Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria L

2025/1449

29.10.2025

# DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2025/1449

## z 18. júla 2025,

## ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o osobitné hygienické predpisy pre naliehavé zabitie domácich kopytníkov, tuniaky mrazené v soľnom roztoku a vysoko rafinované produkty

**(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ([1]), a najmä na jeho článok 10 ods. 1 druhý pododsek písm. a), b) c), d) a e),

keďže:

(1) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu. Od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov sa okrem iného vyžaduje, aby dodržiavali osobitné požiadavky stanovené v prílohe III k uvedenému nariadeniu.

(2) V oddiele I kapitole VI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovuje, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov majú zabezpečiť, aby sa mäso z domácich kopytníkov, ktoré boli naliehavo zabité mimo bitúnku, mohlo použiť na ľudskú spotrebu len vtedy, ak mäso spĺňa požiadavky stanovené v uvedenej kapitole. V bode 5 uvedenej kapitoly VI sa vyžaduje, aby zabité zviera sprevádzalo na bitúnok vyhlásenie prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. Obsah uvedeného vyhlásenia je zahrnutý do informácií o potravinovom reťazci požadovaných na základe oddielu III bodu 3 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004. V záujme jasnosti a zabránenia možnej duplicite by sa bod 5 kapitoly VI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 mal nahradiť odkazom na informácie o potravinovom reťazci požadované na základe oddielu III prílohy II k danému nariadeniu.

(3) Podľa oddielu VIII kapitoly I časti I.C bodu 1 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 mraziarenské plavidlá musia mať zmrazovacie zariadenia s dostatočnou kapacitou na čo najrýchlejšie kontinuálne zmrazovanie s najkratším možným medzičasom konštantnej teploty tak, aby teplota v jadre dosiahla najviac −18 °C; Podľa bodu 2 uvedenej časti mraziarenské plavidlá musia mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na uchovávanie produktov rybolovu v skladovacích nákladných priestoroch pri teplote najviac −18 °C. Podľa oddielu VIII kapitoly I časti II bodu 7 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 platí, že keď sa celé ryby určené pre konzervačný priemysel mrazia v soľnom roztoku, teplota nemá byť viac ako −9 °C. V tomto bode sa okrem toho stanovuje, že aj keby sa celé ryby pôvodne zmrazené v slanom náleve pri teplote najviac −9 °C následne zmrazili na teplotu −18 °C, musia byť takisto určené pre konzervačný priemysel.

(4) Úradné kontroly vykonané členskými štátmi a audity a úradné kontroly vykonané Komisiou v členských štátoch aj tretích krajinách ukázali, že v praxi mraziarenské plavidlá nedokážu pri zmrazovaní tuniakov v soľnom náleve dosiahnuť teplotu −18 °C. V audítorských správach sa navyše uvádza, že niektorí prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nelegálne uviedli na trh tuniaky zmrazené v soľnom náleve pri teplote −9 °C ako nespracované tuniaky na priamu ľudskú spotrebu. Podľa oddielu VIII kapitoly I časti II bodu 7 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 platí, že takéto tuniaky môžu byť určené len pre konzervačný priemysel. Táto prax môže spotrebiteľov vystaviť zdravotným rizikám, keďže nadmerná tvorba histamínu vedie k otrave makrelovitými rybami.

([1]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj.

(5) V rámci systému rýchleho varovania pre potraviny a krmivá (RASFF) sa vyskytuje čoraz viac oznámení o prítomnosti histamínu nad limitom stanoveným v riadku 1.26 kapitoly I prílohy I k nariadeniu Komisie (ES) č. 2073/2005 ([2]) vo vákuovo balených rozmrazených chrbtových filé z tuniaka ošetrených prídavnými látkami, ako aj o otrave potravinami spôsobenej konzumáciou takýchto výrobkov. V nadväznosti na úradné kontroly členské štáty prijali opatrenia, no nedávne oznámenia v rámci systému RASFF preukázali, že tieto opatrenia tento problém nevyriešili.

(6) Z konzultácií Komisie s príslušnými orgánmi členských štátov a organizáciami zainteresovaných strán vyplynulo, že technológie zmrazovania na palube určitých plavidiel sa podstatne zlepšili a v súčasnosti je možné pri zmrazovaní tuniakov v soľnom roztoku pri teplote –18 °C zachovať ich organoleptické vlastnosti a zaistiť bezpečnosť tuniakov v prípade splnenia istých podmienok. Je preto vhodné stanoviť požiadavky týkajúce sa zmrazovania tuniakov v soľnom roztoku pri teplote –18 °C určených na výrobu upravených produktov rybolovu. Týmito požiadavkami by sa tiež malo zabezpečiť, aby prevádzkovatelia vykonávali primerané vlastné kontroly a uľahčili úradné kontroly, ktoré majú vykonávať príslušné orgány a ktoré sú potrebné na odlíšenie uvedených mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku, od mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku pri teplote –9 °C, ktoré sú určené len pre konzervačný priemysel.

(7) Týmito požiadavkami by sa malo zabezpečiť, aby mraziarenské plavidlá boli vybavené tak, aby boli schopné zmrazovať tuniaky v soľnom roztoku pri teplote –18 °C počas vopred stanoveného obdobia. Okrem toho by dotknutí prevádzkovatelia potravinárskych podnikov mali mať možnosť monitorovať teplotu soľného roztoku v reálnom čase použitím prostriedkov komunikácie na diaľku. Takéto údaje by mali byť k dispozícii príslušným orgánom členských štátov. Primeraná mraziarenská kapacita mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku, by sa mala identifikovať počas procesu schvaľovania takýchto mraziarenských plavidiel, aby príslušné orgány mohli počas úradných kontrol identifikovať tuniaky z takýchto mraziarenských plavidiel a podniknúť kroky proti prevádzkovateľom, ktorí nelegálne uvádzajú na trh tuniaky, ktoré neboli zmrazené pri teplote –18 °C. Tieto opatrenia by mali zabezpečiť riadne fungovanie vnútorného trhu a chrániť spotrebiteľov v zmysle cieľov nariadenia (ES) č. 853/2004.

(8) Okrem toho je potrebné stanoviť prísne časové/teplotné parametre pre zmrazovanie tuniakov v soľnom roztoku pri teplote –18 °C v jadre na mraziarenských plavidlách schválených na túto činnosť. Znižovanie teploty by sa malo vykonávať kontinuálne a zodpovedať stanoveným požiadavkám. Predovšetkým by sa malo stanoviť celkové trvanie procesu zmrazovania.

(9) Oddiel VIII kapitola I časti I a II prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(10) V oddiele XVI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú osobitné požiadavky na výrobu určitých vysoko rafinovaných produktov, v prípade ktorých musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby sa ošetrením surovín odstránili všetky riziká pre zdravie ľudí alebo zvierat. Produkty živočíšneho pôvodu povolené ako prídavné látky v potravinách v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ([3]) sú takisto vysoko rafinovanými výrobkami, keďže výrobou takýchto prídavných látok sa odstránia tieto riziká, a preto by sa mali zahrnúť do oddielu XVI uvedenej prílohy. Niektoré z týchto prídavných látok pochádzajú z hmyzu, a preto by mal byť hmyz povolený ako surovina pre vysoko rafinované výrobky. Oddiel XVI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(11) S cieľom poskytnúť zainteresovaným stranám potrebný čas na zavedenie postupov na splnenie nových požiadaviek vyplývajúcich zo zmien oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 týmto nariadením by sa toto nariadenie malo uplatňovať od 27 januára 2026

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

([2]) Nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16 , ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

*Článok 2*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Bod 2 prílohy k tomuto nariadeniu sa však uplatňuje od 27 januára 2026

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 18. júla 2025

*Za Komisiu*
*predsedníčka*
Ursula VON DER LEYEN

*PRÍLOHA*

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení takto:

1. V oddiele I sa v kapitole VI bod 5 nahrádza takto:

„5. Zabité zviera musia sprevádzať na bitúnok informácie o potravinovom reťazci vyžadované podľa oddielu III prílohy II.“

2. V oddiele VIII

a) sa kapitola I nahrádza takto:

i) Časť I.C sa nahrádza takto:

„C. **Požiadavky na mraziarenské plavidlá**

1. Mraziarenské plavidlá musia:

a) mať zmrazovacie zariadenia s dostatočnou kapacitou na čo najrýchlejšie kontinuálne zmrazovanie s najkratším možným medzičasom konštantnej teploty tak, aby teplota v jadre dosiahla najviac −18 °C;

b) mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na uchovávanie produktov rybolovu v skladovacích nákladných priestoroch pri teplote najviac −18 °C. Skladovacie nákladné priestory sa nesmú používať na zmrazovanie, ak nespĺňajú podmienky stanovené písmene a) tohto bodu, a musia byť vybavené zariadením na zaznamenávanie teploty v mieste, kde sa dá ľahko odčítať. Snímač zariadenia na zaznamenávanie teploty musí byť umiestnený v časti nákladného priestoru s najvyššou teplotou;

c) spĺňať požiadavky na plavidlá skonštruované a vybavené na uchovávanie produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín, ako je stanovené v časti I.B bode 2.

2. Okrem požiadaviek uvedených v bode 1 mraziarenské plavidlá, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku podľa časti II bodu 8, musia byť vybavené systémom, ktorý:

a) kontinuálne v reálnom čase monitoruje a zaznamenáva teplotu v soľnom roztoku na palube použitím elektronických prístrojov na meranie teploty;

b) umožňuje prevádzkovateľom potravinárskych podnikov, aby na pevnine v reálnom čase monitorovali teplotu soľného roztoku.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov s mraziarenskými plavidlami, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku podľa časti II bodu 8, musia na požiadanie príslušným orgánom poskytnúť prístup k údajom o teplote soľného roztoku získané systémom uvedeným v bode 2 písm. a) a b) tejto časti.

4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov s mraziarenskými plavidlami, ktoré zmrazujú tuniaky v slanom náleve podľa časti II bodu 8, musia vypracovať validačný plán týkajúci sa mraziarenskej kapacity mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku, ktorý musí obsahovať tieto údaje:

a) ucelené kinetické štúdie a korelačnú krivku medzi soľným roztokom a teplotou v jadre na jednej strane a časy a trvanie chladenia uvedené v časti II bode 8 písm. a) a b) na druhej strane; uvedené štúdie aj uvedená korelačná krivka musia vychádzať z teploty tuniakov zaznamenanej prístrojmi vo vzorke tuniakov, ako aj z iných kritérií, ktoré môžu príslušné orgány prípadne stanoviť;

b) dôkazy, že teplotné sondy alebo snímače teploty sú certifikované podľa príslušných medzinárodných noriem pre meranie teploty.

5. Príslušný orgán musí overiť validačný plán a identifikovať mraziarenskú kapacitu mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku v zmysle časti II bodu 8, a to počas schvaľovania týchto mraziarenských plavidiel podľa článku 4 ods. 3 tohto nariadenia, resp. v prípade mraziarenských plavidiel plaviacich sa pod vlajkou tretej krajiny pri zaradení mraziarenských plavidiel do zoznamu vypracovaného v súlade s článkom 127 ods. 3 písmenom e) bodmi ii) a iii) nariadenia (EÚ) 2017/625.“;

ii) V časti I.D sa bod 3 nahrádza takto: „Továrenské plavidlá, ktoré zmrazujú produkty rybolovu, musia mať vybavenie, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarenské plavidlá stanovené v časti I.C bode 1 písm. a) a b).“;

iii) Časť I.E sa nahrádza takto: Chladiarenské plavidlá, ktoré prepravujú a/alebo skladujú voľne ložené mrazené produkty rybolovu, musia mať vybavenie, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarenské plavidlá stanovené v časti C bode 1 písm. b) týkajúce sa ich schopnosti udržiavať teplotu.;

iv) V časti II sa dopĺňa tento bod 8:

„8. Na mraziarenských plavidlách uvedených v oddiele VIII kapitole I časti I.C bode 2 možno zmrazovať celé telá tuniakov (rody *Thunnus a Katsuwonus*) v soľnom roztoku pri teplote v jadre –18 °C, pokiaľ sa teplota znižuje kontinuálne a sú dodržané tieto podmienky:

a) v prípade, že sa zmrazovanie v soľnom roztoku uskutočňuje priamym zmrazovaním, celkový čas na dosiahnutie teploty v jadre –18 °C nesmie presiahnuť 96 hodín od okamihu, keď bol do soľného roztoku umiestnený prvý úlovok tuniakov, a teplota tuniakov v jadre musí klesnúť pod 0 °C do 24 hodín;

b) v prípade, že sa tuniaky pred umiestnením do soľného roztoku ochladia v chladenej čistej morskej vode, teplota zmesi tuniaka a chladenej čistej morskej vody musí za menej ako šesť hodín dosiahnuť 3 °C a za menej ako 16 hodín dosiahnuť 0 °C; proces chladenia v chladenej čistej morskej vode nesmie trvať dlhšie ako 72 hodín od umiestnenia prvého úlovku tuniakov do nádrže s chladenou čistou morskou vodou; po umiestnení tuniakov do soľného roztoku nesmie celkový proces mrazenia z 0 °C na –18 °C trvať dlhšie ako 72 hodín;

c) prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia monitorovať koncentráciu soli v soľnom roztoku a podniknúť primerané kroky na udržanie koncentrácie soli na hodnote stanovenej v ich validačnom pláne;

d) na účely verifikácie musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov kontinuálne zaznamenávať teplotu vzorky tuniakov pomocou prístroja na meranie teploty, a to v mieste najodolnejšom voči zmene teploty, ktoré zamrzne ako posledné.;“

b) V kapitole III sa časť B nahrádza takto: „Prevádzkarne na pevnine, ktoré zmrazujú alebo skladujú mrazené produkty rybolovu, musia mať vybavenie prispôsobené vykonávanej činnosti, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarenské plavidlá stanovené v oddiele VIII kapitole I časti I.C bode 1 písm. a) a b).“

3. Oddiel XVI sa mení takto:

a) V bode 1 sa písmeno h) nahrádza takto:

„h) prídavné látky v potravinách, ktoré sú povolené v súlade s článkom 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (*);

(*) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).“;

b) Bod 2 sa mení takto:

i) V písmene c) sa dopĺňa tento podbod 4:

„4. ak pochádzajú z tuku ovčej vlny, tepelné ošetrenie pri teplote aspoň 135 °C počas aspoň 90 minút“;

ii) Dopĺňa sa toto písmeno d):

„d) z hmyzu.“