

Bruksela, 22 sierpnia 2025 r.
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

PISMO PRZEWODNIE

Od:	Sekretarz generalna Komisji Europejskiej (podpisała dyrektor Martine DEPREZ)
Data otrzymania:	21 sierpnia 2025 r.
Do:	Thérèse BLANCHET, sekretarz generalna Rady Unii Europejskiej
Nr dok. Kom.:	C(2025) 4809 annex
Dotyczy:	ZAŁĄCZNIKI do rozporządzenia delegowanego Komisji zmieniającego załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie szczególnych przepisów dotyczących higieny w odniesieniu do uboju z konieczności zwierząt gospodarskich kopytnych, do tuńczyka zamrażanego w solance oraz do produktów wysoko przetworzonych

Delegacje otrzymują w załączeniu dokument C(2025) 4809 annex.

Załącznik: C(2025) 4809 annex



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 18.7.2025 r.
C(2025) 4809 final

ANNEX

ZAŁĄCZNIKI

do

rozporządzenia delegowanego Komisji

zmieniającego załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie szczególnych przepisów dotyczących higieny w odniesieniu do uboju z konieczności zwierząt gospodarskich kopytnych, do tuńczyka zamrażanego w solance oraz do produktów wysoko przetworzonych

ZAŁĄCZNIK

W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) sekcja I rozdział VI pkt 5 otrzymuje brzmienie:
„5. Zwierzęciu poddawanemu ubojowi towarzyszą do rzeźni informacje dotyczące łańcucha żywnościowego wymagane zgodnie z załącznikiem II sekcja III.”;
- 2) sekcja VIII
 - a) w rozdziale I wprowadza się następujące zmiany:
 - i) część I.C. otrzymuje brzmienie:
„C. Wymogi w odniesieniu do statków zamrażalni
 1. Statki zamrażalnie muszą:
 - a) posiadać urządzenia zamrażające o zdolności zamrażania wystarczającej do jak najszybszego zamrażania w trybie ciągłym i z możliwie najkrótszym przystankiem termicznym, tak aby temperatura wewnętrzna nie przekraczała -18 °C;
 - b) posiadać urządzenia chłodnicze umożliwiające utrzymanie produktów rybołówstwa w pomieszczeniach magazynowych w temperaturze nie wyższej niż -18 °C. Pomieszczenia magazynowe nie mogą być wykorzystywane do zamrażania, o ile nie spełniają warunków określonych w lit. a) niniejszego punktu, i muszą być wyposażone w urządzenie do rejestracji temperatury umieszczone w miejscu, gdzie można łatwo odczytać zapis. Czujnik temperatury czytnika musi znajdować się w takim miejscu pomieszczenia magazynowego, w którym temperatura jest najwyższa;
 - c) spełniać wymogi dotyczące statków zaprojektowanych i wyposażonych do celów utrzymania produktów rybołówstwa przez ponad 24 godziny, ustanowione w części I.B. pkt 2.
 2. Oprócz wymogów określonych w pkt 1 niniejszej części statki zamrażalnie zamrażające tuńczyka w solance, o czym mowa w części II pkt 8, muszą być wyposażone w system, który:
 - a) stale monitoruje w czasie rzeczywistym i rejestruje temperaturę solanki na pokładzie za pomocą elektronicznych środków pomiaru temperatury;
 - b) umożliwia podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze monitorowanie temperatury solanki w czasie rzeczywistym na lądzie.
 3. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, odpowiedzialne za statki zamrażalnie zamrażające tuńczyka w solance, o czym mowa w części II pkt 8, muszą zapewnić właściwym organom, na ich wniosek, dostęp do danych dotyczących temperatury solanki zebranych za pośrednictwem systemu, o którym mowa w pkt 2 lit. a) i b) niniejszej części.

4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialne za statki zamrażalnie zamrażające tuńczyka w solance, o czym mowa w części II pkt 8, muszą opracować plan walidacji dotyczący zdolności zamrażania w odniesieniu do statków zamrażalni zamrażających tuńczyka w solance, który musi obejmować:

- a) spójne badania kinetyczne i krzywą korelacji między solanką i temperaturą wewnętrzną, z jednej strony, a czasem i okresami schładzania, o których mowa w części II pkt 8 lit. a) i b), z drugiej strony; te badania i krzywa korelacji muszą opierać się na temperaturze tuńczyka zarejestrowanej przez przyrządy umieszczone w tuńczykach objętych pobieraniem próbek, jak również na innych kryteriach, które właściwe organy mogą ustanowić;
- b) dowody potwierdzające, że sondy lub czujniki temperatury zostały certyfikowane zgodnie z odpowiednimi międzynarodowymi normami pomiaru temperatury.

5. Właściwy organ musi sprawdzić plan walidacji i określić zdolność zamrażania w przypadku statków zamrażalni zamrażających tuńczyka w solance, o czym mowa w części II pkt 8, podczas procedury zatwierdzania tych statków zamrażalni zgodnie z art. 4 ust. 3 niniejszego rozporządzenia lub, w przypadku statków zamrażalni pływających pod banderą państwa trzeciego, w momencie wpisywania statków zamrażalni do wykazu sporządzonego zgodnie z art. 127 ust. 3 lit. e) ppkt (ii) i (iii) rozporządzenia (UE) 2017/625.”;

(ii) część I.D. pkt 3 otrzymuje brzmienie: „Statki przetwórcze, na pokładzie których produkty rybołówstwa są zamrażane, muszą być wyposażone w urządzenia spełniające wymogi dotyczące statków zamrażalni, ustanowione w części I.C. pkt 1 lit. a) i b).”;

(iii) część I.E. otrzymuje brzmienie: „Statki chłodnie transportujące lub przechowujące mrożone produkty rybołówstwa luzem muszą posiadać wyposażenie spełniające wymogi dotyczące statków zamrażalni określone w części C pkt 1 lit. b), jeżeli chodzi o zdolność do utrzymywania temperatury.”;

(iv) w części II dodaje się pkt 8 w brzmieniu:

„8. Cały tuńczyk (rodzaj *Thunnus* i *Katsuwonus*) może być zamrażany w solance do osiągnięcia temperatury wewnętrznej -18 °C na statkach zamrażalniach, o których mowa w sekcji VIII rozdział I część I.C. pkt 2, pod warunkiem że obniżenie temperatury następuje w trybie ciągłym i z zastrzeżeniem spełnienia następujących wymogów:

- a) w przypadku gdy przeprowadza się proces bezpośredniego zamrażania w solance, całkowity czas trwania procesu do osiągnięcia temperatury wewnętrznej -18 °C nie może przekraczać 96 godzin po umieszczeniu tuńczyka z pierwszego połowu w solance, a tuńczyk musi osiągnąć temperaturę wewnętrzną poniżej 0 °C w czasie krótszym niż 24 godziny;
- b) jeśli przed umieszczeniem tuńczyka w solance przeprowadza się proces schładzania w chłodzonej czystej wodzie morskiej,

temperatura tuńczyka zmieszanego z chłodzoną czystą wodą morską musi osiągnąć 3 °C w czasie krótszym niż 6 godzin i 0 °C w czasie krótszym niż 16 godzin; całkowity czas trwania procesu schładzania w chłodzonej czystej wodzie morskiej nie może przekraczać 72 godzin po umieszczeniu tuńczyka z pierwszego połowu w zbiorniku z chłodzoną czystą wodą morską; po umieszczeniu tuńczyka w solance całkowity czas trwania procesu zamrażania od 0 °C do osiągnięcia temperatury wewnętrznej - 18 °C nie może przekraczać 72 godzin;

- c) podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze muszą monitorować stężenie soli w solance i podejmować odpowiednie działania w celu utrzymania stężenia soli określonego w swoim planie walidacji;
 - d) do celów weryfikacji podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze muszą stale rejestrować temperaturę próbki tuńczyka za pomocą przyrządu do pomiaru temperatury wprowadzonego do wrażliwej na temperaturę części ryby, która ulegnie zamrożeniu na końcu;”;
 - b) rozdział III część B otrzymuje brzmienie: „Zakłady na lądzie, które zamrażają lub przechowują mrożone produkty rybołówstwa, muszą posiadać wyposażenie dostosowane do prowadzonej działalności, które spełnia wymogi dotyczące statków zamrażalni określone w sekcji VIII rozdział I część I.C. pkt 1 lit. a) i b).”;
- 3) w sekcji XVI wprowadza się następujące zmiany:
- a) pkt 1 lit. h) otrzymuje brzmienie:

„h) dodatki do żywności pochodzenia zwierzęcego dopuszczone do stosowania zgodnie z art. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008*;

*Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)”;
 - b) w pkt 2 wprowadza się następujące zmiany:
 - (i) w lit. c) dodaje się ppkt 4 w brzmieniu:

„4) w przypadku otrzymania z tłuszczu z wełny obróbka cieplna w temperaturze co najmniej 135 °C przez co najmniej 90 minut.”;
 - (ii) dodaje się lit. d) w brzmieniu: „d) owadów.”.