

Brusel 22. srpna 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

PRŮVODNÍ POZNÁMKA

Odesílatel:	Martine DEPREZOVÁ, ředitelka, za generální tajemnici Evropské komise
Datum přijetí:	21. srpna 2025
Příjemce:	Thérèse BLANCHETOVÁ, generální tajemnice Rady Evropské unie
Č. dok. Komise:	C(2025) 4809 annex
Předmět:	PŘÍLOHY nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) .../..., kterým se mění příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jde o zvláštní hygienická pravidla pro nucenou porážku domácích kopytníků, pro tuňáky zmrazené v nálevu a pro vysoce rafinované produkty

Delegace naleznou v příloze dokument C(2025) 4809 annex.

Příloha: C(2025) 4809 annex



EVROPSKÁ
KOMISE

V Bruselu dne 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

PŘÍLOHY

nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) .../...,

**kterým se mění příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004,
pokud jde o zvláštní hygienická pravidla pro nucenou porážku domácích kopytníků, pro
tuňáky zmrazené v nálevu a pro vysoce rafinované produkty**

PŘÍLOHA

Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění takto:

- 1) v oddíle I kapitole VI se bod 5 nahrazuje tímto:
„5. K poraženému zvířeti musí být při dodání na jatky přiloženy informace o potravinovém řetězci požadované v souladu s přílohou II oddílem III.“;
- 2) v oddíle VIII
 - a) se kapitola I mění takto:
 - i) část I.C se nahrazuje tímto:
„C. Požadavky na mrazírenská plavidla
 1. Mrazírenská plavidla musí:
 - a) mít mrazicí vybavení s výkonem dostatečným k tomu, aby zmrazení proběhlo co nejrychleji v rámci nepřerušného procesu a s co nejkratší dobou konstantní teploty, aby bylo dosaženo teploty v jádře nepřekračující -18 °C ;
 - b) mít chladicí vybavení s dostatečnou kapacitou pro uchování produktů rybolovu ve skladištích při teplotě nepřekračující -18 °C . Skladiště se smí používat pro zmrazování, pouze pokud splňují podmínky stanovené v písmenu a) tohoto bodu, a musí být vybavena přístrojem zaznamenávajícím teplotu umístěným v místě, kde jej lze snadno odečíst. Teplotní čidlo čtečky musí být umístěno v místě, kde je teplota ve skladišti nejvyšší;
 - c) splňovat požadavky, uvedené v části I.B bodě 2, na plavidla určená a vybavená ke konzervaci produktů rybolovu po dobu více než 24 hodin.
 2. Kromě požadavků stanovených v bodě 1 této části musí být mrazírenská plavidla, která zmrazují tuňáky v nálevu, jak je uvedeno v části II bodě 8, vybavena systémem, který:
 - a) nepřetržitě monitoruje a zaznamenává teplotu nálevu na palubě v reálném čase pomocí elektronických prostředků na měření teploty;
 - b) umožňuje provozovateli potravinářského podniku na pevnině monitorovat teplotu nálevu v reálném čase.
 3. Provozovatelé potravinářských podniků s mrazírenskými plavidly, která zmrazují tuňáky v nálevu, jak je uvedeno v části II bodě 8, musí na požádání příslušným orgánům umožnit přístup k údajům o teplotě nálevu shromážděným prostřednictvím systému uvedeného v bodě 2 písm. a) a b) této části.
 4. Provozovatelé potravinářských podniků s mrazírenskými plavidly, která zmrazují tuňáky v nálevu, jak je uvedeno v části II bodě 8, musí vypracovat validační plán týkající se mrazicího výkonu mrazírenských plavidel, která tuňáky v nálevu zmrazují, který musí obsahovat:
 - a) koherentní kinetické studie a korelační křivku mezi nálevem a teplotou v jádře na jedné straně a dobou zchlazení uvedenými v části II bodě 8 písm. a) a b) na straně druhé; tyto studie a korelační

křivka musí být založena na teplotě tuňáků zaznamenané přístroji umístěnými ve vzorcích tuňáků a na dalších kritériích, která mohou příslušné orgány stanovit;

- b) důkaz, že teplotní sondy nebo čidla jsou certifikovány v souladu s příslušnými mezinárodními standardy pro měření teploty.

