Rat der
Europäischen Union

Brüssel, den 22. August 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELACT 111

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Frau Martine DEPREZ, Direktorin, im Auftrag der Generalsekretärin der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	21. August 2025
Empfänger:	Frau Thérèse BLANCHET, Generalsekretärin des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	C(2025) 4809 annex
Betr.:	ANHANG der Delegierten Verordnung der Kommission zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für die Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren, für in Salzlake eingefrorenen Thunfisch und für hochverarbeitete Erzeugnisse

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2025) 4809 annex.

Anl.: C(2025) 4809 annex

EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

ANHANG

der

Delegierten Verordnung der Kommission

zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für die Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren, für in Salzlake eingefrorenen Thunfisch und für hochverarbeitete Erzeugnisse

ANHANG

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird wie folgt geändert:

1. Abschnitt I Kapitel VI Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„5. Die gemäß Anhang II Abschnitt III vorgeschriebenen Informationen zur Lebensmittelkette müssen dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof beigefügt werden."

2. In Abschnitt VIII

a) wird Kapitel I wie folgt geändert:

i) Teil I.C erhält folgende Fassung:

„C. **Anforderungen an Gefrierschiffe**

1. Gefrierschiffe müssen

a) über eine Gefrieranlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter herunterzukühlen;

b) über eine Kühlanlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von -18 °C oder darunter zu halten. Lagerräume dürfen nur dann zum Einfrieren genutzt werden, wenn sie die Bedingungen gemäß Buchstabe a dieser Nummer erfüllen, und sie müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, die so angebracht sind, dass sie leicht abgelesen werden können. Der Temperaturfühler dieser Geräte muss in dem Teil des Raums angebracht sein, in dem die höchste Temperatur herrscht;

c) den in Teil IB Nummer 2 festgelegten Anforderungen an Fischereifahrzeuge, die so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können, genügen.

2. Zusätzlich zu den Anforderungen gemäß Nummer 1 dieses Teils müssen Gefrierschiffe, die Thunfisch gemäß Teil II Nummer 8 in Salzlake einfrieren, mit einem System ausgerüstet sein, das

a) die Temperatur der Salzlake an Bord mit elektronischen Mitteln zur Temperaturmessung kontinuierlich und in Echtzeit überwacht und aufzeichnet,

b) eine Echtzeitüberwachung der Temperatur der Salzlake durch den Lebensmittelunternehmer an Land ermöglicht.

3. Die Lebensmittelunternehmer, die Gefrierschiffe betreiben, die Thunfisch gemäß Teil II Nummer 8 in Salzlake einfrieren, müssen den zuständigen Behörden auf Verlangen Zugang zu den Daten über die Temperatur der Salzlake gewähren, die von dem in Nummer 2 Buchstaben a und b dieses Teils genannten System erfasst wurden.

4. Die Lebensmittelunternehmer, die Gefrierschiffe betreiben, die Thunfisch gemäß Teil II Nummer 8 in Salzlake einfrieren, müssen einen Validierungsplan für die Gefrierkapazität der Gefrierschiffe erstellen, die Thunfisch in Salzlake einfrieren, und dieser Plan muss Folgendes umfassen:

a) kohärente kinetische Untersuchungen und eine Korrelationskurve zwischen der Temperatur der Salzlake und der Kerntemperatur einerseits und dem Zeitraum und den Kühlzeiten gemäß Teil II Nummer 8 Buchstaben a und b andererseits; diese Untersuchungen müssen ebenso wie die Korrelationskurve auf der Temperatur des Thunfischs, die von den in beprobten Thunfischen eingesetzten Instrumenten gemessen wurde, sowie auf anderen von den zuständigen Behörden gegebenenfalls festgelegten Kriterien beruhen;

b) den Nachweis, dass die Temperatursonden oder -sensoren nach den einschlägigen internationalen Normen für Temperaturmessungen zertifiziert sind.

5. Bei der Zulassung von Gefrierschiffen, die Thunfisch gemäß Teil II Nummer 8 in Salzlake einfrieren, nach dem in Artikel 4 Absatz 3 der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Verfahren bzw. – sollten die Gefrierschiffe die Flagge eines Drittlands führen – bei der Aufnahme der Gefrierschiffe in die gemäß Artikel 127 Absatz 3 Buchstabe e Ziffern ii und iii der Verordnung (EU) 2017/625 erstellte Liste muss die zuständige Behörde den Validierungsplan dieser Gefrierschiffe überprüfen und ihre Gefrierkapazität ermitteln.“

ii) Teil I.D Nummer 3 erhält folgende Fassung: „Fabrikschiffe, auf denen Fischereierzeugnisse eingefroren werden, müssen die Anforderungen für Gefrierfische gemäß Teil I.C Nummer 1 Buchstaben a und b erfüllen.“

iii) Teil I.E erhält folgende Fassung: „Kühlschiffe, die gefrorene Fischereierzeugnisse als Massengut befördern und/oder lagern, müssen über eine Ausrüstung verfügen, die den Anforderungen an Gefrierschiffe gemäß Teil C Nummer 1 Buchstabe b hinsichtlich ihrer Leistung zur Temperaturerhaltung entspricht.“

iv) In Teil II wird folgende Nummer 8 angefügt:

„8. Ganzer Thunfisch (Gattungen *Thunnus* und *Katsuwonus*) darf auf Gefrierschiffen gemäß Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummer 2 bei einer Kerntemperatur von -18 °C in Salzlake eingefroren werden, sofern die Absenkung der Temperatur in einem kontinuierlichen Verfahren erfolgt und die folgenden Anforderungen erfüllt sind:

a) Bei einem direkten Einfrieren in Salzlake darf die Gesamtdauer des Verfahrens bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von -18 °C 96 Stunden nach dem Einlegen des ersten Thunfischfangs in Salzlake nicht überschreiten, und der Thunfisch muss in weniger als 24 Stunden eine Kerntemperatur von unter 0 °C erreichen;

b) Wird der Thunfisch vor dem Einlegen in Salzlake einem Kühlverfahren in gekühltem sauberem Meerwasser unterzogen, muss die Temperatur der Mischung aus Thunfisch und gekühltem

sauberem Meerwasser innerhalb von weniger als 6 Stunden 3 °C und innerhalb von weniger als 16 Stunden 0 °C erreichen die Gesamtdauer des Kühlverfahrens in gekühltem sauberem Meerwasser darf 72 Stunden nach dem Einlegen des ersten Thunfischfangs in den Tank mit gekühltem sauberem Meerwasser nicht überschreiten; nach dem Einlegen des Thunfischs in Salzlake darf die Gesamtdauer des Einfrierverfahrens von 0 °C bis zu einer Kerntemperatur von -18 °C 72 Stunden nicht überschreiten;

c) die Lebensmittelunternehmer müssen die Salzkonzentration der Salzlake überwachen und geeignete Maßnahmen ergreifen, um die in ihrem Validierungsplan festgelegte Salzkonzentration aufrechtzuerhalten;

d) zu Überprüfungszwecken müssen die Lebensmittelunternehmer die Temperatur einer Thunfischprobe fortlaufend mit einem Temperaturmessgerät aufzeichnen, das in den temperaturempfindlichen Teil des Fisches eingeführt wird, der zuletzt gefriert.“

b) Kapitel III Teil B erhält folgende Fassung: „Betriebe an Land, die Fischereierzeugnisse einfrieren oder gefrorene Fischereierzeugnisse lagern, müssen über eine an die ausgeübte Tätigkeit angepasste Anlage verfügen, die den Anforderungen an Gefrierschiffe gemäß Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummer 1 Buchstaben a und b entspricht.“

3. Abschnitt XVI wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 Buchstabe h erhält folgende Fassung:

„h) Lebensmittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs, die gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates* zugelassen sind,“

*Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).“

b) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

i) In Buchstabe c wird folgende Nummer 4 angefügt:

„4. Wenn die Rohstoffe von Wollfett stammen: Wärmebehandlung bei einer Temperatur von mindestens 135 °C für mindestens 90 Minuten.“

ii) Es wird folgender Buchstabe d angefügt: „d) Insekten.“