



Brüsszel, 2025. augusztus 22.
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

FEDŐLAP

Küldi:	az Európai Bizottság főtitkára részéről Martine DEPREZ igazgató
Az átvétel dátuma:	2025. augusztus 21.
Címzett:	Thérèse BLANCHET, az Európai Unió Tanácsának főtitkára
Biz. dok. sz.:	C(2025) 4809 final
Tárgy:	A BIZOTTSÁG (EU) .../... FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE (2025.7.18.) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a háziasított patás állatok kényszervágására, a páclében fagyasztott tonhalra és a nagymértékben finomított termékekre vonatkozó különleges higiéniai szabályok tekintetében történő módosításáról

Mellékelten továbbítjuk a delegációknak a következő dokumentumot: C(2025) 4809 final.

Melléklet: C(2025) 4809 final



EURÓPAI
BIZOTTSÁG

Brüsszel, 2025.7.18.
C(2025) 4809 final

A BIZOTTSÁG (EU) .../... FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

(2025.7.18.)

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a házasított patás állatok kényszervágására, a páclében fagyasztott tonhalra és a nagymértékben finomított termékekre vonatkozó különleges higiéniai szabályok tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

INDOKOLÁS

1. A FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ JOGI AKTUS HÁTTERE

A 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet¹ különleges higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan az élelmiszer-vállalkozók számára. Felhatalmazza a Bizottságot, hogy felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat fogadjon el a II. és III. melléklet módosítására.

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezete I.C. részének 1. pontja előírja, hogy a fagyasztóhajóknak megfelelő kapacitású fagyasztóberendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet lehető leggyorsabban, folyamatos ütemben és a lehető legrövidebb hőleállási időszakkal történő csökkentéséhez, amivel -18°C vagy az alatti maghőmérséklet érhető el. A VIII. szakasz I. fejezete II. részének 7. pontja értelmében az egész hal páclében történő fagyasztása esetén -9°C vagy az alatti hőmérsékletet kell elérni. Az említett pont arról is rendelkezik, hogy még ha később -18°C -on fagyasztják is, a fagyasztott egész halak kizárólag konzervgyártásra használhatók fel.

Az illetékes nemzeti hatóságok által végzett hatósági ellenőrzések és a Bizottság által végzett ellenőrzések arra derítettek fényt, hogy egyes élelmiszer-vállalkozók friss tonhalként illegálisan hoznak forgalomba olyan tonhalat, amelyet páclében, -9°C -on fagyasztottak, és amely ezért kizárólag konzervgyártásra lenne felhasználható. Emellett a vállalkozók illegálisan használnak adalékanyagokat arra, hogy megváltoztassák a páclében, -9°C -on fagyasztott tonhal színét, hogy az friss tonhalnak tűnjön. Ez nem tükrözi a halak valós állapotát, és csalárd gyakorlatnak kell tekinteni, amely a fogyasztókat egészségügyi kockázatoknak teszi ki.

A tagállamok illetékes hatóságaival és az érdekelt felek szervezeteivel folytatott konzultációk azt mutatták, hogy a legújabb technológiai előrelépések nyomán javult a fagyasztóhajók fagyasztókapacitása. Az élelmiszer-vállalkozók beruházásokat hajtottak végre a hajókon páclében való fagyasztást lehetővé tevő kapacitások bővítésére annak érdekében, hogy a kifogott tonhal páclében, -18°C -on fagyasztható legyen a 853/2004/EK rendelet VIII. szakasza I. fejezete I.C. része 1. pontjának megfelelően. Mivel a páclében, -18°C -on fagyasztott tonhal bizonyos feltételek mellett nem oxidálódik, a színe sem változik. Ezért az ilyen tonhal nem csak tonhalkonzervként hozható forgalomba.

A rendelettervezet meghatározza a tonhal páclében, -18°C -on, fagyasztóhajók fedélzetén végzett fagyasztására vonatkozó feltételeket. A fagyasztóhajók jóváhagyása során meg kell határozni a tonhalat kifogó és azt páclében, -18°C -on fagyasztó hajók fagyasztókapacitását. Ez meg fogja könnyíteni a hatósági ellenőrzéseket azáltal, hogy könnyebbé válik a megfelelő fagyasztókapacitással rendelkező hajók által kifogott és fagyasztott tonhal azonosítása.

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezetének I. és II. részét ezért ennek megfelelően módosítani kell.

Ezenkívül a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakaszának VI. fejezete bizonyos követelmények teljesülése esetén lehetővé teszi a vágóhídon kívüli kényszervágást. Az említett VI. fejezet 5. pontja előírja, hogy a levágott állatot az élelmiszer-vállalkozó által kiállított nyilatkozatnak kell kísérnie. E nyilatkozat tartalma szerepel a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének III. szakasza szerinti, az élelmiszerláncra vonatkozó információk között. Az

¹ HL L 139., 2004.4.30., 55. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

egyértelműség biztosítása és az esetleges átfedések elkerülése érdekében a VI. fejezet 5. pontját fel kell váltani egy, az élelmiszerláncra vonatkozó információkra való hivatkozással.

Végezetül a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XVI. szakasza különleges követelményeket állapít meg a nagymértékben finomított termékekre vonatkozóan, amelyek biztosítják, hogy a felhasznált nyersanyagok kezelése oly módon történjen, hogy az minden állat- vagy közegészségügyi kockázatot kizárjon. Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel² összhangban élelmiszer-adalékanyagként engedélyezett állati eredetű termékek szintén ilyen nagymértékben finomított termékek, ezért azokat fel kell venni az említett XVI. szakaszba. Emellett a jogszabálytervezet alternatív módszert vezet be a zsírszármazékok (D3-vitamin) előállítására, mivel az nem jelent állat- vagy közegészségügyi kockázatot.

2. AZ AKTUS ELFOGADÁSÁT MEGELŐZŐ KONZULTÁCIÓK

A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének javasolt módosításai közül néhányat a tagállamok illetékes hatóságai és egyes magánszektorbeli érdekelt szervezetek kértek. A módosítások az összes tagállam illetékes hatóságait képviselő illetékes szakértői csoport több ülésén is megvitatásra kerültek, és azokat a szakértők nagymértékben támogatják.

Emellett konzultációra került sor egyes magánszektorbeli érdekelt szervezetekkel is.

E felhatalmazáson alapuló rendelet elfogadása előtt a Bizottság nyílt és átlátható módon nyilvános konzultációkat folytatott az Európai Parlament, az Európai Unió Tanácsa és az Európai Bizottság közötti, a jogalkotás minőségének javításáról szóló, 2016. április 13-i intézményközi megállapodásban³ meghatározott eljárásokkal összhangban.

3. A FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ JOGI AKTUS JOGI ELEMEI

A 853/2004/EK rendelet III. mellékletét az említett rendelet 10. cikke (1) bekezdése második albekezdésének c), d) és e) pontja alapján elfogadott, felhatalmazáson alapuló rendelet útján kell módosítani.

² Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról (HL L 354., 2008.12.31., 16. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ HL L 123., 2016.5.12., 1. o.

A BIZOTTSÁG (EU) .../... FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

(2025.7.18.)

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a háziasított patás állatok kényszervágására, a páclében fagyasztott tonhalra és a nagymértékben finomított termékekre vonatkozó különleges higiéniai szabályok tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre¹ és különösen annak 10. cikke (1) bekezdése második albekezdésének a), b), c), d) és e) pontjára,

mivel:

- (1) A 853/2004/EK rendelet különleges higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan az élelmiszer-vállalkozók számára. Az élelmiszer-vállalkozóknak meg kell felelniük többek között az említett rendelet III. mellékletében megállapított különleges követelményeknek.
- (2) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakaszának VI. fejezete alapján az élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhídon kívül kényszervágáson átesett háziasított patás állatok húsát csak akkor lehessen emberi fogyasztásra felhasználni, ha a hús megfelel az említett fejezetben meghatározott követelményeknek. Az említett VI. fejezet 5. pontja előírja, hogy a levágott állatot az élelmiszer-vállalkozó által kiállított nyilatkozatnak kell kísérnie a vágóhídra. Az említett nyilatkozat tartalma szerepel a 853/2004/EK rendelet II. melléklete III. szakaszának 3. pontjában előírt, az élelmiszerláncra vonatkozó információk között. Az egyértelműség biztosítása és az esetleges átfedések elkerülése érdekében a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VI. fejezetének 5. pontját fel kell váltani egy, az említett rendelet II. mellékletének III. szakaszában előírt, élelmiszerláncra vonatkozó információkra való hivatkozással.
- (3) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezete I.C. részének 1. pontja előírja, hogy a fagyasztóhajóknak megfelelő kapacitású fagyasztóberendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet lehető leggyorsabban, folyamatos ütemben és a lehető legrövidebb hőleállási időszakkal történő csökkentéséhez, amivel -18°C vagy az alatti maghőmérséklet érhető el. Az említett rész 2. pontja előírja, hogy a fagyasztóhajóknak megfelelő kapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük ahhoz, hogy a tárolóhelyiségekben lévő halászati termékeket -18°C vagy az alatti hőmérsékleten tartsák. A 853/2004/EK rendelet III.

¹ HL L 139., 2004.4.30., 55. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

melléklete VIII. szakasza I. fejezete II. részének 7. pontja értelmében az egész hal páclében történő fagyasztása esetén -9°C vagy az alatti hőmérsékletet kell elérni. Az említett pont azt is előírja, hogy még ha az eredetileg páclében, -9°C -on vagy az alatti hőmérsékleten fagyasztott egész halakat -18°C -on fagyasztják is, azok csak konzervgyártásra használhatók fel.

- (4) A tagállamok által végzett hatósági ellenőrzések, valamint a Bizottság által a tagállamokban, illetve a harmadik országokban végzett auditok és hatósági ellenőrzések azt mutatták, hogy a tonhal páclében történő fagyasztása során a gyakorlatban nem tudták biztosítani a fagyasztóhajókon a -18°C -os hőmérsékletet. Az ellenőrzési jelentések arra is rámutattak, hogy egyes élelmiszer-vállalkozók közvetlen emberi fogyasztásra szánt feldolgozatlan tonhalként illegálisan hoznak forgalomba páclében, -9°C -on fagyasztott tonhalat. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezete II. részének 7. pontja alapján az ilyen tonhal kizárólag konzervgyártásra használható fel. Ez a gyakorlat egészségügyi kockázatoknak teheti ki a fogyasztókat, mivel a túlzott hisztamintermelődés scombroid szindrómát okozhat.
- (5) Az élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszeren (RASFF) keresztül egyre több értesítés érkezett a 2073/2005/EK bizottsági rendelet² I. melléklete I. fejezetének 1.26. sorában meghatározott határértéket meghaladó mennyiségű hisztamin vákuumcsomagolt, adalékanyagokkal kezelt kiolvasztott tonhalfilékben való előfordulásáról, valamint az ilyen termékek fogyasztásával összefüggő scombroid ételmérgezésekről. A hatósági ellenőrzéseket követően a tagállamok intézkedéseket hoztak, de a közelmúltbeli RASFF-értesítések arra utalnak, hogy ezek az intézkedések nem oldották meg a problémát.
- (6) A tagállamok illetékes hatóságaival és az érdekelt felek szervezeteivel folytatott bizottsági konzultációk nyilvánvalóvá tették, hogy egyes hajók fedélzetén jelentősen javult a fagyasztási technológia, és immár lehetőség van a tonhal páclében, -18°C -on történő fagyasztására úgy, hogy közben – bizonyos feltételek betartása mellett – megmaradjanak érzékszervi jellemzői és a tonhal fagyasztása biztonságos legyen. Ezért helyénvaló követelményeket megállapítani az előkészített halászati termékek előállítására szánt tonhal páclében, -18°C -on történő fagyasztására vonatkozóan. E követelményeknek azt is biztosítaniuk kell, hogy a vállalkozók megfelelő saját ellenőrzéseket végezzenek, és meg kell könnyíteniük az illetékes hatóságok által elvégzendő hatósági ellenőrzéseket, amelyek alapján az említett fagyasztóhajókat meg lehet különböztetni a tonhalat páclében, -9°C -on fagyasztó hajóktól, mely tonhal kizárólag konzervgyártásra használható fel.
- (7) Az említett követelményeknek biztosítaniuk kell, hogy a fagyasztóhajók úgy legyenek felszerelve, hogy a tonhalat páclében, -18°C -on, előre meghatározott időre lefagyaszthassák. Emellett az érintett élelmiszer-vállalkozóknak képesnek kell lenniük arra, hogy távkommunikációs eszközök segítségével valós időben nyomon kövessék a páclé hőmérsékletét. Az ezzel kapcsolatos adatoknak hozzáférhetőnek kell lenniük a tagállamok illetékes hatóságai számára. A tonhalat páclében fagyasztó fagyasztóhajók jóváhagyási eljárása során meg kell határozni az ilyen fagyasztóhajók megfelelő fagyasztókapacitását annak érdekében, hogy az illetékes hatóságok azonosítani tudják az ilyen fagyasztóhajókról származó tonhalat a hatósági ellenőrzések során, és

² A Bizottság 2073/2005/EK rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (HL L 338., 2005.12.22., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

felléphessenek a nem –18 °C-on fagyasztott tonhalat illegálisan forgalomba hozó piaci szereplők ellen. Az említett intézkedések célja, hogy a 853/2004/EK rendelet célkitűzéseivel összhangban biztosítsák a belső piac megfelelő működését és egyúttal a fogyasztók védelmét.

- (8) Mindezek mellett szigorú időbeli és hőmérsékleti paramétereket kell meghatározni a tonhal páclében, –18 °C-os maghőmérsékletre történő, az e tevékenység tekintetében engedélyezett fagyasztóhajókon végzett fagyasztására vonatkozóan. A hőmérséklet-csökkentést folyamatosan, a megállapított követelményeket betartva kell végezni. Meg kell határozni különösen a fagyasztási folyamat teljes időtartamát.
- (9) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezetének I. és II. részét ennek megfelelően módosítani kell.
- (10) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XVI. szakasza különleges követelményeket állapít meg a nagymértékben finomított termékekre vonatkozóan, amelyekkel az élelmiszer-vállalkozók biztosítják, hogy a felhasznált nyersanyagok kezelése oly módon történjen, hogy az minden állat- vagy közegészségügyi kockázatot kizárjon. Az 1333/2008/EK rendelettel³ összhangban élelmiszer-adalékanyagként engedélyezett állati eredetű termékek szintén ilyen nagymértékben finomított termékek, mivel az ilyen adalékanyagok előállítása során kizárják a szóban forgó kockázatokat, ezért ezeket az adalékanyagokat fel kell venni az említett melléklet XVI. szakaszába. Ezen adalékanyagok némelyike rovarokból származik, ezért a rovarokat a nagymértékben finomított termékek nyersanyagaként engedélyezni kell. A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XVI. szakaszát ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (11) Annak érdekében, hogy az érdekelt felek számára elegendő idő álljon rendelkezésre ahhoz, hogy bevezessék azokat az eljárásokat, amelyek szükségesek a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakaszának e rendelettel történő módosításaiból eredő új követelményeknek való megfeleléshez, ezt a rendeletet [...]tól/-től [Kiadóhivatal: *kérjük, illesszék be az e rendelet hatálybalépésétől számított 90. napnak megfelelő dátumot, melynek meg kell egyeznie a jogiaktus-tervezet 2. cikkében szereplő dátummal*] kell alkalmazni.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

E rendelet mellékletének 2. pontját azonban [...]tól/-től [Kiadóhivatal: *kérjük, illesszék be az e rendelet hatálybalépésétől számított 90. napnak megfelelő dátumot*] kell alkalmazni.

³ Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról, *HL L 354., 2008.12.31., 16. o.*, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.
Kelt Brüsszelben, -án/-én. 2025.7.18.

a Bizottság részéről
elnök
Ursula VON DER LEYEN