



Brüssel, den 22. August 2025
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Frau Martine DEPREZ, Direktorin, im Auftrag der Generalsekretärin der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	21. August 2025
Empfänger:	Frau Thérèse BLANCHET, Generalsekretärin des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	C(2025) 4809 final
Betr.:	DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom 18.7.2025 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für die Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren, für in Salzlake eingefrorenen Thunfisch und für hochverarbeitete Erzeugnisse

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2025) 4809 final.

Anl.: C(2025) 4809 final



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 18.7.2025
C(2025) 4809 final

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

vom 18.7.2025

zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für die Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren, für in Salzlake eingefrorenen Thunfisch und für hochverarbeitete Erzeugnisse

(Text von Bedeutung für den EWR)

BEGRÜNDUNG

1. KONTEXT DES DELEGIERTEN RECHTSAKTS

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates¹ enthält von den Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Der Kommission wurde damit die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte zur Änderung der Anhänge II und III der genannten Verordnung zu erlassen.

Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Gefrierschiffe über eine Gefrieranlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter herunterzukühlen. Gemäß Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 müssen ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, bei einer Temperatur von -9 °C oder darunter gelagert werden. In Nummer 7 ist ebenfalls festgelegt, dass ganze Fische auch dann weiterhin nur für das Eindosen bestimmt sein dürfen, wenn sie später bei einer Temperatur von -18 °C eingefroren werden.

Sowohl bei von den zuständigen nationalen Behörden durchgeführten amtlichen Kontrollen als auch bei von der Kommission durchgeführten Audits wurde festgestellt, dass bestimmte Lebensmittelunternehmer Thunfisch, der bei -9 °C in Salzlake eingefroren wurde und daher nur zum Eindosen bestimmt sein durfte, rechtswidrig als frischen Thunfisch in Verkehr bringen. Darüber hinaus verwenden die Unternehmer unter Verstoß gegen die Rechtsvorschriften Zusatzstoffe, um die Farbe von bei -9 °C in Salzlake eingefrorenem Thunfisch zu modifizieren und den Fisch wie frischen Thunfisch aussehen zu lassen. Dies entspricht nicht dem tatsächlichen Zustand der Fische, weshalb es sich hierbei um eine betrügerische Praxis handelt, die Gesundheitsrisiken für die Verbraucher birgt.

Konsultationen der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten und von Interessenverbänden haben ergeben, dass sich die Gefrierkapazität von Gefrierschiffen durch die jüngsten technologischen Entwicklungen verbessert hat. Folglich haben die Lebensmittelunternehmer mit Blick auf das Einfrieren in Salzlake in die Gefrierkapazität ihrer Schiffe investiert, damit sie ihren Thunfischfang in Einklang mit Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 bei -18 °C in Salzlake einfrieren können. Da Thunfisch, der unter bestimmten Bedingungen bei -18 °C in Salzlake eingefroren wurde, nicht oxidiert, ändert sich auch seine Farbe nicht. Daher ist es gestattet, diesen Thunfisch nicht nur als Thunfischkonserven, sondern auch in anderer Form in Verkehr zu bringen.

Der Verordnungsentwurf enthält die Bedingungen für das Einfrieren von Thunfisch bei -18 °C in Salzlake an Bord von Gefrierschiffen. Die Gefrierkapazität des Gefrierschiffs, das Thunfisch gefangen und bei -18 °C in Salzlake eingefroren hat, sollte bei der Zulassung angegeben werden. Hierdurch werden die amtlichen Kontrollen vereinfacht, da sich leichter feststellen lässt, welcher Thunfisch von Schiffen mit angemessener Gefrierkapazität gefangen und eingefroren wurde.

Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teile I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten deshalb entsprechend geändert werden.

¹ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

Darüber hinaus ist gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 eine Notschlachtung außerhalb des Schlachthofs zulässig, wenn bestimmte Anforderungen erfüllt sind. Gemäß Kapitel VI Nummer 5 muss dem geschlachteten Tier eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers beigelegt werden. Der Inhalt dieser Erklärung ist in den gemäß Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderlichen Informationen zur Lebensmittelkette enthalten. Aus Gründen der Klarheit und zur Vermeidung etwaiger Dopplungen sollte Kapitel VI Nummer 5 durch einen Verweis auf die Informationen zur Lebensmittelkette ersetzt werden.

Und schließlich enthält Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 spezifische Anforderungen an hochverarbeitete Erzeugnisse, bei denen durch die Behandlung der verwendeten Rohstoffe jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeschlossen ist. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates² als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind, handelt es sich ebenfalls um solche hochverarbeiteten Erzeugnisse, weshalb sie in Abschnitt XVI aufgenommen werden sollten. Darüber hinaus wird eine alternative Behandlung zur Herstellung von Fettderivaten (Vitamin D3) aufgenommen, da sie keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellt.

