



Briuselis, 2025 m. rugpjūčio 22 d.
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

PRIDEDAMAS PRANEŠIMAS

nuo:	Europos Komisijos generalinės sekretorės, kurios vardu pasirašo direktorė Martine DEPREZ
gavimo data:	2025 m. rugpjūčio 21 d.
kam:	Europos Sąjungos Tarybos generalinei sekretorei Thérèse BLANCHET
Komisijos dok. Nr.:	C(2025) 4809 final
Dalykas:	KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) .../... 2025 07 18 kuriuo dėl naminių kanopinių priverstinio skerdimo, sūryme užšaldytų tunų ir labai rafinuotų produktų konkrečių higienos reikalavimų iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas

Delegacijoms pridedamas dokumentas C(2025) 4809 final.

Pridedama: C(2025) 4809 final

Briuselis, 2025 07 18
C(2025) 4809 final

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) .../...

2025 07 18

kuriuo dėl naminių kanopinių priverstinio skerdimo, sūryme užšaldytų tunų ir labai rafinuotų produktų konkrečių higienos reikalavimų iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas

(Tekstas svarbus EEE)

AIŠKINAMASIS MEMORANDUMAS

1. DELEGUOTOJO AKTO BENDROSIOS APLINKYBĖS

Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004¹ nustatyti konkretūs gyvūninių produktų higienos reikalavimai, skirti maisto tvarkymo subjektams; Juo Komisijai suteikiami įgaliojimai priimti deleguotuosius aktus, kuriais iš dalies keičiami jo II ir III priedai.

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus I.C dalies 1 punkte nustatyta, kad laivuose šaldytuvuose turi būti pakankamos gebos šaldymo įranga, kurią naudojant būtų galima kuo greičiau užšaldyti, kad pastovios temperatūros išsilaikymo etapas būtų kuo trumpesnis ir būtų pasiekta ne aukštesnė kaip -18°C vidaus temperatūra. Pagal VIII skirsnio I skyriaus II dalies 7 punktą, jeigu konservuoti skirtos neišdarinėtos žuvys užšaldomos sūryme, temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip -9°C . Šiame punkte taip pat nustatyta, kad net jei neišdarinėtos žuvys vėliau užšaldomos -18°C temperatūroje, jos vis tiek turi būti skirtos tik konservuoti.

Nacionalinių kompetentingų institucijų atlikta oficiali kontrolė ir Komisijos auditas parodė, kad tam tikri maisto tvarkymo subjektai neteisėtai pateikia rinkai tunus, kurie buvo užšaldyti sūryme -9°C temperatūroje ir todėl galėjo būti skirti tik konservuoti, kaip šviežius tunus. Be to, veiklos vykdytojai neteisėtai naudoja priedus, kad pakeistų sūryme -9°C temperatūroje užšaldytų tunų spalvą, kad šie atrodytų kaip švieži tunai. Tai neatitinka tikrosios žuvų būklės, todėl tai yra nesąžininga praktika, dėl kurios kyla pavojus vartotojų sveikatai.

Konsultacijos su valstybių narių kompetentingomis institucijomis ir suinteresuotųjų subjektų organizacijomis parodė, kad dėl pastarojo meto technologinės plėtros padidėjo laivų šaldytuvų užšaldymo geba. Todėl maisto tvarkymo subjektai investavo į savo laivų užšaldymo sūryme gebą, kad jų sužvejos tunus būtų galima užšaldyti sūryme -18°C temperatūroje pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 VIII skirsnio I skyriaus I.C dalies 1 punktą. Kadangi tunai, tam tikromis sąlygomis užšaldyti sūryme -18°C temperatūroje, nesioksiduoja, jų spalva taip pat nesikeičia. Todėl tokie tunai gali būti pateikiami rinkai ne tik kaip konservuoti tunai.

Reglamento projekte nustatomos tunų užšaldymo sūryme -18°C temperatūroje laivuose šaldytuvuose sąlygos. Laivo šaldytuvo, kuris sužvejojo ir -18°C temperatūroje sūryme užšaldė tunus, užšaldymo geba turi būti nustatyta jo patvirtinimo metu. Tai palengvins oficialią kontrolę, nes bus lengviau nustatyti tunus, kuriuos sužvejojo ir užšaldė laivai, turintys atitinkamą užšaldymo gebą.

Todėl Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus I ir II dalys turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistos.

Be to, Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VI skyriuje leidžiamas priverstinis skerdimas ne skerdykloje, jei laikomasi tam tikrų reikalavimų. VI skyriaus 5 punkte reikalaujama, kad su paskerstu gyvūnu būtų pristatyta maisto tvarkymo subjekto deklaracija. Šios deklaracijos turinys įtraukiamas į maisto grandinės informaciją pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo III skirsnį. Siekiant aiškumo ir norint išvengti galimo dubliavimosi, VI skyriaus 5 punktas turėtų būti pakeistas nuoroda į maisto grandinės informaciją.

Galiausiai Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo XVI skirsnyje nustatyti konkretūs reikalavimai labai rafinuotiems produktams, kai atliekant žaliavų apdorojimą panaikinamas bet koks pavojus gyvūnų ar visuomenės sveikatai. Tokie labai rafinuoti produktai taip pat yra gyvūniniai produktai, kuriuos leidžiama naudoti kaip maisto priedus pagal Europos

¹ OL L 139, 2004 4 30, p. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>

Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008², todėl jie turėtų būti įtraukti į šį XVI skirsnį. Be to, įtraukiamas alternatyvus apdorojimo būdas riebalų produktams (vitaminui D3) gaminti, nes jis nekelia pavojaus gyvūnų ar visuomenės sveikatai.

2. KONSULTACIJOS PRIEŠ PRIIMANT AKTĄ

Kai kuriuos iš siūlomų Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo pakeitimų paprašė atlikti valstybių narių kompetentingos institucijos ir tam tikros privačiojo sektoriaus suinteresuotųjų subjektų organizacijos. Jie buvo aptarti keliuose atitinkamos ekspertų grupės, atstovaujančios visų valstybių narių kompetentingoms institucijoms, posėdžiuose ir tie ekspertai jiems iš esmės pritaria.

Be to, konsultuotasi su privačiojo sektoriaus suinteresuotųjų subjektų organizacijomis.

Prieš priimdama šį deleguotąjį reglamentą Komisija, laikydamosi 2016 m. balandžio 13 d. Europos Parlamento, Europos Sąjungos Tarybos ir Europos Komisijos tarpinstituciniame susitarime dėl geresnės teisėkūros³ nustatytos tvarkos, atvirai ir skaidriai atliko viešas konsultacijas.

3. DELEGUOTOJO AKTO TEISINIAI ASPEKTAI

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo pakeitimai turėtų būti padaryti deleguotuoju reglamentu, priimamu pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 10 straipsnio 1 dalies antros pastraipos c, d ir e punktus.

² 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (*OL L 354, 2008 12 31, p. 16*, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ OL L 123, 2016 5 12, p. 1.

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) .../...

2025 07 18

kuriuo dėl naminių kanopinių priverstinio skerdimo, sūryme užšaldytų tunų ir labai rafinuotų produktų konkrečių higienos reikalavimų iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus¹, ypač į jo 10 straipsnio 1 dalies antros pastraipos a, b, c, d ir e punktus,

kadangi:

- (1) Reglamentu (EB) Nr. 853/2004 nustatyti konkretūs gyvūninių maisto produktų higienos reikalavimai maisto tvarkymo subjektams. Maisto tvarkymo subjektai privalo, *inter alia*, laikytis to reglamento III priede nustatytų konkrečių reikalavimų;
- (2) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo I skirsnio VI skyriuje nustatyta, kad maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių kanopinių, kurie buvo priverstinai paskersti ne skerdykloje, mėsa galėtų būti naudojama žmonėms vartoti tik tuo atveju, jei mėsa atitinka tame skyriuje nustatytus reikalavimus. VI skyriaus 5 punkte reikalaujama, kad su paskerstu gyvūnu į skerdykla būtų pristatyta maisto tvarkymo subjekto deklaracija. Tos deklaracijos turinys įtraukiamas į maisto grandinės informaciją, kurią reikalaujama pateikti pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo III skirsnio 3 punktą. Siekiant aiškumo ir norint išvengti galimo dubliavimosi, Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VI skyriaus 5 punktas turėtų būti pakeistas nuoroda į maisto grandinės informaciją, kurią reikalaujama pateikti pagal to reglamento II priedo III skirsnį;
- (3) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus I.C dalies 1 punkte nustatyta, kad laivuose šaldytuvuose turi būti pakankamos gebos šaldymo įranga, kurią naudojant būtų galima kuo greičiau užšaldyti, kad pastovios temperatūros išsilaikymo etapas būtų kuo trumpesnis ir būtų pasiekta ne aukštesnė kaip –18 °C vidaus temperatūra. Tos dalies 2 punkte reikalaujama, kad laivuose šaldytuvuose būtų pakankamos gebos šaldymo įranga, kad laikant žuvininkystės produktus sandėliavimo triumuose būtų galima užtikrinti ne aukštesnę kaip –18 °C temperatūrą. Pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus II dalies 7 punktą, jeigu konservuoti skirtos neišdarinės žuvis užšaldomos sūryme, jų temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip –9 °C. Šiame punkte taip pat nustatyta, kad net jei neišdarinės

¹ OL L 139, 2004 4 30, p. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>

žuvys, iš pradžių užšaldytos sūryme ne aukštesnėje nei -9°C temperatūroje, vėliau užšaldomos -18°C temperatūroje, jos yra skirtos konservuoti;

- (4) valstybių narių atlikta oficiali kontrolė ir valstybėse narėse bei trečiosiose šalyse Komisijos atliktas auditas ir oficiali kontrolė parodė, kad praktiškai laivai šaldytuvai negalėjo pasiekti -18°C temperatūros tunams užšaldyti sūryme. Audito ataskaitos taip pat parodė, kad tam tikri maisto tvarkymo subjektai neteisėtai pateikė rinkai tunus, kurie buvo užšaldyti sūryme -9°C temperatūroje, kaip neperdirbtus tunus, skirtus tiesiogiai žmonėms vartoti. Pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus II dalies 7 punktą tokie tunai gali būti skirti tik konservuoti. Ši praktika gali kelti pavojų vartotojų sveikatai, nes susidaręs histamino perteklius sukelia skumbroidinį sindromą;
- (5) per Skubių pranešimų apie nesaugų maistą ir pašarus sistemą (RASFF) pateikiama vis daugiau pranešimų apie tai, kad į vakuuminę pakuotę supakuotoje atšildytoje tuno nugarinėje, apdorotoje priedais, yra histamino, kurio kiekis viršija Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005² I priedo I skyriaus lentelės 1.26 eilutėje nustatytą ribą, ir apie su tokių produktų vartojimu susijusį skumbroidinį apsinuodijimą maistu. po oficialios kontrolės valstybės narės ėmėsi priemonių, tačiau naujausi RASFF pranešimai parodė, kad šios priemonės problemos neišsprendė;
- (6) Komisijos konsultacijos su valstybių narių kompetentingomis institucijomis ir suinteresuotųjų subjektų organizacijomis parodė, kad užšaldymo technologijos tam tikruose laivuose iš esmės pagerėjo ir dabar galima tunus užšaldyti sūryme -18°C temperatūroje, išlaikant jų juslines savybes ir užtikrinant tunų saugą, jei laikomasi tam tikrų sąlygų. Todėl tikslinga nustatyti tunų, skirtų išdarinėtiems žuvininkystės produktams gaminti, užšaldymo sūryme -18°C temperatūroje reikalavimus. Šiais reikalavimais taip pat turėtų būti užtikrinta, kad veiklos vykdytojai patys atliktų atitinkamus patikrinimus ir palengvintų oficialią kontrolę, kurią turi atlikti kompetentingos institucijos, kad tuos laivus šaldytuvus būtų galima atskirti nuo laivų, kuriuose tunai sūryme užšaldomi -9°C temperatūroje ir yra skirti tik konservuoti;
- (7) tais reikalavimais turėtų būti užtikrinta, kad laivai šaldytuvai būtų įrengti taip, kad galėtų užšaldyti tunus sūryme -18°C temperatūroje iš anksto nustatytam laikotarpiui. Be to, atitinkami maisto tvarkymo subjektai turėtų turėti galimybę stebėti sūrymo temperatūrą tikruoju laiku, naudodamiesi nuotolinio ryšio priemonėmis. Tokie duomenys turėtų būti saugomi, kad su jais galėtų susipažinti valstybių narių kompetentingos institucijos. Atitinkama laivų šaldytuvų, kuriuose tunai užšaldomi sūryme, užšaldymo geba turėtų būti nustatyta taikant tokių laivų šaldytuvų patvirtinimo procedūrą, kad kompetentingos institucijos, atlikdamos oficialią kontrolę, galėtų nustatyti iš tokių laivų šaldytuvų gautus tunus ir imtis veiksmų prieš veiklos vykdytojus, kurie neteisėtai pateikia rinkai ne -18°C temperatūroje užšaldytus tunus. Šiomis priemonėmis, laikantis Reglamento (EB) Nr. 853/2004 tikslų, turėtų būti užtikrintas tinkamas vidaus rinkos veikimas ir apsaugoti vartotojai;
- (8) be to, būtina nustatyti griežtus laiko ir temperatūros parametrus, taikomus tunų užšaldymui sūryme, kad jų vidaus temperatūra siektų -18°C , tai veiklai vykdyti patvirtintuose laivuose šaldytuvuose. Temperatūra turėtų būti mažinama

² 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL L 338, 2005 12 22, p. 1–26, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

nepertraukiamai ir laikantis nustatytų reikalavimų. Visų pirma turėtų būti nustatyta bendra užšaldymo proceso trukmė;

- (9) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus I ir II dalys turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistos;
- (10) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo XVI skirsnyje nustatyti konkretūs reikalavimai tam tikriems labai rafinuotiems produktams, kai maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad atliekant žaliavų apdorojimą būtų panaikintas bet koks pavojus gyvūnų ar visuomenės sveikatai. Tokie labai rafinuoti produktai taip pat yra gyvūniniai produktai, kuriuos leidžiama naudoti kaip maisto priedus pagal Reglamentą (EB) Nr. 1333/2008³, todėl jie turėtų būti įtraukti į to priedo XVI skirsnį. Kai kurie iš šių priedų gauti iš vabzdžių, todėl vabzdžius turėtų būti leista naudoti kaip labai rafinuotų produktų žaliavą. Todėl Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo XVI skirsnis turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;
- (11) kad suinteresuotosios šalys turėtų pakankamai laiko procedūroms nustatyti laikantis naujų reikalavimų, susijusių su Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio pakeitimais, padarytais šiuo reglamentu, jis turėtų būti taikomas nuo [...] [*Leidinių biurui: įrašyti datą – 90 dienų nuo šio reglamento įsigaliojimo dienos. Tai turėtų būti ta pati data, kuri nurodyta teisės akto projekto 2 straipsnyje*],

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Tačiau šio reglamento priedo 2 punktas taikomas nuo [...] [*Leidinių biurui: įrašyti datą – 90 dienų nuo šio reglamento įsigaliojimo dienos*].

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2025 07 18

*Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN*

³ 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (*OL L 354, 2008 12 31, p. 16–33*, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)