



Briuselis, 2025 m. rugpjūčio 22 d.
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

PRIDEDAMAS PRANEŠIMAS

nuo:	Europos Komisijos generalinės sekretorės, kurios vardu pasirašo direktorė Martine DEPREZ
gavimo data:	2025 m. rugpjūčio 21 d.
kam:	Europos Sąjungos Tarybos generalinei sekretorei Thérèse BLANCHET
Komisijos dok. Nr.:	C(2025) 4809 annex
Dalykas:	PRIEDAI prie Komisijos deleguotojo reglamento kuriuo dėl naminių kanopinių priverstinio skerdimo, sūryme užšaldytų tunų ir labai rafinuotų produktų konkrečių higienos reikalavimų iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas

Delegacijoms pridedamas dokumentas C(2025) 4809 annex.

Pridedama: C(2025) 4809 annex



EUROPOS
KOMISIJA

Briuselis, 2025 07 18
C(2025) 4809 final

ANNEX

PRIEDAI

prie

Komisijos deleguotojo reglamento

**kuriuo dėl naminių kanopinių priverstinio skerdimo, sūryme užšaldytų tunų ir labai
rafinuotų produktų konkrečių higienos reikalavimų iš dalies keičiamas Europos
Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas**

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas taip:

- (1) I skirsnio VI skyriaus 5 punktas pakeičiamas taip:
„5. Maisto grandinės informacija, kurią reikalaujama pateikti pagal II priedo III skirsnį, turi būti pristatyta į skerdyklą su paskerstu gyvūnu.“;
- (2) VIII skirsnyje:
 - (a) I skyrius iš dalies keičiamas taip:
 - (i) I.C dalis pakeičiama taip:

„C. Laivams šaldytuvams taikomi reikalavimai

1. Laivai šaldytuvai turi:

- (a) turėti pakankamos gebos šaldymo įrangą, kurią naudojant būtų galima kuo greičiau užšaldyti, kad pastovios temperatūros išsilaikymo etapas būtų kuo trumpesnis ir būtų pasiekta ne aukštesnė kaip – 18 °C vidaus temperatūra;
- (b) pakankamos gebos šaldymo įrangą, kad laikant žuvininkystės produktus sandėliavimo triumuose būtų galima užtikrinti ne aukštesnę kaip – 18 °C temperatūrą. Sandėliavimo triumai negali būti naudojami užšaldymui, nebent jie tenkina šio punkto a papunktyje nustatytas sąlygas, ir juose turi būti prietaisas temperatūrai registruoti, įmontuotas tokioje vietoje, kurioje būtų galima lengvai perskaityti jo rodmenis. Temperatūros jutiklis turi būti įmontuojamas toje triumų vietoje, kurioje būna aukščiausia temperatūra;
- (c) atitikti laivų, suprojektuotų ir įrengtų išlaikyti žuvininkystės produktus ilgiau nei 24 valandas, reikalavimus, kurie nustatyti I.B dalies 2 punkte.

2. Be šios dalies 1 punkte nustatytų reikalavimų, laivuose šaldytuvuose, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, kaip nurodyta II dalies 8 punkte, turi būti įrengta sistema, kuri:

- (a) nepertraukiamai tikruoju laiku stebi ir registruoja sūrymo temperatūrą laive elektroninėmis temperatūros matavimo priemonėmis;
- (b) leidžia maisto tvarkymo subjektui sausumoje tikruoju laiku stebėti sūrymo temperatūrą.

3. Laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, kaip nurodyta II dalies 8 punkte, maisto tvarkymo subjektai, gavę prašymą, turi suteikti kompetentingoms institucijoms prieigą prie duomenų apie sūrymo temperatūrą, surinktų per šios dalies 2 punkto a ir b papunkčiuose nurodytą sistemą.

4. Laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, kaip nurodyta II dalies 8 punkte, maisto tvarkymo subjektai turi parengti laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, užšaldymo gebos patvirtinimo planą, kuris turi apimti:

- (a) nuoseklius kinetinius tyrimus ir sūrymo bei vidaus temperatūros ir II dalies 8 punkto a ir b papunkčiuose nurodytų laiko bei atšaldymo laikotarpio koreliacijos kreivę; šie tyrimai ir koreliacijos kreivė turi būti grindžiami tunų temperatūra, užregistruota į mėginius įstatytais prietaisais, taip pat kitais kriterijais, kuriuos gali nustatyti kompetentingos institucijos;
- (b) įrodymus, kad temperatūros zondai arba jutikliai yra sertifikuoti pagal atitinkamus tarptautinius temperatūros matavimo standartus.

5. Kompetentinga institucija turi patikrinti laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, kaip nurodyta II dalies 8 punkte, patvirtinimo planą ir nustatyti jų užšaldymo gebą tvirtinant tuos laivus šaldytuvus pagal šio reglamento 4 straipsnio 3 dalį arba, jei tai su trečiosios šalies vėliava plaukiojantys laivai šaldytuvai, – įtraukiant laivus šaldytuvus į sąrašą, sudarytą pagal Reglamento (ES) 2017/625 127 straipsnio 3 dalies e punkto ii ir iii papunkčius.“;

ii) I.D dalies 3 punktas pakeičiamas taip: „Žuvų perdirbimo laivai, kuriuose užšaldomi žuvininkystės produktai, turi turėti įrangą, atitinkančią I.C dalies 1 punkto a ir b papunkčiuose laivams šaldytuvams nustatytus reikalavimus.“;

iii) I.E dalis pakeičiama taip: „Laivuose šaldytuvuose, vežančiuose ir (arba) sandėliuojančiuose užšaldytus žuvininkystės produktus nesupakuotus, turi būti įranga, atitinkanti laivams šaldytuvams C dalies 1 punkto b papunktyje nustatytus gebos reikalavimus, kad būtų galima užtikrinti temperatūrą.“;

iv) II dalis papildoma šiuo 8 punktu:

„8. *Thunnus* ir *Katsuwonus* genčių neišdarinėti tunai gali būti užšaldomi sūryme, kad jų vidaus temperatūra siektų -18°C , VIII skirsnio I skyriaus I.C dalies 2 punkte nurodytuose laivuose šaldytuvuose, jeigu temperatūra mažinama nepertraukiamai ir laikantis šių reikalavimų:

- (a) jei tunai tiesiogiai užšaldomi sūryme, bendra šio proceso trukmė, kad vidaus temperatūra pasiektų -18°C , neturi viršyti 96 valandų nuo tada, kai pirmieji sužvejoti tunai buvo įmerkti į sūrymą, o tunų vidaus temperatūra turi nukristi žemiau 0°C per mažiau nei 24 valandas;
- (b) jei prieš įmerkiant tunus į sūrymą jie atšaldomi atvėsintame švariame jūros vandenyje, bendra tunų ir atvėsinto švaraus jūros vandens temperatūra turi pasiekti 3°C per mažiau nei 6 valandas ir 0°C per mažiau nei 16 valandų; visas atšaldymo atvėsintame švariame jūros vandenyje procesas neturi viršyti 72 valandų nuo tada, kai pirmieji sužvejoti tunai buvo įmerkti į talpyklą su atvėsintu švariu jūros vandeniu; įmerkus tunus į sūrymą, bendra užšaldymo proceso trukmė, kad vidaus temperatūra nuo 0°C pasiektų -18°C , neturi viršyti 72 valandų;
- (c) maisto tvarkymo subjektai turi stebėti druskos koncentraciją sūryme ir imtis atitinkamų veiksmų, kad būtų išlaikyta patvirtinimo plane nustatyta druskos koncentracija;

- (d) patikrinimo tikslais maisto tvarkymo subjektai turi nuolat registruoti tunų mėginio temperatūrą temperatūros matavimo prietaisu, įstatytu į temperatūrai jautrią žuvies dalį, kuri bus užšaldyta paskutinė;“;
 - (b) III skyriaus B dalis pakeičiama taip: „Sausumoje esančios įmonės, kuriose užšaldomi arba sandėliuojami užšaldyti žuvininkystės produktai, privalo turėti vykdomą veiklą atitinkančią įrangą, tenkinančią VIII skirsnio I skyriaus I.C dalies 1 punkto a ir b papunkčiuose nustatytus reikalavimus laivams šaldytuvams.“;
- (3) XVI skirsnis iš dalies keičiamas taip:
- (a) 1 punkto h papunktis pakeičiamas taip:

„h) gyvūninius maisto priedus, kuriuos leidžiama naudoti pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008* 4 straipsnį,“

*2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).“;
 - (b) 2 punktas iš dalies keičiamas taip:
 - i) c papunktis papildomas šia 4 papunkčio dalimi:

„4) jei jie yra gauti iš vilnos riebalų – terminį apdorojimą ne trumpiau kaip 90 minučių ne žemesnėje nei 135 °C temperatūroje;“;
 - ii) įtraukiamas šis d punktas: „d) vabzdžių.“.
-