



Съвет на
Европейския съюз

Брюксел, 22 август 2025 г.
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

ПРИДРУЖИТЕЛНО ПИСМО

От:	Генералния секретар на Европейската комисия, подписано от г-жа Martine DEPREZ, директор
Дата на получаване:	21 август 2025 г.
До:	Г-жа Thérèse BLANCHET, генерален секретар на Съвета на Европейския съюз
№ док. Ком.:	C(2025) 4809 final
Относно:	ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) .../... НА КОМИСИЯТА от 18.7.2025 година за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с определянето на специфични хигиенни правила за принудителното клане на копитни домашни животни, за рибата тон, замразена в солена вода и за силно рафинираните продукти

Приложено се изпраща на делегациите документ C(2025) 4809 final.

Приложение: C(2025) 4809 final



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, 18.7.2025 г.
C(2025) 4809 final

ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) .../... НА КОМИСИЯТА

от 18.7.2025 година

за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с определянето на специфични хигиенни правила за принудителното клане на копитни домашни животни, за рибата тон, замразена в солена вода и за силно рафинираните продукти

(текст от значение за ЕИП)

ОБЯСНИТЕЛЕН МЕМОРАНДУМ

1. КОНТЕКСТ НА ДЕЛЕГИРАНИЯ АКТ

В Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета¹ се определят специфичните правила за хигиената на храните от животински произход, които да бъдат спазвани от стопанските субекти в областта на храните. С посочения регламент на Комисията се предоставя правомощието да приема делегирани актове за изменение на приложения II и III към него.

В раздел VIII, глава I, част I.B, точка 1 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изисква хладилните кораби да са снабдени с оборудване за замразяване с достатъчен капацитет за замразяване възможно най-бързо при непрекъснат процес и с възможно най-кратък период на термично задържане, така че да се постигне температура в сърцевината не по-висока от -18°C . Съгласно раздел VIII, глава I, част II, точка 7 когато се извършва замразяване в солена вода на цели риби, предназначени за консервиране, рибният продукт трябва да достигне температура, не по-висока от -9°C . Предвижда се също така, че дори ако цялата риба впоследствие е замразена при температура -18°C , тя трябва да бъде предназначена за консервиране.

Официалният контрол, извършван от националните компетентни органи, и одитите от страна на Комисията показаха, че някои стопански субекти в областта на храните незаконно пускат на пазара като прясна риба тон риба, която е била замразена в солена вода при температура -9°C и следователно може да бъде предназначена само за консервиране. Освен това стопанските субекти незаконно използват добавки за промяна на цвета на рибата тон, замразена в солена вода при -9°C , за да наподобява с вида си прясна риба тон. Това не съответства на състоянието на рибата и следователно представлява измамна практика, която излага потребителите на рискове за здравето.

Консултациите с компетентните органи на държавите членки и организациите на заинтересованите страни показаха, че най-новите технологични разработки са подобрили капацитета за замразяване на хладилните кораби. Вследствие на това стопанските субекти в областта на храните са инвестирали в капацитета за замразяване в солена вода на своите кораби, така че техният улов на риба тон да може да бъде замразяван в солена вода при -18°C в съответствие с раздел VIII, глава I, част I.B, точка 1 от Регламент (ЕО) № 853/2004. Тъй като при определени условия рибата тон, замразена при -18°C , не се окислява, нейният цвят също не се променя. Следователно тази риба тон може да бъде пускана на пазара не само като консервирана риба тон.

В проекта на регламент се определят условията за замразяване на риба тон в солена вода при -18°C на борда на хладилни кораби. Капацитетът за замразяване на хладилния кораб, който е уловил и замразил риба тон при -18°C в солена вода, следва да бъде указан в процеса на неговото одобряване. Това ще допринесе за извършването на официален контрол, като улесни идентифицирането на рибата тон, уловена и замразена от кораби, които имат подходящ капацитет за замразяване.

Поради това раздел VIII, глава I, части I и II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъдат съответно изменени.

Освен това, съгласно приложение III, раздел I, глава VI към Регламент (ЕО) № 853/2004 се допуска принудително клане извън кланицата, при спазване на определени

¹ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>

изисквания. В точка 5 от посочената глава VI се изисква закланото животно да се придружава от декларация от стопанския субект в областта на храните. Съдържанието на тази декларация е включено в информацията за хранителната верига в съответствие с раздел III от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004. С оглед на яснотата и с цел избягване на евентуално припокриване, точка 5 от глава VI следва да бъде заменена с позоваване на информацията за хранителната верига.

На последно място, в раздел XVI от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфични изисквания за силно рафинираните продукти, при които посредством обработката на използваните суровини се елиминира всякакъв риск за здравето на животните или общественото здраве. Продуктите от животински произход, чиято употреба като добавки в храни е разрешена в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета², също са такива силно рафинирани продукти и поради това следва да бъдат добавени в посочения раздел XVI. Освен това е въведен алтернативен метод на обработка за производството на мастни производни (витамин D3), тъй като не представлява риск за здравето на животните.

2. КОНСУЛТАЦИИ ПРЕДИ ПРИЕМАНЕТО НА АКТА

Някои от предложените изменения на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 бяха поискани от компетентните органи на държавите членки и от някои организации на заинтересовани страни от частния сектор. Предложенията бяха обсъдени на редица заседания на съответната експертна група, представляваща компетентните органи на всички държави членки, и получиха широка подкрепа от тези експерти.

Също така бяха проведени консултации с организации на заинтересовани страни от частния сектор.

Преди приемането на настоящия делегиран регламент Комисията е провела открити и прозрачни обществени консултации в съответствие с процедурите, определени в междуинституционалното споразумение от 13 април 2016 г. между Европейския парламент, Съвета на Европейския съюз и Европейската комисия за по-добро законотворчество³.

3. ПРАВНИ ЕЛЕМЕНТИ НА ДЕЛЕГИРАНИЯ АКТ

Измененията в приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъдат направени с делегиран регламент, приет в съответствие с член 10, параграф 1, втора алинея, букви в), г) и д) от него.

² Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ ОВ L 123, 12.5.2016 г., стр. 1.

ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) .../... НА КОМИСИЯТА

от 18.7.2025 година

за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с определянето на специфични хигиенни правила за принудителното клане на копитни домашни животни, за рибата тон, замразена в солена вода и за силно рафинираните продукти

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

Като взе предвид Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход¹, и по-специално член 10, параграф 1, втора алинея, букви а), б), в), г) и д) от него,

като има предвид, че:

- (1) С Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфичните правила за хигиената на храните от животински произход, които да се спазват от стопанските субекти в областта на храните. Наред с другото, от стопанските субекти в областта на храните се изисква да спазват специфичните изисквания, установени в приложение III към посочения регламент.
- (2) В приложение III, раздел I, глава VI към Регламент (ЕО) № 853/2004 се предвижда, че стопанските субекти в областта на храните трябва да гарантират, че месото от копитни домашни животни, подложени на принудително клане извън кланицата, може да бъде използвано за консумация от човека само ако отговаря на изискванията, определени в същата глава. В точка 5 от посочената глава VI се изисква закланото животно да се придружава до кланицата от декларация от стопанския субект в областта на храните. Съдържанието на тази декларация се включва в информацията за хранителната верига, изисквана съгласно раздел III, точка 3 от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004. С оглед на яснотата и с цел избягване на евентуално припокриване, точка 5 в глава VI от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде заменена с позоваване на информацията за хранителната верига, изисквана съгласно раздел III от приложение II към същия регламент.
- (3) В раздел VIII, глава I, част I.B., точка 1 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изисква хладилните кораби да са снабдени с оборудване за замразяване с достатъчен капацитет за замразяване възможно най-бързо при непрекъснат процес и с възможно най-кратък период на термично задържане, така че да се постигне температура в сърцевината не по-висока от -18°C . В

¹ OB L 139, 30.4.2004 г., стр. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>

точка 2 от същата част се изисква хладилните кораби да са снабдени с хладилно оборудване с достатъчен капацитет за поддържане на рибните продукти в трюмните хранилища при температура, не по-висока от -18°C . Съгласно раздел VIII, глава I, част II, точка 7 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 когато се извършва замразяване в солена вода на цели риби, предназначени за консервиране, рибният продукт трябва да достигне температура, не по-висока от -9°C . В посочената точка се определя също така, че дори ако впоследствие е замразена при температура -18°C , цялата риба, която първоначално е замразена в солена вода при температура, не по-висока от -9°C , трябва да бъде предназначена за консервиране.

