

**Bruxelles, le 22 août 2025
(OR. en)**

12194/25

**VETER 87
FOOD 74
DELECT 111**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Pour la secrétaire générale de la Commission européenne, Madame Martine DEPREZ, directrice
Date de réception:	21 août 2025
Destinataire:	Madame Thérèse BLANCHET, secrétaire générale du Conseil de l'Union européenne
N° doc. Cion:	C(2025) 4809 final
Objet:	RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION du 18.7.2025 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles spécifiques d'hygiène applicables à l'abattage d'urgence des ongulés domestiques, au thon congelé en saumure et aux produits hautement raffinés

Les délégations trouveront ci-joint le document C(2025) 4809 final.

p.j.: C(2025) 4809 final



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 18.7.2025
C(2025) 4809 final

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION

du 18.7.2025

modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles spécifiques d'hygiène applicables à l'abattage d'urgence des ongulés domestiques, au thon congelé en saumure et aux produits hautement raffinés

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

EXPOSÉ DES MOTIFS

1. CONTEXTE DE L'ACTE DÉLÉGUÉ

Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil¹ établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il habilite la Commission à adopter des actes délégués modifiant ses annexes II et III.

La section VIII, chapitre I, partie I.C, point 1), de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 exige que les bateaux congélateurs disposent d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C. Conformément à la section VIII, chapitre I, partie II, point 7, lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas - 9 °C. Ce point stipule également que, même s'ils sont ensuite congelés à une température de - 18 °C, ces poissons entiers ne peuvent toujours qu'être destinés à être mis en conserve.

Les contrôles officiels effectués par les autorités compétentes nationales et les audits de la Commission ont montré que certains exploitants du secteur alimentaire mettent illégalement sur le marché, en tant que thon frais, du thon congelé en saumure à une température de - 9 °C et ne pouvant donc être destiné qu'à être mis en conserve. En outre, les exploitants utilisent des additifs de manière illégale pour modifier la couleur du thon congelé en saumure à une température de - 9 °C et le faire ressembler à du thon frais. Cela ne correspond pas à l'état réel du poisson; il s'agit donc d'une pratique frauduleuse qui comporte des risques pour la santé des consommateurs.

Des consultations avec les autorités compétentes des États membres et des organisations de parties prenantes ont montré que les évolutions technologiques récentes ont permis d'améliorer la capacité de congélation des bateaux congélateurs. Les exploitants du secteur alimentaire ont donc investi dans la capacité de congélation en saumure de leurs bateaux afin que le thon qu'ils capturent puisse être congelé en saumure à une température de - 18 °C conformément à la section VIII, chapitre I, partie I.C, point 1), du règlement (CE) n° 853/2004. Étant donné que le thon congelé en saumure à une température de - 18 °C et dans certaines conditions ne s'oxyde pas, il ne subit pas non plus de changement de couleur. Par conséquent, ce thon peut être mis sur le marché sous d'autres formes qu'en conserve.

Le projet de règlement établit les conditions de congélation du thon en saumure à une température de - 18 °C à bord des bateaux congélateurs. Il convient de déterminer, lors de son agrément, la capacité de congélation du bateau congélateur qui a capturé le thon et l'a congelé en saumure à une température de - 18 °C. Cela simplifiera les contrôles officiels, en facilitant l'identification des thons capturés et congelés à bord de bateaux disposant d'une capacité de congélation appropriée.

Il convient donc de modifier la section VIII, chapitre I, parties I et II, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 en conséquence.

En outre, la section I, chapitre VI, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 autorise l'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir si certaines exigences sont respectées. Le point 5) de ce chapitre VI exige qu'une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire soit

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

acheminée avec l'animal abattu. Le contenu de cette déclaration est inclus dans les informations sur la chaîne alimentaire requises conformément à la section III de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004. Par souci de clarté et afin d'éviter d'éventuels doublons, il convient de remplacer le point 5) du chapitre VI par une référence aux informations sur la chaîne alimentaire.

