

Brussel, 22 augustus 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

BEGELEIDENDE NOTA

van:	de secretaris-generaal van de Europese Commissie, ondertekend door mevrouw Martine DEPREZ, directeur
ingekomen:	21 augustus 2025
aan:	mevrouw Thérèse BLANCHET, secretaris-generaal van de Raad van de Europese Unie
nr. Comdoc.:	C(2025) 4809 annex
Betreft:	BIJLAGE bij Gedelegeerde Verordening van de Commissie tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor noodslachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, voor in pekel ingevroren tonijn en voor zeer verfijnde producten

De delegaties vinden hierbij document C(2025) 4809 annex.

Bijlage: C(2025) 4809 annex

Brussel, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

BIJLAGE

bij

Gedelegeerde Verordening van de Commissie

tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor noodslachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, voor in pekel ingevroren tonijn en voor zeer verfijnde producten

BIJLAGE

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) sectie I, hoofdstuk VI, punt 5, wordt vervangen door:

“5. De op grond van bijlage II, sectie III, vereiste informatie over de voedselketen moet het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen.”;
- 2) in sectie VIII
 - a) wordt hoofdstuk I als volgt gewijzigd:
 - i) deel I.C wordt vervangen door:

“C. Voorschriften voor vriesvaartuigen

1. Vriesvaartuigen moeten:

 - a) een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om zo snel mogelijk in een continu proces en met een zo kort mogelijk temperatuurplateau in te vriezen, tot een kerntemperatuur van ten hoogste – 18 °C;
 - b) een koelinstallatie hebben die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimten te bewaren bij ten hoogste – 18 °C. De opslagruimten mogen niet worden gebruikt voor invriezen, tenzij zij voldoen aan de onder a) van dit punt vastgestelde voorwaarden, en moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde moet zich bevinden in het gedeelte van het ruim waar de temperatuur het hoogste is;
 - c) voldoen aan de in deel I.B, punt 2, vermelde eisen voor vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard.

2. Naast de in punt 1 van dit deel vastgestelde voorschriften moeten vriesvaartuigen die tonijn in pekel invriezen zoals bedoeld in deel II, punt 8, uitgerust zijn met een systeem dat:

 - a) de temperatuur van de pekel aan boord continu in real time monitort en registreert met behulp van elektronische middelen voor temperatuurmeting;
 - b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf in staat stelt de temperatuur van de pekel in real time te monitoren vanop het vasteland.

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die vriesvaartuigen exploiteren die tonijn in pekel invriezen zoals bedoeld in deel II, punt 8, moeten de bevoegde autoriteiten op verzoek toegang verlenen tot de gegevens over de temperatuur van de pekel die met behulp van het in punt 2, a) en b), van dit deel bedoelde systeem zijn verzameld.

4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die vriesvaartuigen exploiteren die tonijn in pekel invriezen zoals bedoeld in deel II, punt 8, moeten met betrekking tot de vriescapaciteit van vriesvaartuigen waarop

tonijn in pekel wordt ingevroren, een valideringsplan opstellen, dat het volgende moet bevatten:

- a) coherente kinetische studies en een curve van de correlatie tussen de pekel en de kerntemperatuur enerzijds en de tijd en koelingsperioden zoals bedoeld in deel II, punt 8, a) en b), anderzijds; deze studies en correlatiecurve moeten gebaseerd zijn op de temperatuur van de tonijn die is geregistreerd door de instrumenten die in de bemonsterde tonijnen zijn geplaatst, alsmede op andere criteria die de bevoegde autoriteiten kunnen vaststellen;
- b) bewijs dat de temperatuursondes of -sensoren zijn gecertificeerd overeenkomstig de desbetreffende internationale normen voor temperatuurmetingen.

5. De bevoegde autoriteit moet het valideringsplan controleren en de vriescapaciteit van het vriesvaartuig waarop tonijn in pekel wordt ingevroren zoals bedoeld in deel II, punt 8, vaststellen tijdens de erkenningsprocedure van dat vriesvaartuig overeenkomstig artikel 4, lid 3, van deze verordening of, in het geval van een vriesvaartuig dat de vlag van een derde land voert, wanneer zij het vriesvaartuig opneemt in de overeenkomstig artikel 127, lid 3, punt e), ii) en iii), van Verordening (EU) 2017/625 opgestelde lijst.”;

ii) deel I.D, punt 3, wordt vervangen door: “Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren, moeten beschikken over installaties die aan de in deel I.C, punt 1, a) en b), vermelde eisen voor vriesvaartuigen voldoen.”;

iii) deel I.E wordt vervangen door: “Reeferschepen die ingevroren visserijproducten in bulk vervoeren en/of opslaan, moeten beschikken over installaties die aan de voorschriften voor vriesvaartuigen van deel C, punt 1, b), voldoen wat betreft hun vermogen om de temperatuur te handhaven.”;

iv) in deel II wordt het volgende punt 8 toegevoegd:

“8. Hele tonijn (de geslachten *Thunnus* en *Katsuwonus*) mag overeenkomstig sectie VIII, hoofdstuk I, deel I.C, punt 2 op vriesvaartuigen in pekel worden ingevroren waarbij een kerntemperatuur van $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ wordt bereikt, op voorwaarde dat de temperatuurdaling in een continu proces plaatsvindt en aan de volgende voorschriften wordt voldaan:

- a) bij een rechtstreeks vriesproces in pekel moet binnen 96 uur nadat de eerste vangst tonijn in pekel is geplaatst een kerntemperatuur van $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ worden bereikt en moet de kerntemperatuur van de tonijn in minder dan 24 uur minder dan $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ bereiken;
- b) wanneer een koelproces met gekoeld schoon zeewater wordt toegepast voordat de tonijn in pekel wordt geplaatst, moet de temperatuur van het mengsel van tonijn en gekoeld schoon zeewater in minder dan 6 uur $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ bereiken en in minder dan 16 uur $0\text{ }^{\circ}\text{C}$; het totale koelproces in gekoeld schoon zeewater mag niet langer duren dan 72 uur vanaf het moment dat de eerste vangst tonijn in de tank met gekoeld schoon zeewatertank is geplaatst; zodra de tonijn in pekel is geplaatst, mag het volledige vriesproces,

namelijk van 0 °C tot – 18 °C in de kern, niet langer duren dan 72 uur;

- c) exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten de zoutconcentratie van de pekelen monitoren en passende maatregelen nemen om de in hun validatieplan vastgestelde zoutconcentratie te handhaven.
 - d) met het oog op de verificatie moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de temperatuur van een tonijnmonster continu registreren met behulp van een temperatuurmeetinstrument dat wordt ingebracht in het temperatuurgevoelige deel van de vis dat als laatste bevriest.”;
- b) wordt hoofdstuk III, deel B, vervangen door: “Inrichtingen op het vasteland waar visserijproducten worden ingevroren of opgeslagen, moeten beschikken over op de activiteit afgestemde installaties die in overeenstemming zijn met de voorschriften voor vriesvaartuigen van sectie VIII, hoofdstuk I, deel I.C, punt 1, a) en b).”;
- 3) sectie XVI wordt als volgt gewijzigd:
- a) punt 1, h), wordt vervangen door:

“h) levensmiddelenadditieven van dierlijke oorsprong die overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad* zijn toegelaten;

*Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)”;
 - b) punt 2 wordt als volgt gewijzigd:
 - i) aan subpunt c) wordt het volgende subpunt 4) toegevoegd:

“4) indien afgeleid van wolvet, een warmtebehandeling bij een temperatuur van ten minste 135 °C gedurende ten minste 90 minuten;”;
 - ii) het volgende subpunt d) wordt toegevoegd: “d) insecten.”.