozījumiem, kas izdarīti ar šo regulu, tā būtu jāpiemēro no 2026. gada 27. janvāris.

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

([2]) Komisijas Regula (EK) Nr. 2073/2005 (2005. gada 15. novembris) par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām (OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.*

Tomēr šīs regulas pielikuma 2. punktu piemēro no 2026. gada 27. janvāris.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2025. gada 18. jūlijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN

PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu groza šādi:

1) I sadaļas VI nodaļas 5. punktu aizstāj ar šādu:

"5. Līdz ar nokauto dzīvnieku kautuvē ir jānogādā pārtikas aprites informācija, kas prasīta saskaņā ar II pielikuma III sadaļu.";

2) VIII sadaļā:

a) I nodaļu groza šādi:

i) I daļas C iedaļu aizstāj ar šādu:

"C. **Prasības saldētājkuģiem**

1. Saldētājkuģiem:

a) jābūt aprīkotiem ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai sasaldēšana varētu notikt iespējami ātri nepārtrauktā procesā ar iespējami īsu nemainīgas temperatūras periodu tā, lai iekšējā temperatūra pazeminātos ne vairāk kā līdz –18 °C;

b) jābūt aprīkotiem ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai zvejniecības produktus uzglabāšanas tilpnēs uzturētu ne vairāk kā –18 °C temperatūrā. Uzglabāšanas tilpnes sasaldēšanai nedrīkst izmantot, ja tās neatbilst šā punkta a) apakšpunktā noteiktajiem nosacījumiem, un tām jābūt aprīkotām ar temperatūras reģistrēšanas ierīci vietā, kur to var viegli nolasīt. Nolasītāja temperatūras sensoram jāatrodas vietā, kur ir visaugstākā temperatūra tilpnē;

c) jāatbilst I daļas B iedaļas 2. punktā noteiktajām prasībām kuģiem, kas būvēti un aprīkoti tā, lai uzglabātu zvejniecības produktus ilgāk nekā 24 stundas.

2. Papildus šīs iedaļas 1. punktā noteiktajām prasībām saldētājkuģiem, kas saldē tunzivis sālījumā, kā minēts II daļas 8. punktā, jābūt aprīkotiem ar sistēmu, kas:

a) pastāvīgi reāllaikā uzrauga un reģistrē sālījuma temperatūru uz kuģa, izmantojot elektroniskus temperatūras mērīšanas līdzekļus;

b) dod iespēju pārtikas apritē iesaistītajam tirgus dalībniekam sālījuma temperatūru uzraudzīt reāllaikā uz sauszemes.

3. Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kuru saldētājkuģi saldē tunzivis sālījumā, kā minēts II daļas 8. punktā, pēc pieprasījuma kompetentajām iestādēm jādod piekļuve datiem par sālījuma temperatūru, kas savākti, izmantojot šīs iedaļas 2. punkta a) un b) apakšpunktā minēto sistēmu.

4. Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kuru saldētājkuģi saldē tunzivis sālījumā, kā minēts II daļas 8. punktā, jāizstrādā apstiprināšanas plāns attiecībā uz tunzivis sālījumā saldējošo saldētājkuģu saldēšanas jaudu, un tajā jāiekļauj:

a) saskanīgi kinētikas pētījumi un korelācijas līkne starp sālījuma temperatūru un iekšējo temperatūru, no vienas puses, un laiku un dzesēšanas periodiem, kas minēti II daļas 8. punkta a) un b) apakšpunktā, no otras puses; šiem pētījumiem un šai korelācijas līknei jābalstās uz tunzivju temperatūru, kas reģistrēta ar instrumentiem, kuri ievietoti paraugam paņemtajās tunzivīs, kā arī uz citiem kritērijiem, ko kompetentās iestādes var noteikt;

b) pierādījumi, ka temperatūras zondes vai sensori ir sertificēti saskaņā ar attiecīgajiem starptautiskajiem temperatūras mērījumu standartiem.