Enfin, la section XVI de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 établit des exigences spécifiques applicables aux produits hautement raffinés pour lesquels le traitement des matières premières élimine tout risque pour la santé publique ou animale. Les produits d'origine animale autorisés en tant qu'additifs alimentaires conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil² font également partie de ces produits hautement raffinés et devraient donc être ajoutés à la section XVI. En outre, un traitement alternatif pour la production de dérivés lipidiques (vitamine D3) est instauré, puisqu'il ne présente aucun risque pour la santé publique ou animale.

2. CONSULTATIONS AVANT L'ADOPTION DE L'ACTE

Certaines des modifications qu'il est proposé d'apporter à l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ont été demandées par les autorités compétentes des États membres et par certaines organisations de parties prenantes privées. Les modifications ont été examinées au cours de plusieurs réunions du groupe d'experts compétent, représentant les autorités compétentes de tous les États membres, et elles font l'objet d'un large consensus parmi ces experts.

Des organisations de parties prenantes privées ont également été consultées.

Avant d'adopter le règlement délégué proposé, la Commission a mené des consultations publiques de manière ouverte et transparente, conformément aux procédures définies dans l'accord interinstitutionnel «Mieux légiférer» conclu le 13 avril 2016 entre le Parlement européen, le Conseil de l'Union européenne et la Commission européenne³.

3. ÉLÉMENTS JURIDIQUES DE L'ACTE DÉLÉGUÉ

Les modifications de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 devraient être apportées par un règlement délégué adopté en vertu de l'article 10, paragraphe 1, deuxième alinéa, points c), d) et e), du règlement (CE) n° 853/2004.

² Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16; ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ JO L 123 du 12.5.2016, p. 1.

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION

du 18.7.2025

modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles spécifiques d'hygiène applicables à l'abattage d'urgence des ongulés domestiques, au thon congelé en saumure et aux produits hautement raffinés

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale¹, et notamment son article 10, paragraphe 1, deuxième alinéa, points a), b), c), d) et e),

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Les exploitants du secteur alimentaire sont notamment tenus de respecter les exigences spécifiques énoncées à l'annexe III dudit règlement.
- (2) La section I, chapitre VI, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la viande provenant d'ongulés domestiques ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir puisse être destinée à la consommation humaine uniquement si elle est conforme aux exigences mentionnées dans ledit chapitre. Le point 5 de ce chapitre VI exige qu'une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire soit acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir. Le contenu de cette déclaration est inclus dans les informations sur la chaîne alimentaire requises conformément à la section III, point 3, de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004. Par souci de clarté et afin d'éviter d'éventuels doublons, il convient de remplacer le chapitre VI, point 5), de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 par une référence aux informations sur la chaîne alimentaire requises conformément à la section III de l'annexe II dudit règlement.
- (3) La section VIII, chapitre I, partie I.C, point 1), de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 exige que les bateaux congélateurs disposent d'un équipement de congélation d'une puissance suffisante pour congeler les produits de la pêche aussi rapidement que possible dans le cadre d'un processus continu et avec un palier de congélation aussi court que possible, de manière à atteindre une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C. Le point 2) de ladite partie exige que les bateaux congélateurs

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

disposent d'installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir les produits de la pêche dans les locaux d'entreposage à une température ne dépassant pas - 18 °C. Conformément à la section VIII, chapitre I, partie II, point 7, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas - 9 °C. Ce point stipule également que, même s'ils sont ensuite congelés à une température de - 18 °C, les poissons entiers initialement congelés en saumure à une température ne dépassant pas - 9 °C doivent être destinés à être mis en conserve.

