Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
L-serie

2025/1449

29.10.2025

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2025/1449 VAN DE COMMISSIE

van 18 juli 2025

tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor noodslachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, voor in pekel ingevroren tonijn en voor zeer verfijnde producten

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ([1]), en met name artikel 10, lid 1, tweede alinea, punten a), b), c), d) en e),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) In Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgesteld. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten onder meer de specifieke voorschriften van bijlage III bij die verordening naleven.

(2) In sectie I, hoofdstuk VI, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 is bepaald dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop moeten toezien dat vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waarbij een noodslachting buiten het slachthuis is uitgevoerd, alleen voor menselijke consumptie kan worden aangewend indien het vlees aan de voorschriften van dat hoofdstuk voldoet. In punt 5 van dat hoofdstuk is bepaald dat geslachte dieren die naar een slachthuis worden gebracht, vergezeld moeten gaan van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. De inhoud van die verklaring is begrepen in de informatie over de voedselketen die vereist is op grond van sectie III, punt 3, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Omwille van de duidelijkheid en om verdubbeling te voorkomen, moet hoofdstuk VI, punt 5, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden vervangen door een verwijzing naar de informatie over de voedselketen die op grond van sectie III van bijlage II bij die verordening vereist is.

(3) Op grond van sectie VIII, hoofdstuk I, deel I.C, punt 1, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten vriesvaartuigen een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om zo snel mogelijk in een continu proces en met een zo kort mogelijk temperatuurplateau in te vriezen, tot een kerntemperatuur van ten hoogste – 18 °C. In punt 2 van dat deel is bepaald dat vriesvaartuigen een koelinstallatie moeten hebben die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimten te bewaren bij ten hoogste – 18 °C. In sectie VIII, hoofdstuk I, deel II, punt 7, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt bepaald dat wanneer een hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, de temperatuur van de vis ten hoogste – 9 °C mag bedragen. In dat punt wordt ook bepaald dat zelfs indien een hele vis die aanvankelijk in pekel is ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste – 9 °C daarna wordt ingevroren bij een temperatuur van – 18 °C, die vis bestemd moet zijn voor de conservenindustrie.

(4) Uit officiële controles die door de lidstaten zijn verricht en audits en officiële controles die de Commissie zowel in lidstaten als in derde landen heeft verricht, is gebleken dat vriesvaartuigen in de praktijk de voor het invriezen van tonijn in pekel vereiste temperatuur van – 18 °C niet konden bereiken. Uit de auditverslagen blijkt ook dat bepaalde exploitanten van levensmiddelenbedrijven tonijn die in pekel was ingevroren bij – 9 °C illegaal in de handel hebben gebracht als onbewerkte tonijn voor rechtstreekse menselijke consumptie. Op grond van sectie VIII, hoofdstuk I, deel II, punt 7, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 mag dergelijke tonijn alleen bestemd zijn voor de conservenindustrie. Deze praktijk kan consumenten blootstellen aan gezondheidsrisico's, aangezien een overmatige productie van histamine tot histamine-intoxicatie leidt.

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

(5) Via het systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders (RASFF) worden steeds meer melding gedaan van de aanwezigheid van histamine boven de in rij 1.26 van hoofdstuk I van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie ([2]) vastgestelde grenswaarde in met additieven behandelde vacuümverpakte ontdooide tonijnzijden ("loins") en van histamine-intoxicatie die met de consumptie van dergelijke producten in verband is gebracht. De lidstaten hebben naar aanleiding van officiële controles maatregelen genomen, maar uit recente RASFF-kennisgevingen blijkt dat die maatregelen het probleem niet hebben opgelost.

(6) Uit overleg tussen de Commissie en de bevoegde autoriteiten van de lidstaten en organisaties van belanghebbenden is gebleken dat de vriestechnologie op bepaalde vaartuigen aanzienlijk is verbeterd en dat het nu mogelijk is om tonijn in pekel in te vriezen bij – 18 °C en daarbij de organoleptische kenmerken van de tonijn te behouden en te waarborgen dat de tonijn veilig is, indien aan bepaalde voorwaarden wordt voldaan. Daarom moeten voorschriften worden vastgesteld voor het invriezen in pekel bij – 18 °C van tonijn die bestemd is voor de productie van bewerkte visserijproducten. Die voorschriften moeten er ook voor zorgen dat exploitanten passende interne controles uitvoeren en de bevoegde autoriteiten in staat stellen de officiële controles uit te voeren die nodig zijn om die vriesvaartuigen te onderscheiden van vaartuigen die tonijn in pekel invriezen bij – 9 °C, waardoor de tonijn uitsluitend voor de conservenindustrie bestemd kan zijn.

