

**Bruxelles, 22 august 2025
(OR. en)**

**12194/25
ADD 1**

**VETER 87
FOOD 74
DELECT 111**

NOTĂ DE ÎNȘOȚIRE

Sursă:	Secretara Generală a Comisiei Europene, sub semnătura dnei Martine DEPREZ, Directoare
Data primirii:	21 august 2025
Destinatar:	Dna Thérèse BLANCHET, Secretară Generală a Consiliului Uniunii Europene
Nr. doc. Csie:	C(2025) 4809 annex
Subiect:	ANEXĂ la Regulamentul delegat al Comisiei de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind norme specifice de igienă pentru sacrificarea de urgență a ungulatelor domestice, pentru tonul congelat în saramură și pentru produsele înalt rafinate

În anexă, se pune la dispoziția delegațiilor documentul C(2025) 4809 annex.

Anexă: C(2025) 4809 annex



COMISIA
EUROPEANĂ

Bruxelles, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

ANEXĂ

la

Regulamentul delegat al Comisiei

**de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului
European și al Consiliului privind norme specifice de igienă pentru sacrificarea de
urgență a ungulatelor domestice, pentru tonul congelat în saramură și pentru produsele
înalt rafinate**

ANEXĂ

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:

- (1) În secțiunea I capitolul VI, punctul 5 se înlocuiește cu următorul text:
„5. este necesar ca informațiile privind lanțul alimentar solicitate în conformitate cu secțiunea III din anexa II să însoțească animalul sacrificat până la abator;”.
- (2) În secțiunea VIII,
 - (a) capitolul I se modifică după cum urmează:
 - (i) Partea I.C se înlocuiește cu următorul text:
„C. Cerințe care se aplică vaselor congelator
1. Este necesar ca vasele congelator:
 - (a) să dispună de echipamente de congelare cu o putere suficientă pentru a putea congela cât mai rapid posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum -18 °C;
 - (b) să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C. Calele de depozitare pot fi utilizate pentru congelare numai dacă îndeplinesc condițiile de la litera (a) a prezentului punct și trebuie să fie echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii amplasat astfel încât să poată fi consultat ușor. Senzorul de temperatură a sistemului de înregistrare trebuie să fie situat în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare;
 - (c) să respecte cerințele, stabilite la punctul 2 din partea I.B., care se aplică navelor proiectate și echipate pentru a asigura conservarea produselor pescărești proaspete mai mult de douăzeci și patru de ore.
 2. În plus față de cerințele prevăzute la punctul 1 din prezenta parte, vasele congelator care congelează ton în saramură, astfel cum se menționează în partea II punctul 8, trebuie să fie echipate cu un sistem care:
 - (a) monitorizează continuu în timp real și înregistrează temperatura saramurii la bord utilizând mijloace electronice de măsurare a temperaturii;
 - (b) permite operatorului din sectorul alimentar monitorizarea în timp real de pe uscat a temperaturii saramurii.
 3. Operatorii din sectorul alimentar ai vaselor congelator care congelează ton în saramură, astfel cum se menționează în partea II punctul 8, trebuie să acorde acces, la cerere, autorităților competente la datele privind temperatura saramurii, colectate prin intermediul sistemului menționat la punctul 2 literele (a) și (b) din prezenta parte.

4. Operatorii din sectorul alimentar ai vaselor congelator care congelează ton în saramură, astfel cum se menționează în partea II punctul 8, trebuie să elaboreze un plan de validare privind puterea de congelare a vaselor congelator care congelează ton în saramură, care trebuie să includă următoarele:

- (a) studii cinetice coerente și o curbă de corelare între saramură și temperatura internă, pe de o parte, și timpul și perioadele de răcire menționate în partea II punctul 8 literele (a) și (b), pe de altă parte; aceste studii și curba de corelare trebuie să se bazeze pe temperatura tonului înregistrată de instrumentele plasate în tonul eșantionat, precum și pe alte criterii stabilite eventual de autoritățile competente;
- (b) dovada că sondele sau senzorii de temperatură sunt certificați în conformitate cu standardele internaționale relevante de măsurare a temperaturii.

5. Autoritatea competentă trebuie să verifice planul de validare și să identifice puterea de congelare a vaselor congelator care congelează ton în saramură, astfel cum se menționează în partea II punctul 8, în timpul procesului de aprobare a respectivelor vase congelator în conformitate cu articolul 4 alineatul (3) din prezentul regulament sau, în cazul vaselor congelator care arborează pavilionul unei țări terțe, atunci când înscriu vasele congelator pe lista întocmită în conformitate cu articolul 127 alineatul (3) litera (e) punctele (ii) și (iii) din Regulamentul (UE) 2017/625.”;

(ii) În partea I.D., punctul 3 se înlocuiește cu următorul text: „Este necesar ca vasele fabrică care congelează produsele pescărești să dispună de un echipament care respectă condițiile care se aplică vaselor congelator prevăzute în partea I.C punctul 1 literele (a) și (b)”

(iii) Partea I.E. se înlocuiește cu următorul text: „Navele frigorifice cu care se transportă și/sau se depozitează în vrac produse pescărești congelate trebuie să dispună de un echipament care îndeplinește condițiile prevăzute pentru vasele congelator din partea C punctul 1 litera (b) cu privire la capacitatea acestora de a menține temperatura.”

(iv) La partea II se adaugă următorul punct 8:

„8. Tonul întreg (genul *Thunnus* și *Katsuwonus*) poate fi congelat în saramură la o temperatură internă de -18 °C în vasele congelator menționate în secțiunea VIII capitolul I partea I.C punctul 2, cu condiția ca scăderea temperaturii să se realizeze printr-un proces continuu și sub rezerva respectării următoarelor cerințe:

- (a) în cazul în care se desfășoară un proces de congelare directă în saramură, durata totală a acestuia pentru a ajunge la o temperatură internă de -18 °C nu trebuie să depășească 96 de ore după ce prima captură de ton a fost pusă în saramură, iar tonul trebuie să atingă o temperatură internă sub 0 °C în mai puțin de 24 de ore;
- (b) în cazul în care se efectuează un proces de răcire în apă de mare curată răcită înainte de punerea tonului în saramură, temperatura amestecului de ton și apă de mare curată răcită trebuie să ajungă la

3 °C în mai puțin de 6 de ore și la 0 °C în mai puțin de 16 ore; procesul total de răcire în apă de mare curată răcită nu trebuie să depășească 72 de ore după ce prima captură de ton a fost pusă în rezervorul de apă de mare curată răcită; după introducerea tonului în saramură, durata totală a procesului de congelare, de la 0 °C la -18 °C temperatură internă, nu trebuie să depășească 72 de ore;

- (c) operatorii din sectorul alimentar trebuie să monitorizeze concentrația de sare din saramură și să ia măsurile adecvate pentru a menține concentrația de sare stabilită în planul lor de validare.
 - (d) în scopul verificării, operatorii din sectorul alimentar trebuie să înregistreze în mod continuu temperatura unui eșantion de ton cu ajutorul unui instrument de măsurare a temperaturii introdus în partea sensibilă la temperatură a peștelui care va îngheța ultima;”
 - (b) în capitolul III, partea B se înlocuiește cu următorul text: „Unitățile de pe uscat în care sunt congelate produse pescărești sau în care sunt depozitate produse pescărești congelate trebuie să dispună de echipamente adaptate activității desfășurate, care să corespundă cerințelor stabilite pentru vasele congelator din secțiunea VIII capitolul I partea I.C punctul 1 literele (a) și (b).”
- (3) Secțiunea XVI se modifică după cum urmează:
 - (a) la punctul 1, litera (h) se înlocuiește cu următorul text:

„(h) aditivi alimentari de origine animală autorizați în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului*.”

*Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>);”
 - (b) punctul 2 se modifică după cum urmează:
 - (i) la litera (c) se adaugă următorul subpunct 4:

„(4) atunci când provine din usuc, un tratament termic la cel puțin 135 °C timp de cel puțin 90 de minute;”
 - (ii) se adaugă următoarea literă (d): „(d) insecte.”.