5. Kompetentajai iestādei jāpārbauda apstiprināšanas plāns un jānosaka saldēšanas jauda tiem saldētājkuģiem, kas saldē tunzivis sālījumā, kā minēts II daļas 8. punktā, apstiprināšanas procesā saskaņā ar šīs regulas 4. panta 3. punktu vai, ja saldētājkuģi kuģo ar trešās valsts karogu, iekļaujot šos saldētājkuģus sarakstā, kas izveidots saskaņā ar Regulas (ES) 2017/625 127. panta 3. punkta e) apakšpunkta ii) un iii) punktu.";

ii) I daļas D iedaļas 3. punktu aizstāj ar šādu: "Zivju pārstrādes kuģiem, uz kuriem sasaldē zvejniecības produktus, jābūt aprīkotiem ar iekārtām, kas atbilst I daļas C iedaļas 1. punkta a) un b) apakšpunktā noteiktajām prasībām saldētājkuģiem.";

iii) I daļas E iedaļu aizstāj ar šādu: "Refrižeratorkuģiem, kuri transportē un/vai uzglabā sasaldētus zvejniecības produktus bez taras, jābūt aprīkotiem ar iekārtām, kas atbilst C iedaļas 1. punkta b) apakšpunktā noteiktajām prasībām attiecībā uz saldētājkuģu temperatūras uzturēšanas jaudu.";

iv) II daļai pievieno šādu 8. punktu:

"8. Veselas tunzivis (no *Thunnus* un *Katsuwonus* ģints) uz saldētājkuģiem, kas minēti VIII iedaļas I nodaļas I daļas C iedaļas 2. punktā, var sasaldēt sālījumā ar iekšējo temperatūru –18 °C, ja temperatūras pazemināšana notiek nepārtrauktā procesā un ja ir izpildītas šādas prasības:

a) gadījumā, ja veic tiešu sasaldēšanu sālījumā, procesa kopējais ilgums līdz –18 °C iekšējās temperatūras sasniegšanai nedrīkst pārsniegt 96 stundas, kopš sālījumā ieliktas pirmās nozvejotās tunzivis, un tunzivju iekšējā temperatūra jāpazemina zem 0 °C mazāk nekā 24 stundās;

b) gadījumā, ja veic dzesēšanu atdzesētā tīrā jūras ūdenī pirms tunzivju ievietošanas sālījumā, tunzivju un atdzesēta tīra jūras ūdens maisījuma temperatūrai ir jāsasniedz 3 °C mazāk nekā 6 stundās un 0 °C – mazāk nekā 16 stundās; kopējais dzesēšanas process atdzesētā tīrā jūras ūdenī nedrīkst pārsniegt 72 stundas, kopš atdzesēta tīra jūras ūdens tvertnē ieliktas pirmās nozvejotās tunzivis; līdzko tunzivis ir ieliktas sālījumā, sasaldēšanas procesa kopējais ilgums, no 0 °C sasniedzot –18 °C iekšējo temperatūru, nedrīkst pārsniegt 72 stundas;

c) pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāuzrauga sāls koncentrācija sālījumā un attiecīgi jārīkojas, lai saglabātu savā apstiprināšanas plānā norādīto sāls koncentrāciju;

d) pārbaudes nolūkā pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem pastāvīgi jāreģistrē paraugam paņemto tunzivju temperatūra, izmantojot temperatūras mērinstrumentu, kas ievietots pret temperatūru jutīgajā zivs daļā, kura sasals pēdējā.";

b) III nodaļas B daļu aizstāj ar šādu: "Sauszemes uzņēmumos, kuros saldē vai uzglabā zvejniecības produktus, jābūt iekārtām, kas pielāgotas veicamajai darbībai un atbilst prasībām, kuras VIII sadaļas I nodaļas I daļas C iedaļas 1. punkta a) un b) apakšpunktā noteiktas saldētājkuģiem.";

3) XVI sadaļu groza šādi:

a) sadaļas 1. punkta h) apakšpunktu aizstāj ar šādu:

"h) dzīvnieku izcelsmes pārtikas piedevas, kas atļautas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008 (*) 4. pantu;;

(*) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām (OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).";

b) sadaļas 2. punktu groza šādi:

i) punkta c) apakšpunktam pievieno šādu 4) punktu:

“4) ja tie iegūti no vilnas taukiem: termiskā apstrāde vismaz 135 °C temperatūrā vismaz 90 minūtes;”;

ii) pievieno šādu d) apakšpunktu:

“d) kukaiņiem.”