



Βρυξέλλες, 22 Αυγούστου 2025
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

ΔΙΑΒΙΒΑΣΤΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Αποστολέας:	Για τη Γενική Γραμματέα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, η κα Martine DEPREZ, Διευθύντρια
Ημερομηνία Παραλαβής:	21 Αυγούστου 2025
Αποδέκτης:	κα Thérèse BLANCHET, Γενική Γραμματέας του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Αριθ. εγγρ. Επιτρ.:	C(2025) 4809 final
Θέμα:	ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) .../... ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 18.7.2025 για την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ειδικούς κανόνες υγιεινής για την επείγουσα σφαγή κατοικίδιων σπληφόρων, για τόνο κατεψυγμένο σε άλμη και για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα

Διαβιβάζεται συνημμένως στις αντιπροσωπίες το έγγραφο - C(2025) 4809 final.

συνημμ.: C(2025) 4809 final

Βρυξέλλες, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) .../... ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 18.7.2025

για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ειδικούς κανόνες υγιεινής για την επείγουσα σφαγή κατοικίδιων οπληφόρων, για τόνο κατεψυγμένο σε άλμη και για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

1. ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΠΡΑΞΗΣ

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου¹ καθορίζει ειδικούς κανόνες για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή τροφίμων ζωικής προέλευσης. Εξουσιοδοτεί την Επιτροπή να εκδίδει κατ' εξουσιοδότηση πράξεις για την τροποποίηση των παραρτημάτων II και III του εν λόγω κανονισμού.

Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I.Γ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, τα πλοία-καταψύκτες πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό κατάψυξης με επαρκή ικανότητα να καταψύχουν το ταχύτερο δυνατόν σε συνεχή διαδικασία και με θερμική περίοδο αναστολής όσο το δυνατόν συντομότερη, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία πυρήνα που δεν υπερβαίνει τους -18°C . Σύμφωνα με το τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος II σημείο 7, όταν γίνεται κατάψυξη σε άλμη ολόκληρου ψαριού που προορίζεται για κονσερβοποίηση, η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους -9°C . Ορίζεται επίσης ότι, ακόμη και αν στη συνέχεια καταψυχθεί σε θερμοκρασία -18°C , το ολόκληρο ψάρι πρέπει να προορίζεται για κονσερβοποίηση.

Οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν από τις αρμόδιες εθνικές αρχές και οι έλεγχοι της Επιτροπής έδειξαν ότι ορισμένοι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν παράνομα στην αγορά ως νωπό τόνο, τόνο που είχε καταψυχθεί σε άλμη σε θερμοκρασία -9°C και ο οποίος, ως εκ τούτου, μπορούσε να προορίζεται μόνο για κονσερβοποίηση. Επιπλέον, οι επιχειρήσεις χρησιμοποιούν παράνομα πρόσθετα για να μεταβάλλουν το χρώμα του τόνου που καταψύχεται σε άλμη στους -9°C ώστε να μοιάζει με νωπό τόνο. Αυτό δεν αντικατοπτρίζει την πραγματική κατάσταση των ψαριών και, ως εκ τούτου, αποτελεί δόλια πρακτική, η οποία εκθέτει τους καταναλωτές σε κινδύνους για την υγεία.

Οι διαβουλεύσεις με τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών και τις οργανώσεις των ενδιαφερόμενων μερών κατέδειξαν ότι οι πρόσφατες τεχνολογικές εξελίξεις έχουν βελτιώσει την ικανότητα κατάψυξης των πλοίων-καταψυκτών. Κατά συνέπεια, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων επένδυσαν στην ικανότητα των σκαφών τους να καταψύχουν προϊόντα μέσα σε άλμη, ώστε ο αλιευόμενος τόνος να καταψύχεται σε άλμη σε θερμοκρασία -18°C σύμφωνα με το τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I.Γ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Δεδομένου ότι ο τόνος που καταψύχεται σε άλμη σε θερμοκρασία -18°C υπό ορισμένες συνθήκες δεν οξειδώνεται, δεν αλλάζει ούτε το χρώμα του. Ως εκ τούτου, ο τόνος αυτός μπορεί να διατίθεται στην αγορά όχι μόνο ως κονσερβοποιημένος τόνος.

