

**Bryssel den 22 augusti 2025
(OR. en)**

**12194/25
ADD 1**

**VETER 87
FOOD 74
DELECT 111**

FÖLJENOT

från:	Europeiska kommissionens generalsekreterare, undertecknat av Martine DEPREZ, direktör
inkom den:	21 augusti 2025
till:	Thérèse BLANCHET, generalsekreterare för Europeiska unionens råd
Komm. dok. nr:	C(2025) 4809 annex
Ärende:	BILAGOR till Kommissionens delegerade förordning om ändring av bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 vad gäller särskilda hygienregler för nödslakt av tama hov- och klövdjur, för tonfisk infrys i saltlake och för högförädlade produkter

För delegationerna bifogas dokument – C(2025) 4809 annex.

Bilaga: C(2025) 4809 annex



EUROPEISKA
KOMMISSIONEN

Bryssel den 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ANNEX

BILAGOR

till

Kommissionens delegerade förordning

**om ändring av bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG)
nr 853/2004 vad gäller särskilda hygienregler för nödslakt av tama hov- och klövdjur,
för tonfisk infrys i saltlake och för högförädlade produkter**

BILAGA

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras på följande sätt:

- (1) I avsnitt I kapitel VI ska punkt 5 ersättas med följande:

”5. Den information från livsmedelskedjan som krävs i enlighet med avsnitt III i bilaga II ska åtfölja det slaktade djuret till slakteriet.”
- (2) I avsnitt VIII
 - (a) ska kapitel I ändras på följande sätt:
 - (i) Del I.C ska ersättas med följande:

”C. Krav för frysartyg

 1. Frysartyg ska
 - (a) vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet så att infrysning kan ske så snabbt som möjligt i en fortlöpande process med en så kort frysplåt som möjligt för att sänka kärntemperaturen till högst -18 °C,
 - (b) vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet så att fiskeriprodukterna kan förvaras i lagerutrymmena vid en temperatur på högst -18 °C; lagerutrymmena får bara användas för infrysning om de uppfyller villkoren i led a i denna punkt och ska ha utrustning för temperaturregistrering placerad så att temperaturen lätt kan avläsas; temperaturgivaren ska sitta i den del av lagerutrymmet där temperaturen är högst,
 - (c) uppfylla de krav för fartyg som är avsedda och utrustade för att bevara fiskeriprodukter i mer än 24 timmar som anges i del I.B punkt 2.
 2. Utöver kraven i punkt 1 i denna del ska frysartyg som fryser in tonfisk i saltlake enligt del II punkt 8 vara utrustade med ett system som
 - (a) kontinuerligt övervakar i realtid och registrerar saltlakens temperatur ombord med hjälp av elektronisk temperaturmätning,
 - (b) gör det möjligt för livsmedelsföretagare att på land och i realtid övervaka saltlakens temperatur.
 3. Livsmedelsföretagare som driver frysartyg där tonfisk fryses in i saltlake enligt del II punkt 8 ska på begäran ge de behöriga myndigheterna tillgång till de uppgifter om saltlakens temperatur som samlats in genom det system som avses i punkt 2 a och b i denna del.
 4. Livsmedelsföretagare som driver frysartyg där tonfisk fryses in i saltlake enligt del II punkt 8 ska upprätta en valideringsplan avseende fryskapaciteten för frysartyg där tonfisk fryses in i saltlake, vilken ska omfatta följande:
 - (a) Sammanhängande kinetiska studier och en korrelationskurva mellan saltlake och kärntemperatur, å ena sidan, och de tids- och kylningsperioder som avses i del II punkt 8 a och b, å andra sidan. Dessa studier och denna korrelationskurva ska baseras på den temperatur som registrerats av de instrument som placerats i de

provtagna tonfiskarna samt andra kriterier som kan fastställas av de behöriga myndigheterna.

- (b) Belägg för att temperatursonderna eller temperaturgivarna är certifierade i enlighet med relevanta internationella standarder för temperaturmätning.

5. Den behöriga myndigheten ska kontrollera valideringsplanen för och identifiera fryskapaciteten hos frysfartyg där tonfisk fryses in i saltlake enligt del II punkt 8 under godkännandeförfarandet av dessa frysfartyg i enlighet med artikel 4.3 i den här förordningen eller, när det gäller frysfartyg som för ett tredjelands flagg, när frysfartygen förs upp på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 127.3 e ii och iii) i förordning (EU) 2017/625.”

ii) I del I.D ska punkt 3 ersättas med följande: ”Fabriksfartyg där fiskeriprodukter fryses in ska ha en utrustning som uppfyller kraven för frysfartyg enligt del I.C punkt 1 a och b.”

iii) Del I.E ska ersättas med följande: ”Kylfartyg som transporterar och/eller lagrar frysta fiskeriprodukter i bulk ska ha utrustning som uppfyller kraven för frysfartyg i del C punkt 1 b när det gäller deras kapacitet att hålla temperaturen.”

iv) I del II ska följande punkt läggas till som punkt 8:

”8. Hel tonfisk (släktena *Thunnus* och *Katsuwonus*) får frysas in i saltlake till en kärntemperatur på -18 °C i de frysfartyg som avses i avsnitt VIII kapitel I del I.C punkt 2, förutsatt att temperaturminskningen sker i en fortlöpande process och att följande krav uppfylls:

- (a) Vid direkt infrysning i saltlake får den totala tiden fram till dess att en kärntemperatur på -18 °C har uppnåtts inte överstiga 96 timmar efter det att den första tonfiskfångsten har placerats i saltlake, och tonfisken ska nå en kärntemperatur under 0 °C på mindre än 24 timmar.
- (b) Vid kylning i kylt rent havsvatten innan tonfisken placeras i saltlake ska temperaturen på blandningen av tonfisk och kylt rent havsvatten nå 3 °C på mindre än 6 timmar och 0 °C på mindre än 16 timmar. Den totala kylningsprocessen i kylt rent havsvatten får inte överstiga 72 timmar efter det att den första fångsten av tonfisk har placerats i tanken med kylt rent havsvatten. När tonfisken har placerats i saltlake får frysningsprocessens totala längd, från 0 °C till en kärntemperatur på -18 °C, inte överstiga 72 timmar.
- (c) Livsmedelsföretagare ska övervaka saltlakens salthalt och vidta lämpliga åtgärder för att bibehålla den salthalt som fastställs i deras valideringsplan.
- (d) För kontrolländamål ska livsmedelsföretagare kontinuerligt registrera temperaturen i ett tonfiskprov med hjälp av ett instrument för temperaturmätning som förs in i den temperaturkänsliga del av fisken som fryses in sist.”

- (b) I kapitel III ska del B ersättas med följande: ”Anläggningar på land där fiskeriprodukter fryses eller lagras ska ha utrustning som är anpassad till den

verksamhet som bedrivs och som uppfyller kraven för frysartyg i avsnitt VIII kapitel I del I.C punkt 1 a och b.”

(3) Avsnitt XVI ska ändras på följande sätt:

(a) I punkt 1 ska led h ersättas med följande:

”h) Livsmedelstillsatser av animaliskt ursprung som godkänts i enlighet med artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008*.

* Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).”

(b) Punkt 2 ska ändras på följande sätt:

i) I led c ska följande led läggas till som led 4:

”4) Om de härrör från ullfett, en värmebehandling vid minst 135 °C i minst 90 minuter.”

ii) Följande led ska läggas till som led d: ”d) insekter.”
