



Съвет на
Европейския съюз

Брюксел, 22 август 2025 г.
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

ПРИДРУЖИТЕЛНО ПИСМО

От:	Генералния секретар на Европейската комисия, подписано от г-жа Martine DEPREZ, директор
Дата на получаване:	21 август 2025 г.
До:	Г-жа Thérèse BLANCHET, генерален секретар на Съвета на Европейския съюз
№ док. Ком.:	C(2025) 4809 annex
Относно:	ПРИЛОЖЕНИЕ към Делегиран регламент (ЕС) .../... на Комисията за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с определянето на специфични хигиенни правила за принудителното клане на копитни домашни животни, за рибата тон, замразена в солена вода и за силно рафинираните продукти

Приложено се изпраща на делегациите документ C(2025) 4809 annex.

Приложение: C(2025) 4809 annex



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, 18.7.2025 г.
C(2025) 4809 final

ANNEX

ПРИЛОЖЕНИЕ

към

Делегиран регламент (ЕС) .../... на Комисията

за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с определянето на специфични хигиенни правила за принудителното клане на копитни домашни животни, за рибата тон, замразена в солена вода и за силно рафинираните продукти

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя, както следва:

- (1) в раздел I, глава VI точка 5 се заменя със следното:
„5. Закланото животно трябва да се придружава до кланицата от изискваната съгласно раздел III от приложение II информация за хранителната верига.“.
- (2) в раздел VIII
 - а) глава I се изменя, както следва:
 - (i) част I.B. се заменя със следното:
„B. Изисквания за хладилните кораби
 1. Хладилните кораби трябва:
 - а) да са снабдени с оборудване за замразяване с достатъчен капацитет за замразяване възможно най-бързо при непрекъснат процес и с възможно най-кратък период на термично задържане, така че да се постигне температура в сърцевината не по-висока от $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - б) разполагат с хладилно оборудване с достатъчен капацитет за поддържане на рибните продукти в трюмните хранилища при температура, не по-висока от $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Трюмните хранилища трябва да се използват за замразяване само ако отговарят на условията, определени в буква а) от настоящата точка, и трябва да са съоръжени със самопищещ уред за измерване на температура, монтиран на място, от което лесно могат да бъдат отчетени показанията. Температурният датчик на отчитащото устройство трябва да е поставен в тази част на трюма, където температурата е най-висока;
 - в) да отговарят на изискванията за корабите, които са проектирани и съоръжени за запазване на рибни продукти за повече от 24 часа съгласно част Б, точка 2.
 2. В допълнение към изискванията, определени в точка 1 от настоящата част, хладилните кораби, които замразяват риба тон в солена вода съгласно посоченото в част II, точка 8, трябва да са съоръжени със система, която:
 - а) непрекъснато следи в реално време и записва температурата на солената вода на борда с помощта на електронни средства за измерване на температура;
 - б) позволява мониторинг в реално време на температурата на солената вода от страна на стопанския субект в хранителната промишленост.
 3. Стопанските субекти в областта на храните, които експлоатират хладилни кораби за замразяване на риба тон в солена вода съгласно посоченото в част II, точка 8, трябва при поискване да предоставят на компетентните органи достъп до данните относно температурата на солената вода, събрани посредством системата, описана в точка 2, букви а) и б) от настоящата част.

4. Стопанските субекти в областта на храните, които експлоатират хладилни кораби за замразяване на риба тон в солена вода съгласно посоченото в част II, точка 8, трябва да съставят план за валидиране по отношение на капацитета за замразяване на хладилните кораби, които замразяват риба тон в солена вода, който план трябва да включва следното:

- а) последователни кинетични изследвания и крива на корелацията между температура на солена вода и в сърцевината, от една страна, и време и продължителност на процеса на охлаждане съгласно посоченото в част II, точка 8, букви а) и б), от друга; посочените изследвания и крива на корелацията трябва да се основават на температурата на рибата тон, отчетена от уредите, поставени в подбрана извадка риби, както и на всеки друг критерий, който компетентните органи определят;
- б) доказателство, че температурните сонди или датчици са сертифицирани съгласно съответните международни стандарти за измерване на температура.

