



Βρυξέλλες, 22 Αυγούστου 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

ΔΙΑΒΙΒΑΣΤΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Αποστολέας:	Για τη Γενική Γραμματέα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, η κα Martine DEPREZ, Διευθύντρια
Ημερομηνία Παραλαβής:	21 Αυγούστου 2025
Αποδέκτης:	κα Thérèse BLANCHET, Γενική Γραμματέας του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθ. εγγρ. Επιτρ.:	C(2025) 4809 annex
Θέμα:	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού της Επιτροπής για την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ειδικούς κανόνες υγιεινής για την επείγουσα σφαγή κατοικίδιων σπληφόρων, για τόνο κατεψυγμένο σε άλμη και για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα

Διαβιβάζεται συνημμένως στις αντιπροσωπίες το έγγραφο - C(2025) 4809 annex.

συνημμ.: C(2025) 4809 annex



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Βρυξέλλες, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

του

κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού της Επιτροπής

**για την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του
Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ειδικούς κανόνες υγιεινής
για την επείγουσα σφαγή κατοικίδιων οπληφόρων, για τόνο κατεψυγμένο σε άλμη και
για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Το παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται ως εξής:

- 1) στο τμήμα Ι κεφάλαιο VI, το σημείο 5 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
«5. Οι πληροφορίες για την αλυσίδα τροφίμων που απαιτούνται σύμφωνα με το τμήμα ΙΙΙ του παραρτήματος ΙΙ πρέπει να συνοδεύουν το σφαγμένο ζώο στο σφαγείο.».
- 2) στο τμήμα VIII,
 - α) το κεφάλαιο Ι τροποποιείται ως εξής:
 - i) Το μέρος Ι.Γ. αντικαθίσταται από το ακόλουθο:
«Γ. Απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες
1. Τα πλοία-καταψύκτες πρέπει:
 - α) να διαθέτουν εξοπλισμό κατάψυξης με επαρκή ικανότητα να καταψύχουν το ταχύτερο δυνατόν σε συνεχή διαδικασία και με θερμική περίοδο αναστολής όσο το δυνατόν συντομότερη, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία πυρήνα που δεν υπερβαίνει τους -18°C .
 - β) να διαθέτουν ψυκτικό εξοπλισμό με επαρκή ικανότητα να διατηρούν αλιευτικά προϊόντα στα κύτη αποθήκευσης σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18°C . Τα κύτη αποθήκευσης δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για κατάψυξη, εκτός εάν πληρούν τους όρους που καθορίζονται στο στοιχείο α) του παρόντος σημείου, και πρέπει να είναι εφοδιασμένα με διάταξη καταγραφής της θερμοκρασίας σε σημείο που να είναι ευανάγνωστο. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του θερμομέτρου πρέπει να είναι τοποθετημένος στο σημείο του κύτους με την υψηλότερη θερμοκρασία.
 - γ) να πληρούν τις απαιτήσεις για τα σκάφη που είναι σχεδιασμένα και εξοπλισμένα για τη διατήρηση αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των 24 ωρών, όπως ορίζονται στο μέρος Ι.Β. σημείο 2.
 2. Επιπλέον των απαιτήσεων που καθορίζονται στο σημείο 1 του παρόντος μέρους, τα πλοία-καταψύκτες στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, όπως αναφέρεται στο μέρος ΙΙ σημείο 8, πρέπει να είναι εξοπλισμένα με σύστημα το οποίο:
 - α) παρακολουθεί συνεχώς σε πραγματικό χρόνο και καταγράφει τη θερμοκρασία της άλμης επί του πλοίου χρησιμοποιώντας ηλεκτρονικά μέσα μέτρησης της θερμοκρασίας.
 - β) επιτρέπει την παρακολούθηση της θερμοκρασίας της άλμης από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων σε πραγματικό χρόνο.
 3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, όπως αναφέρεται στο μέρος ΙΙ σημείο 8, πρέπει να παρέχουν στις αρμόδιες αρχές, κατόπιν αιτήματος, πρόσβαση στα στοιχεία σχετικά με τη θερμοκρασία της άλμης που συλλέγονται μέσω του συστήματος που αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχεία α) και β) του παρόντος μέρους.

4. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, όπως αναφέρεται στο μέρος II σημείο 8, πρέπει να καταρτίσουν σχέδιο επικύρωσης σχετικά με την ικανότητα κατάψυξης των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

- α) συνεκτικές μελέτες κινητικής και καμπύλη συσχέτισης μεταξύ της θερμοκρασίας της άλμης και της θερμοκρασίας πυρήνα, αφενός, και του χρόνου και των περιόδων ψύξης που αναφέρονται στο μέρος II σημείο 8 στοιχεία α) και β), αφετέρου· οι εν λόγω μελέτες και η καμπύλη συσχέτισης πρέπει να βασίζονται στη θερμοκρασία του τόνου η οποία καταγράφεται από τα όργανα που τοποθετούνται σε δείγματα τόνου, καθώς και σε άλλα κριτήρια που μπορούν να καθορίσουν οι αρμόδιες αρχές·
- β) στοιχεία που αποδεικνύουν ότι οι ανιχνευτές ή οι αισθητήρες θερμοκρασίας είναι πιστοποιημένοι σύμφωνα με τα σχετικά διεθνή πρότυπα μέτρησης θερμοκρασίας.

5. Η αρμόδια αρχή πρέπει να ελέγχει το σχέδιο επικύρωσης και να προσδιορίζει την ικανότητα κατάψυξης των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη, όπως αναφέρεται στο μέρος II σημείο 8, κατά τη διαδικασία έγκρισης των εν λόγω πλοίων-ψυγείων σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 3 του παρόντος κανονισμού ή, στην περίπτωση πλοίων-καταψυκτών που φέρουν τη σημαία τρίτης χώρας, κατά την εγγραφή των πλοίων-καταψυκτών στον κατάλογο που καταρτίζεται σύμφωνα με το άρθρο 127 παράγραφος 3 στοιχείο ε) σημεία ii) και iii) του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625.»

ii) Στο μέρος I.Δ, το σημείο 3 αντικαθίσταται από τα ακόλουθα: «Τα πλοία-εργοστάσια στα οποία καταψύχονται αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που να πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες που ορίζονται στο μέρος I.Γ σημεία 1α) και 1β).»

iii) Το μέρος I.Ε. αντικαθίσταται από το ακόλουθο: «Τα πλοία-ψυγεία που μεταφέρουν και/ή αποθηκεύουν χύδην κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό που να πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες που καθορίζονται στο σημείο 1β) του μέρους Γ σχετικά με την ικανότητά τους να διατηρούν τη θερμοκρασία.»

iv) Στο μέρος II, προστίθεται το ακόλουθο σημείο 8:

«8. Ολόκληρος τόνος (γένος *Thunnus* και *Katsuwonus*) μπορεί να καταψυχθεί σε άλμη σε εσωτερική θερμοκρασία -18°C στα πλοία-καταψύκτες που αναφέρονται στο τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I.Γ σημείο 2, υπό τον όρο ότι η μείωση της θερμοκρασίας πραγματοποιείται με συνεχή διαδικασία και με την επιφύλαξη της τήρησης των ακόλουθων απαιτήσεων:

- α) όταν εκτελείται διαδικασία άμεσης κατάψυξης σε άλμη, η συνολική διάρκειά της ώστε να επιτευχθεί θερμοκρασία πυρήνα -18°C δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 96 ώρες μετά την τοποθέτηση του πρώτου αλιεύματος τόνου σε άλμη και ο τόνος πρέπει να φθάνει σε θερμοκρασία πυρήνα κάτω των 0°C σε λιγότερο από 24 ώρες·

- β) όταν πραγματοποιείται διαδικασία ψύξης σε ψυχραμένο καθαρό θαλάσσιο νερό πριν από την τοποθέτηση του τόνου σε άλμη, η θερμοκρασία του μείγματος τόνου και ψυχραμένου καθαρού θαλάσσιου νερού πρέπει να φθάνει τους 3 °C σε λιγότερο από 6 ώρες και τους 0 °C σε λιγότερο από 16 ώρες· η συνολική διαδικασία ψύξης σε ψυχραμένο καθαρό θαλάσσιο νερό δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 72 ώρες από την τοποθέτηση του πρώτου αλιεύματος τόνου στη δεξαμενή ψυχραμένου καθαρού θαλάσσιου νερού· μετά την τοποθέτηση του τόνου σε άλμη, η συνολική διάρκεια της διαδικασίας κατάψυξης, με εσωτερική θερμοκρασία από τους 0 °C στους -18 °C, δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 72 ώρες·
 - γ) οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να παρακολουθούν τη συγκέντρωση άλατος στην άλμη και να λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα για τη διατήρηση της συγκέντρωσης άλατος που ορίζεται στο σχέδιο επικύρωσης·
 - δ) για λόγους επαλήθευσης, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να καταγράφουν συνεχώς τη θερμοκρασία δείγματος τόνου μέσω οργάνου μέτρησης της θερμοκρασίας το οποίο εισάγεται στο ευαίσθητο στη θερμοκρασία τμήμα των ιχθύων που πρόκειται να καταψυχθεί τελευταίο·»
- β) στο παράρτημα III, το μέρος B αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Οι εγκαταστάσεις στην ξηρά που καταψύχουν ή αποθηκεύουν κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό προσαρμοσμένο στην ασκούμενη δραστηριότητα, ο οποίος πληροί τις απαιτήσεις για τα πλοία-καταψύκτες που ορίζονται στο τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I.Γ σημεία 1α) και 1β).»
- 3) το τμήμα XVI τροποποιείται ως εξής:
- α) στο σημείο 1, το στοιχείο η) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«η) Πρόσθετα τροφίμων ζωικής προέλευσης που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου*·»

*Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)·»
 - β) το σημείο 2) τροποποιείται ως εξής:
 - i) στο στοιχείο γ) προστίθεται το ακόλουθο υποσημείο 4):

«4) όταν προέρχονται από εριολίπος, θερμική επεξεργασία σε θερμοκρασία τουλάχιστον 135 °C για τουλάχιστον 90 λεπτά·»
 - ii) προστίθεται το ακόλουθο στοιχείο δ): «δ) έντομα.»