Το σχέδιο κανονισμού καθορίζει τους όρους για την κατάψυξη τόνου σε άλμη σε θερμοκρασία -18°C επί των πλοίων-καταψυκτών. Η ικανότητα κατάψυξης του πλοίου-καταψυκτη που αλίευσε και κατέψυξε τόνο σε θερμοκρασία -18°C σε άλμη θα πρέπει να προσδιορίζεται κατά τη διάρκεια της έγκρισής του. Αυτό θα διευκολύνει τους επίσημους ελέγχους, καθιστώντας ευκολότερο την αναγνώριση του τόνου που αλιεύεται και καταψύχεται από σκάφη που διαθέτουν την κατάλληλη ικανότητα κατάψυξης.

Επομένως, το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρη I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.

Επιπλέον, το παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο VI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 επιτρέπει την επείγουσα σφαγή εκτός σφαγείου, εάν συμμορφώνεται με ορισμένες

¹ EE L 139 της 30.4.2004, σ. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>

απαιτήσεις. Το σημείο 5 του εν λόγω κεφαλαίου VI απαιτεί δήλωση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων η οποία πρέπει να συνοδεύει το σφαγμένο ζώο. Το περιεχόμενο αυτής της δήλωσης περιλαμβάνεται στις πληροφορίες για την αλυσίδα τροφίμων οι οποίες απαιτούνται σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Για λόγους σαφήνειας και αποφυγής πιθανών αλληλεπικαλύψεων, το σημείο 5 του κεφαλαίου VI θα πρέπει να αντικατασταθεί από αναφορά στις πληροφορίες για την αλυσίδα τροφίμων.

Τέλος, το παράρτημα III τμήμα XVI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ειδικές απαιτήσεις για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα για τα οποία η επεξεργασία της πρώτης ύλης αποκλείει κάθε κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων. Τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που έχουν εγκριθεί ως πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου² αποτελούν και αυτά τέτοιου είδους ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προστεθούν στο εν λόγω τμήμα XVI. Επιπλέον, εισάγεται εναλλακτική επεξεργασία για την παραγωγή παραγώγων λίπους (βιταμίνη D3), δεδομένου ότι δεν θέτει σε κίνδυνο την υγεία των ζώων ή τη δημόσια υγεία.

2. ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΠΡΑΞΗΣ

Ορισμένες από τις προτεινόμενες τροποποιήσεις στο παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ζητήθηκαν από τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών και από ορισμένες οργανώσεις ενδιαφερόμενων μερών από τον ιδιωτικό τομέα. Συζητήθηκαν κατά τη διάρκεια διαφόρων συνεδριάσεων της σχετικής ομάδας εμπειρογνομόνων, στην οποία εκπροσωπούνται οι αρμόδιες αρχές όλων των κρατών μελών, και υποστηρίζονται σε μεγάλο βαθμό από τους εν λόγω εμπειρογνώμονες.

Επιπλέον, ζητήθηκε η γνώμη οργανώσεων ενδιαφερόμενων μερών από τον ιδιωτικό τομέα.

Πριν από την έκδοση του παρόντος κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού, η Επιτροπή διεξήγαγε δημόσιες διαβουλεύσεις με ανοιχτό και διαφανή τρόπο, σύμφωνα με τις διαδικασίες που ορίζονται στη διοργανική συμφωνία, της 13ης Απριλίου 2016, μεταξύ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου, του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τη βελτίωση του νομοθετικού έργου³.

3. ΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΠΡΑΞΗΣ

Οι τροποποιήσεις στο παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να πραγματοποιηθούν με κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό που θα εκδοθεί σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο στοιχεία γ), δ) και ε) του εν λόγω κανονισμού.

² Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ ΕΕ L 123 της 12.5.2016, σ. 1.

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) .../... ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 18.7.2025

για την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ειδικούς κανόνες υγιεινής για την επείγουσα σφαγή κατοικίδιων οπληφόρων, για τόνο κατεψυγμένο σε άλμη και για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο στοιχεία α), β), γ), δ) και ε),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει ειδικούς κανόνες για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων υποχρεούνται να συμμορφώνονται, μεταξύ άλλων, με τις ειδικές απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα III του εν λόγω κανονισμού.
- (2) Το παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο VI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν ότι το κρέας κατοικίδιων οπληφόρων τα οποία εσφάγησαν υπό καθεστώς επείγουσας σφαγής εκτός σφαγείου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση, μόνον εάν το κρέας πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται στο εν λόγω κεφάλαιο. Το σημείο 5 του εν λόγω κεφαλαίου VI απαιτεί δήλωση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων η οποία πρέπει να συνοδεύει το σφαγμένο ζώο στο σφαγείο. Το περιεχόμενο της εν λόγω δήλωσης περιλαμβάνεται στις πληροφορίες για την αλυσίδα των τροφίμων οι οποίες απαιτούνται σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα III σημείο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Για λόγους σαφήνειας και αποφυγής πιθανών αλληλεπικαλύψεων, το σημείο 5 του κεφαλαίου VI του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να αντικατασταθεί από αναφορά στις πληροφορίες για την αλυσίδα τροφίμων, οι οποίες απαιτούνται σύμφωνα με το τμήμα III του παραρτήματος II του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος I.Γ. σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τα πλοία-καταψύκτες πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό κατάψυξης με επαρκή ικανότητα ώστε να καταψύχουν το ταχύτερο δυνατόν σε συνεχή διαδικασία και με θερμική περίοδο αναστολής όσο το δυνατόν