5. Компетентният орган трябва да провери плана за валидиране и да определи капацитета за замразяване на хладилните кораби, които замразяват риба тон в солена вода съгласно посоченото в част II, точка 8, в процеса на одобряване на тези хладилни кораби в съответствие с член 4, параграф 3 от настоящия регламент или, в случаите на хладилни кораби, плаващи под флага на трета държава – при включването на хладилните кораби в списъка, съставен в съответствие с член 127, параграф 3, буква д), подточки ii) и iii) от Регламент (ЕС) 2017/625.“;

ii) в част I.Г точка 3 се заменя със следния текст: „Корабите-фабрики, на борда на които се извършва замразяване на рибните продукти, трябва да имат съоръжения, които да отговарят на изискванията за хладилните кораби, предвидени в част I.В, точка 1, букви а) и б)“

iii) част I.Д се заменя със следното: „Транспортно-хладилните кораби, които превозват и/или съхраняват замразени рибни продукти в насипно състояние, трябва да разполагат с оборудване, отговарящо на изискванията за хладилни кораби, посочени в част В, точка 1, буква б) по отношение на капацитета им за поддържане на температурата.“

iv) В част II се добавя следната точка 8:

„8. Позволява се замразяването в солена вода при температура -18°C в сърцевината на цяла риба тон (родове *Thunnus* и *Katsuwonus*) в хладилните кораби, посочени в раздел VIII, глава I, част I.В, точка 2, при условие че понижаването на температурата се извършва като постепенен процес, и при спазване на следните изисквания:

- а) когато се извършва процес на директно замразяване в солена вода, общата продължителност на процеса до достигане на температура -18°C в сърцевината не трябва да е повече от 96 часа след поставянето на първия улов на риба тон в солена

вода, а температурата на рибата тон трябва да достигне температура в сърцевината под 0 °C за по-малко от 24 часа;

- б) когато се извършва процес на охлаждане в охладена чиста морска вода преди поставянето на рибата тон в солена вода, температурата на сместа от риба тон и охладена чиста морска вода трябва да достигне 3 °C за по-малко от 6 часа и 0 °C за по-малко от 16 часа; общата продължителност на процеса на охлаждане в охладена чиста морска вода не трябва да е повече от 72 часа след поставянето на първия улов на риба в резервоара с охладена чиста морска вода; след като рибата тон бъде поставена в солена вода, общата продължителност на процеса на замразяване от 0°C до -18°C в сърцевината не трябва да е повече от 72 часа;
 - в) стопанските субекти в областта на храните трябва да следят концентрацията на сол в солената вода и да предприемат подходящи действия за поддържане на концентрацията на сол, посочена в техния план за валидиране.
 - г) за целите на проверката стопанските субекти в областта на храните трябва непрекъснато да отчитат температурата на подбрана извадка риба тон посредством уред за измерване на температура, въведен в температурно чувствителната част на рибата, която замръзва последна;“
- б) в глава III част Б се заменя със следното: „Разположените на сушата обекти, в които се извършва замразяване или съхранение на рибни продукти, трябва да разполагат с оборудване, което е адаптирано към извършваната дейност и отговаря на изискванията, предвидени за хладилните кораби в раздел VIII, глава I, част I.B, точка 1, букви а) и б).“

(3) Раздел XVI се изменя както следва:

- а) в точка 1), буква з) се заменя със следното:

„з) добавки в храните, които са от животински произход и са разрешени в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета*;“

*Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)“;
- б) точка 2 се изменя, както следва:
 - i) в буква в) се добавя следната подточка 4):

„4) когато се получават от мазнина от вълна (серей), топлинна обработка при най-малко 135°C в продължение на най-малко 90 минути;“
 - ii) добавя се следната буква г): „г) насекоми.“.