(7) De voorschriften moeten ervoor zorgen dat vriesvaartuigen zo zijn uitgerust dat zij tonijn gedurende een vooraf bepaalde periode in pekel kunnen invriezen bij – 18 °C. Bovendien moeten de betrokken exploitanten van levensmiddelenbedrijven de temperatuur van de pekel in realt ime kunnen monitoren met behulp van middelen voor communicatie op afstand. Die gegevens moeten ter beschikking van de bevoegde autoriteiten van de lidstaten worden gehouden. De vriescapaciteit van vriesvaartuigen die tonijn invriezen in pekel, moet tijdens de erkenningsprocedure van die vriesvaartuigen worden vastgesteld, zodat de bevoegde autoriteiten tijdens officiële controles tonijn die van die vriesvaartuigen afkomstig is, kunnen identificeren en maatregelen kunnen treffen ten aanzien van exploitanten die tonijn die niet bij – 18 °C is ingevroren, illegaal in de handel brengen. Die maatregelen moeten de goede werking van de interne markt waarborgen en tegelijkertijd de consument beschermen overeenkomstig de doelstellingen van Verordening (EG) nr. 853/2004.

(8) Daarnaast moeten strikte tijds- en temperatuurparameters worden vastgesteld voor het invriezen van tonijn in pekel tot een kerntemperatuur van – 18 °C op vriesvaartuigen die voor die activiteit zijn erkend. De temperatuurdaling moet in een continu proces en volgens de vastgestelde voorschriften plaatsvinden. Met name moet de totale duur van het invriezingsproces worden vastgesteld.

(9) Sectie VIII, hoofdstuk I, delen I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(10) Sectie XVI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat specifieke voorschriften voor bepaalde zeer verfijnde producten waarvoor exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor moeten zorgen dat door de behandeling van de grondstoffen elk risico voor de dier- of volksgezondheid wordt weggenomen. Producten van dierlijke oorsprong die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad ([3]) als levensmiddelenadditieven zijn toegelaten, zijn ook zeer verfijnde producten in die zin, aangezien die risico's tijdens de productie van dergelijke additieven worden weggenomen, en moeten daarom in die sectie worden opgenomen. Sommige van die additieven zijn afkomstig van insecten en insecten moeten derhalve als grondstoffen voor zeer verfijnde producten worden toegelaten. Sectie XVI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(11) Om belanghebbenden voldoende tijd te geven om procedures in te voeren om te voldoen aan de nieuwe voorschriften die voortvloeien uit de wijzigingen die bij deze verordening in sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden aangebracht, moet deze verordening van toepassing zijn met ingang van 27 januari 2026,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

([2]) Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj.

([3]) Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Punt 2) van de bijlage bij deze verordening is echter van toepassing met ingang van 27 januari 2026

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 18 juli 2025.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd:

1) Sectie I, hoofdstuk VI, punt 5, wordt vervangen door:

"5. De op grond van bijlage II, sectie III, vereiste informatie over de voedselketen moet het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen.".

2) In sectie VIII

a) wordt hoofdstuk I als volgt gewijzigd:

i) deel I.C wordt vervangen door:

"C. **Voorschriften voor vriesvaartuigen**

1. Vriesvaartuigen moeten:

a) een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om zo snel mogelijk in een continu proces en met een zo kort mogelijk temperatuurplateau in te vriezen, tot een kerntemperatuur van ten hoogste – 18 °C;

b) een koelinstallatie hebben die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimten te bewaren bij ten hoogste – 18 °C. De opslagruimten mogen niet worden gebruikt voor invriezen, tenzij zij voldoen aan de punt a) van dit punt vastgestelde voorwaarden, en moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde moet zich bevinden in het gedeelte van het ruim waar de temperatuur het hoogste is;

c) voldoen aan de in deel I.B, punt 2, vermelde eisen voor vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard.

2. Naast de in punt 1 van dit deel vastgestelde voorschriften moeten vriesvaartuigen die tonijn in pekel invriezen zoals bedoeld in deel II, punt 8, uitgerust zijn met een systeem dat:

a) de temperatuur van de pekel aan boord continu in real time monitort en registreert met behulp van elektronische middelen voor temperatuurmeting;

b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf in staat stelt de temperatuur van de pekel in real time te monitoren vanop het vasteland.

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die vriesvaartuigen exploiteren die tonijn in pekel invriezen zoals bedoeld in deel II, punt 8, moeten de bevoegde autoriteiten op verzoek toegang verlenen tot de gegevens over de temperatuur van de pekel die met behulp van het in punt 2, a) en b), van dit deel bedoelde systeem zijn verzameld.

4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die vriesvaartuigen exploiteren die tonijn in pekel invriezen zoals bedoeld in deel II, punt 8, moeten met betrekking tot de vriescapaciteit van vriesvaartuigen waarop tonijn in pekel wordt ingevroren, een valideringsplan opstellen, dat het volgende moet bevatten:

a) coherente kinetische studies en een curve van de correlatie tussen de pekel en de kerntemperatuur enerzijds en de tijd en koelingsperioden zoals bedoeld in deel II, punt 8, a) en b), anderzijds; deze studies en correlatiecurve moeten gebaseerd zijn op de temperatuur van de tonijn die is geregistreerd door de instrumenten die in de bemonsterde tonijnen zijn geplaatst, alsmede op andere criteria die de bevoegde autoriteiten kunnen vaststellen;

b) bewijs dat de temperatuursondes of -sensoren zijn gecertificeerd overeenkomstig de desbetreffende internationale normen voor temperatuurmetingen.

5. De bevoegde autoriteit moet het valideringsplan controleren en de vriescapaciteit van het vriesvaartuig waarop tonijn in pekel wordt ingevroren zoals bedoeld in deel II, punt 8, vaststellen tijdens de erkenningsprocedure van dat vriesvaartuig overeenkomstig artikel 4, lid 3, van deze verordening of, in het geval van een vriesvaartuig dat de vlag van een derde land voert, wanneer zij het vriesvaartuig opneemt in de overeenkomstig artikel 127, lid 3, punt e), ii) en iii), van Verordening (EU) 2017/625 opgestelde lijst.";

ii) deel I.D, punt 3, wordt vervangen door: "Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren, moeten beschikken over installaties die aan de in deel I.C, punt 1, a) en b), vermelde eisen voor vriesvaartuigen voldoen.";

iii) deel I.E wordt vervangen door: "Reeferschepen die ingevroren visserijproducten in bulk vervoeren en/of opslaan, moeten beschikken over installaties die aan de voorschriften voor vriesvaartuigen van deel C, punt 1, b), voldoen wat betreft hun vermogen om de temperatuur te handhaven.";

iv) in deel II wordt het volgende punt 8 toegevoegd:

"8. Hele tonijn (de geslachten *Thunnus* en *Katsuwonus*) mag overeenkomstig sectie VIII, hoofdstuk I, deel I.C, punt 2 op vriesvaartuigen in pekel worden ingevroren waarbij een kerntemperatuur van – 18 °C wordt bereikt, op voorwaarde dat de temperatuurdaling in een continu proces plaatsvindt en aan de volgende voorschriften wordt voldaan:

a) bij een rechtstreeks vriesproces in pekel moet binnen 96 uur nadat de eerste vangst tonijn in pekel is geplaatst een kerntemperatuur van – 18 °C worden bereikt en moet de kerntemperatuur van de tonijn in minder dan 24 uur minder dan 0 °C bereiken;

b) wanneer een koelproces met gekoeld schoon zeewater wordt toegepast voordat de tonijn in pekel wordt geplaatst, moet de temperatuur van het mengsel van tonijn en gekoeld schoon zeewater in minder dan 6 uur 3 °C bereiken en in minder dan 16 uur 0 °C; het totale koelproces in gekoeld schoon zeewater mag niet langer duren dan 72 uur vanaf het moment dat de eerste vangst tonijn in de tank met gekoeld schoon zeewatertank is geplaatst; zodra de tonijn in pekel is geplaatst, mag het volledige vriesproces, namelijk van 0 °C tot – 18 °C in de kern, niet langer duren dan 72 uur;

c) exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten de zoutconcentratie van de pekel monitoren en passende maatregelen nemen om de in hun validatieplan vastgestelde zoutconcentratie te handhaven.

d) met het oog op de verificatie moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de temperatuur van een tonijnmonster continu registreren met behulp van een temperatuur-meetinstrument dat wordt ingebracht in het temperatuurgevoelige deel van de vis dat als laatste bevriest.";

b) wordt hoofdstuk III, deel B, vervangen door: "Inrichtingen op het vasteland waar visserijproducten worden ingevroren of opgeslagen, moeten beschikken over op de activiteit afgestemde installaties die in overeenstemming zijn met de voorschriften voor vriesvaartuigen van sectie VIII, hoofdstuk I, deel I.C, punt 1, a) en b).".

3) Sectie XVI wordt als volgt gewijzigd:

a) punt 1, h), wordt vervangen door:

"h) levensmiddelenadditieven van dierlijke oorsprong die overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad (*) zijn toegelaten;

(*) Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj)";

b) punt 2 wordt als volgt gewijzigd:

i) aan subpunt c) wordt het volgende subpunt 4) toegevoegd:

"4) indien afgeleid van wolvet, een warmtebehandeling bij een temperatuur van ten minste 135 °C gedurende ten minste 90 minuten;";

ii) het volgende subpunt d) wordt toegevoegd:

"d) insecten.".