



Brüsszel, 2025. augusztus 22.
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

FEDŐLAP

Küldi:	az Európai Bizottság főtitkára részéről Martine DEPREZ igazgató
Az átvétel dátuma:	2025. augusztus 21.
Címzett:	Thérèse BLANCHET, az Európai Unió Tanácsának főtitkára
Biz. dok. sz.:	C(2025) 4809 annex
Tárgy:	MELLÉKLETEK a következőhöz: A BIZOTTSÁG (EU) .../... FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a háziasított patás állatok kényszervágására, a páclében fagyasztott tonhalra és a nagymértékben finomított termékekre vonatkozó különleges higiéniai szabályok tekintetében történő módosításáról

Mellékelten továbbítjuk a delegációknak a következő dokumentumot: C(2025) 4809 annex.

Melléklet: C(2025) 4809 annex



EURÓPAI
BIZOTTSÁG

Brüsszel, 2025.7.18.
C(2025) 4809 final

ANNEX

MELLÉKLETEK

a következőhöz:

A BIZOTTSÁG (EU) .../... FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a házasított patás állatok kényszervágására, a páclében fagyasztott tonhalra és a nagymértékben finomított termékekre vonatkozó különleges higiéniai szabályok tekintetében történő módosításáról

MELLÉKLET

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete a következőképpen módosul:

1. az I. szakasz VI. fejezetének 5. pontja helyébe a következő szöveg lép:
„5. A levágott állatot a II. melléklet III. szakaszában előírt, élelmiszerláncra vonatkozó információknak kell kísérniük a vágóhídra.”
2. A VIII. szakaszban
 - a) az I. fejezet a következőképpen módosul:
 - i. az I.C. rész helyébe a következő szöveg lép:
„C. A fagyasztóhajókra vonatkozó követelmények
 1. A fagyasztóhajóknak:
 - a) megfelelő kapacitású fagyasztóberendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet lehető leggyorsabban, folyamatos ütemben és a lehető legrövidebb hőleállási időszakkal történő csökkentéséhez, amivel – 18 °C vagy az alatti maghőmérséklet érhető el;
 - b) megfelelő kapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük a tárolóhelyiségekben lévő halászati termékek –18 °C vagy az alatti hőmérsékleten való tartásához. A tárolóhelyiségeket tilos fagyasztásra használni, kivéve, ha azok megfelelnek az a) pontban meghatározott feltételeknek, és azoknak egy, a hőmérsékleti adatok rögzítésére szolgáló készülékkel kell rendelkezniük, amely úgy van elhelyezve, hogy könnyen leolvasható legyen. A készülék hőérzékelőjét a helyiség legmelegebb pontján kell elhelyezni;
 - c) meg kell felelniük az I.B. rész 2. pontjában megállapított, a kialakításuk és felszerelésük alapján a halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókra vonatkozó követelményeknek.
 2. Az e rész 1. pontjában meghatározott követelményeken túlmenően a tonhalat a II. rész 8. pontjának megfelelően, páclében fagyasztó fagyasztóhajóknak olyan rendszerrel kell rendelkezniük, amely:
 - a) a hajó fedélzetén – elektronikus hőmérsékletmérő eszközökkel – folyamatosan és valós időben ellenőrzi és rögzíti a páclé hőmérsékletét;
 - b) az élelmiszer-vállalkozó számára lehetővé teszi a páclé hőmérsékletének valós idejű ellenőrzését a szárazföldről.
 3. A tonhalat a II. rész 8. pontjának megfelelően, páclében fagyasztó fagyasztóhajókat üzemeltető élelmiszer-vállalkozók kérésre kötelesek hozzáférést biztosítani az illetékes hatóságok számára az e rész 2. a) és 2. b) pontjában említett rendszeren keresztül a páclé hőmérsékletére vonatkozóan gyűjtött adatokhoz.
 4. A tonhalat a II. rész 8. pontjának megfelelően, páclében fagyasztó fagyasztóhajókat üzemeltető élelmiszer-vállalkozók kötelesek validálási tervet készíteni a tonhalat páclében fagyasztó fagyasztóhajók

fagyasztókapacitására vonatkozóan, amelynek tartalmaznia kell a következőket:

- a) koherens kinetikai vizsgálatok, valamint az egyrészt a páclé és a maghőmérséklet, másrészt a II. rész 8. a) és 8. b) pontjában említett időszakok és hűtési időszakok között fennálló viszonyt tükröző korrelációs görbe; az említett vizsgálatoknak és a korrelációs görbének a mintaként vett tonhalak belsejében elhelyezett eszközök által mért hőmérsékleten, valamint az illetékes hatóságok által adott esetben megállapított egyéb kritériumokon kell alapulniuk;
- b) bizonyíték arra vonatkozóan, hogy a hőmérő szondák vagy hőmérséklet-érzékelők a vonatkozó nemzetközi hőmérséklet-mérési szabványoknak megfelelő tanúsítással rendelkeznek.

