

V Bruseli 22. augusta 2025
(OR. en)

12194/25
ADD 1

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

SPRIEVODNÁ POZNÁMKA

Od:	Martine DEPREZOVÁ, riaditeľka, v zastúpení generálnej tajomníčky Európskej komisie
Dátum doručenia:	21. augusta 2025
Komu:	Thérèse BLANCHETOVÁ, generálna tajomníčka Rady Európskej únie
Č. dok. Kom.:	C(2025) 4809 annex
Predmet:	PRÍLOHA k delegovanému nariadeniu Komisie, ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o osobitné hygienické predpisy pre naliehavé zabitie domácich kopytníkov, tuniaky mrazené v soľnom roztoku a vysoko rafinované produkty

Delegáciám v prílohe zasielame dokument C(2025) 4809 annex.

Príloha: C(2025) 4809 annex



EURÓPSKA
KOMISIA

V Bruseli 18. 7. 2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

PRÍLOHA

k

delegovanému nariadeniu Komisie,

**ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č.
853/2004, pokiaľ ide o osobitné hygienické predpisy pre naliehavé zabitie domácich
kopytníkov, tuniaky mrazené v soľnom roztoku a vysoko rafinované produkty**

PRÍLOHA

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení takto:

1. V oddiele I sa v kapitole VI bod 5 nahrádza takto:
„5. Zabité zvierá musia sprevádzať na bitúnok informácie o potravinovom reťazci vyžadované podľa oddielu III prílohy II.“
2. V oddiele VIII
 - a) sa kapitola I nahrádza takto:
 - i) Časť I.C sa nahrádza takto:
„C. Požiadavky na mraziarenské plavidlá
 1. Mraziarenské plavidlá musia:
 - a) mať zmrazovacie zariadenia s dostatočnou kapacitou na čo najrýchlejšie kontinuálne zmrazovanie s najkratším možným medzičasom konštantnej teploty tak, aby teplota v jadre dosiahla najviac $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - b) mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na uchovávanie produktov rybolovu v skladovacích nákladných priestoroch pri teplote najviac $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Skladovacie nákladné priestory sa nesmú používať na zmrazovanie, ak nespĺňajú podmienky stanovené písmene a) tohto bodu, a musia byť vybavené zariadením na zaznamenávanie teploty v mieste, kde sa dá ľahko odčítať. Snímač zariadenia na zaznamenávanie teploty musí byť umiestnený v časti nákladného priestoru s najvyššou teplotou;
 - c) spĺňať požiadavky na plavidlá skonštruované a vybavené na uchovávanie produktov rybolovu dlhšie ako 24 hodín, ako je stanovené v časti I.B bode 2.
 2. Okrem požiadaviek uvedených v bode 1 mraziarenské plavidlá, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku podľa časti II bodu 8, musia byť vybavené systémom, ktorý:
 - a) kontinuálne v reálnom čase monitoruje a zaznamenáva teplotu v soľnom roztoku na palube použitím elektronických prístrojov na meranie teploty;
 - b) umožňuje prevádzkovateľom potravinárskych podnikov, aby na pevnine v reálnom čase monitorovali teplotu soľného roztoku.
 3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov s mraziarenskými plavidlami, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku podľa časti II bodu 8, musia na požiadanie príslušným orgánom poskytnúť prístup k údajom o teplote soľného roztoku získané systémom uvedeným v bode 2 písm. a) a b) tejto časti.
 4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov s mraziarenskými plavidlami, ktoré zmrazujú tuniaky v slanom náleve podľa časti II bodu 8, musia vypracovať validačný plán týkajúci sa mraziarenskej kapacity

mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku, ktorý musí obsahovať tieto údaje:

- a) ucelené kinetické štúdie a korelačnú krivku medzi soľným roztokom a teplotou v jadre na jednej strane a časy a trvanie chladenia uvedené v časti II bode 8 písm. a) a b) na druhej strane; uvedené štúdie aj uvedená korelačná krivka musia vychádzať z teploty tuniakov zaznamenaných prístrojmi vo vzorke tuniakov, ako aj z iných kritérií, ktoré môžu príslušné orgány prípadne stanoviť;
- b) dôkazy, že teplotné sondy alebo snímače teploty sú certifikované podľa príslušných medzinárodných noriem pre meranie teploty.

