



Briselē, 2025. gada 22. augustā
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

PAVADVĒSTULE

Sūtītājs:	Eiropas Komisijas ģenerālsekretāre, parakstījusi direktore <i>Martine DEPREZ</i>
Saņemšanas datums:	2025. gada 21. augusts
Saņēmējs:	Eiropas Savienības Padomes ģenerālsekretāre <i>Thérèse BLANCHET</i>
K-jas dok. Nr.:	C(2025) 4809 annex
Temats:	PIELIKUMI dokumentam Komisijas Deleģētā regula, ar ko attiecībā uz īpašiem higiēnas noteikumiem par mājas nagaiņu, sālījumā saldētu tunzivju un ļoti rafinētu produktu ārkārtas kaušanu groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu

Pielikumā ir pievienots dokuments C(2025) 4809 annex.

Pielikumā: C(2025) 4809 annex

Briselē, 18.7.2025.
C(2025) 4809 final

ANNEX

PIELIKUMI

dokumentam

Komisijas Deleģētā regula,

**ar ko attiecībā uz īpašiem higiēnas noteikumiem par mājas nagaiņu, sālījumā saldētu
tunzivju un ļoti rafinētu produktu ārkārtas kaušanu groza Eiropas Parlamenta un
Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu**

PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu groza šādi:

(1) I sadaļas VI nodaļas 5. punktu aizstāj ar šādu:

“5. Līdz ar nokauto dzīvnieku kautuvē ir jānogādā pārtikas aprites informācija, kas prasīta saskaņā ar II pielikuma III sadaļu.”;

(2) VIII sadaļā

(a) I nodaļu groza šādi:

(i) I daļas C. iedaļu aizstāj ar šādu:

“C. Prasības saldētājkuģiem

1. Saldētājkuģiem:

- (a) jābūt aprīkoti ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai sasaldēšana varētu notikt iespējami ātri nepārtrauktā procesā ar iespējami īsu nemainīgas temperatūras periodu tā, lai iekšējā temperatūra pazeminātos ne vairāk kā līdz -18°C ;
- (b) jābūt aprīkoti ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai zvejniecības produktus uzglabāšanas tilpnēs uzturētu ne vairāk kā -18°C temperatūrā. Uzglabāšanas tilpnes sasaldēšanai nedrīkst izmantot, ja tās neatbilst šā punkta a) apakšpunktā noteiktajiem nosacījumiem, un tām jābūt aprīkotām ar temperatūras reģistrēšanas ierīci vietā, kur to var viegli nolasīt. Nolasītāja temperatūras sensoram jāatrodas vietā, kur ir visaugstākā temperatūra tilpnē;
- (c) jāatbilst I daļas B. iedaļas 2. punktā noteiktajām prasībām kuģiem, kas būvēti un aprīkoti tā, lai uzglabātu zvejniecības produktus ilgāk nekā 24 stundas.

2. Papildus šīs iedaļas 1. punktā noteiktajām prasībām saldētājkuģiem, kas saldē tunzivis sālījumā, kā minēts II daļas 8. punktā, jābūt aprīkoti ar sistēmu, kas:

- (a) pastāvīgi reāllaikā uzrauga un reģistrē sālījuma temperatūru uz kuģa, izmantojot elektroniskus temperatūras mērīšanas līdzekļus;
- (b) dod iespēju pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam sālījuma temperatūru uzraudzīt reāllaikā uz sauszemes.

3. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kuru saldētājkuģi saldē tunzivis sālījumā, kā minēts II daļas 8. punktā, pēc pieprasījuma kompetentajām iestādēm jādod piekļuve datiem par sālījuma temperatūru, kas savākti, izmantojot šīs iedaļas 2. punkta a) un b) apakšpunktā minēto sistēmu.

4. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kuru saldētājkuģi saldē tunzivis sālījumā, kā minēts II daļas 8. punktā, jāizstrādā apstiprināšanas plāns attiecībā uz tunzivis sālījumā saldējošo saldētājkuģu saldēšanas jaudu, un tajā jāiekļauj:

- (a) saskanīgi kinētikas pētījumi un korelācijas likne starp sālījuma temperatūru un iekšējo temperatūru, no vienas puses, un laiku un

dzesēšanas periodiem, kas minēti II daļas 8. punkta a) un b) apakšpunktā, no otras puses; šiem pētījumiem un šai korelācijas līknei jābalstās uz tunzivju temperatūru, kas reģistrēta ar instrumentiem, kuri ievietoti paraugam paņemtajās tunzivīs, kā arī uz citiem kritērijiem, ko kompetentās iestādes var noteikt;

- (b) pierādījumi, ka temperatūras zondes vai sensori ir sertificēti saskaņā ar attiecīgajiem starptautiskajiem temperatūras mērījumu standartiem.

5. Kompetentajai iestādei jāpārbauda apstiprināšanas plāns un jānosaka saldēšanas jauda tiem saldētājkuģiem, kas saldē tunzivis sālījumā, kā minēts II daļas 8. punktā, apstiprināšanas procesā saskaņā ar šīs regulas 4. panta 3. punktu vai, ja saldētājkuģi kuģo ar trešās valsts karogu, iekļaujot šos saldētājkuģus sarakstā, kas izveidots saskaņā ar Regulas (ES) 2017/625 127. panta 3. punkta e) apakšpunkta ii) un iii) punktu.”;

(ii) I daļas D. iedaļas 3. punktu aizstāj ar šādu: “Zivju pārstrādes kuģiem, uz kuriem sasaldē zvejniecības produktus, jābūt aprīkotiem ar iekārtām, kas atbilst I daļas C. iedaļas 1. punkta a) un b) apakšpunktā noteiktajām prasībām saldētājkuģiem.”;

(iii) I daļas E. iedaļu aizstāj ar šādu: “Refrižeratorkuģiem, kuri transportē un/vai uzglabā sasaldētus zvejniecības produktus bez taras, jābūt aprīkotiem ar iekārtām, kas atbilst C. iedaļas 1. punkta b) apakšpunktā noteiktajām prasībām attiecībā uz saldētājkuģu temperatūras uzturēšanas jaudu.”;

(iv) II daļai pievieno šādu 8. punktu:

“8. Veselas tunzivis (no *Thunnus* un *Katsuwonus* ģints) uz saldētājkuģiem, kas minēti VIII iedaļas I nodaļas I daļas C. iedaļas 2. punktā, var sasaldēt sālījumā ar iekšējo temperatūru -18°C , ja temperatūras pazemināšana notiek nepārtrauktā procesā un ja ir izpildītas šādas prasības:

- (a) gadījumā, ja veic tiešu sasaldēšanu sālījumā, procesa kopējais ilgums līdz -18°C iekšējās temperatūras sasniegšanai nedrīkst pārsniegt 96 stundas, kopš sālījumā ielikta pirmās nozveidotās tunzivis, un tunzivju iekšējā temperatūra jāpazemina zem 0°C mazāk nekā 24 stundās;
- (b) gadījumā, ja veic dzesēšanu atdzesētā tīrā jūras ūdenī pirms tunzivju ievietošanas sālījumā, tunzivju un atdzesēta tīra jūras ūdens maisījuma temperatūrai ir jāsasniedz 3°C mazāk nekā 6 stundās un 0°C — mazāk nekā 16 stundās; kopējais dzesēšanas process atdzesētā tīrā jūras ūdenī nedrīkst pārsniegt 72 stundas, kopš atdzesēta tīra jūras ūdens tvertnē ielikta pirmās nozveidotās tunzivis; līdzko tunzivis ir ielikta sālījumā, sasaldēšanas procesa kopējais ilgums, no 0°C sasniedzot -18°C iekšējo temperatūru, nedrīkst pārsniegt 72 stundas;
- (c) pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāuzrauga sāls koncentrācija sālījumā un attiecīgi jārīkojas, lai saglabātu savā apstiprināšanas plānā norādīto sāls koncentrāciju.
- (d) pārbaudes nolūkā pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem pastāvīgi jāreģistrē paraugam paņemto tunzivju temperatūra,

izmantojot temperatūras mērinstrumentu, kas ievietots pret temperatūru jutīgajā zivs daļā, kura sasals pēdējā;”

- (b) III nodaļas B daļu aizstāj ar šādu: “Sauszemes uzņēmumos, kuros saldē vai uzglabā zvejniecības produktus, jābūt iekārtām, kas pielāgotas veicamajai darbībai un atbilst prasībām, kuras VIII sadaļas I nodaļas I daļas C. iedaļas 1. punkta a) un b) apakšpunktā noteiktas saldētājkuģiem.”;
- (3) XVI sadaļu groza šādi:
 - (a) sadaļas 1. punkta h) apakšpunktu aizstāj ar šādu:

“h) dzīvnieku izcelsmes pārtikas piedevas, kas atļautas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008* 4. pantu;”;

*Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām (OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)”;
 - (b) sadaļas 2. punktu groza šādi:
 - i) punkta c) apakšpunktam pievieno šādu 4) punktu:

“4) ja tie iegūti no vilnas taukiem: termiskā apstrāde vismaz 135 °C temperatūrā vismaz 90 minūtes;”
 - ii) pievieno šādu d) apakšpunktu: “d) kukaiņiem.”.