



Bruxelles, den 22. august 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

FØLGESKRIVELSE

fra:	Martine DEPREZ, direktør, på vegne af generalsekretæren for Europa-Kommissionen
modtaget:	21. august 2025
til:	Thérèse BLANCHET, generalsekretær for Rådet for Den Europæiske Union
Komm. dok. nr.:	C(2025) 4809 annex
Vedr.:	BILAG til Kommissionens delegerede forordning om ændring af bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for nødslagtning af tamhovdyr, for tun nedfrosset i saltlage og for højt forarbejdede produkter

Hermed følger til delegationerne dokument C(2025) 4809 annex.

Bilag: C(2025) 4809 annex



EUROPA-
KOMMISSIONEN

Bruxelles, den 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

BILAG

til

Kommissionens delegerede forordning

**om ændring af bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004
om særlige hygiejnebestemmelser for nødslugtning af tamhovdyr, for tun nedfrosset i
saltlage og for højt forarbejdede produkter**

BILAG

I bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 foretages følgende ændringer:

- 1) Afsnit I, kapitel VI, punkt 5, affattes således:

"5. De oplysninger om fødevarekæden, der kræves i henhold til afsnit III i bilag II, skal følge med det aflivede dyr til slagteriet."
- 2) I afsnit VIII,
 - a) kapitel I, foretages følgende ændringer:
 - i) Del I.C. affattes således:

"C. Krav til frysefartøjer"

1. Frysefartøjer skal:

 - a) have et fryseanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at indfrysning kan ske så hurtigt som muligt i en kontinuerlig proces med et så kort fryseplateau som muligt for at sænke kernetemperaturen til -18 °C eller derunder
 - b) have et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at fiskevarerne kan opbevares i lastrummene ved en temperatur på -18 °C eller derunder. Lastrummene må ikke anvendes til nedfrysning, medmindre de opfylder betingelserne i dette punkts litra a), og skal være udstyret med en termograf, der er anbragt på et sted, hvor den let kan aflæses. Temperaturføleren skal være placeret dér, hvor temperaturen i lastrummet er højest
 - c) opfylde kravene i del I.B., punkt 2, til fartøjer, der er bygget og udstyret til at opbevare fiskevarer i over 24 timer.

2. Ud over kravene i denne dels punkt 1 skal frysefartøjer, der nedfryser tun i saltlage, jf. del II, punkt 8, være udstyret med et system, der:

 - a) løbende realtidsovervåger og registrerer temperaturen i saltlagen om bord ved hjælp af elektroniske metoder til temperaturmåling
 - b) giver ledere af fødevarevirksomheder mulighed for at realtidsovervåge saltlagens temperatur på land.

3. Fødevarevirksomhedslederne af frysefartøjer, der nedfryser tun i saltlage, jf. del II, punkt 8, skal efter anmodning give de kompetente myndigheder adgang til de oplysninger om saltlagens temperatur, som indsamles via det system, der er omhandlet i punkt 2, litra a) og b), i denne del.

4. Fødevarevirksomhedsledere af frysefartøjer, der nedfryser tun i saltlage, jf. del II, punkt 8, skal udarbejde en valideringsplan for frysefartøjernes frysekapacitet ved nedfrysning af tun i saltlage, som skal omfatte følgende:

 - a) kohærente kinetiske undersøgelser og en korrelationskurve mellem saltlage og kernetemperatur på den ene side og tids- og køleperioderne som omhandlet i del II, punkt 8, litra a) og b), på den anden side. Disse undersøgelser og korrelationskurven skal baseres på tunens temperatur, der registreres af de instrumenter, der

er anbragt i tunprøven, samt andre kriterier, som kan fastsættes af de kompetente myndigheder

- b) dokumentation for, at temperatursonderne eller -sensorerne er certificeret i overensstemmelse med de relevante internationale standarder for temperaturmålinger.

5. Den kompetente myndighed skal kontrollere valideringsplanen og identificere frysekapaciteten for frysefartøjer, der nedfryser tun i saltlage som omhandlet i del II, punkt 8, i forbindelse med godkendelsen af disse frysefartøjer, jf. artikel 4, stk. 3, i denne forordning, eller, hvis der er tale om frysefartøjer, der fører et tredjelands flag, når frysefartøjerne opføres på den liste, der er opstillet i henhold til artikel 127, stk. 3, litra e), nr. ii) og iii), i forordning (EU) 2017/625."

ii) Del I.D., punkt 3, affattes således: "Fabriksfartøjer, der fryser fiskevarer, skal have udstyr, der opfylder kravene til frysefartøjer i del I.C, punkt 1, litra a) og b)."

iii) Del I.E. affattes således: "Køle-/frysetransportskibe, som transporterer og/eller opbevarer frosne fiskevarer i løs vægt, skal have udstyr, der opfylder kravene for frysefartøjer, jf. del C, punkt 1, litra b), for så vidt angår deres kapacitet til at holde temperaturen."

iv) I del II tilføjes følgende punkt 8:

"8. Hel tun (af slægten *Thunnus* og *Katsuwonus*) kan nedfryses i saltlage ved en kernetemperatur på -18 °C i frysefartøjer som omhandlet i afsnit VIII, kapitel I, del I.C, punkt 2, såfremt temperaturfaldet sker kontinuerligt, og forudsat at følgende krav er opfyldt:

- a) Hvis der foretages en direkte nedfrysning i saltlage, må processens samlede varighed, indtil der opnås en kernetemperatur på -18 °C, ikke overstige 96 timer efter den første tunfangst er anbragt i saltlage, og tunen skal nå en kernetemperatur på under 0 °C på mindre end 24 timer.
 - b) Hvis der foretages nedkøling i kølet rent havvand, inden tunen anbringes i saltlage, skal temperaturen for blandingen af tun og kølet rent havvand nå op på 3 °C på under 6 timer og 0 °C på under 16 timer. Den samlede nedkølingsproces i kølet rent havvand må ikke overstige 72 timer, efter at den første fangst af tun er blevet anbragt i den kølede rene havvandstank. Når tunen er anbragt i saltlage, må den samlede varighed af nedfrysningsprocessen, fra 0 °C til en kernetemperatur på -18 °C, ikke overstige 72 timer.
 - c) Ledere af fødevarevirksomheder skal overvåge saltkoncentrationen i saltlagen og træffe passende foranstaltninger til at opretholde den saltkoncentration, der er fastsat i deres valideringsplan.
 - d) Med henblik på kontrol skal ledere af fødevarevirksomheder løbende registrere temperaturen i en tunprøve ved hjælp af et temperaturmåleinstrument, der indsættes i den temperaturfølsomme del af fisken, der fryses sidst."
- b) Kapitel III, del B, affattes således: "Virksomheder på land, der fryser eller opbevarer frosne fiskevarer, skal have udstyr, som er tilpasset til den foretagne

aktivitet, og som opfylder kravene til frysefartøjer i afsnit VIII, kapitel I, del I.C, punkt 1, litra a) og b)."

3) I afsnit XVI foretages følgende ændringer:

a) Punkt 1, litra h), affattes således:

"h) fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt i overensstemmelse med artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008*

*Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)"

b) I punkt 2 foretages følgende ændringer:

i) I litra c) tilføjes følgende nr. 4):

"4) hvis råvarerne stammer fra uldfedt: varmebehandling ved mindst 135 °C i mindst 90 minutter"

ii) Som litra d) tilføjes: "d) insekter."