5. Příslušný orgán musí validační plán zkontrolovat a určit mrazicí výkon mrazírenských plavidel, která zmrazují tuňáky v nálevu, jak je uvedeno v části II bodě 8, a to během procesu schvalování těchto mrazírenských plavidel v souladu s čl. 4 odst. 3 tohoto nařízení nebo v případě mrazírenských plavidel plujících pod vlajkou země mimo EU při zařazení mrazírenských plavidel na seznam sestavený v souladu s čl. 127 odst. 3 písm. e) body ii) a iii) nařízení (EU) 2017/625.“;

ii) v části I.D se bod 3 nahrazuje tímto: „Zpracovatelská plavidla, která zmrazují produkty rybolovu, musí mít vybavení splňující požadavky na mrazírenská plavidla stanovené v části I.C bodě 1 písm. a) a b).“;

iii) část I.E se nahrazuje tímto: „Chladírenská plavidla přepravující a/nebo skladující zmrazené produkty rybolovu ve velkém objemu musí mít vybavení splňující požadavky na mrazírenská plavidla stanovené v části C bodě 1 písm. b), pokud jde o jejich schopnost udržovat teplotu.“;

iv) v části II se doplňuje nový bod 8, který zní:

„8. Celý tuňák (rodu *Thunnus a Katsuwonus*) může být zmrazen v nálevu na teplotu -18°C v jádře v mrazírenských plavidlech uvedených v oddíle VIII kapitole I části I.C bodě 2 za předpokladu, že snížení teploty je prováděno v rámci nepřerušného procesu a zároveň jsou splněny tyto požadavky:

- a) provádí-li se proces přímého zmrazení v nálevu, jeho celková doba do dosažení teploty -18°C v jádře nesmí překročit 96 hodin po umístění prvního úlovku tuňáka do nálevu, a tuňák musí dosáhnout teploty v jádře nižší než 0°C za méně než 24 hodin;
- b) provádí-li se před umístěním tuňáka do nálevu proces zchlazení v chlazené čisté mořské vodě, musí teplota tuňáků a chlazené čisté mořské vody dosáhnout 3°C za méně než 6 hodin a 0°C za méně než 16 hodin; celkový proces zchlazení v chlazené čisté mořské vodě nesmí překročit 72 hodin poté, co byl první úlovek tuňáka umístěn do nádrže na chlazenou čistou mořskou vodu; jakmile je tuňák vložen do nálevu, nesmí celková doba procesu zmrazení z 0°C na -18°C v jádře přesáhnout 72 hodin;
- c) provozovatelé potravinářských podniků musí v nálevu monitorovat koncentraci soli a za účelem zachování koncentrace soli stanovené v jejich validačním plánu přijmout vhodná opatření;
- d) pro účely ověření musí provozovatelé potravinářských podniků průběžně zaznamenávat teplotu vzorku tuňáka pomocí přístroje pro měření teploty vloženého do té části ryby, která je citlivá na teplotu a zmrazne jako poslední.“

- b) V kapitole III se část B nahrazuje tímto: „Zařízení na pevnině, která zmrazují nebo skladují zmrazené produkty rybolovu, musí mít vybavení přizpůsobené

prováděné činnosti, které splňuje požadavky na mrazirenská plavidla stanovené v oddíle VIII kapitole I části I.C bodě písm. a) a b).“

3) oddíl XVI se mění takto:

a) v bodě 1 se písmeno h) nahrazuje tímto:

„h) potravinářské přídatné látky živočišného původu, které jsou povolené v souladu s článkem 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008*.“

*Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).“;

b) bod 2 se mění takto:

i) v písmenu c) se doplňuje nový bod 4, který zní:

„4) jsou-li získány z tuku z ovčí vlny, tepelné ošetření při teplotě nejméně 135 °C po dobu nejméně 90 minut;“

ii) doplňuje se nové písmeno d), které zní: „d) z hmyzu.“