2. KONSULTATIONEN VOR ERLASS DES RECHTSAKTS

Einige der vorgeschlagenen Änderungen in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurden von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten und bestimmten privaten Interessenverbänden gefordert. Sie wurden auf mehreren Sitzungen der einschlägigen Sachverständigengruppe erörtert, in der die zuständigen Behörden aller Mitgliedstaaten vertreten sind, und werden von diesen Sachverständigen weitgehend unterstützt.

Darüber hinaus wurden private Interessenverbände konsultiert.

Vor dem Erlass dieser Delegierten Verordnung hat die Kommission gemäß den in der Interinstitutionellen Vereinbarung vom 13. April 2016 zwischen dem Europäischen Parlament, dem Rat der Europäischen Union und der Europäischen Kommission über bessere Rechtsetzung³ dargelegten Verfahren auf offene und transparente Weise öffentliche Konsultationen durchgeführt.

3. RECHTLICHE ASPEKTE DES DELEGIERTEN RECHTSAKTS

Die Änderungen von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten durch eine gemäß Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 2 Buchstaben c, d und e der genannten Verordnung erlassene delegierte Verordnung erfolgen.

² Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ ABl. L 123 vom 12.5.2016, S. 1.

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

vom 18.7.2025

zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für die Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren, für in Salzlake eingefrorenen Thunfisch und für hochverarbeitete Erzeugnisse

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs¹, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 1 Unterabsatz 2 Buchstaben a, b, c, d und e,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Die Lebensmittelunternehmer müssen unter anderem die spezifischen Anforderungen gemäß Anhang III der genannten Verordnung erfüllen.
- (2) Gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die außerhalb des Schlachthofs notgeschlachtet wurden, nur dann für den menschlichen Verzehr verwendet wird, wenn das Fleisch die Anforderungen dieses Kapitels erfüllt. Gemäß Kapitel VI Nummer 5 muss dem geschlachteten Tier auf dem Weg zum Schlachthof eine Erklärung des Lebensmittelunternehmers beigefügt werden. Der Inhalt dieser Erklärung ist in den gemäß Anhang II Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderlichen Informationen zur Lebensmittelkette enthalten. Aus Gründen der Klarheit und zur Vermeidung etwaiger Dopplungen sollte Anhang III Kapitel VI Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durch einen Verweis auf die gemäß Anhang II Abschnitt III dieser Verordnung erforderlichen Informationen zur Lebensmittelkette ersetzt werden.
- (3) Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil I.C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Gefrierschiffe über eine Gefrieranlage verfügen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in einem kontinuierlichen Verfahren so schnell wie möglich und mit einem möglichst kurzen thermischen Haltepunkt auf eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter herunterzukühlen. Teil I.C Nummer 2 sieht vor, dass Gefrierschiffe über eine Kühlanlage verfügen müssen, deren Leistung ausreicht, um die Erzeugnisse in den Lagerräumen auf einer Temperatur von -18 °C oder darunter zu halten. Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7

¹ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind, bei einer Temperatur von -9 °C oder darunter gelagert werden. In Nummer 7 ist ebenfalls festgelegt, dass ganze Fische, die zunächst bei einer Temperatur von -9 °C in Salzlake eingefroren wurden, auch dann nur für das Eindosen bestimmt sein dürfen, wenn sie später bei einer Temperatur von -18 °C eingefroren werden.

- (4) Amtliche Kontrollen der Mitgliedstaaten sowie Audits und amtliche Kontrollen der Kommission, die sowohl in den Mitgliedstaaten als auch in Drittländern durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass die Temperatur von -18 °C für das Einfrieren von Thunfisch in Salzlake auf Gefrierschiffen in der Praxis nicht erreicht werden konnte. Aus den Auditberichten geht auch hervor, dass bestimmte Lebensmittelunternehmer Thunfisch, der bei -9 °C in Salzlake eingefroren wurde, rechtswidrig als für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmten unverarbeiteten Thunfisch in Verkehr gebracht haben. Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teil II Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 darf solcher Thunfisch nur für das Eindosen bestimmt sein. Diese Praxis kann Gesundheitsrisiken für die Verbraucher bergen, da eine übermäßige Histaminausschüttung zu Scombrotismus führt.
- (5) Im Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) finden sich immer mehr Meldungen über Histaminwerte in mit Zusatzstoffen behandelten vakuumverpackten aufgetauten Thunfischfilets („Loins“), die den Grenzwert gemäß Anhang I Kapitel I Zeile 1.26 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission² überschreiten, und über Scombroid-Lebensmittelvergiftungen im Zusammenhang mit dem Verzehr solcher Erzeugnisse. Die Mitgliedstaaten haben im Anschluss an die amtlichen Kontrollen entsprechende Maßnahmen ergriffen, aber die jüngsten RASFF-Meldungen zeigen, dass das Problem durch diese Maßnahmen nicht gelöst wurde.
- (6) Von der Kommission durchgeführte Konsultationen der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten und von Interessenverbänden haben ergeben, dass sich die Gefriertechnologie an Bord bestimmter Schiffe erheblich verbessert hat und es nun möglich ist, Thunfisch bei -18 °C in Salzlake einzufrieren, dabei gleichzeitig seine organoleptischen Eigenschaften zu wahren und die Sicherheit des Thunfischs, sollte er bestimmten Bedingungen unterliegen, zu gewährleisten. Daher ist es angezeigt, entsprechende Anforderungen an das Einfrieren von zur Herstellung von zubereiteten Fischereierzeugnissen bestimmtem Thunfisch bei -18 °C in Salzlake festzulegen. Mit diesen Anforderungen sollte auch sichergestellt werden, dass die Unternehmer geeignete Eigenkontrollen durchführen und den zuständigen Behörden die von ihnen durchzuführenden amtlichen Kontrollen erleichtern, bei denen es notwendig ist, diese Gefrierschiffe von den Gefrierschiffen zu unterscheiden, die ausschließlich für das Eindosen bestimmten Thunfisch bei -9 °C in Salzlake einfrieren.
- (7) Durch diese Anforderungen sollte dafür gesorgt werden, dass die Gefrierschiffe dafür ausgerüstet sind, Thunfisch für einen im Voraus festgelegten Zeitraum bei -18 °C in Salzlake einzufrieren. Darüber hinaus sollten die betroffenen Lebensmittelunternehmer in der Lage sein, die Temperatur der Salzlake mit Fernkommunikationsmitteln in Echtzeit zu überwachen. Diese Daten sollten den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zur Verfügung gestellt werden. Beim

² Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

Zulassungsverfahren für Gefrierschiffe, die Thunfisch in Salzlake einfrieren, sollte die geeignete Gefrierkapazität dieser Schiffe ermittelt werden, damit die zuständigen Behörden bei amtlichen Kontrollen den von solchen Gefrierschiffen stammenden Thunfisch identifizieren und gegen Unternehmer vorgehen können, die Thunfisch, der nicht bei -18 °C eingefroren wurde, rechtswidrig in Verkehr bringen. Mit diesen Maßnahmen sollte das reibungslose Funktionieren des Binnenmarkts gewährleistet und gleichzeitig für den Schutz der Verbraucher im Einklang mit den Zielen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 gesorgt werden.

- (8) Darüber hinaus müssen strenge Zeit-/Temperaturparameter für das Einfrieren von Thunfisch bei einer Kerntemperatur von -18 °C in Salzlake auf für diese Tätigkeit zugelassenen Gefrierschiffen festgelegt werden. Die Absenkung der Temperatur sollte in einem kontinuierlichen Verfahren und unter Einhaltung der festgelegten Anforderungen erfolgen. Insbesondere sollte eine Gesamtdauer für das Einfrierverfahren festgelegt werden.
- (9) Anhang III Abschnitt VIII Kapitel I Teile I und II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (10) Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische Anforderungen an bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse, bei denen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen müssen, dass durch die Behandlung der verwendeten Rohstoffe jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeschlossen ist. Bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008³ als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen sind, handelt es sich ebenfalls um solche hochverarbeiteten Erzeugnisse, da jegliche Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier durch die Herstellung dieser Zusatzstoffe ausgeschlossen ist, weshalb sie in Abschnitt XVI des genannten Anhangs aufgenommen werden sollten. Einige dieser Zusatzstoffe stammen aus Insekten, weshalb Insekten als Rohstoffe für hochverarbeitete Erzeugnisse zugelassen werden sollten. Anhang III Abschnitt XVI der Verordnung (EC) 853/2004 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (11) Um den interessierten Parteien genügend Zeit einzuräumen, um Verfahren zur Erfüllung der neuen Anforderungen umzusetzen, die sich aus den mit der vorliegenden Verordnung vorgenommenen Änderungen an Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ergeben, sollte sie ab dem [...] [*Amt für Veröffentlichungen: Bitte das Datum einfügen, das dem 90. Tag nach Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung entspricht. Dies sollte dasselbe Datum sein wie in Artikel 2 des Entwurfs des Rechtsakts angeführt*] gelten.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

³ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Nummer 2 des Anhangs dieser Verordnung gilt jedoch ab dem [...] [*Amt für Veröffentlichungen: Bitte das Datum einfügen, das dem 90. Tag nach Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung entspricht*].

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 18.7.2025

*Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN*