

Bruxelles, 22. kolovoza 2025.
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

POP RATNA BILJEŠKA

Od:	Glavna tajnica Europske komisije, potpisala direktorica Martine DEPREZ
Datum primitka:	21. kolovoza 2025.
Za:	Thérèse BLANCHET, glavna tajnica Vijeća Europske unije
Br. dok. Kom.:	C(2025) 4809 annex
Predmet:	PRILOZI Delegiranoj uredbi Komisije o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu određenih higijenskih pravila za prisilno klanje domaćih papkara i kopitara, za tunu zamrznutu u salamuri i za visokorafinirane proizvode

Za delegacije se u prilogu nalazi dokument C(2025) 4809 annex.

Priloženo: C(2025) 4809 annex



EUROPSKA
KOMISIJA

Bruxelles, 18.7.2025.
C(2025) 4809 final

ANNEX

PRILOZI

Delegiranoj uredbi Komisije

**o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u
pogledu određenih higijenskih pravila za prisilno klanje domaćih papkara i kopitara, za
tunu zamrznutu u salamuri i za visokorafinirane proizvode**

PRILOG

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se kako slijedi:

- (1) u odjeljku I. poglavlju VI. točka 5. zamjenjuje se sljedećim:
„5. Zaklanu životinju do klaonice moraju pratiti podaci o prehrambenom lancu koji se zahtijevaju u skladu s odjeljkom III. Priloga II.”;
- (2) u odjeljku VIII.:
 - (a) poglavlje I. mijenja se kako slijedi:
 - (i) dio I.C. zamjenjuje se sljedećim:
„C. Zahtjevi za brodove hladnjače
 1. Brodovi hladnjače moraju:
 - (a) imati opremu za zamrzavanje s dovoljnim kapacitetom za najbrže moguće kontinuirano zamrzavanje i s najkraćim mogućim razdobljem termičkog zastoja, kako bi se postigla temperatura u središtu od najviše -18°C ;
 - (b) imati rashladnu opremu s dovoljnim kapacitetom za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše -18°C . Skladišni prostori ne smiju se upotrebljavati za zamrzavanje, osim ako ispunjavaju uvjete iz podtočke (a) ove točke, i moraju biti opremljeni uređajem za bilježenje temperature postavljenim na mjestu na kojem se može lako očitavati. Senzor mjerača temperature mora se nalaziti u dijelu skladišnog prostora u kojem je temperatura najviša;
 - (c) ispunjavati zahtjeve iz dijela I.B. točke 2. za plovila koja su konstruirana i opremljena za čuvanje proizvoda ribarstva dulje od 24 sata.
 2. Osim zahtjeva utvrđenih u točki 1. ovog dijela, brodovi hladnjače na kojima se zamrzava tuna u salamuri kako je navedeno u dijelu II. točki 8. moraju biti opremljeni sustavom koji:
 - (a) kontinuirano u stvarnom vremenu prati i bilježi temperaturu salamure na brodu elektroničkim sredstvima za mjerenje temperature;
 - (b) subjektu u poslovanju s hranom omogućuje praćenje temperature salamure s kopna u stvarnom vremenu.
 3. Subjekti u poslovanju s hranom na čijim se brodovima hladnjačama zamrzava tuna u salamuri kako je navedeno u dijelu II. točki 8. moraju nadležnim tijelima na zahtjev omogućiti pristup podacima o temperaturi salamure prikupljenima putem sustava iz točke 2. podtočaka (a) i (b) ovog dijela.
 4. Subjekti u poslovanju s hranom na čijim se brodovima hladnjačama zamrzava tuna u salamuri kako je navedeno u dijelu II. točki 8. moraju izraditi plan potvrđivanja u pogledu kapaciteta zamrzavanja brodova hladnjača na kojima se zamrzava tuna u salamuri, koji mora sadržavati sljedeće:

- (a) dosljedne kinetičke studije i korelacijsku krivulju između temperature salamure i temperature u središtu, s jedne strane, te vremena i razdoblja hlađenja iz dijela II. točke 8. podtočaka (a) i (b), s druge strane; te studije i korelacijska krivulja moraju se temeljiti na temperaturi tune koju su zabilježili instrumenti postavljeni u uzorkovane tune te na drugim kriterijima koje mogu utvrditi nadležna tijela;
- (b) dokaz da su temperaturne sonde ili senzori certificirani u skladu s relevantnim međunarodnim normama za mjerenje temperature.

5. Nadležno tijelo mora provjeriti plan potvrđivanja i utvrditi kapacitet zamrzavanja brodova hladnjača na kojima se zamrzava tuna u salamuri kako je navedeno u dijelu II. točki 8. tijekom postupka odobravanja tih brodova hladnjača u skladu s člankom 4. stavkom 3. ove Uredbe ili, u slučaju brodova hladnjača koji plove pod zastavom treće zemlje, pri uvrštavanju brodova hladnjača na popis sastavljen u skladu s člankom 127. stavkom 3. točkom (e) podtočkama ii. i iii. Uredbe (EU) 2017/625.”;

ii. u dijelu I.D. točka 3. zamjenjuje se sljedećim: „Brodovi tvornice na kojima se zamrzavaju proizvodi ribarstva moraju imati opremu koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače utvrđene u dijelu I.C. točki 1. podtočkama (a) i (b).”;

iii. dio I.E. zamjenjuje se sljedećim: „Brodovi za prijevoz hlađenog tereta u kojima se prevoze i/ili skladište zamrznuti proizvodi ribarstva u rasutom stanju moraju imati opremu koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače utvrđene u dijelu C. točki 1. podtočki (b) u pogledu njezina kapaciteta održavanja temperature.”;

iv. u dijelu II. dodaje se sljedeća točka 8.:

„8. Cijela tuna (rod *Thunnus* i *Katsuwonus*) može se zamrzavati u salamuri na temperaturu u središtu od -18°C na brodovima hladnjačama iz odjeljka VIII. poglavlja I. dijela I.C. točke 2. pod uvjetom da se smanjenje temperature provodi kontinuirano i da su ispunjeni sljedeći zahtjevi:

- (a) ako se provodi postupak izravnog zamrzavanja u salamuri, njegovo ukupno trajanje do postizanja temperature u središtu od -18°C ne smije biti dulje od 96 sati nakon stavljanja prvog ulova tune u salamuru, a tuna mora dosegnuti temperaturu u središtu ispod 0°C za manje od 24 sata;
- (b) ako se prije stavljanja tune u salamuru provodi postupak hlađenja u ohlađenoj čistoj morskoj vodi, temperatura mješavine tune i ohlađene čiste morske vode mora dosegnuti temperaturu od 3°C za manje od 6 sati i 0°C za manje od 16 sati; cjelokupni postupak hlađenja u ohlađenoj čistoj morskoj vodi ne smije trajati dulje od 72 sata od stavljanja prvog ulova tune u spremnik s ohlađenom čistom morskom vodom; nakon što se tuna stavi u salamuru, ukupno trajanje postupka zamrzavanja, od 0°C do -18°C u središtu, ne smije biti dulje od 72 sata;

- (c) subjekti u poslovanju s hranom moraju pratiti koncentraciju soli u salamuri i poduzeti odgovarajuće mjere kako bi održali koncentraciju soli utvrđenu u njihovu planu potvrđivanja;
 - (d) u svrhu provjere, subjekti u poslovanju s hranom moraju kontinuirano bilježiti temperaturu uzorka tune s pomoću instrumenta za mjerenje temperature koji se umeće u dio ribe osjetljiv na temperaturu koji će se posljednji zamrznuti.”;
 - (b) u poglavlju III. dio B zamjenjuje se sljedećim: „Objekti na kopnu u kojima se zamrzavaju ili skladište zamrznuti proizvodi ribarstva moraju imati opremu prilagođenu predmetnoj djelatnosti koja ispunjava zahtjeve za brodove hladnjače utvrđene u odjeljku VIII. poglavlju I. dijelu I.C. točki 1. podtočkama (a) i (b).”
- (3) odjeljak XVI. mijenja se kako slijedi:
 - (a) u točki 1. podtočka (h) zamjenjuje se sljedećim:

„(h) prehrambeni aditivi životinjskog podrijetla koji su odobreni u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća*,”

* Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).”;
 - (b) točka 2. mijenja se kako slijedi:
 - i. u podtočki (c) dodaje se sljedeća podpodtočka 4.:

„(4) ako se dobivaju od masti od vune, toplinska obrada na temperaturi od najmanje 135 °C u trajanju od najmanje 90 minuta;”
 - ii. dodaje se sljedeća podtočka (d): „(d) od kukaca.”.