5. Az illetékes hatóságnak ellenőriznie kell a validálási tervet, és meg kell határoznia a tonhalat a II. rész 8. pontjának megfelelően, páclében fagyasztó fagyasztóhajók fagyasztókapacitását az említett fagyasztóhajóknak az e rendelet 4. cikkének (3) bekezdése szerinti engedélyezési eljárása során, illetve harmadik ország lobogója alatt hajózó fagyasztóhajók esetében a fagyasztóhajóknak az (EU) 2017/625 rendelet 127. cikke (3) bekezdése e) pontjának ii. és iii. alpontjával összhangban összeállított jegyzékbe történő felvételekor.”;

ii. az I.D. rész 3. pontjának helyébe a következő szöveg lép: „Azoknak a feldolgozóhajóknak, amelyeken halászati termékeket fagyasztanak le, meg kell felelniük az I.C. rész 1. a) és 1. b) pontjában a fagyasztóhajók tekintetében megállapított követelményeknek.”;

iii. az I.E. rész helyébe a következő szöveg lép: „A fagyasztott halászati termékeket ömlesztve szállító és/vagy tároló hűtőhajóknak olyan berendezéssel kell rendelkezniük, amely megfelel a fagyasztóhajókra a C. rész 1. b) pontjában a hőmérséklet fenntartására való képességük tekintetében megállapított követelményeknek.”;

iv. a II. rész a következő 8. ponttal egészül ki:

„8. Az egész tonhal (a *Thunnus* és a *Katsuwonus* nemzetség) a VIII. szakasz I. fejezete I.C. részének 2. pontjában említett fagyasztóhajókon páclében -18°C -os maghőmérsékletre fagyasztható, feltéve, hogy a hőmérséklet-csökkentést folyamatosan, az alábbi követelményeket betartva végzik:

- a) páclében történő közvetlen fagyasztás esetén a -18°C -os maghőmérséklet biztosításához szükséges teljes fagyasztási időtartam nem lépheti túl az első tonhalfogás páclébe helyezésétől számított 96 órát, és a tonhal maghőmérsékletének kevesebb mint 24 órán belül 0°C alá kell csökkennie;
- b) amennyiben a tonhalat a páclébe helyezést megelőzően hűtött, tiszta tengervízben hűtik, a tonhal és a hűtött, tiszta tengervíz keverékének 6 óránál rövidebb idő alatt el kell érnie a 3°C -os, és 16 óránál rövidebb idő alatt a 0°C -os hőmérsékletet; a hűtött, tiszta tengervízben végzett hűtési folyamat összességében nem lépheti túl a 72 órát azt követően, hogy az első tonhalfogást a hűtött tiszta tengervíz tartalmazó tartályba helyezték; a 0°C -ról -18°C

maghőmérsékletre történő fagyasztás időtartama nem lépheti túl a tonhal páclébe helyezésétől számított 72 órát;

- c) az élelmiszer-vállalkozóknak figyelemmel kell kísérniük a páclé sókoncentrációját, és meg kell tenniük a megfelelő intézkedéseket a validálási tervükben meghatározott sókoncentráció fenntartása érdekében;
 - d) az élelmiszer-vállalkozóknak ellenőrzés céljából folyamatosan rögzíteniük kell a mintaként vett tonhal hőmérsékletét, mégpedig egy olyan hőmérséklet-mérő eszközzel, amelyet a hal valamely, hőmérsékletre érzékeny, utoljára megfagyó részében helyeztek el;”
- b) a III. fejezet B. részének helyébe a következő szöveg lép: „A fagyasztott halászati termékek fagyasztását vagy tárolását végző szárazföldi létesítményeknek rendelkezniük kell a VIII. szakasz I. fejezete I.C. részének 1. a) és 1. b) pontjában a fagyasztóhajókra vonatkozóan megállapított követelményeknek megfelelő, az általuk végzett tevékenységhez igazított berendezésekkel.”
3. A XVI. szakasz a következőképpen módosul:
- a) az 1. h) pont helyébe a következő szöveg lép:
„h) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet* 4. cikkének megfelelően engedélyezett állati eredetű élelmiszer-adalékanyagok;”
*Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról (HL L 354., 2008.12.31., 16. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>);
 - b) a (2) pont a következőképpen módosul:
 - i. a c) pont a következő 4. ponttal egészül ki:
„4. gyapjúzsírból történő előállítás esetén legalább 135 °C-on, legalább 90 percen át végzett hőkezelés;”
 - ii. a szöveg a következő d) ponttal egészül ki: „d) rovarok.”