¹ EE L 139 της 30.4.2004, σ. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>

συντομότερη, ώστε να επιτυγχάνεται θερμοκρασία πυρήνα που δεν υπερβαίνει τους -18°C . Σύμφωνα με το σημείο 2 του εν λόγω μέρους τα πλοία-καταψύκτες απαιτείται να διαθέτουν ψυκτικό εξοπλισμό με επαρκή ικανότητα για τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων στα κύτη αποθήκευσης σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -18°C . Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος II σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, όταν γίνεται κατάψυξη σε άλμη ολόκληρου ψαριού που προορίζεται για κονσερβοποίηση, η θερμοκρασία του δεν πρέπει να υπερβαίνει τους -9°C . Το σημείο αυτό ορίζει επίσης ότι, ακόμη και αν στη συνέχεια καταψυχθεί σε θερμοκρασία -18°C , το ολόκληρο ψάρι που καταψύχεται αρχικά σε άλμη σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -9°C πρέπει να προορίζεται για κονσερβοποίηση.

- (4) Οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν από τα κράτη μέλη και οι έλεγχοι και οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν από την Επιτροπή τόσο στα κράτη μέλη όσο και σε τρίτες χώρες κατέδειξαν ότι, στην πράξη, στα πλοία-καταψύκτες δεν μπορούσε να επιτευχθεί η θερμοκρασία των -18°C για την κατάψυξη τόνου σε άλμη. Οι εκθέσεις ελέγχου κατέδειξαν επίσης ότι ορισμένοι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων έχουν διαθέσει παράνομα στην αγορά, ως μη μεταποιημένο τόνο για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση, τόνο κατεψυγμένο σε άλμη σε θερμοκρασία -9°C . Σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος II σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ο τόνος αυτός μπορεί να προορίζεται μόνο για κονσερβοποίηση. Η πρακτική αυτή μπορεί να εκθέσει τους καταναλωτές σε κινδύνους για την υγεία, καθώς η υπερβολική παραγωγή ισταμίνης οδηγεί σε τροφική δηλητηρίαση από σκομβροτοξίνη.
- (5) Όλο και περισσότερες κοινοποιήσεις εκδίδονται μέσω του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF) σχετικά με την παρουσία ισταμίνης πάνω από το όριο που καθορίζεται στη σειρά 1.26 του κεφαλαίου I του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής² σε αποψυγμένα φιλέτα τόνου συσκευασμένα σε κενό αέρος, τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία με πρόσθετα τροφίμων, και σχετικά με περιστατικά τροφικής δηλητηρίασης από σκομβροτοξίνη που συνδέονται με την κατανάλωση των εν λόγω προϊόντων. Τα κράτη μέλη έλαβαν μέτρα μετά τους επίσημους ελέγχους, αλλά πρόσφατες κοινοποιήσεις RASFF κατέδειξαν ότι τα μέτρα αυτά δεν είχαν ως αποτέλεσμα την επίλυση του ζητήματος.
- (6) Οι διαβουλεύσεις της Επιτροπής με τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών και τις οργανώσεις των ενδιαφερόμενων μερών κατέδειξαν ότι οι τεχνολογίες κατάψυξης επί ορισμένων σκαφών έχουν βελτιωθεί σημαντικά και ότι είναι πλέον δυνατή η κατάψυξη του τόνου σε άλμη στους -18°C , με παράλληλη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους και διασφάλιση της ασφάλειας του τόνου, εφόσον πληρούνται ορισμένες προϋποθέσεις. Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να καθοριστούν απαιτήσεις σχετικά με την κατάψυξη σε άλμη, σε θερμοκρασία -18°C , τόνου ο οποίος προορίζεται για την παραγωγή παρασκευασμένων αλιευτικών προϊόντων. Οι απαιτήσεις αυτές θα πρέπει επίσης να διασφαλίζουν ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων διενεργούν κατάλληλους δικούς τους ελέγχους και διευκολύνουν τους επίσημους ελέγχους που πρέπει να διενεργούνται από τις αρμόδιες αρχές, οι οποίοι είναι απαραίτητοι για τον διαχωρισμό των εν λόγω πλοίων-καταψυκτών από εκείνα

² Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>

στα οποία ο τόνος καταψύχεται σε άλμη σε θερμοκρασία -9 °C και προορίζεται μόνο για κονσερβοποίηση.

- (7) Οι απαιτήσεις αυτές θα πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα πλοία-καταψύκτες είναι εξοπλισμένα ώστε να μπορούν να καταψύχουν τόνο σε άλμη στους -18 °C για προκαθορισμένο χρονικό διάστημα. Επιπλέον, οι ενδιαφερόμενοι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να είναι σε θέση να παρακολουθούν τη θερμοκρασία της άλμης σε πραγματικό χρόνο, χρησιμοποιώντας μέσα εξ αποστάσεως επικοινωνίας. Τα στοιχεία αυτά θα πρέπει να παραμένουν στη διάθεση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών. Η κατάλληλη ικανότητα κατάψυξης των πλοίων-καταψυκτών στα οποία καταψύχεται τόνος σε άλμη θα πρέπει να προσδιορίζεται κατά τη διαδικασία έγκρισης των εν λόγω πλοίων-καταψυκτών, ώστε να μπορούν οι αρμόδιες αρχές να αναγνωρίζουν τον τόνο που προέρχεται από τα εν λόγω πλοία-καταψύκτες κατά τη διάρκεια επίσημων ελέγχων και να λαμβάνουν μέτρα κατά των επιχειρήσεων που διαθέτουν παράνομα στην αγορά τόνο που δεν έχει καταψυχθεί σε θερμοκρασία -18 °C. Τα μέτρα αυτά θα πρέπει να διασφαλίζουν την ορθή λειτουργία της εσωτερικής αγοράς, προστατεύοντας παράλληλα τους καταναλωτές, σύμφωνα με τους στόχους του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.
- (8) Επιπλέον, είναι αναγκαίο να καθοριστούν αυστηρές παράμετροι χρόνου/θερμοκρασίας για την κατάψυξη του τόνου σε άλμη σε εσωτερική θερμοκρασία -18 °C σε πλοία-καταψύκτες που έχουν εγκριθεί για την εν λόγω δραστηριότητα. Η μείωση της θερμοκρασίας θα πρέπει να πραγματοποιείται με συνεχή διαδικασία και με την επιφύλαξη της συμμόρφωσης με τις καθορισμένες απαιτήσεις. Ειδικότερα, θα πρέπει να καθοριστεί η συνολική διάρκεια της διαδικασίας κατάψυξης.
- (9) Το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρη I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (10) Το παράρτημα III τμήμα XVI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ειδικές απαιτήσεις για ορισμένα ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα για τα οποία η επεξεργασία της πρώτης ύλης αποκλείει κάθε κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων. Τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που έχουν εγκριθεί ως πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008³ αποτελούν και αυτά τέτοιου είδους ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα, δεδομένου ότι η παραγωγή των εν λόγω προσθέτων αποκλείει αυτούς τους κινδύνους και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να συμπεριληφθούν στο τμήμα XVI του εν λόγω παραρτήματος. Ορισμένα από αυτά τα πρόσθετα προέρχονται από έντομα και, ως εκ τούτου, τα έντομα θα πρέπει να επιτρέπονται ως πρώτες ύλες για ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα. Κατά συνέπεια, το παράρτημα III τμήμα XVI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (11) Για να δοθεί στα ενδιαφερόμενα μέρη ο απαραίτητος χρόνος για να θέσουν σε εφαρμογή διαδικασίες συμμόρφωσης με τις νέες απαιτήσεις που απορρέουν από τις τροποποιήσεις του τμήματος VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ο παρών κανονισμός θα πρέπει να εφαρμοστεί από [...] [Υπηρεσία Εκδόσεων: να προστεθεί ημερομηνία που αντιστοιχεί σε 90 ημέρες από την έναρξη

³ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

ισχύος του παρόντος κανονισμού. Η ημερομηνία αυτή θα πρέπει να είναι η ίδια με εκείνη του άρθρου 2 του σχεδίου πράξης]

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Το σημείο 2 του παραρτήματος του παρόντος κανονισμού εφαρμόζεται από [...] *[Υπηρεσία Εκδόσεων: να προστεθεί ημερομηνία 90 μήνες από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού]*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 18.7.2025

*Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN*