

Bruxelas, 22 de agosto de 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

NOTA DE ENVIO

de:	Secretária-geral da Comissão Europeia, com a assinatura de Martine DEPREZ, diretora
data de receção:	21 de agosto de 2025
para:	Thérèse BLANCHET, secretária-geral do Conselho da União Europeia
n.º doc. Com.:	C(2025) 4809 annex
Assunto:	ANEXOS do Regulamento Delegado da Comissão que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito a regras específicas de higiene aplicáveis ao abate de emergência de ungulados domésticos, ao atum congelado em salmoura e aos produtos altamente refinados

Envia-se em anexo, à atenção das delegações, o documento C(2025) 4809 annex.

Anexo: C(2025) 4809 annex



COMISSÃO
EUROPEIA

Bruxelas, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

ANEXOS

do

Regulamento Delegado da Comissão

que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito a regras específicas de higiene aplicáveis ao abate de emergência de ungulados domésticos, ao atum congelado em salmoura e aos produtos altamente refinados

ANEXO

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado do seguinte modo:

- 1) Na secção I, capítulo VI, o ponto 5 passa a ter a seguinte redação:
«5. As informações relativas à cadeia alimentar exigidas em conformidade com o anexo II, secção III, têm de acompanhar o animal abatido durante o transporte até ao matadouro.».
- 2) Na secção VIII:
 - a) O capítulo I é alterado do seguinte modo:
 - i) a parte I.C passa a ter a seguinte redação:
«C. Requisitos para os navios congeladores
 1. Os navios congeladores têm de:
 - a) Dispor de equipamento de congelação com capacidade suficiente para congelar o mais rapidamente possível num processo contínuo e com um período de paragem térmica tão curto quanto possível, de modo a atingir uma temperatura interna não superior a -18 °C;
 - b) Dispor de equipamento de refrigeração com capacidade suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura não superior a -18 °C. Os porões de armazenagem não podem ser utilizados para congelação, a menos que satisfaçam as condições estabelecidas na alínea a) do presente ponto, e têm de estar equipados com um dispositivo registador da temperatura colocado de forma a permitir uma leitura fácil. O sensor de temperatura do leitor tem de estar situado na zona do porão onde a temperatura é mais elevada;
 - c) Cumprir os requisitos estabelecidos no ponto 2 da parte I.B para os navios concebidos e equipados para conservar os produtos da pesca durante mais de 24 horas.
 2. Para além dos requisitos estabelecidos no ponto 1 da presente parte, os navios congeladores que congelem o atum em salmoura, tal como referido na parte II, ponto 8, têm de estar equipados com um sistema que:
 - a) Monitorize continuamente, em tempo real, e registre a temperatura da salmoura a bordo utilizando meios eletrónicos de medição da temperatura;
 - b) Permita a monitorização em terra, em tempo real, da temperatura da salmoura pelo operador da empresa do setor alimentar.
 3. Os operadores das empresas do setor alimentar dos navios congeladores que congelem o atum em salmoura, tal como referido na parte II, ponto 8, têm de facultar às autoridades competentes, mediante pedido, o acesso aos dados sobre a temperatura da salmoura recolhidos através do sistema referido no ponto 2, alíneas a) e b), da presente parte.
 4. Os operadores das empresas do setor alimentar dos navios congeladores que congelem o atum em salmoura, tal como referido na parte II, ponto 8, têm de estabelecer um plano de validação relativo à

capacidade de congelação dos navios congeladores que congelam atum em salmoura, que tem de incluir o seguinte:

- a) Estudos cinéticos coerentes e uma curva de correlação entre a salmoura e a temperatura interna, por um lado, e o tempo e os períodos de arrefecimento referidos na parte II, ponto 8, alíneas a) e b), por outro; estes estudos e a curva de correlação têm de basear-se na temperatura do atum registada pelos instrumentos colocados nos atuns amostrados, bem como noutros critérios que as autoridades competentes possam estabelecer;
- b) Provas de que as sondas ou sensores de temperatura estão certificados em conformidade com as normas internacionais pertinentes em matéria de medição da temperatura.

5. A autoridade competente tem de verificar o plano de validação e identificar a capacidade de congelação dos navios congeladores que congelem o atum em salmoura, tal como referido na parte II, ponto 8, durante o processo de aprovação desses navios congeladores em conformidade com o artigo 4.º, n.º 3, do presente regulamento ou, no caso dos navios congeladores que arvoram pavilhão de um país terceiro, ao colocar os navios congeladores na lista elaborada em conformidade com o artigo 127.º, n.º 3, alínea e), subalíneas ii) e iii), do Regulamento (UE) 2017/625.»,

ii) na parte I.D, o ponto 3 passa a ter a seguinte redação: «Os navios-fábrica que congelem produtos da pesca têm de dispor de equipamento que satisfaça os requisitos para os navios congeladores, estabelecidos na parte I.C, ponto 1, alíneas a) e b).»,

iii) a parte I.E passa a ter a seguinte redação: «Os navios-frigoríficos que transportem e/ou armazenem produtos da pesca congelados a granel têm de dispor de equipamento que satisfaça as exigências relativas aos navios congeladores previstas na parte C, ponto 1, alínea b), no que respeita à sua capacidade de manter a temperatura.»,

iv) na parte II, é aditado o seguinte ponto 8:

«8. O atum inteiro (dos géneros *Thunnus* e *Katsuwonus*) pode ser congelado em salmoura, a uma temperatura interna de -18 °C, nos navios congeladores referidos na secção VIII, capítulo I, parte I.C, ponto 2, desde que a diminuição da temperatura seja efetuada num processo contínuo e sob reserva do cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) No caso de um processo de congelação direta em salmoura, a sua duração total até atingir uma temperatura interna de -18 °C não pode exceder 96 horas após a primeira captura de atum ter sido colocada em salmoura e o atum tem de atingir uma temperatura interna inferior a 0 °C em menos de 24 horas;
- b) No caso de um processo de arrefecimento em água do mar limpa arrefecida antes de colocar o atum em salmoura, a temperatura da mistura de atum e água do mar limpa arrefecida tem de atingir 3 °C em menos de 6 horas e 0 °C em menos de 16 horas; o processo de arrefecimento total em água do mar limpa arrefecida não pode exceder 72 horas após a primeira captura de atum ter sido colocada

no tanque de água do mar limpa arrefecida; uma vez o atum colocado em salmoura, a duração total do processo de congelação, de uma temperatura interna de 0 °C até uma temperatura interna de -18 °C, não pode exceder 72 horas;

- c) Os operadores das empresas do setor alimentar têm de monitorizar a concentração de sal na salmoura e tomar as medidas adequadas para manter a concentração de sal estabelecida no seu plano de validação;
 - d) Para efeitos de verificação, os operadores das empresas do setor alimentar têm de registar continuamente a temperatura de uma amostra de atum através de um instrumento de medição da temperatura inserido na parte sensível à temperatura do peixe que será congelada em último lugar.»;
- b) No capítulo III, a parte B passa a ter a seguinte redação: «Os estabelecimentos em terra que procedam à congelação ou armazenagem de produtos da pesca congelados têm de dispor de equipamento, adaptado à atividade exercida, que satisfaça os requisitos aplicáveis aos navios congeladores estabelecidos na secção VIII, capítulo I, parte I.C, ponto 1, alíneas a) e b).».
- 3) A secção XVI é alterada do seguinte modo:
- a) No ponto 1), a alínea h) passa a ter a seguinte redação:
- «h) Aditivos alimentares de origem animal autorizados em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho*;
- *Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).»;
- b) O ponto 2) é alterado do seguinte modo:
- i) à alínea c) é aditado o seguinte subponto 4):
«4) Quando derivado de gordura da lã, um tratamento térmico a uma temperatura de, pelo menos, 135 °C durante, pelo menos, 90 minutos.»;
 - ii) é aditada a seguinte alínea d): «d) Insetos.».
-