

Bruxelles, 22. kolovoza 2025.
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

POP RATNA BILJEŠKA

Od:	Glavna tajnica Europske komisije, potpisala direktorica Martine DEPREZ
Datum primitka:	21. kolovoza 2025.
Za:	Thérèse BLANCHET, glavna tajnica Vijeća Europske unije
Br. dok. Kom.:	C(2025) 4809 final
Predmet:	DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../... od 18.7.2025. o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu određenih higijenskih pravila za prisilno klanje domaćih papkara i kopitara, za tunu zamrznutu u salamuri i za visokorafinirane proizvode

Za delegacije se u prilogu nalazi dokument C(2025) 4809 final.

Priloženo: C(2025) 4809 final



EUROPSKA
KOMISIJA

Bruxelles, 18.7.2025.
C(2025) 4809 final

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../...

od 18.7.2025.

o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu određenih higijenskih pravila za prisilno klanje domaćih papkara i kopitara, za tunu zamrznutu u salamuri i za visokorafinirane proizvode

(Tekst značajan za EGP)

OBRAZLOŽENJE

1. KONTEKST DELEGIRANOG AKTA

U Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća¹ utvrđena su određena pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom. Njome se Komisija ovlašćuje za donošenje delegiranih akata o izmjeni priloga II. i III. toj uredbi.

U odjeljku VIII. poglavlju I. dijelu I.C. točki 1. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 propisano je da brodovi hladnjače moraju imati opremu za zamrzavanje s dovoljnim kapacitetom za najbrže moguće kontinuirano zamrzavanje i s najkraćim mogućim razdobljem termičkog zastoja, kako bi se postigla temperatura u središtu od najviše –18 °C. U skladu s odjeljkom VIII. poglavljem I. dijelom II. točkom 7., ako se cijela riba koja je namijenjena konzerviranju zamrzava u salamuri, temperatura ne smije biti viša od –9 °C. U toj je točki također utvrđeno da čak i ako je cijela riba naknadno zamrznuta na temperaturu od –18 °C, mora biti namijenjena isključivo konzerviranju.

Službene kontrole koje su provela nacionalna nadležna tijela i revizije Komisije pokazale su da određeni subjekti u poslovanju s hranom nezakonito na tržište kao svježu tunu stavljaju tunu koja je zamrznuta u salamuri na temperaturu od –9 °C i stoga je smjela biti namijenjena isključivo konzerviranju. Osim toga, gospodarski subjekti nezakonito upotrebljavaju aditive kako bi promijenili boju tune zamrznute u salamuri na temperaturu od –9 °C i kako bi riba izgledala kao svježa tuna. To ne odgovara stvarnom stanju ribe te je stoga riječ o prijevarnoj praksi koja potrošače izlaže rizicima za zdravlje.

Savjetovanja s nadležnim tijelima država članica i organizacijama dionika pokazala su da je najnovija tehnologija omogućila poboljšanje kapaciteta zamrzavanja brodova hladnjača. Stoga su subjekti u poslovanju s hranom uložili u kapacitet zamrzavanja u salamuri svojih plovila tako da ulov tune mogu zamrznuti u salamuri na temperaturu od –18 °C u skladu s odjeljkom VIII. poglavljem I. dijelom I.C. točkom 1. Uredbe (EZ) br. 853/2004. Budući da tuna zamrznuta u salamuri na temperaturu od –18 °C pod određenim uvjetima ne oksidira, ne mijenja joj se ni boja. Stoga se takva tuna može staviti na tržište ne samo kao konzervirana tuna.

Nacrtom uredbe utvrđuju se uvjeti za zamrzavanje tune u salamuri na brodovima hladnjačama na temperaturu od –18 °C. Kapacitet zamrzavanja broda hladnjače kojim se lovi i na kojem se zamrzava tuna u salamuri na temperaturu od –18 °C trebalo bi utvrditi tijekom postupka njegova odobravanja. To će olakšati službene kontrole jer će se olakšati identifikacija tune ulovljene i zamrznute na plovilima koja imaju odgovarajući kapacitet zamrzavanja.

Odjeljak VIII. poglavlje I. dijelove I. i II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.

Nadalje, u odjeljku I. poglavlju VI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 dopušteno je prisilno klanje izvan klaonice ako su ispunjeni određeni uvjeti. U poglavlju VI. točki 5. propisano je da se zajedno sa zaklanom životinjom mora poslati izjava subjekta u poslovanju s hranom. Sadržaj te izjave uključen je u podatke o prehranbenom lancu u skladu s odjeljkom III. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004. Radi jasnoće i izbjegavanja mogućeg udvostručavanja, poglavlje VI. točku 5. trebalo bi zamijeniti upućivanjem na podatke o prehranbenom lancu.

