



Bruselas, 22 de agosto de 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

NOTA DE TRANSMISIÓN

De: Por la secretaria general de la Comisión Europea, D.^a Martine DEPREZ, directora

Fecha de recepción: 21 de agosto de 2025

A: D.^a Thérèse BLANCHET, secretaria general del Consejo de la Unión Europea

N.º doc. Ción.: C(2025) 4809 annex

Asunto: ANEXOS
del
Reglamento Delegado de la Comisión
por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004
del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las normas
específicas de higiene para el sacrificio de urgencia de ungulados
domésticos, para el atún congelado en salmuera y para los productos
muy refinados

Adjunto se remite a las delegaciones el documento C(2025) 4809 annex.

Adj.: C(2025) 4809 annex



Bruselas, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

ANEXOS

del

Reglamento Delegado de la Comisión

por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las normas específicas de higiene para el sacrificio de urgencia de ungulados domésticos, para el atún congelado en salmuera y para los productos muy refinados

ANEXO

El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se modifica como sigue:

- 1) En la sección I, capítulo VI, el punto 5 se sustituye por el texto siguiente:
«5. La información sobre la cadena alimentaria exigida de conformidad con la sección III del anexo II deberá acompañar al animal sacrificado hasta el matadero.»
- 2) En la sección VIII,
 - a) el capítulo I se modifica como sigue:
 - i) la parte I.C se sustituye por el texto siguiente:
«C. Requisitos aplicables a los buques congeladores
 1. Los buques congeladores deberán:
 - a) disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para congelar con la mayor rapidez posible en un proceso continuo y con un período de detención térmica lo más breve posible, de manera que alcancen una temperatura en el centro no superior a -18 °C ;
 - b) disponer de un equipo de refrigeración con una potencia suficiente para mantener los productos de la pesca en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a -18 °C . Las bodegas de almacenamiento no deberán utilizarse para congelar, a menos que cumplan las condiciones establecidas en la letra a) del presente punto, y deberán contar con un dispositivo de registro de la temperatura situado en un lugar donde sea fácilmente visible. El sensor de temperatura del lector estará situado en la zona de la bodega donde la temperatura sea más elevada;
 - c) cumplir los requisitos aplicables a los buques diseñados y equipados para conservar productos de la pesca durante más de 24 horas mencionados en la parte I.B, punto 2.
 2. Además de los requisitos establecidos en el punto 1 de la presente parte, los buques congeladores que congelan el atún en salmuera a que se refiere la parte II, punto 8, deberán estar equipados con un sistema que:
 - a) realice un seguimiento continuo en tiempo real y registre la temperatura de la salmuera a bordo utilizando medios electrónicos de medición de la temperatura;
 - b) permita el seguimiento en tierra en tiempo real de la temperatura de la salmuera por parte del operador de empresa alimentaria.
 3. Los operadores de empresa alimentaria de los buques congeladores que congelan el atún en salmuera a que se refiere la parte II, punto 8, deberán dar acceso, previa solicitud, a las autoridades competentes a los datos sobre la temperatura de la salmuera recogidos a través del sistema a que se refiere el punto 2, letras a) y b), de la presente parte.
 4. Los operadores de empresa alimentaria de los buques congeladores que congelan el atún en salmuera a que se refiere la parte II, punto 8, deberán establecer un plan de validación de la capacidad de congelación

de los buques congeladores que congelen el atún en salmuera, que deberá incluir lo siguiente:

- a) estudios cinéticos coherentes y una curva de correlación entre la temperatura en el centro y la salmuera, por una parte, y los períodos de tiempo y refrigeración a que se refiere la parte II, punto 8, letras a) y b), por otra; estos estudios y la curva de correlación deberán basarse en la temperatura del atún registrada por los instrumentos colocados en los atunes objeto de muestreo, así como en otros criterios que las autoridades competentes puedan establecer;
- b) pruebas de que las sondas o los sensores de temperatura están certificados de conformidad con las normas internacionales pertinentes de medición de la temperatura.

5. La autoridad competente comprobará el plan de validación y determinará la capacidad de congelación de los buques congeladores que congelan el atún en salmuera a que se refiere la parte II, punto 8, durante el proceso de autorización de dichos buques congeladores de conformidad con el artículo 4, apartado 3, del presente Reglamento o, en el caso de los buques congeladores que enarbolan pabellón de un tercer país, al incluir los buques congeladores en la lista elaborada de conformidad con el artículo 127, apartado 3, letra e), incisos ii) y iii), del Reglamento (UE) 2017/625.»;

ii) en la parte I.D, el punto 3 se sustituye por el texto siguiente: «Los buques factoría que congelen productos de la pesca deberán disponer de instalaciones que cumplan los requisitos aplicables a los buques congeladores establecidos en la parte I.C, punto 1, letras a) y b).»;

iii) la parte I.E se sustituye por el texto siguiente: «Los buques frigoríficos que transporten o almacenen productos de la pesca congelados a granel deberán disponer de un equipo que cumpla los requisitos aplicables a los buques congeladores establecidos en la parte C, punto 1, letra b), en lo que se refiere a su potencia para mantener la temperatura.»;

iv) en la parte II se añade el punto 8 siguiente:

«8. El atún entero (géneros *Thunnus* y *Katsuwonus*) podrá congelarse en salmuera a -18 °C en el centro en los buques congeladores contemplados en la sección VIII, capítulo I, parte I.C, punto 2, siempre que la disminución de la temperatura se lleve a cabo en un proceso continuo y siempre que se cumplan los requisitos siguientes:

- a) cuando se lleve a cabo un proceso directo de congelación en salmuera, la duración total hasta alcanzar los -18 °C en el centro no deberá exceder de 96 horas después de que la primera captura de atún se haya puesto en salmuera, y el atún deberá alcanzar una temperatura en el centro inferior a 0 °C en menos de 24 horas;
- b) cuando se lleve a cabo un proceso de refrigeración en agua marina limpia refrigerada antes de colocar el atún en salmuera, la temperatura de la mezcla de atún y de agua marina limpia refrigerada deberá alcanzar 3 °C en menos de 6 horas y 0 °C en menos de 16 horas; el proceso de refrigeración total en agua marina limpia refrigerada no deberá exceder de 72 horas después de que la

primera captura de atún se haya colocado en el tanque de agua marina limpia refrigerada; una vez puesto el atún en salmuera, la duración total del proceso de congelación, de 0 °C a -18 °C en su centro, no deberá exceder de 72 horas;

- c) los operadores de empresa alimentaria deberán supervisar la concentración de sal de la salmuera y tomar las medidas adecuadas para mantener la concentración de sal establecida en su plan de validación;
 - d) a efectos de verificación, los operadores de empresa alimentaria deberán registrar continuamente la temperatura de una muestra de atún a través de un instrumento de medición de la temperatura insertado en la parte sensible a la temperatura del pescado que se congelará en último lugar.»;
- b) en el capítulo III, la parte B se sustituye por el texto siguiente: «Los establecimientos en tierra firme donde se congelen o se almacenen productos de la pesca congelados deberán disponer de un equipo, adaptado a la actividad realizada, que cumpla los requisitos para los buques congeladores establecidos en la sección VIII, capítulo I, parte I.C, punto 1, letras a) y b).».
- 3) La sección XVI se modifica como sigue:
- a) en el punto 1, la letra h) se sustituye por el texto siguiente:
«h) los aditivos alimentarios de origen animal autorizados de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo*,»;
- *Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>);
- b) el punto 2 se modifica como sigue:
 - i) en la letra c), se añade el subpunto 4 siguiente:
«4) cuando se deriven de grasa de lana, un tratamiento térmico a una temperatura mínima de 135 °C durante al menos 90 minutos;»;
 - ii) se añade la letra d) siguiente: «d) insectos.».
-