- (4) Les contrôles officiels effectués par les États membres, et les audits et contrôles officiels réalisés par la Commission tant dans les États membres que dans les pays tiers, ont montré que, dans la pratique, les bateaux congélateurs ne pouvaient pas atteindre une température de - 18 °C pour la congélation du thon en saumure. Les rapports d'audit ont également révélé que certains exploitants du secteur alimentaire avaient illégalement mis sur le marché, en tant que thon non transformé destiné à la consommation humaine directe, du thon congelé en saumure à une température de - 9 °C. Conformément à la section VIII, chapitre I, partie II, point 7, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, ce thon ne peut être destiné qu'à être mis en conserve. Cette pratique peut présenter des risques pour la santé des consommateurs, car une production excessive d'histamine entraîne des cas de scombrotisme.
- (5) De plus en plus de notifications sont émises dans le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) concernant la présence d'histamine à un taux supérieur à la limite fixée au chapitre 1, ligne 1.26, de l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission² dans les longes de thon décongelées, conditionnées sous vide et traitées avec des additifs, et des cas de scombrotisme associés à la consommation de ces produits. Les États membres ont pris des mesures à la suite de contrôles officiels, mais des notifications RASFF récentes ont montré que ces mesures n'avaient pas permis de résoudre le problème.
- (6) Les consultations de la Commission avec les autorités compétentes des États membres et des organisations de parties prenantes ont montré que les technologies de congélation à bord de certains bateaux se sont considérablement améliorées et qu'il est désormais possible de congeler le thon en saumure à une température de - 18 °C tout en maintenant ses caractéristiques organoleptiques et en garantissant la sécurité du thon lorsqu'il est soumis à certaines conditions. Il convient donc d'établir des exigences concernant la congélation en saumure, à une température de - 18 °C, du thon destiné à la production de produits préparés de la pêche. Ces exigences devraient également garantir que les exploitants effectuent des autocontrôles appropriés, et faciliter les contrôles officiels devant être effectués par les autorités compétentes, qui sont nécessaires pour différencier ces bateaux congélateurs de ceux qui congèlent en saumure, à une température de - 9 °C, du thon uniquement destiné à être mis en conserve.
- (7) Elles devraient permettre de s'assurer que les bateaux congélateurs sont équipés de manière à pouvoir congeler le thon en saumure à une température de - 18 °C pendant une durée prédéfinie. En outre, les exploitants du secteur alimentaire concernés devraient être en mesure de surveiller la température de la saumure en temps réel, à

² Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

l'aide de moyens de communication à distance. Ces données devraient être tenues à la disposition des autorités compétentes des États membres. La capacité de congélation appropriée pour les bateaux congélateurs congelant du thon en saumure devrait être déterminée au cours de la procédure d'agrément de ces bateaux afin de permettre aux autorités compétentes d'identifier le thon provenant de ceux-ci lors des contrôles officiels et de prendre des mesures à l'encontre des exploitants mettant illégalement sur le marché du thon qui n'est pas congelé à une température de - 18 °C. Ces mesures devraient assurer le bon fonctionnement du marché intérieur tout en protégeant les consommateurs, conformément aux objectifs du règlement (CE) n° 853/2004.

- (8) En outre, il est nécessaire de fixer des paramètres de durée/température stricts pour la congélation du thon en saumure à une température à cœur de - 18 °C dans les bateaux congélateurs agréés pour cette activité. La diminution de la température devrait s'effectuer dans le cadre d'un processus continu et sous réserve du respect des exigences établies. En particulier, il convient de déterminer la durée totale du processus de congélation.
- (9) La section VIII, chapitre I, parties I et II, de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 devrait être modifiée en conséquence.
- (10) La section XVI de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 établit des exigences spécifiques applicables à certains produits hautement raffinés pour lesquels les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le traitement des matières premières élimine tout risque pour la santé publique ou animale. Les produits d'origine animale autorisés en tant qu'additifs alimentaires conformément au règlement (CE) n° 1333/2008³ font également partie de ces produits hautement raffinés, étant donné que la production de ces additifs écarte ces risques; ils devraient donc être inclus à la section XVI de ladite annexe. Certains de ces additifs sont dérivés d'insectes. Par conséquent, les insectes devraient être autorisés en tant que matières premières pour des produits hautement raffinés. Il convient dès lors de modifier en conséquence la section XVI de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004.
- (11) Afin de laisser aux parties intéressées le temps nécessaire pour mettre en place des procédures pour se conformer aux nouvelles exigences résultant des modifications apportées à la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 par le présent règlement, il convient que ce dernier soit applicable à partir du [...] [*Office des publications: veuillez insérer la date correspondant à 90 jours à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement. Il devrait s'agir de la même date que celle fixée à l'article 2 du projet d'acte.*]

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

³ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Toutefois, le point 2) de l'annexe du présent règlement est applicable à partir du [...] [*Office des publications: veuillez insérer la date correspondant à 90 jours à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement*].

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 18.7.2025

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN