Europeiska unionens
officiella tidning

SV
L-serien

2025/1449

29.10.2025

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2025/1449

av den 18 juli 2025

om ändring av bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 vad gäller särskilda hygienregler för nödslakt av tama hov- och klövdjur, för tonfisk infryst i saltlake och för högförädlade produkter

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ([1]), särskilt artikel 10.1 andra stycket a, b, c, d och e, och

av följande skäl:

(1) I förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung för livsmedelsföretagare. Livsmedelsföretagare ska bland annat uppfylla de särskilda kraven i bilaga III till den förordningen.

(2) Enligt avsnitt I kapitel VI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska livsmedelsföretagare se till att kött från tama hov- och klövdjur som har nödslaktats på annan plats än slakteriet endast får användas som livsmedel om köttet uppfyller kraven i det kapitlet. Enligt punkt 5 i kapitel VI ska ett intyg från livsmedelsföretagaren åtfölja det slaktade djuret till slakteriet. Innehållet i det intyget ingår i den information från livsmedelskedjan som krävs i enlighet med avsnitt III punkt 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004. Av tydlighetsskäl och för att undvika eventuell överlappning bör punkt 5 i kapitel VI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ersättas med en hänvisning till den information från livsmedelskedjan som krävs i enlighet med avsnitt III i bilaga II till den förordningen.

(3) Enligt avsnitt VIII kapitel I del I.C punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska frysfartyg vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet så att infrysning kan ske så snabbt som möjligt i en fortlöpande process med en så kort frysplatå som möjligt för att sänka kärntemperaturen till högst -18 °C. Enligt punkt 2 i den delen ska frysfartyg vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet så att fiskeriprodukterna kan förvaras i lagerutrymmena vid en temperatur på högst -18 °C. I enlighet med avsnitt VIII kapitel I del II punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska temperaturen hos hel fisk avsedd för konservering vara högst -9 °C vid infrysning i saltlake. I denna punkt fastställs det också att hel fisk ursprungligen infryst i saltlake vid en temperatur på högst -9 °C måste vara avsedd för konservering, även om den senare frysts till en temperatur på -18 °C.

(4) Offentlig kontroll som utförts av medlemsstaterna och revisioner och offentlig kontroll som utförts av kommissionen både i medlemsstaterna och i tredjeländer har visat att frysfartyg i praktiken inte kan nå en temperatur på -18 °C vid infrysning av tonfisk i saltlake. Revisionsrapporterna har också visat att vissa livsmedelsföretagare olagligen har släppt ut tonfisk som varit infryst i saltlake vid -9 °C på marknaden som obearbetad tonfisk för direkt konsumtion. I enlighet med avsnitt VIII kapitel I del II punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 får sådan tonfisk endast vara avsedd för konservering. Denna praxis kan utsätta konsumenterna för hälsorisker eftersom överdriven histaminbildning leder till scombroidförgiftning.

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

(5) Systemet för snabb varning för livsmedel och foder (RASFF) har fått allt fler anmälningar om histaminhalter över den gräns som anges på rad 1.26 i kapitel I i bilaga I till kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 [2] i vakuumförpackade upptinade tonfiskfiléer som behandlats med tillsatser, och om scombroidförgiftning i samband med konsumtion av sådana produkter. Medlemsstaterna har vidtagit åtgärder efter offentlig kontroll, men de senaste RASFF-anmälningarna har visat att dessa åtgärder inte har löst problemet.

(6) Kommissionens samråd med medlemsstaternas behöriga myndigheter och intresseorganisationer har visat att frystekniken ombord på vissa fartyg har förbättrats avsevärt och att det nu är möjligt att frysa in tonfisk i saltlake vid -18 °C samtidigt som tonfisken organoleptiska egenskaper bevaras och tonfiskens säkerhet säkerställs, förutsatt att vissa villkor uppfylls. Det är därför lämpligt att fastställa krav avseende infrysning i saltlake vid -18 °C av tonfisk avsedd för framställning av beredda fiskeriprodukter. Dessa krav bör också säkerställa att livsmedelsföretagarna utför lämpliga egenkontroller och bör underlätta den offentliga kontroll som utförs av de behöriga myndigheterna och som är nödvändig för att skilja dessa frysfartyg från de där tonfisk fryses in i saltlake vid -9 °C och vars tonfisk endast är avsedd för konservering.

(7) Dessa krav bör säkerställa att frysfartygen är utrustade för att kunna frysa in tonfisk i saltlake vid -18 °C under en förutbestämd tidsperiod. Dessutom bör de berörda livsmedelsföretagarna kunna övervaka saltlakens temperatur i realtid med hjälp av teknik för distanskommunikation. Sådana uppgifter bör hållas tillgängliga för medlemsstaternas behöriga myndigheter. Den lämpliga fryskapaciteten hos frysfartyg där tonfisk fryses in i saltlake bör identifieras under godkännandeförfarandet för sådana fartyg så att de behöriga myndigheterna kan identifiera tonfisk från sådana fartyg vid offentlig kontroll och vidta åtgärder mot livsmedelsföretagare som olagligen släpper ut på marknaden tonfisk som inte frysts in vid -18 °C. Dessa åtgärder bör säkerställa en väl fungerande inre marknad och skydda konsumenterna, i enlighet med målen i förordning (EG) nr 853/2004.

(8) Dessutom är det nödvändigt att fastställa strikta tids- och temperaturparametrar för infrysning av tonfisk i saltlake till en kärntemperatur på -18 °C i frysfartyg som godkänts för denna verksamhet. Temperaturminskningen bör ske i en fortlöpande process och under förutsättning att fastställda krav uppfylls. I synnerhet bör frysningsprocessens totala längd fastställas.

(9) Delarna I och II i avsnitt VIII kapitel I i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör ändras i enlighet med detta.

(10) I avsnitt XVI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda krav för vissa högförädlade produkter för vilka livsmedelsföretagare måste säkerställa att behandlingen av råvarorna eliminerar eventuella risker för djurs eller människors hälsa. Produkter av animaliskt ursprung som godkänts som livsmedelstillsatser i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 [3] är också sådana högförädlade produkter eftersom framställningen av sådana tillsatser eliminerar dessa risker, och de bör därför införas i avsnitt XVI i den bilagan. Vissa av dessa tillsatser härrör från insekter och därför bör insekter tillåtas som råvaror för högförädlade produkter. Avsnitt XVI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

(11) För att ge de berörda parterna tillräckligt med tid att införa förfaranden för att uppfylla de nya krav som följer av de ändringar av avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 som införs genom den här förordningen, bör den här förordningen tillämpas från och med den 27 januari 2026.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

[2] Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (EUT L 338, 22.12.2005, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj).

[3] Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Punkt 2 i bilagan till denna förordning ska dock tillämpas från och med den 27 januari 2026.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 18 juli 2025.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras på följande sätt:

(1) I avsnitt I kapitel VI ska punkt 5 ersättas med följande:

”5. Den information från livsmedelskedjan som krävs i enlighet med avsnitt III i bilaga II ska åtfölja det slaktade djuret till slakteriet.”

(2) I avsnitt VIII

a) ska kapitel I ändras på följande sätt:

i) Del I.C ska ersättas med följande:

”C. **Krav för frysfartyg**

1. Frysfartyg ska

a) vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet så att infrysning kan ske så snabbt som möjligt i en fortlöpande process med en så kort frysplatå som möjligt för att sänka kärntemperaturen till högst -18 °C,

b) vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet så att fiskeriprodukterna kan förvaras i lagerutrymmena vid en temperatur på högst -18 °C; lagerutrymmena får bara användas för infrysning om de uppfyller villkoren i led a i denna punkt och ska ha utrustning för temperaturregistrering placerad så att temperaturen lätt kan avläsas; temperaturgivaren ska sitta i den del av lagerutrymmet där temperaturen är högst,

c) uppfylla de krav för fartyg som är avsedda och utrustade för att bevara fiskeriprodukter i mer än 24 timmar som anges i del I.B punkt 2.

2. Utöver kraven i punkt 1 i denna del ska frysfartyg som fryser in tonfisk i saltlake enligt del II punkt 8 vara utrustade med ett system som

a) kontinuerligt övervakar i realtid och registrerar saltlakens temperatur ombord med hjälp av elektronisk temperaturmätning,

b) gör det möjligt för livsmedelsföretagare att på land och i realtid övervaka saltlakens temperatur.

3. Livsmedelsföretagare som driver frysfartyg där tonfisk fryses in i saltlake enligt del II punkt 8 ska på begäran ge de behöriga myndigheterna tillgång till de uppgifter om saltlakens temperatur som samlats in genom det system som avses i punkt 2 a och b i denna del.

4. Livsmedelsföretagare som driver frysfartyg där tonfisk fryses in i saltlake enligt del II punkt 8 ska upprätta en valideringsplan avseende fryskapaciteten för frysfartyg där tonfisk fryses in i saltlake, vilken ska omfatta följande:

a) Sammanhängande kinetiska studier och en korrelationskurva mellan saltlake och kärntemperatur, å ena sidan, och de tids- och kylningsperioder som avses i del II punkt 8 a och b, å andra sidan. Dessa studier och denna korrelationskurva ska baseras på den temperatur som registrerats av de instrument som placerats i de provtagna tonfiskarna samt andra kriterier som kan fastställas av de behöriga myndigheterna.

b) Belägg för att temperatursonderna eller temperaturgivarna är certifierade i enlighet med relevanta internationella standarder för temperaturmätning.

5. Den behöriga myndigheten ska kontrollera valideringsplanen för och identifiera fryskapaciteten hos frysfartyg där tonfisk fryses in i saltlake enligt del II punkt 8 under godkännandeförfarandet av dessa frysfartyg i enlighet med artikel 4.3 i den här förordningen eller, när det gäller frysfartyg som för ett tredjelands flagg, när frysfartygen förs upp på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 127.3 e ii och iii) i förordning (EU) 2017/625."

ii) I del I.D ska punkt 3 ersättas med följande: "Fabriksfartyg där fiskeriprodukter fryses in ska ha en utrustning som uppfyller kraven för frysfartyg enligt del I.C punkt 1 a och b."

iii) Del I.E ska ersättas med följande: "Kylfartyg som transporterar och/eller lagrar frysta fiskeriprodukter i bulk ska ha utrustning som uppfyller kraven för frysfartyg i del C punkt 1 b när det gäller deras kapacitet att hålla temperaturen."

iv) I del II ska följande punkt läggas till som punkt 8:

"8. Hel tonfisk (släktena *Thunnus* och *Katsuwonus*) får frysas in i saltlake till en kärntemperatur på -18 °C i de frysfartyg som avses i avsnitt VIII kapitel I del I.C punkt 2, förutsatt att temperaturminskningen sker i en fortlöpande process och att följande krav uppfylls:

a) Vid direkt infrysning i saltlake får den totala tiden fram till dess att en kärntemperatur på -18 °C har uppnåtts inte överstiga 96 timmar efter det att den första tonfiskfångsten har placerats i saltlake, och tonfisken ska nå en kärntemperatur under 0 °C på mindre än 24 timmar.

b) Vid kylning i kylt rent havsvatten innan tonfisken placeras i saltlake ska temperaturen på blandningen av tonfisk och kylt rent havsvatten nå 3 °C på mindre än 6 timmar och 0 °C på mindre än 16 timmar. Den totala kylningsprocessen i kylt rent havsvatten får inte överstiga 72 timmar efter det att den första fångsten av tonfisk har placerats i tanken med kylt rent havsvatten. När tonfisken har placerats i saltlake får frysningsprocessens totala längd, från 0 °C till en kärntemperatur på -18 °C, inte överstiga 72 timmar.

c) Livsmedelsföretagare ska övervaka saltlakens salthalt och vidta lämpliga åtgärder för att bibehålla den salthalt som fastställs i deras valideringsplan.

d) För kontrolländamål ska livsmedelsföretagare kontinuerligt registrera temperaturen i ett tonfiskprov med hjälp av ett instrument för temperaturmätning som förs in i den temperaturkänsliga del av fisken som fryses in sist."

b) I kapitel III ska del B ersättas med följande: "Anläggningar på land där fiskeriprodukter fryses eller lagras ska ha utrustning som är anpassad till den verksamhet som bedrivs och som uppfyller kraven för frysfartyg i avsnitt VIII kapitel I del I.C punkt 1 a och b."

(3) Avsnitt XVI ska ändras på följande sätt:

a) I punkt 1 ska led h ersättas med följande:

"h) Livsmedelstillsatser av animaliskt ursprung som godkänts i enlighet med artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (*).

(*) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj)."

b) Punkt 2 ska ändras på följande sätt:

i) I led c ska följande led läggas till som led 4:

”4) Om de härrör från ullfett, en värmebehandling vid minst 135 °C i minst 90 minuter.”

ii) Följande led ska läggas till som led d:

”d) insekter.”