



Bryssel, 22. elokuuta 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

SAATE

Lähettiläjä:	Euroopan komission pääsihteeri, allekirjoittajana johtaja Martine DEPREZ
Saapunut:	21. elokuuta 2025
Vastaanottaja:	Thérèse BLANCHET, Euroopan unionin neuvoston pääsihteeri
Kom:n asiak. nro:	C(2025) 4809 annex
Asia:	LIITE asiakirjaan Komission delegoitu asetus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III muuttamisesta siltä osin kuin on kyse kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten hätäteurastusta, suolavedessä jäädytettyä tonnikalaa ja pitkälle jalostettuja tuotteita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

Valtuuskunnille toimitetaan oheisena asiakirja C(2025) 4809 annex.

Liite: C(2025) 4809 annex



EUROOPAN
KOMISSIO

Bryssel 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

LIITE

asiakirjaan

Komission delegoitu asetus

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III muuttamisesta siltä osin kuin on kyse kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten hätäteurastusta, suolavedessä jäädytettyä tonnikalaa ja pitkälle jalostettuja tuotteita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

LIITE

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite III seuraavasti:

(1) Korvataan I jakson VI luvun 5 kohta seuraavasti:

”5. Teurastetun eläimen mukana on oltava teurastamoon kuljetettaessa liitteessä II olevan III jakson mukaisesti vaaditut elintarvikeketjua koskevat tiedot.”

(2) VIII jaksossa

(a) muutetaan I luku seuraavasti:

(i) korvataan I osan C osa seuraavasti:

”C. Pakastusaluksia koskevat vaatimukset

1. Pakastusaluksilla on:

- (a) oltava kylmälaitteisto, joka on riittävän tehokas jäädyttämään mahdollisimman nopeasti jatkuvana prosessina ja mahdollisimman lyhyellä lämmön pidätysajalla -18°C :n sisälämpötilaan tai kylmemmäksi;
- (b) oltava riittävän tehokas kylmälaitteisto pitämään kalastustuotteet varastoissa -18°C :n lämpötilassa tai kylmemmässä. Varastotiloja ei saa käyttää jäädytykseen, elleivät ne täytä tämän kohdan a alakohdassa vahvistettuja edellytyksiä, ja niissä on oltava lämpötilan kirjaamislaite siten asennettuna, että sitä on helppo lukea. Laitteen anturin on sijaittava siellä, missä lämpötila on korkein;
- (c) noudatettava sellaisia aluksia koskevia vaatimuksia, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokauden ajan I osan B osan 2 kohdan mukaisesti.

2. Tämän osan 1 kohdassa säädettyjen vaatimusten lisäksi II osan 8 kohdassa tarkoitetuilla pakastusaluksilla, jotka jäädyttävät tonnikalaa suolavedessä, on oltava järjestelmä,

- (a) joka sähköisiä lämpötilan mittausmenetelmiä käyttäen seuraa jatkuvasti reaaliaikaisesti aluksella olevan suolaveden lämpötilaa ja kirjaa sen;
- (b) jonka avulla elintarvikealan toimija voi seurata suolaveden lämpötilaa reaaliaikaisesti maalta käsin.

3. Tonnikalaa suolavedessä jäädyttävistä II osan 8 kohdassa tarkoitetuista pakastusaluksista vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyynnöstä annettava toimivaltaisille viranomaisille pääsy tämän osan 2 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitetun järjestelmän kautta kerättyihin suolaveden lämpötilaa koskeviin tietoihin.

4. Tonnikalaa suolavedessä jäädyttävistä II osan 8 kohdassa tarkoitetuista pakastusaluksista vastaavien elintarvikealan toimijoiden on laadittava tonnikalaa suolavedessä jäädyttävien pakastusalusten jäädytyskapasiteettia koskeva validointisuunnitelma, johon on sisällyttävä seuraavat:

- (a) johdonmukaiset kineettiset tutkimukset ja korrelaatiokäyrä yhtäältä suolaveden ja sisälämpötilan ja toisaalta II osan 8 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitettujen aikojen ja jäähdytysaikojen välillä; näiden tutkimusten ja korrelaatiokäyrän on perustuttava tonnikalojen lämpötilaan, joka on kirjattu välineillä, jotka on asetettu näytteenoton kohteena oleviin tonnikaloihin, sekä muihin kriteereihin, joita toimivaltaiset viranomaiset voivat vahvistaa;
- (b) näyttö siitä, että lämpötilamittarit tai -anturit on sertifioitu asiaankuuluvien kansainvälisten lämpötilamittaustandardien mukaisesti.

5. Toimivaltaisen viranomaisen on tarkistettava validointisuunnitelma ja todettava jäädytyskapasiteetti tonnikalaa suolavedessä jäädyttävien II osan 8 kohdassa tarkoitettujen pakastusalusten osalta kyseisten pakastusalusten hyväksymisprosessin aikana tämän asetuksen 4 artiklan 3 kohdan mukaisesti, tai kun kyse on kolmannen maan lipun alla purjehtivista pakastusaluksista, merkitessään nämä pakastusalukset asetuksen (EU) 2017/625 127 artiklan 3 kohdan e alakohdan ii ja iii alakohdan mukaisesti laadittuun luetteloon.”

ii) korvataan I osan D osassa oleva 3 kohta seuraavasti: ”Kalastustuotteita jäädyttävillä uivilla jalostamoilla on oltava pakastusaluksille I osan C osan 1 kohdan a ja b alakohdassa vahvistetut vaatimukset täyttävä laitteisto.”

iii) korvataan I osan E osa seuraavasti: ”Kylmäkuljetusaluksilla, joilla kuljetetaan ja/tai varastoidaan jäädytettyjä kalastustuotteita irtolastina, on oltava laitteisto, joka täyttää C osan 1 kohdan b alakohdassa vahvistetut pakastusaluksia koskevat lämpötilan ylläpitämistä koskevat vaatimukset.”

iv) lisätään II osaan 8 kohta seuraavasti:

”8. Kokonaiset tonnikalat (suvut *Thunnus* ja *Katsuwonus*) voidaan jäädyttää suolavedessä -18 °C :n sisälämpötilaan VIII jakson I luvun I osan C osan 2 kohdassa tarkoitetuissa pakastusaluksissa edellyttäen, että lämpötila alennetaan jatkuvana prosessina ja että seuraavia vaatimuksia noudatetaan:

- (a) jos jäädytys tapahtuu suoraan suolavedessä, sen kokonaiskesto -18 °C :n sisälämpötilan saavuttamiseksi saa olla enintään 96 tuntia siitä, kun ensimmäiset saaliiksi saadut tonnikalat sijoitetaan suolaveteen, ja tonnikalojen on saavutettava alle 0 °C :n sisälämpötila alle 24 tunnin kuluessa;
- (b) jos jäähdytys tapahtuu jäähdytetyssä puhtaassa merivedessä ennen tonnikalojen sijoittamista suolaveteen, tonnikalojen ja jäähdytetyn puhtaan meriveden sekoituksen lämpötilan on oltava 3 °C alle kuudessa tunnissa ja 0 °C alle 16 tunnissa; jäähdytysprosessi jäähdytetyssä puhtaassa merivedessä saa kokonaisuudessaan kestää enintään 72 tuntia siitä, kun ensimmäiset saaliiksi saadut tonnikalat sijoitetaan jäähdytetyn puhtaan meriveden tankkiin; kun tonnikalat on sijoitettu suolaveteen, jäädytysprosessin kokonaiskesto 0 °C :sta -18 °C :n sisälämpötilaan saa olla enintään 72 tuntia;
- (c) elintarvikealan toimijoiden on seurattava suolaveden suolapitoisuutta ja toteutettava asianmukaiset toimet

validointisuunnitelmassaan esitetyn suolapitoisuuden säilyttämiseksi;

- (d) elintarvikealan toimijoiden on todentamista varten jatkuvasti kirjattava tonnikalanäytteen lämpötila sellaisen lämpötilan mittauslaitteen avulla, joka on kiinnitetty lämpötilaherkkään kalan osaan, joka jäätyy viimeisenä.”
- (b) korvataan III luvussa oleva B osa seuraavasti: ”Maissa kalastustuotteita jäädyttävissä tai jäädytettyjä kalastustuotteita varastoivissa laitoksissa on oltava laitteet, jotka on mukautettu suoritettavaan toimintaan ja jotka täyttävät pakastusaluksille VIII jakson I luvun I osan C osan 1 kohdan a ja b alakohdassa asetetut vaatimukset.”
- (3) Muutetaan XVI jakso seuraavasti:
 - (a) korvataan 1 kohdan h alakohta seuraavasti:

”h) eläinperäiset elintarvikelisiäaineet, jotka on hyväksytty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008* 4 artiklan mukaisesti,”

*Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisiäaineista (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).”
 - (b) muutetaan 2 kohta seuraavasti:
 - i) lisätään c alakohtaan 4 alakohta seuraavasti:

”4) lämpökäsittely vähintään 135 °C:n lämpötilassa vähintään 90 minuutin ajan, kun se on saatu villarasvasta.”
 - ii) lisätään d alakohta seuraavasti: ”d) hyönteisistä.”