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

Naposljetku, u odjeljku XVI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeni su posebni zahtjevi za visokorafinirane proizvode u skladu s kojima se obradom sirovina otklanjaju rizici za zdravlje ljudi ili životinja. Proizvodi životinjskog podrijetla koji su odobreni kao prehrambeni aditivi u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća² također su takvi visokorafinirani proizvodi te bi ih stoga trebalo dodati u taj odjeljak XVI. Osim toga, uvodi se alternativna obrada za proizvodnju derivata masti (vitamin D3) jer ne predstavlja rizik za zdravlje ljudi ili životinja.

2. SAVJETOVANJA PRIJE DONOŠENJA AKTA

Neke predložene izmjene Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 zatražili su nadležna tijela država članica i određene organizacije privatnih dionika. O njima se raspravljalo na nekoliko sastanaka mjerodavne stručne skupine koja predstavlja nadležna tijela svih država članica i ti su ih stručnjaci u velikoj mjeri podržali.

Osim toga, provedeno je savjetovanje s organizacijama privatnih dionika.

Komisija je prije donošenja ove Delegirane uredbe provela otvorena i transparentna javna savjetovanja u skladu s postupcima utvrđenima u Međuinstitucijskom sporazumu od 13. travnja 2016. između Europskog parlamenta, Vijeća Europske unije i Europske komisije o boljoj izradi zakonodavstva³.

3. PRAVNI ELEMENTI DELEGIRANOG AKTA

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi izmijeniti delegiranom uredbom donesenom na temelju njezina članka 10. stavka 1. drugog podstavka točaka (c), (d) i (e).

² Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ SL L 123, 12.5.2016., str. 1.

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../...

od 18.7.2025.

o izmjeni Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu određenih higijenskih pravila za prisilno klanje domaćih papkara i kopitara, za tunu zamrznutu u salamuri i za visokorafinirane proizvode

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla¹, a posebno njezin članak 10. stavak 1. drugi podstavak točke (a), (b), (c), (d) i (e), budući da:

- (1) Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se određena pravila o higijeni hrane životinjskog podrijetla kojih se moraju pridržavati subjekti u poslovanju s hranom. Subjekti u poslovanju s hranom dužni su ispunjavati, među ostalim, posebne uvjete utvrđene u Prilogu III. toj uredbi.
- (2) U odjeljku I. poglavlju VI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeno je da subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se meso domaćih papkara i kopitara koji su prisilno zaklani izvan klaonice može upotrebljavati za prehranu ljudi jedino ako ispunjava uvjete utvrđene u tom poglavlju. U poglavlju VI. točki 5. propisano je da se zajedno sa zaklanom životinjom u klaonicu mora poslati izjava subjekta u poslovanju s hranom. Sadržaj te izjave uključen je u podatke o prehranbenom lancu koji se zahtijevaju u skladu s odjeljkom III. točkom 3. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004. Radi jasnoće i izbjegavanja mogućeg udvostručavanja, poglavlje VI. točku 5. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi zamijeniti upućivanjem na podatke o prehranbenom lancu koji se zahtijevaju u skladu s odjeljkom III. Priloga II. toj uredbi.
- (3) U odjeljku VIII. poglavlju I. dijelu I.C. točki 1. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 propisano je da brodovi hladnjače moraju imati opremu za zamrzavanje s dovoljnim kapacitetom za najbrže moguće kontinuirano zamrzavanje i s najkraćim mogućim razdobljem termičkog zastoja, kako bi se postigla temperatura u središtu od najviše – 18 °C. U točki 2. tog dijela propisano je da brodovi hladnjače moraju imati rashladnu opremu s dovoljnim kapacitetom za održavanje proizvoda ribarstva u skladišnim prostorima na temperaturi od najviše –18 °C. U skladu s odjeljkom VIII. poglavljem I. dijelom II. točkom 7. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004, ako se cijela riba koja je namijenjena konzerviranju zamrzava u salamuri, njezina temperatura ne smije biti viša od –9 °C. U toj je točki također utvrđeno da čak i ako je naknadno zamrznuta na

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

temperaturu od -18°C , cijela riba koja je prvotno zamrznuta u salamuri na temperaturu od najviše -9°C mora biti namijenjena konzerviranju.

- (4) Službene kontrole koje su provele države članice te revizije i službene kontrole koje je provela Komisija u državama članicama i u trećim zemljama pokazale su da brodovi hladnjače u praksi ne mogu postići temperaturu od -18°C za zamrzavanje tune u salamuri. Izvješća o reviziji također su pokazala da određeni subjekti u poslovanju s hranom nezakonito stavljaju na tržište kao neprerađenu tunu za izravnu ljudsku potrošnju tunu koja je zamrznuta u salamuri na temperaturu od -9°C . U skladu s odjeljkom VIII. poglavljem I. dijelom II. točkom 7. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 takva tuna može biti namijenjena isključivo konzerviranju. Takva praksa može potrošače izložiti rizicima za zdravlje jer prekomjerna proizvodnja histamina uzrokuje skombrotoksizam.
- (5) U Sustavu brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje (RASFF) objavljuje se sve veći broj obavijesti o prisutnosti histamina iznad granične vrijednosti utvrđene u retku 1.26. poglavlja I. Priloga I. Uredbi Komisije (EZ) br. 2073/2005² u vakuumiranim odmrznutim fileima tune tretiranim aditivima te o histaminskom otrovanju hranom povezanom s konzumacijom takvih proizvoda. Države članice poduzele su mjere nakon službenih kontrola, ali nedavne obavijesti u RASFF-u pokazale su da te mjere nisu riješile problem.
- (6) Savjetovanja Komisije s nadležnim tijelima država članica i organizacijama dionika pokazala su da su se tehnologije zamrzavanja na određenim plovilima znatno poboljšale i da je sad moguće zamrznuti tunu u salamuri na temperaturu od -18°C uz istodobno očuvanje njezinih organoleptičkih svojstava i jamčenje sigurnosti tune ako su ispunjeni određeni uvjeti. Stoga je primjereno utvrditi zahtjeve u pogledu zamrzavanja u salamuri na temperaturu od -18°C tune namijenjene proizvodnji pripremljenih proizvoda ribarstva. Tim bi se zahtjevima trebalo osigurati i da gospodarski subjekti provode odgovarajuće vlastite provjere i olakšavaju službene kontrole koje provode nadležna tijela, a koje su potrebne za razlikovanje tih brodova hladnjača od onih na kojima se tuna zamrzava u salamuri na temperaturu od -9°C i namijenjena je isključivo konzerviranju.
- (7) Ti bi zahtjevi trebali osigurati da brodovi hladnjače budu opremljeni tako da se na njima može zamrzavati tuna u salamuri na temperaturu od -18°C tijekom unaprijed određenog razdoblja. Osim toga, predmetni subjekti u poslovanju s hranom trebali bi moći pratiti temperaturu salamure u stvarnom vremenu s pomoću sredstava komunikacije na daljinu. Nadležna tijela država članica trebala bi imati pristup tim podacima. Odgovarajući kapacitet zamrzavanja brodova hladnjača na kojima se zamrzava tuna u salamuri trebalo bi utvrditi tijekom postupka odobravanja takvih brodova hladnjača kako bi se nadležnim tijelima omogućilo da tijekom službenih kontrola identificiraju tunu koja dolazi s takvih brodova hladnjača i da poduzmu mjere protiv gospodarskih subjekata koji nezakonito stavljaju na tržište tunu koja nije zamrznuta na temperaturu od -18°C . Tim bi se mjerama trebalo osigurati pravilno funkcioniranje unutarnjeg tržišta uz istodobnu zaštitu potrošača, u skladu s ciljevima Uredbe (EZ) 853/2004.
- (8) Nadalje, potrebno je utvrditi stroge parametre vremena/temperature za zamrzavanje tune u salamuri na temperaturu u središtu od -18°C na brodovima hladnjačama

² Uredba Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenog 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu, SL L 338, 22.12.2005., str. 1., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>.

odobrenima za tu djelatnost. Smanjenje temperature trebalo bi se provoditi kontinuirano i pod uvjetom da se ispunjavaju utvrđeni zahtjevi. Posebno bi trebalo utvrditi ukupno trajanje postupka zamrzavanja.

- (9) Odjeljak VIII. poglavlje I. dijelove I. i II. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 trebalo bi na odgovarajući način izmijeniti.
- (10) U odjeljku XVI. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđeni su posebni zahtjevi za određene visokorafinirane proizvode u skladu s kojima subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se obradom sirovina otklone rizici za zdravlje ljudi ili životinja. Proizvodi životinjskog podrijetla koji su odobreni kao prehrambeni aditivi u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008³ također su takvi visokorafinirani proizvodi jer se proizvodnjom tih aditiva uklanjaju ti rizici te bi ih stoga trebalo uvrstiti u odjeljak XVI. tog priloga. Neki od tih aditiva dobivaju se od kukaca te bi stoga kukce trebalo odobriti kao sirovine za visokorafinirane proizvode. Odjeljak XVI. Priloga III. Uredbi (EZ) 853/2004 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (11) Kako bi se zainteresiranim stranama omogućilo dovoljno vremena za uspostavu postupaka za usklađivanje s novim zahtjevima koji proizlaze iz izmjena odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) 853/2004 uvedenih ovom Uredbom, ova bi se Uredba trebala primjenjivati od [...] [*Ured za publikacije: unijeti datum 90 dana od stupanja na snagu ove Uredbe. To bi trebao biti isti datum kao u članku 2. nacрта akta.*]

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Međutim, točka 2. Priloga ovoj Uredbi primjenjuje se od [...] [*Ured za publikacije: unijeti datum 90 dana od stupanja na snagu ove Uredbe.*]

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 18.7.2025.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

³ Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima, *SL L 354, 31.12.2008., str. 16.*, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.