Uradni list
Evropske unije

SL
Serija L

2025/1449

29.10.2025

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2025/1449

z dne 18. julija 2025

o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za nujni zakol domačih kopitarjev, za tuna, zamrznjenega v slanici, in za visoko rafinirane proizvode

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora ([1]) ter zlasti člena 10(1), drugi pododstavek, točke (a), (b), (c), (d) in (e), Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za živila živalskega izvora za nosilce živilske dejavnosti. Nosilci živilske dejavnosti morajo med drugim izpolnjevati posebne zahteve iz Priloge III k navedeni uredbi.

(2) Priloga III, oddelek I, poglavje VI, k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da se meso domačih kopitarjev, na katerih je bil opravljen nujni zakol zunaj klavnice, lahko uporabi za prehrano ljudi le, če meso izpolnjuje zahteve iz navedenega poglavja. V skladu s točko 5 navedenega poglavja VI mora zaklano žival v klavnico spremljati izjava nosilca živilske dejavnosti. Vsebina navedene izjave je vključena v podatke o prehranski verigi, zahtevane v skladu s točko 3 oddelka III Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004. Zaradi jasnosti in preprečevanja morebitnega podvajanja bi bilo treba točko 5 poglavja VI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 nadomestiti s sklicem na podatke o prehranski verigi, ki se zahtevajo v skladu z oddelkom III Priloge II k navedeni uredbi.

(3) V Prilogi III, oddelek VIII, poglavje I, del I.C, točka 1, k Uredbi (ES) št. 853/2004 je določeno, da morajo zamrzovalna plovila imeti zamrzovalno opremo z zadostno zmogljivostjo čim hitrejšega neprekinjenega zamrzovanja s čim krajšim obdobjem toplotnega zastajanja, da se doseže temperatura jedra največ −18 °C. V točki 2 navedenega dela je določeno, da morajo imeti zamrzovalna plovila zamrzovalno opremo z zadostno zmogljivostjo, da se ribiški proizvodi v skladiščnih prostorih vzdržujejo na temperaturi do največ −18 °C. V skladu s Prilogo III, oddelek VIII, poglavje I, del II, točka 7, k Uredbi (ES) št. 853/2004 pri zamrznitvi celotnih rib, namenjenih za konzerviranje, v slanici se mora doseči temperatura proizvoda do največ −9 °C. V tej točki je tudi določeno, da tudi če se celotna riba, ki je bila prvotno zamrznjena v slanici pri temperaturi do največ −9 °C, nato zamrzne pri temperaturi −18 °C, mora biti namenjena konzerviranju.

(4) Uradne kontrole, ki jih izvajajo države članice, ter revizije in uradne kontrole, ki jih izvaja Komisija v državah članicah in tretjih državah, so pokazale, da zamrzovalna plovila v praksi niso mogla doseči temperature −18 °C za zamrzovanje tuna v slanici. V revizijskih poročilih je bilo tudi ugotovljeno, da so nekateri nosilci živilske dejavnosti nezakonito dajali na trg tuna, zamrznjenega v slanici na temperaturo −9 °C, kot nepredelanega tuna za neposredno prehrano ljudi. V skladu s Prilogo III, oddelek VIII, poglavje I, del II, točka 7, k Uredbi (ES) št. 853/2004 je tak tun lahko namenjen le konzerviranju. Ta praksa lahko potrošnike izpostavi tveganjem za zdravje, saj prekomerna proizvodnja histamina povzroči skombroidni sindrom.

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

(5) V sistemu hitrega obveščanja za živila in krmo (RASFF) je vse več obvestil o prisotnosti histamina nad mejno vrednostjo iz vrstice 1.26 poglavja I Priloge I k Uredbi Komisije (ES) št. 2073/2005 ([2]) v vakuumsko pakiranih odtajenih filejih tuna, obdelanih z aditivi, in o skombroidni zastrupitvi z živili, povezani z uživanjem takih proizvodov. Države članice so po uradnih kontrolah sprejele ukrepe, vendar so nedavna obvestila RASFF pokazala, da ti ukrepi niso rešili težave.

(6) Posvetovanja Komisije s pristojnimi organi držav članic in organizacijami deležnikov so pokazala, da so se tehnologije zamrzovanja na krovu nekaterih plovil znatno izboljšale in da je zdaj mogoče zamrzniti tuna v slanici na temperaturo −18 °C, hkrati pa ohraniti njegove organoleptične lastnosti in zagotoviti varnost tuna, če so izpolnjeni nekateri pogoji. Zato je primerno določiti zahteve glede zamrzovanja tunov v slanici na temperaturo −18 °C, namenjenih za proizvodnjo pripravljenih ribiških proizvodov. S temi zahtevami bi se moralo tudi zagotoviti, da nosilci živilske dejavnosti izvajajo ustrezne lastne preglede in pristojnim organom olajšajo uradne kontrole, ki so potrebne za razlikovanje navedenih zamrzovalnih plovil od tistih, ki zamrzujejo tuna v slanici na temperaturo −9 °C, namenjenega samo konzerviranju.

(7) S temi zahtevami bi se moralo zagotoviti, da so zamrzovalna plovila opremljena tako, da lahko zamrznejo tuna v slanici na temperaturo −18 °C za vnaprej določeno obdobje. Poleg tega bi morali imeti zadevni nosilci živilske dejavnosti možnost, da s komunikacijskimi sredstvi na daljavo spremljajo temperaturo slanice v realnem času. Taki podatki bi morali biti na voljo pristojnim organom držav članic. Ustrezno zmogljivost zamrzovanja zamrzovalnih plovil, na katerih se zamrzuje tun v slanici, bi bilo treba opredeliti v postopku odobritve takih zamrzovalnih plovil, da se pristojnim organom omogoči, da pri uradnih kontrolah prepoznajo tuna, ki prihaja s takih zamrzovalnih plovil, in da ukrepajo zoper nosilce živilske dejavnosti, ki nezakonito dajejo na trg tuna, ki ni bil zamrznjen na temperaturo −18 °C. S temi ukrepi bi se morala zagotoviti ustrezno delovanje notranjega trga in hkrati zaščita potrošnikov v skladu s cilji iz Uredbe (ES) št. 853/2004.

(8) Poleg tega je treba določiti stroge časovne/temperaturne parametre za zamrzovanje tuna v slanici na temperaturo −18 °C v jedru na zamrzovalnih plovilih, odobrenih za navedeno dejavnost. Zniževanje temperature bi bilo treba izvajati neprekinjeno in pod pogojem, da so izpolnjene določene zahteve. Zlasti bi bilo treba določiti skupno trajanje postopka zamrzovanja.

(9) Oddelek VIII, poglavje I, dela I in II, Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo treba ustrezno spremeniti.

(10) Poleg tega so v Prilogi III, oddelek XVI, k Uredbi (ES) št. 853/2004 določene posebne zahteve za nekatere visoko rafinirane proizvode, pri katerih morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da se z obdelavo surovin odpravi vsakršno tveganje za zdravje živali ali ljudi. Proizvodi živalskega izvora, odobreni kot aditivi za živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ([3]), so prav tako taki visoko rafinirani proizvodi, saj proizvodnja takih aditivov odpravlja ta tveganja, zato bi jih bilo treba vključiti v oddelek XVI navedene priloge. Nekateri od teh aditivov so pridobljeni iz žuželk, zato bi bilo treba žuželke dovoliti kot surovine za visoko rafinirane proizvode. Prilogo III, oddelek XVI k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.

(11) Da bi imele zainteresirane strani dovolj časa za uvedbo postopkov za izpolnjevanje novih zahtev, ki izhajajo iz sprememb oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 s to uredbo, bi se morala ta uredba uporabljati od z dne 27. januarja 2026

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

([2]) Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

([3]) Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Točka 2 Priloge k tej uredbi se uporablja od z dne 27. januarja 2026

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 18. julija 2025

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni:

(1) v oddelku I, poglavje VI, se točka 5 nadomesti z naslednjim:

„5. Podatki o prehranski verigi, zahtevani v skladu z oddelkom III Priloge II, morajo spremljati zaklano žival v klavnico.“;

(2) v oddelku VIII:

(a) se poglavje I spremeni:

(i) del I.C se nadomesti z naslednjim:

„C. **Zahteve za zamrzovalna plovila**

1. Zamrzovalna plovila morajo:

(a) imeti zamrzovalno opremo z zadostno zmogljivostjo čim hitrejšega neprekinjenega zamrzovanja s čim krajšim obdobjem toplotnega zastajanja, da se doseže temperatura jedra največ −18 °C;

(b) imeti hladilno opremo z zadostno zmogljivostjo, da se ribiški proizvodi v skladiščnih prostorih vzdržujejo na temperaturi do največ −18 °C. Skladiščni prostori se ne smejo uporabljati za zamrzovanje, razen če izpolnjujejo pogoje, določene v točki (a) te točke, in morajo biti opremljeni z zapisovalnikom temperature, ki mora biti nameščen tako, da se temperatura z lahkoto odčita. Temperaturni senzor čitalnika mora biti nameščen v tistem delu prostora, kjer je temperatura najvišja;

(c) izpolnjevati zahteve, določene v delu I.B, točka 2, za plovila, načrtovana in opremljena tako, da lahko hranijo ribiške proizvode za več kot 24 ur.

2. Poleg izpolnjevanja zahtev iz točke 1 tega dela morajo biti zamrzovalna plovila, na katerih se zamrzuje tun v slanici, kot je navedeno v delu II, točka 8, opremljena s sistemom, ki:

(a) stalno v realnem času spremlja in beleži temperaturo slanice na krovu z elektronskimi sredstvi za merjenje temperature;

(b) nosilcem živilske dejavnosti omogoča spremljanje temperature slanice s kopnega v realnem času.

3. Nosilci živilske dejavnosti, na čigar zamrzovalnih plovilih se zamrzuje tun v slanici, kot je navedeno v delu II, točka 8, morajo pristojnim organom na zahtevo omogočiti dostop do podatkov o temperaturi slanice, zbranih prek sistema iz točke 2(a) in (b) tega dela.

4. Nosilci živilske dejavnosti, na čigar zamrzovalnih plovilih se zamrzuje tun v slanici, kot je navedeno v delu II, točka 8, morajo pripraviti načrt potrjevanja zmogljivosti zamrzovanja zamrzovalnih plovil, na katerih se zamrzuje tun v slanici, ki mora vključevati:

(a) skladne kinetične študije in korelacijsko krivuljo med temperaturo slanice in jedra na eni strani ter časom in obdobjem hlajenja iz dela II, točki 8(a) in (b), na drugi strani; te študije in korelacijska krivulja morajo temeljiti na temperaturi tuna, zabeleženi z instrumenti, danimi v vzorčene tune, ter na drugih merilih, ki jih lahko določijo pristojni organi;

(b) dokaz, da so temperaturne sonde ali senzorji certificirani v skladu z ustreznimi mednarodnimi standardi za merjenje temperature.

5. Pristojni organ mora preveriti načrt potrjevanja in opredeliti zmogljivost zamrzovanja zamrzovalnih plovil, na katerih se zamrzuje tun v slanici, kot je navedeno v delu II, točka 8, med postopkom odobritve navedenih zamrzovalnih plovil v skladu s členom 4(3) te uredbe ali v primeru zamrzovalnih plovil, ki plujejo pod zastavo tretje države, pri dajanju zamrzovalnih plovil na seznam, sestavljen v skladu s členom 127(3), točki (e)(ii) in (iii), Uredbe (EU) 2017/625.“;

(ii) del I.D, točka 3, se nadomesti z naslednjim: „Predelovalna plovila, na katerih se zamrzujejo ribiški proizvodi, morajo izpolnjevati zahteve za zamrzovalna plovila, določena v delu I.C, točki 1(a) in 1(b).“;

(iii) del I.E se nadomesti z naslednjim: „Hladilna plovila, ki prevažajo in/ali skladiščijo zamrznjene ribiške proizvode v razsutem stanju, morajo imeti opremo, ki izpolnjuje zahteve za zamrzovalna plovila iz točke 1(b) dela C v zvezi z njihovo zmogljivostjo vzdrževanja temperature.“;

(iv) v delu II se doda naslednja točka 8:

„8. Celi tun (rod *Thunnus in Katsuwonus*) se lahko zamrzne v slanici na temperaturo v jedru −18 °C v zamrzovalnih plovilih iz oddelka VIII, poglavje I, del I.C, točka 2, če se temperatura znižuje neprekinjeno in če so izpolnjene naslednje zahteve:

(a) kadar se izvaja postopek neposrednega zamrzovanja v slanici, skupno trajanje do dosega temperature v jedru −18 °C ne sme biti daljše od 96 ur po vlaganju prvega ulova tuna v slanico, temperatura v jedru tuna pa se mora v manj kot v 24 urah spustiti pod 0 °C;

(b) kadar se pred vlaganjem tuna v slanico izvede postopek hlajenja v ohlajeni čisti morski vodi, mora temperatura mešanice tuna in ohlajene čiste morske vode doseči 3 °C v manj kot 6 urah in 0 °C v manj kot 16 urah; skupni postopek hlajenja v ohlajeni čisti morski vodi ne sme trajati dlje kot 72 ur po vlaganju prvega ulova tuna v posodo z ohlajeno čisto morsko vodo; ko se tun vloži v slanico, skupno trajanje postopka zamrzovanja od 0 °C do −18 °C v jedru ne sme biti daljše od 72 ur;

(c) nosilci živilske dejavnosti morajo spremljati koncentracijo soli v slanici in sprejeti ustrezne ukrepe za ohranitev koncentracije soli, določene v njihovem načrtu potrjevanja.

(d) za namene preverjanja morajo nosilci živilske dejavnosti stalno beležiti temperaturo vzorca tuna z instrumentom za merjenje temperature, vstavljenim v temperaturno občutljivi del ribe, ki bo nazadnje zamrznil;“;

(b) v poglavju III se del B nadomesti z naslednjim: „Obrati na kopnem, ki zamrzujejo ali skladiščijo zamrznjene ribiške proizvode, morajo imeti opremo, prilagojeno izvajani dejavnosti, ki izpolnjuje zahteve za zamrzovalna plovila iz oddelka VIII, poglavje I, del I.C, točki 1(a) in 1(b).“;

(3) oddelek XVI se spremeni:

(a) v točki 1 se podtočka (h) nadomesti z naslednjim:

„(h) aditivi za živila živalskega izvora, odobreni v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (*);

(*) Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).“;

(b) točka 2 se spremeni:

(i) v podtočko (c) se doda naslednja podtočka (4):

„(4) toplotna obdelava vsaj pri 135 °C najmanj 90 minut, če so proizvodi pridobljeni iz maščobe iz volne;“;

(ii) doda se naslednja podtočka (d):

„(d) žuželk.“.