5. Príslušný orgán musí overiť validačný plán a identifikovať mraziarenské kapacity mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v soľnom roztoku v zmysle časti II bodu 8, a to počas schvaľovania týchto mraziarenských plavidiel podľa článku 4 ods. 3 tohto nariadenia, resp. v prípade mraziarenských plavidiel plaviacich sa pod vlajkou tretej krajiny pri zaradení mraziarenských plavidiel do zoznamu vypracovaného v súlade s článkom 127 ods. 3 písmenom e) bodmi ii) a iii) nariadenia (EÚ) 2017/625.“;

ii) V časti I.D sa bod 3 nahrádza takto: „Továrenské plavidlá, ktoré zmrazujú produkty rybolovu, musia mať vybavenie, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarenské plavidlá stanovené v časti I.C bode 1 písm. a) a b).“;

iii) Časť I.E sa nahrádza takto: Chladiarenské plavidlá, ktoré prepravujú a/alebo skladujú voľne ložené mrazené produkty rybolovu, musia mať vybavenie, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarenské plavidlá stanovené v časti C bode 1 písm. b) týkajúce sa ich schopnosti udržiavať teplotu.“;

iv) V časti II sa dopĺňa tento bod 8:

„8. Na mraziarenských plavidlách uvedených v oddiele VIII kapitole I časti I.C bode 2 možno zmrazovať celé telá tuniakov (rody *Thunnus* a *Katsuwonus*) v soľnom roztoku pri teplote v jadre -18°C , pokiaľ sa teplota znižuje kontinuálne a sú dodržané tieto podmienky:

- a) v prípade, že sa zmrazovanie v soľnom roztoku uskutočňuje priamym zmrazovaním, celkový čas na dosiahnutie teploty v jadre -18°C nesmie presiahnuť 96 hodín od okamihu, keď bol do soľného roztoku umiestnený prvý úlovok tuniakov, a teplota tuniakov v jadre musí klesnúť pod 0°C do 24 hodín;
- b) v prípade, že sa tuniaky pred umiestnením do soľného roztoku ochladia v chladenej čistej morskej vode, teplota zmesi tuniaka a chladenej čistej morskej vody musí za menej ako šesť hodín dosiahnuť 3°C a za menej ako 16 hodín dosiahnuť 0°C ; proces chladenia v chladenej čistej morskej vode nesmie trvať dlhšie ako 72 hodín od umiestnenia prvého úlovku tuniakov do nádrže s chladenou čistou morskou vodou; po umiestnení tuniakov do soľného roztoku nesmie celkový proces mrazenia z 0°C na -18°C trvať dlhšie ako 72 hodín;
- c) prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia monitorovať koncentráciu soli v soľnom roztoku a podniknúť primerané kroky

na udržanie koncentrácie soli na hodnote stanovenej v ich validačnom pláne;

- d) na účely verifikácie musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov kontinuálne zaznamenávať teplotu vzorky tuniakov pomocou prístroja na meranie teploty, a to v mieste najodolnejšom voči zmene teploty, ktoré zamrzne ako posledné.;"
- b) V kapitole III sa časť B nahrádza takto: „Prevádzkarne na pevnine, ktoré zmrazujú alebo skladujú mrazené produkty rybolovu, musia mať vybavenie prispôbené vykonávanej činnosti, ktoré spĺňa požiadavky na mraziarenské plavidlá stanovené v oddiele VIII kapitole I časti I.C bode 1 písm. a) a b).“

3. Oddiel XVI sa mení takto:

- a) V bode 1 sa písmeno h) nahrádza takto:
„h) prídavné látky v potravinách, ktoré sú povolené v súlade s článkom 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008*;

*Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)“;

- b) Bod 2 sa mení takto:
 - i) V písmene c) sa dopĺňa tento podbod 4:
„4. ak pochádzajú z tuku ovčej vlny, tepelné ošetrenie pri teplote aspoň 135 °C počas aspoň 90 minút“;
 - ii) Dopĺňa sa toto písmeno d): „d) z hmyzu.“