

**Bruxelles, 22 agosto 2025
(OR. en)**

**12194/25
ADD 1**

**VETER 87
FOOD 74
DELECT 111**

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Segretaria generale della Commissione europea, firmato da Martine DEPREZ, direttrice
Data:	21 agosto 2025
Destinatario:	Thérèse BLANCHET, segretaria generale del Consiglio dell'Unione europea

n. doc. Comm.:	C(2025) 4809 annex
Oggetto:	ALLEGATO del regolamento delegato della Commissione che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda norme specifiche in materia di igiene per la macellazione d'urgenza di ungulati domestici, per il tonno congelato in salamoia e per i prodotti altamente raffinati

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2025) 4809 annex.

All.: C(2025) 4809 annex

Bruxelles, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

ALLEGATO

del

regolamento delegato della Commissione

che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda norme specifiche in materia di igiene per la macellazione d'urgenza di ungulati domestici, per il tonno congelato in salamoia e per i prodotti altamente raffinati

ALLEGATO

L'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 è così modificato:

- (1) nella sezione I, capitolo VI, il punto 5 è sostituito dal seguente:

"5. Le informazioni sulla catena alimentare prescritte ai sensi dell'allegato II, sezione III, devono accompagnare l'animale macellato al macello.";
- (2) nella sezione VIII,
 - (a) il capitolo I è così modificato:
 - (i) la parte I.C è sostituita dalla seguente:

"C. Requisiti applicabili alle navi frigorifero

 1. Le navi frigorifero devono:
 - (a) disporre di attrezzature per il congelamento con una capacità sufficiente a congelare il più rapidamente possibile in un processo continuo e con un periodo di sosta termica il più breve possibile, in modo da raggiungere una temperatura al centro non superiore a -18 °C;
 - (b) disporre di attrezzature per la refrigerazione con una capacità sufficiente a mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio a una temperatura non superiore a -18 °C. Le stive di magazzinaggio non devono essere utilizzate per il congelamento tranne qualora soddisfino le condizioni di cui alla lettera a) del presente punto e devono essere dotate di un dispositivo di registrazione della temperatura posto in un luogo dove sia facilmente leggibile. Il sensore di temperatura del lettore deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata;
 - (c) rispettare i requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore di cui alla parte I.B, punto 2.
 2. Oltre a soddisfare i requisiti di cui al punto 1 della presente parte, le navi frigorifero che congelano il tonno in salamoia di cui alla parte II, punto 8, devono essere dotate di un sistema che:
 - (a) monitora costantemente in tempo reale e registra la temperatura della salamoia a bordo utilizzando strumenti elettronici per la misurazione della temperatura;
 - (b) consente il monitoraggio a terra in tempo reale della temperatura della salamoia da parte dell'operatore del settore alimentare.
 3. Gli operatori del settore alimentare delle navi frigorifero che congelano il tonno in salamoia di cui alla parte II, punto 8, devono consentire alle autorità competenti, su richiesta, di accedere ai dati relativi alla temperatura della salamoia raccolti attraverso il sistema di cui al punto 2, lettere a) e b), della presente parte.
 4. Gli operatori del settore alimentare delle navi frigorifero che congelano il tonno in salamoia di cui alla parte II, punto 8, devono

predisporre un piano di convalida relativo alla capacità di congelamento delle navi frigorifero che congelano il tonno in salamoia, che deve comprendere:

- (a) studi cinetici coerenti e una curva di correlazione tra la temperatura della salamoia e la temperatura al centro, da un lato, e i periodi di tempo e di raffreddamento di cui alla parte II, punto 8, lettere a) e b), dall'altro; tali studi e la curva di correlazione devono essere basati sulla temperatura del tonno registrata dagli strumenti posti nei tonni campionati, nonché su altri criteri eventualmente stabiliti dalle autorità competenti;
- (b) elementi che attestino che i sensori o le sonde di temperatura sono certificati conformemente alle pertinenti norme internazionali in materia di misurazione della temperatura.

5. L'autorità competente deve controllare il piano di convalida e identificare la capacità di congelamento delle navi frigorifero che congelano il tonno in salamoia di cui alla parte II, punto 8, durante il processo di riconoscimento di tali navi frigorifero conformemente all'articolo 4, paragrafo 3, del presente regolamento o, nel caso delle navi frigorifero battenti bandiera di un paese terzo, al momento dell'inclusione delle navi frigorifero nell'elenco redatto conformemente all'articolo 127, paragrafo 3, lettera e), punti ii) e iii), del regolamento (UE) 2017/625.":

ii) nella parte I.D, il punto 3 è sostituito dal seguente: "Le navi officina che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla parte I.C, punto 1, lettere a) e b).";

iii) la parte I.E è sostituita dalla seguente: "Le navi reefer che trasportano e/o conservano prodotti della pesca congelati sfusi devono disporre di attrezzature conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla parte C, punto 1, lettera b), per quanto riguarda la loro capacità di mantenere la temperatura.";

iv) nella parte II è aggiunto il punto 8 seguente:

"8. Il tonno intero (genere *Thunnus* e *Katsuwonus*) può essere congelato in salamoia a una temperatura al centro di -18 °C nelle navi frigorifero di cui alla sezione VIII, capitolo I, parte I.C, punto 2, purché la diminuzione della temperatura avvenga in un processo continuo e purché siano rispettati i requisiti seguenti:

- (a) in caso di congelamento diretto in salamoia, la durata totale del processo di congelamento fino a raggiungere una temperatura al centro di -18 °C non deve superare le 96 ore dall'immersione in salamoia della prima cattura di tonno e il tonno deve raggiungere una temperatura al centro inferiore a 0 °C in meno di 24 ore;
- (b) se prima dell'immersione del tonno in salamoia ha luogo un processo di raffreddamento in acqua di mare pulita refrigerata, la temperatura della miscela di tonno e acqua di mare pulita refrigerata deve raggiungere una temperatura di 3 °C in meno di 6 ore e di 0 °C in meno di 16 ore; in totale il processo di raffreddamento in acqua di mare pulita refrigerata non deve

superare le 72 ore dal collocamento della prima cattura di tonno nel serbatoio di acqua di mare pulita refrigerata; una volta immerso il tonno in salamoia, la durata totale del processo di congelamento, da una temperatura di 0 °C fino a una temperatura al centro di -18 °C, non deve superare le 72 ore;

- (c) gli operatori del settore alimentare devono monitorare la concentrazione di sale della salamoia e adottare misure adeguate per mantenere la concentrazione di sale indicata nel loro piano di convalida;
 - (d) a fini di verifica, gli operatori del settore alimentare devono registrare costantemente la temperatura di un campione di tonno attraverso uno strumento di misurazione della temperatura inserito nella parte del pesce sensibile alla temperatura che congela per ultima.";
- (b) nel capitolo III, la parte B è sostituita dalla seguente: "Gli stabilimenti a terra che congelano o conservano prodotti della pesca congelati devono disporre di attrezzature, adeguate all'attività svolta, conformi ai requisiti applicabili alle navi frigorifero di cui alla sezione VIII, capitolo I, parte I.C, punto 1, lettere a) e b).";
- (3) la sezione XVI è così modificata:
- (a) al punto 1, la lettera h) è sostituita dalla seguente:

"h) additivi alimentari di origine animale che sono autorizzati a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio*;

* Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).";
 - (b) il punto 2 è così modificato:
 - i) alla lettera c) è aggiunto il punto 4) seguente:

"4) se derivati dal grasso di lana, un trattamento termico a una temperatura di almeno 135 °C per almeno 90 minuti";
 - ii) è aggiunta la seguente lettera d): "d) insetti".
-