- (4) Резултатите от официалния контрол, извършван от държавите членки, и от одитите и официалния контрол, извършвани от Комисията както в държавите членки, така и в трети държави, показаха, че на практика хладилните кораби не могат да достигнат температура от -18°C за замразяването на риба тон в солена вода. От одиторските доклади също стана ясно, че някои стопански субекти в областта на храните незаконно са пускали на пазара риба тон, замразена в солена вода при -9°C , като непреработена риба тон за пряка консумация от човека. Съгласно раздел VIII, глава I, част II, точка 7 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 такава риба тон може да бъде предназначена само за консервиране. Тази практика може да изложи потребителите на рискове за здравето, тъй като прекомерното производство на хистамин причинява скомброиден синдром.
- (5) В Системата за бързо предупреждение за храни и фуражи (RASFF) постъпват все повече нотификации за наличие на хистамин над границата, определена в глава I, ред 1.26 от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията², във вакуумно опаковани филета от риба тон, обработени с добавки, както и за случаи на скомброидно хранително отравяне, свързано с консумацията на такива продукти. След извършения официален контрол държавите членки предприеха мерки, но неотдавнашните нотификации по RASFF показаха, че тези мерки не са разрешили проблема.
- (6) Консултациите, които Комисията проведе с компетентните органи на държавите членки и организациите на заинтересованите страни показаха, че технологиите за замразяване на борда на някои кораби са се подобрили значително и сега е възможно да се замрази риба тон в солена вода при температура -18°C , като същевременно се запазят нейните органолептични характеристики и се гарантира безопасността на рибата тон, когато са изпълнени определени условия. Поради това е целесъобразно да се определят изисквания по отношение на замразяването в солена вода при температура -18°C на риба тон, предназначена за производството на предварително обработени рибни продукти. Тези изисквания следва също така да гарантират, че операторите извършват подходящи собствени проверки и улесняват официалния контрол, който трябва да се извършва от компетентните органи, необходим за разграничаване на тези кораби за замразяване от корабите за замразяване в солена вода при -9°C на риба тон, предназначена само за консервиране.

² Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1–26), ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>

- (7) Тези изисквания следва да гарантират, че хладилните кораби са оборудвани така, че да могат да замразяват риба тон в солена вода при -18°C за предварително определен период от време. Освен това съответните стопански субекти в областта на храните следва да могат да наблюдават температурата на солената вода в реално време, като използват средства за комуникация от разстояние. Тези данни следва да се съхраняват на разположение на компетентните органи на държавите членки. По време на процедурата на одобряване на такива кораби за замразяване следва да бъде идентифициран подходящият капацитет за замразяване, за да се даде възможност на компетентните органи по време на официалния контрол да идентифицират рибата тон от такива кораби за замразяване и да предприемат мерки срещу стопанските субекти, които пускат незаконно на пазара риба тон, която не е била замразена при -18°C . Тези мерки следва да гарантират правилното функциониране на вътрешния пазар, като същевременно защитават потребителите, в съответствие с целите на Регламент (ЕО) № 853/2004.
- (8) Освен това е необходимо да се определят строги параметри за време/температура за замразяването на риба тон в солена вода при температура в сърцевината -18°C в хладилни кораби, одобрени за тази дейност. Понижаването на температурата следва да се извършва в непрекъснат процес и при спазване на установените изисквания. По-специално следва да се определи общата продължителност на процеса на замразяване.
- (9) Раздел VIII, глава I, части I и II от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъдат съответно изменени.
- (10) В раздел XVI от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се определят специфични изисквания за някои силно рафинирани продукти, при производството на които стопанските субекти в областта на храните трябва да гарантират, че с обработката на използваните суровини се елиминира всякакъв риск за здравето на животните или общественото здраве. Продуктите от животински произход, чиято употреба като добавки в храни е разрешена в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008³, също са такива силно рафинирани продукти, тъй като производството на такива добавки елиминира тези рискове и поради това те следва да бъдат включени в раздел XVI от посоченото приложение. Някои от тези добавки се получават от насекоми, поради което следва да се разреши употребата на насекоми като суровина за производството на силно рафинирани продукти. Поради това раздел XVI от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменен.
- (11) За да се даде на заинтересованите страни необходимото време, за да въведат процедури за спазване на новите изисквания, произтичащи от измененията, внесени с настоящия регламент в раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, той следва да се прилага считано от [...] г. [до Службата за публикации: моля, въведете дата, [до Службата за публикации: моля, въведете дата, съответстваща на 90 месеца след влизането в сила на настоящия регламент.]. Датата следва да бъде същата като посочената в член 2 от проекта на акт]

³

Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните, *ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16–33* ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Точка 2 от приложението към настоящия регламент обаче се прилага считано от [...] г. [до Службата за публикации: моля, въведете дата, съответстваща на 90 месеца след влизането в сила на настоящия регламент].

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 18.7.2025 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN