



Brüssel, 22. august 2025
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

SAATEMÄRKUSED

Saatja:	Euroopa Komisjoni peasekretär, allkirjastanud Martine DEPREZ, direktor
Kättesaamise kuupäev:	21. august 2025
Saaja:	Thérèse BLANCHET, Euroopa Liidu Nõukogu peasekretär
Komisjoni dok nr:	C(2025) 4809 final
Teema:	KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) .../..., 18.7.2025, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa seoses kodukabiloomade hädatapmist, soolvees külmutatud tuuni ja kõrgrafineeritud tooteid käsitlevate hügieeni erieeskirjadega

Käesolevaga edastatakse delegatsioonidele dokument C(2025) 4809 final.

Lisatud: C(2025) 4809 final

Brüssel, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) .../...,

18.7.2025,

**millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa
seoses kodukabiloomade hädatapmist, soolvees külmutatud tuuni ja kõrgrafineeritud
tooteid käsitlevate hügieeni erieeskirjadega**

(EMPs kohaldatav tekst)

SELETUSKIRI

1. DELEGEERITUD ÕIGUSAKTI TAUST

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 853/2004¹ on sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid toidukäitlejatele. Kõnealuse määrusega antakse komisjonile õigus võtta vastu delegeeritud õigusakte, millega muudetakse määruse II ja III lisa.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki I osa punkti C alapunktis 1 on nõutud, et külmutuslaevadel peavad olema piisava võimsusega külmutusseadmed, et külmutada kala pideva protsessina võimalikult kiiresti ja võimalikult lühikese muutumatu temperatuuri etapi kestusega sisetemperatuurini vähemalt -18°C . Vastavalt kõnealuse VIII jao I peatüki II osa punktile 7 tuleb konserveerimiseks ettenähtud tervete kalade külmutamisel soolvees saavutada temperatuur vähemalt -9°C . Samuti on selles punktis sätestatud, et isegi kui need terved kalad külmutatakse seejärel temperatuuril -18°C , tohib need siiski ette näha üksnes konserveerimiseks.

Riiklike pädevate asutuste tehtud ametlik kontroll ja komisjoni auditid on näidanud, et teatavad toidukäitlejad lasevad ebaseaduslikult turule värske tuunina sellist tuuni, mis on külmutatud soolvees temperatuuril -9°C ja mida tohiks seega kasutada üksnes konserveerimiseks. Lisaks kasutavad käitlejad ebaseaduslikult lisaaineid, et muuta soolvees -9°C juures külmutatud tuuni värvust, et see näeks välja nagu värske tuun. See ei vasta värske kala seisundile ja seega on tegemist pettusega, millega kaasnevad tarbijatele terviseriskid.

Konsultatsioonides liikmesriikide pädevate asutuste ja sidusrühmade organisatsioonidega on selgunud, et hiljutine tehnoloogia areng on parandanud külmutuslaevade külmutusvõimsust. Sellest tulenevalt on toidukäitlejad teinud oma laevadel investeeringuid soolvees külmutamise võimsusesse, et nad saaksid oma tuunisaagi külmutada soolvees temperatuuril -18°C , mis vastab määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki I osa punkti C alapunktile 1. Kuna teatavates tingimustes soolvees -18°C juures külmutatud tuun ei oksüdeeru, ei muutu ka värvus. Seega võib sellist tuuni viia turule ka muul viisil kui tuunikonservidena.

Määruse eelnõuga kehtestatakse tingimused tuuni külmutamiseks külmutuslaevade pardal soolvees temperatuuril -18°C . Tuunid püüdnud ja soolvees -18°C juures külmutanud laeva külmutusvõimsus tuleks märkida laeva heakskiitmisel. See hõlbustab ametlikku kontrolli, lihtsustades asjakohase külmutusvõimsusega laevadel püütud ja külmutatud tuuni kindlakstegemist.

Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatükki I ja II jaotist vastavalt muuta.

Lisaks on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VI peatükis lubatud hädatapmine väljaspool tapamaja, kui on täidetud teatavad nõuded. Kõnealuse VI peatüki punkti 5 kohaselt peab tapetud loomaga kaasas olema toidukäitleja deklaratsioon. Kõnealuse deklaratsiooni sisu tuleb lisada toiduahelat käsitleva teabe hulka kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa III jaoga. Selguse huvides ja võimaliku dubleerimise vältimiseks tuleks VI peatüki punkt 5 asendada viitega toiduahelat käsitlevale teabele.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XVI jaos on sätestatud erinõuded kõrgrafineeritud toodetele, mille puhul on toorainete töötlemisega välistatud kõik riskid loomade või inimeste tervisele. Loomsed saadused, mida on lubatud kasutada toidu lisaainetena vastavalt Euroopa

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

Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008,² on samuti sellised kõrgrafineeritud tooted ja tuleks seetõttu lisada nimetatud XVI jakku. Lisaks võetakse kasutusele alternatiivne töötlemisviis rasva derivaatide (D3-vitamiin) tootmiseks, kuna see ei kujuta endast ohtu loomade ega inimeste tervisele.

2. ÕIGUSAKTI VASTUVÕTMISELE EELNENUD KONSULTEERIMINE

Teatavaid määruse (EÜ) nr 853/2004 III lissasse tehtavaid kavandatud muudatusi taotlesid liikmesriikide pädevad asutused ja teatavad erasektori sidusrühmade organisatsioonid. Neid on arutatud kõigi liikmesriikide pädevaid asutusi esindava asjaomase eksperdirühma mitmel koosolekul ning kõnealused eksperdid toetavad neid laialdaselt.

Lisaks konsulteeriti erasektori sidusrühmade organisatsioonidega.

Komisjon viis käesoleva delegeeritud määruse vastuvõtmise eel läbi avalikud konsultatsioonid, mis toimusid avatult ja läbipaistvalt kooskõlas korraga, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi, Euroopa Liidu Nõukogu ja Euroopa Komisjoni vahel 13. aprillil 2016. aastal sõlmitud institutsioonidevahelises parema õigusloome kokkuleppes³.

3. DELEGEERITUD ÕIGUSAKTI ÕIGUSLIK KÜLG

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa tuleks muuta delegeeritud määrusega, mis võetakse vastu vastavalt kõnealuse määruse artikli 10 lõike 1 teise lõigu punktidele c, d ja e.

² Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ ELT L 123, 12.5.2016, lk 1.

KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) .../...,

18.7.2025,

millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa seoses kodukabiloomade hädatapmist, soolvees külmutatud tuuni ja kõrgrafineeritud tooteid käsitlevate hügieeni erieeskirjadega

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 853/2004, milles sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid,¹ eriti selle artikli 10 lõike 1 teise lõigu punkte a, b, c, d ja e,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruses (EÜ) nr 853/2004 on sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad toidukäitlejatele. Toidukäitlejad peavad muu hulgas täitma kõnealuse määruse III lisa sätestatud erinõudeid.
- (2) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VI peatükis on sätestatud, et toidukäitlejad peavad tagama, et väljaspool tapamaja hädatapetud kodukabiloomade liha võib kasutada inimtoiduks üksnes juhul, kui liha vastab selles peatükis sätestatud nõuetele. Kõnealuse VI peatüki punkti 5 kohaselt peab tapetud loomaga tapamajas kaasas olema toidukäitleja deklaratsioon. Selle deklaratsiooni sisu tuleb lisada toiduahelat käsitlevasse teabesse, mida nõutakse määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa III jao punkti 3 kohaselt. Selguse huvides ja võimaliku dubleerimise vältimiseks tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VI peatüki punkt 5 asendada viitega kõnealuse määruse II lisa III jao kohaselt nõutavale toiduahelat käsitlevale teabele.
- (3) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki I osa punkti C alapunktis 1 on nõutud, et külmutuslaevadel peavad olema piisava võimsusega külmutusseadmed, et külmutada kala pideva protsessina võimalikult kiiresti ja võimalikult lühikese muutumatu temperatuuri etapi kestusega sisetemperatuurini vähemalt -18°C . Kõnealuse osa punkti C alapunktis 2 on nõutud, et külmutuslaevadel peavad olema külmaseadmed, millel on piisav võimsus kalandustoodete hoidmiseks ladustrümmides temperatuuril vähemalt -18°C . Vastavalt määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki II osa punktile 7 peavad konserveerimiseks ettenähtud terved kalad soolvees külmutamisel saavutama temperatuuri vähemalt -9°C . Selles punktis on ka sätestatud, et isegi kui esialgu soolvees vähemalt -9°C juures külmutatud terved kalad on hiljem külmutatud temperatuuril -18°C , tuleb need kalad ette näha konserveerimiseks.

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

- (4) Liikmesriikide tehtud ametlik kontroll ning komisjoni poolt nii liikmesriikides kui ka kolmandates riikides tehtud auditid ja ametlik kontroll on näidanud, et külmutuslaevad ei ole suutnud tuuni soolvees külmutamisel saavutada temperatuuri -18°C . Auditaruannetes on märgitud, et teatavad toidukäitlejad on ebaseaduslikult lasknud värsket tuunina turule tuuni, mis on olnud külmutatud soolvees temperatuuril -9°C . Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki II osa punkti 7 kohaselt tuleb selline tuun ette näha üksnes konserveerimiseks. Selle turulelaskmine võib tuua kaasa terviseriske tarbijatele, kuna ülemäärane histamiini teke põhjustab skumbriamürgistust.
- (5) Toidu- ja söödaalase kiirhoiatussüsteemi (RASFF) kaudu on esitatud üha rohkem teateid histamiini taseme kohta, mis ületab komisjoni määruse (EÜ) nr 2073/2005² I lisa I peatüki reas 1.26 sätestatud piirmäära ning mis esineb sulatatud vaakumpakendis tuuni seljafilees, mida on töödeldud lisaainetega, ning selliste toodete tarbimisega seotud skombroidsete toidumürgistuste kohta. Liikmesriigid on võtnud pärast ametlikku kontrolli meetmeid, kuid hiljutised RASFFi teated näitasid, et need meetmed ei ole probleemi lahendanud.
- (6) Komisjoni konsultatsioonid liikmesriikide pädevate asutuste ja sidusrühmade organisatsioonidega näitasid, et teatavate laevade pardal kasutatavad külmutustehnoloogiad on oluliselt paranenud ning nüüd on teatavate tingimuste kohaldamisel võimalik külmutada tuuni soolvees temperatuuril -18°C , säilitades tuuni organoleptilised omadused ja tagades tuuni ohutuse. Seepärast on asjakohane kehtestada nõuded valmis kalandustoodete tootmiseks ettenähtud tuuni külmutamise kohta soolvees temperatuuril -18°C . Need nõuded peaksid samuti tagama, et ettevõtjad teevad asjakohaseid enesekontrolle ja hõlbustavad pädevate asutuste tehtavat ametlikku kontrolli, mis on vajalik kõnealuste külmutuslaevade eristamiseks nendest, mis külmutavad tuuni soolvees temperatuuril -9°C ja millel püütud tuun on ette nähtud üksnes konserveerimiseks.
- (7) Need nõuded peaksid tagama, et külmutuslaevad paigaldavad sellise varustuse, et nad suudaksid külmutada tuuni soolvees -18°C juures eelnevalt kindlaksmääratud aja jooksul. Lisaks peaks asjaomastel toidukäitlejatel olema võimalik kaugsidevahendite abil jälgida soolvee temperatuuri reaalselt. Sellised andmed tuleks hoida liikmesriikide pädevatele asutustele kättesaadavana. Tuuni soolvees külmutavate külmutuslaevade vastav külmutusvõimsus tuleks ära märkida selliste laevade heakskiitmismenetluse käigus, et pädevad asutused saaksid ametliku kontrolli ajal tuvastada sellistelt laevadelt tuleva tuuni ning võtta meetmeid toidukäitlejate suhtes, kes lasevad ebaseaduslikult turule tuuni, mis ei ole külmutatud -18°C juures. Need meetmed peaksid kooskõlas määruse (EÜ) 853/2004 eesmärkidega tagama siseturu nõuetekohase toimimise ja kaitsma tarbijaid.
- (8) Lisaks on vaja kehtestada ranged aja ja temperatuuri näitajad tuuni külmutamiseks soolvees temperatuuril -18°C selle tegevuse jaoks heakskiidetud külmutuslaevades. Temperatuuri alandamine peaks toimuma pideva protsessina ja vastavalt kehtestatud nõuetele. Eelkõige tuleks kindlaks määrata külmutusprotsessi kogukestus.
- (9) Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki I ja II osa vastavalt muuta.

² Komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta (ELT L 338, 22.12.2005, lk 1–26, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

- (10) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XVI jaos on sätestatud erinõuded teatavatele kõrgrafineeritud toodetele, mille puhul toidukäitlejad peavad tagama, et toorainete töötlemisega välistatakse kõik riskid loomade või inimeste tervisele. Loomsed saadused, mida on vastavalt määrusele (EÜ) nr 1333/2008³ lubatud kasutada toidu lisaainetena, on samuti sellised kõrgrafineeritud tooted, kuna selliste lisaainetootmine kõrvaldab kõnealused riskid, ning seetõttu tuleks need lisada kõnealuse lisa XVI jakku. Mõned neist lisaainetest on saadud putukatest ja seetõttu tuleks lubada putukate kasutamine toorainena kõrgrafineeritud toodetes. Seetõttu tuleks määruse (EL) 853/2004 III lisa XVI jagu vastavalt muuta.
- (11) Selleks et anda huvitatud isikutele piisavalt aega menetluste kehtestamiseks, et täita käesoleva määrusega määruse (EÜ) 853/2004 III lisa VIII jao muudatustest tulenevaid uusi nõudeid, tuleks käesolevat määrust kohaldada alates [...] [*väljaannete talitus, palun lisada kuupäev, mis vastab 90 päevale alates käesoleva määruse jõustumisest. See peaks olema sama kuupäev, mis on sätestatud õigusakti eelnõu artiklis 2*]

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesoleva määruse lisa punkti 2 kohaldatakse siiski alates [...] [*väljaannete talitus, palun lisada kuupäev, mis vastab 90 päevale alates käesoleva määruse jõustumisest*].

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 18.7.2025

Komisjoni nimel
president
Ursula VON DER LEYEN

³ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainetete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16–33, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).