

**Bruxelles, le 22 août 2025
(OR. en)**

**12194/25
ADD 1**

**VETER 87
FOOD 74
DELECT 111**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Pour la secrétaire générale de la Commission européenne, Madame Martine DEPREZ, directrice
Date de réception:	21 août 2025
Destinataire:	Madame Thérèse BLANCHET, secrétaire générale du Conseil de l'Union européenne
N° doc. Cion:	C(2025) 4809 annex
Objet:	ANNEXES du règlement délégué de la Commission modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles spécifiques d'hygiène applicables à l'abattage d'urgence des ongulés domestiques, au thon congelé en saumure et aux produits hautement raffinés

Les délégations trouveront ci-joint le document C(2025) 4809 annex.

p.j.: C(2025) 4809 annex



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

ANNEXES

du

règlement délégué de la Commission

modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles spécifiques d'hygiène applicables à l'abattage d'urgence des ongulés domestiques, au thon congelé en saumure et aux produits hautement raffinés

ANNEXE

L'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée comme suit:

- (1) À la section I, chapitre VI, le point 5) est remplacé par le texte suivant:
«5) les informations sur la chaîne alimentaire requises conformément à la section III de l'annexe II doivent être acheminées avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir;».
- (2) À la section VIII,
 - (a) le chapitre I est modifié comme suit:
 - (i) la partie I.C est remplacée par le texte suivant:
«C. Exigences applicables aux bateaux congélateurs
 1. Les bateaux congélateurs doivent:
 - (a) disposer d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C;
 - (b) disposer d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas - 18 °C. Les locaux d'entreposage ne peuvent pas être utilisés pour la congélation à moins qu'ils ne remplissent les conditions énoncées au point a) du présent point, et ils doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée;
 - (c) répondre aux exigences, fixées au point 2 de la partie I.B, applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de vingt-quatre heures.
 2. Outre les exigences énoncées au point 1 de la présente partie, les bateaux congélateurs qui congèlent du thon en saumure conformément à la partie II, point 8, doivent être équipés d'un système permettant:
 - (a) de surveiller en continu et en temps réel et d'enregistrer la température de la saumure à bord à l'aide de dispositifs électroniques de mesure de la température;
 - (b) à l'exploitant du secteur alimentaire de surveiller la température de la saumure en temps réel à terre.
 3. Les exploitants du secteur alimentaire de bateaux congélateurs qui congèlent du thon en saumure conformément à la partie II, point 8, doivent permettre aux autorités compétentes, sur demande, d'accéder aux données relatives à la température de la saumure collectées au moyen du système visé aux points 2 a) et b) de la présente partie.

4. Les exploitants du secteur alimentaire de bateaux congélateurs qui congèlent du thon en saumure conformément à la partie II, point 8, doivent établir un plan de validation concernant la capacité de congélation des bateaux congélateurs congelant du thon en saumure, qui doit inclure les éléments suivants:

- (a) des études cinétiques cohérentes et une courbe de corrélation entre la saumure et la température à cœur, d'une part, et les durées et les périodes de refroidissement indiquées dans la partie II, points 8 a) et b), d'autre part; ces études et cette courbe de corrélation doivent être fondées sur la température du thon enregistrée grâce aux instruments placés dans les thons échantillonnés ainsi que sur d'autres critères que les autorités compétentes peuvent établir;
- (b) la preuve que les sondes ou capteurs de température sont certifiés conformément aux normes internationales applicables en matière de mesure de la température.

5. L'autorité compétente doit vérifier le plan de validation et déterminer la capacité de congélation des bateaux congélateurs qui congèlent du thon en saumure conformément à la partie II, point 8, au cours de la procédure d'agrément de ces bateaux visée à l'article 4, paragraphe 3, du présent règlement ou, dans le cas des bateaux congélateurs battant pavillon d'un pays tiers, lors de l'inscription de ces bateaux sur la liste établie conformément à l'article 127, paragraphe 3, points e) ii) et iii), du règlement (UE) 2017/625.»;

ii) dans la partie I.D, le point 3 est remplacé par le texte suivant: «Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux exigences applicables aux bateaux congélateurs prévues dans la partie I.C, points 1 a) et b).»;

iii) la partie I.E est remplacée par le texte suivant: «Les navires frigorifiques dans lesquels sont transportés et/ou entreposés des produits de la pêche congelés en vrac doivent disposer d'installations répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs dans la partie C, point 1 b), en ce qui concerne leur capacité à maintenir la température.»;

iv) dans la partie II, le point 8 suivant est ajouté:

«8. Le thon entier (du genre *Thunnus* et *Katsuwonus*) peut être congelé en saumure à une température à cœur de - 18 °C dans les bateaux congélateurs visés à la section VIII, chapitre I, partie I.C, point 2), à condition que la diminution de la température s'effectue dans le cadre d'un processus continu et sous réserve du respect des exigences suivantes:

- (a) dans le cas d'une congélation directe en saumure, la durée totale du processus pour atteindre une température à cœur de - 18 °C ne doit pas dépasser 96 heures après que la première capture de thon a été mise en saumure, et le thon doit atteindre une température à cœur inférieure à 0 °C en moins de 24 heures;
- (b) lorsqu'un processus de refroidissement dans de l'eau de mer propre refroidie est entrepris avant la mise en saumure du thon, la température du mélange de thon et d'eau de mer propre refroidie doit atteindre 3 °C en moins de 6 heures et 0 °C en moins de

16 heures; le processus de refroidissement total dans de l'eau de mer propre refroidie ne doit pas dépasser 72 heures après que la première capture de thon a été placée dans le bassin contenant l'eau de mer propre refroidie; une fois le thon mis en saumure, la durée totale du processus de congélation, de 0 °C à - 18 °C à cœur, ne doit pas dépasser 72 heures;

- (c) les exploitants du secteur alimentaire doivent surveiller la concentration en sel de la saumure et prendre les mesures appropriées pour maintenir la concentration en sel fixée dans leur plan de validation;
 - (d) à des fins de vérification, les exploitants du secteur alimentaire doivent enregistrer en continu la température d'un échantillon de thon au moyen d'un instrument de mesure de la température inséré dans la partie thermosensible du poisson qui sera la dernière congelée.»;
 - (b) au chapitre III, la partie B est remplacée par le texte suivant: «Les établissements terrestres où sont congelés des produits de la pêche et ceux où sont entreposés des produits de la pêche congelés doivent disposer d'équipements, adaptés à l'activité en question, répondant aux exigences fixées pour les bateaux congélateurs à la section VIII, chapitre I, partie I.C, points 1 a) et b).».
- (3) La section XVI est modifiée comme suit:
 - (a) au point 1), le point h) est remplacé par le texte suivant:

«h) additifs alimentaires d'origine animale autorisés en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil*»;»

* Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).»;
 - (b) le point 2) est modifié comme suit:
 - i) au point c), le point 4) suivant est ajouté:

«4) lorsque les matières premières sont tirées de suint, un traitement thermique à une température minimale de 135 °C pendant au moins 90 minutes.»;
 - ii) le point d) suivant est ajouté: «d) d'insectes.».