REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2025/1449 AL COMISIEI

din 18 iulie 2025

de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind norme specifice de igienă pentru sacrificarea de urgență a ungulatelor domestice, pentru tonul congelat în saramură și pentru produsele înalt rafinate

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ([1]), în special articolul 10 alineatul (1) al doilea paragraf literele (a), (b), (c), (d) și (e),

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme specifice privind igiena alimentelor de origine animală care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să respecte, printre altele, cerințele specifice prevăzute în anexa III la regulamentul respectiv.

(2) Secțiunea I capitolul VI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede că operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că carnea de ungulate domestice care au fost sacrificate de urgență în afara abatorului poate fi utilizată pentru consumul uman numai în cazul în care carnea respectă cerințele prevăzute în capitolul respectiv. Punctul 5 din capitolul VI menționat prevede obligația operatorului din sectorul alimentar de a însoți animalul sacrificat până la abator de o declarație. Conținutul respectivei declarații este inclus în informațiile privind lanțul alimentar care sunt solicitate în conformitate cu secțiunea III punctul 3 din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Pentru claritate și pentru evitarea eventualelor suprapuneri, punctul 5 din capitolul VI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 trebuie înlocuit cu o trimitere la informațiile privind lanțul alimentar care sunt solicitate în conformitate cu secțiunea III din anexa II la regulamentul respectiv.

(3) Secțiunea VIII capitolul I partea I.C. punctul 1 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 impune vaselor congelator să dispună de echipamente de congelare cu o putere suficientă pentru a putea congela cât mai rapid posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum −18 °C. Punctul 2 din partea respectivă impune vaselor congelator să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu fie mai mare de −18 °C. În conformitate cu secțiunea VIII capitolul I partea II punctul 7 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, atunci când peștii întregi destinați producției de conserve sunt congelați în saramură, temperatura lor trebuie să fie de maximum −9 °C. Acest punct prevede totodată că, deși peștii întregi care sunt congelați inițial în saramură la o temperatură de maximum −9 °C sunt congelați ulterior la o temperatură de −18 °C, ei trebuie să fie destinați producției de conserve.

(4) Controalele oficiale efectuate de statele membre și auditurile și controalele oficiale efectuate de Comisie atât în statele membre, cât și în țările terțe au arătat că, în practică, vasele congelator nu au putut atinge temperatura de −18 °C pentru congelarea tonului în saramură. Rapoartele de audit au arătat și ele că anumiți operatori din sectorul alimentar au introdus ilegal pe piață ton congelat în saramură la −9 °C drept ton neprelucrat pentru consumul uman direct. În conformitate cu secțiunea VIII capitolul I partea II punctul 7 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, acest ton nu poate fi destinat decât producției de conserve. Această practică poate expune consumatorii la riscuri pentru sănătate, deoarece o producție excesivă de histamină duce la sindromul scombroid.

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

(5) Sistemul de alertă rapidă pentru alimente și furaje (RASFF) a emis un număr tot mai mare de notificări privind prezența histaminei peste limita stabilită la rândul 1.26 din capitolul I din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei ([2]) în fileul de ton decongelat ambalat în vid, tratat cu aditivi, și privind intoxicațiile alimentare cu scombroid asociate consumului de astfel de produse. Statele membre au luat măsuri în urma controalelor oficiale, dar notificările RASFF recente au demonstrat că aceste măsuri nu au soluționat problema.

(6) Consultările Comisiei cu autoritățile competente ale statelor membre și cu organizațiile părților interesate au arătat că tehnologiile de congelare de la bordul anumitor nave s-au îmbunătățit substanțial, iar în prezent este posibilă congelarea tonului în saramură la −18 °C, menținând în același timp caracteristicile organoleptice ale acestuia și garantând siguranța tonului în anumite condiții. Prin urmare, este oportun să se stabilească cerințe privind congelarea tonului în saramură la −18 °C, destinat producției de produse pescărești preparate. Aceste cerințe trebuie, de asemenea, să garanteze faptul că operatorii efectuează controale proprii adecvate și să faciliteze controalele oficiale care trebuie efectuate de către autoritățile competente, necesare pentru a face diferența între vasele congelator respective vasele care congelează tonul în saramură la −9 °C destinat exclusiv producției de conserve.

(7) Aceste cerințe trebuie să garanteze că vasele congelator sunt echipate astfel încât să poată congela tonul în saramură la −18 °C pentru o perioadă de timp prestabilită. În plus, operatorii din sectorul alimentar în cauză trebuie să poată monitoriza temperatura saramurii în timp real, utilizând mijloace de comunicare la distanță. Autoritățile competente ale statelor membre trebuie să aibă acces la aceste date. Puterea de congelare adecvată a vaselor congelator care congelează tonul în saramură trebuie identificată în timpul procedurii de aprobare a respectivelor vase congelator pentru a permite autorităților competente să identifice tonul care provine de la aceste vase congelator în timpul controalelor oficiale și pentru a putea lua măsuri împotriva operatorilor care introduc ilegal pe piață ton care nu a fost congelat la −18 °C. Aceste măsuri trebuie să asigure funcționarea corectă a pieței interne, protejând totodată consumatorii, în conformitate cu obiectivele Regulamentului (CE) nr. 853/2004.

(8) În plus, este necesar să se stabilească parametri stricți timp/temperatură pentru congelarea tonului în saramură la o temperatură internă de −18 °C în vasele congelator autorizate pentru această activitate. Scăderea temperaturii trebuie să se realizeze printr-un proces continuu și sub rezerva respectării cerințelor stabilite. În special, trebuie stabilită durata totală a procesului de congelare.

(9) Secțiunea VIII capitolul I părțile I și II din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 trebuie modificată în consecință.

(10) Secțiunea XVI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințe specifice pentru anumite produse înalt rafinate atunci când operatorii din sectorul alimentar trebuie să garanteze că tratamentul materiilor prime elimină orice risc pentru sănătatea animală sau publică. Produsele de origine animală autorizate ca aditivi alimentari în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ([3]) sunt și ele astfel de produse înalt rafinate, deoarece producția unor astfel de aditivi elimină aceste riscuri și, prin urmare, trebuie incluse în secțiunea XVI din anexa respectivă. Unii dintre acești aditivi provin de la insecte și, prin urmare, insectele trebuie permise ca materii prime pentru produsele înalt rafinate. Prin urmare, secțiunea XVI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 trebuie modificată în consecință.

(11) Pentru a acorda părților interesate timpul necesar instituirii de proceduri pentru a se conforma noilor cerințe care rezultă din modificările aduse secțiunii VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, prezentul regulament trebuie să se aplice de la din 27 ianuarie 2026.

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

([2]) Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (JO L 338, 22.12.2005, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj.

([3]) Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Cu toate acestea, punctul 2 din anexa la prezentul regulament se aplică de la din 27 ianuarie 2026.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 18 iulie 2025.

Pentru Comisie
Președinta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXĂ

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:

1. în secțiunea I capitolul VI, punctul 5 se înlocuiește cu următorul text:

„5. este necesar ca informațiile privind lanțul alimentar solicitate în conformitate cu secțiunea III din anexa II să însoțească animalul sacrificat până la abator;";

2. în secțiunea VIII:

(a) capitolul I se modifică după cum urmează:

(i) partea I.C se înlocuiește cu următorul text:

„C. **Cerințe care se aplică vaselor congelator**

1. Este necesar ca vasele congelator:

(a) să dispună de echipamente de congelare cu o putere suficientă pentru a putea congela cât mai rapid posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum −18 °C;

(b) să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu fie mai mare de −18 °C. Calele de depozitare pot fi utilizate pentru congelare numai dacă îndeplinesc condițiile de la litera (a) a prezentului punct și trebuie să fie echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii amplasat astfel încât să poată fi consultat ușor. Senzorul de temperatură a sistemului de înregistrare trebuie să fie situat în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare;

(c) să respecte cerințele, stabilite la punctul 2 din partea I.B., care se aplică navelor proiectate și echipate pentru a asigura conservarea produselor pescărești proaspete mai mult de douăzeci și patru de ore.

2. În plus față de cerințele prevăzute la punctul 1 din prezenta parte, vasele congelator care congelează ton în saramură, astfel cum se menționează în partea II punctul 8, trebuie să fie echipate cu un sistem care:

(a) monitorizează continuu în timp real și înregistrează temperatura saramurii la bord utilizând mijloace electronice de măsurare a temperaturii;

(b) permite operatorului din sectorul alimentar monitorizarea în timp real de pe uscat a temperaturii saramurii.

3. Operatorii din sectorul alimentar ai vaselor congelator care congelează ton în saramură, astfel cum se menționează în partea II punctul 8, trebuie să acorde acces, la cerere, autorităților competente la datele privind temperatura saramurii, colectate prin intermediul sistemului menționat la punctul 2 literele (a) și (b) din prezenta parte.

4. Operatorii din sectorul alimentar ai vaselor congelator care congelează ton în saramură, astfel cum se menționează în partea II punctul 8, trebuie să elaboreze un plan de validare privind puterea de congelare a vaselor congelator care congelează ton în saramură, care trebuie să includă următoarele:

(a) studii cinetice coerente și o curbă de corelare între saramură și temperatura internă, pe de o parte, și timpul și perioadele de răcire menționate în partea II punctul 8 literele (a) și (b), pe de altă parte; aceste studii și curba de corelare trebuie să se bazeze pe temperatura tonului înregistrată de instrumentele plasate în tonul eșantionat, precum și pe alte criterii stabilite eventual de autoritățile competente;

(b) dovada că sondele sau senzorii de temperatură sunt certificați în conformitate cu standardele internaționale relevante de măsurare a temperaturii.

5. Autoritatea competentă trebuie să verifice planul de validare și să identifice puterea de congelare a vaselor congelator care congelează ton în saramură, astfel cum se menționează în partea II punctul 8, în timpul procesului de aprobare a respectivelor vase congelator în conformitate cu articolul 4 alineatul (3) din prezentul regulament sau, în cazul vaselor congelator care arborează pavilionul unei țări terțe, atunci când înscriu vasele congelator pe lista întocmită în conformitate cu articolul 127 alineatul (3) litera (e) punctele (ii) și (iii) din Regulamentul (UE) 2017/625.";

(ii) în partea I.D, punctul 3 se înlocuiește cu următorul text: „Este necesar ca vasele fabrică care congelează produsele pescărești să dispună de un echipament care respectă condițiile care se aplică vaselor congelator prevăzute în partea I.C punctul 1 literele (a) și (b).";

(iii) partea I.E se înlocuiește cu următorul text: „Navele frigorifice cu care se transportă și/sau se depozitează în vrac produse pescărești congelate trebuie să dispună de un echipament care îndeplinește condițiile prevăzute pentru vasele congelator din partea C punctul 1 litera (b) cu privire la capacitatea acestora de a menține temperatura.";

(iv) la partea II se adaugă următorul punct 8:

„8. Tonul întreg (genul *Thunnus* și *Katsuwonus*) poate fi congelat în saramură la o temperatură internă de −18 °C în vasele congelator menționate în secțiunea VIII capitolul I partea I.C punctul 2, cu condiția ca scăderea temperaturii să se realizeze printr-un proces continuu și sub rezerva respectării următoarelor cerințe:

(a) în cazul în care se desfășoară un proces de congelare directă în saramură, durata totală a acestuia pentru a ajunge la o temperatură internă de −18 °C nu trebuie să depășească 96 de ore după ce prima captură de ton a fost pusă în saramură, iar tonul trebuie să atingă o temperatură internă sub 0 °C în mai puțin de 24 de ore;

(b) în cazul în care se efectuează un proces de răcire în apă de mare curată răcită înainte de punerea tonului în saramură, temperatura amestecului de ton și apă de mare curată răcită trebuie să ajungă la 3 °C în mai puțin de 6 de ore și la 0 °C în mai puțin de 16 ore; procesul total de răcire în apă de mare curată răcită nu trebuie să depășească 72 de ore după ce prima captură de ton a fost pusă în rezervorul de apă de mare curată răcită; după introducerea tonului în saramură, durata totală a procesului de congelare, de la 0 °C la −18 °C temperatură internă, nu trebuie să depășească 72 de ore;

(c) operatorii din sectorul alimentar trebuie să monitorizeze concentrația de sare din saramură și să ia măsurile adecvate pentru a menține concentrația de sare stabilită în planul lor de validare.

(d) în scopul verificării, operatorii din sectorul alimentar trebuie să înregistreze în mod continuu temperatura unui eșantion de ton cu ajutorul unui instrument de măsurare a temperaturii introdus în partea sensibilă la temperatură a peștelui care va îngheța ultima.";

(b) în capitolul III, partea B se înlocuiește cu următorul text: „Unitățile de pe uscat în care sunt congelate produse pescărești sau în care sunt depozitate produse pescărești congelate trebuie să dispună de echipamente adaptate activității desfășurate, care să corespundă cerințelor stabilite pentru vasele congelator din secțiunea VIII capitolul I partea I.C punctul 1 literele (a) și (b).";

3. secțiunea XVI se modifică după cum urmează:

(a) la punctul 1, litera (h) se înlocuiește cu următorul text:

„(h) aditivi alimentari de origine animală autorizați în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (*)";

(*) Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).";

(b) punctul 2 se modifică după cum urmează:

(i) la litera (c) se adaugă următorul subpunct 4:

„4. atunci când provine din usuc, un tratament termic la cel puțin 135 °C timp de cel puțin 90 de minute.”;

(ii) se adaugă următoarea literă (d):

„(d) insecte.”