



Briselē, 2025. gada 22. augustā
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

PAVADVĒSTULE

Sūtītājs:	Eiropas Komisijas ģenerālsēkretāre, parakstījusi direktore <i>Martine DEPREZ</i>
Saņemšanas datums:	2025. gada 21. augusts
Saņēmējs:	Eiropas Savienības Padomes ģenerālsēkretāre <i>Thérèse BLANCHET</i>
K-jas dok. Nr.:	C(2025) 4809 final
Temats:	KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../.. (18.7.2025), ar ko attiecībā uz īpašiem higiēnas noteikumiem par mājas nagaiņu, sālījumā saldētu tunzivju un ļoti rafinētu produktu ārkārtas kaušanu groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu

Pielikumā ir pievienots dokuments C(2025) 4809 final.

Pielikumā: C(2025) 4809 final

Briselē, 18.7.2025.
C(2025) 4809 final

KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../..

(18.7.2025),

ar ko attiecībā uz īpašiem higiēnas noteikumiem par mājas nagaiņu, sāļjumā saldētu tunzivju un ļoti rafinētu produktu ārkārtas kaušanu groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu

(Dokuments attiecas uz EEZ)

PASKAIDROJUMA RAKSTS

1. DELEĢĒTĀ AKTA KONTEKSTS

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 853/2004¹ pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem (tirgus dalībniekiem) nosaka īpašus noteikumus par dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēnu. Tā pilnvaro Komisiju pieņemt deleģētos aktus, ar ko groza II un III pielikumu.

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas I daļas C. iedaļas 1. punkts noteic, ka saldētājkuģiem jābūt aprīkoti ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai sasaldēšana varētu notikt iespējami ātri nepārtrauktā procesā ar iespējami īsu nemainīgas temperatūras periodu tā, lai iekšējā temperatūra pazeminātos ne vairāk kā līdz -18°C . Saskaņā ar VIII sadaļas I nodaļas II daļas 7. punktu, ja veic konservēšanai paredzētu veselu zivju sasaldēšanu sālījumā, temperatūra nedrīkst būt zemāka par -9°C . Tas arī nosaka, ka, pat ja veselas zivis pēcāk tiek sasaldētas -18°C temperatūrā, tās tik un tā drīkst būt paredzētas tikai konservēšanai.

Valstu kompetento iestāžu veiktajās oficiālajās kontrolēs un Komisijas veiktajās revīzijās ir konstatēts, ka daži pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji nelikumīgi kā svaigas tunzivis laiž tirgū tunzivis, kas ir sasaldētas sālījumā -9°C temperatūrā un tāpēc drīkstēja būt paredzētas tikai konservēšanai. Turklāt uzņēmēji nelikumīgi izmanto piedevas, lai mainītu sālījumā -9°C temperatūrā sasaldētu tunzivju krāsu un zivis izskatītos pēc svaigām tunzivīm. Tas neatbilst zivju stāvoklim, un tāpēc tā ir krāpnieciska prakse, kas apdraud patērētāju veselību.

Apspriešanās ar dalībvalstu kompetentajām iestādēm un ieinteresēto personu organizācijām liecina, ka nesenās tehnoloģiju attīstības rezultātā ir uzlabojusies saldētājkuģu saldēšanas jauda. Līdz ar to pārtikas aprītē iesaistītie uzņēmēji ir investējuši jaudā, ar kādu uz to kuģiem ir iespējams sasaldēt produktus sālījumā, lai to nozvejojotās tunzivis varētu sasaldēt sālījumā -18°C temperatūrā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 VIII sadaļas I nodaļas I daļas C. iedaļas 1. punktu. Tunzivis, kas sasaldētas sālījumā -18°C temperatūrā, zināmos apstākļos neoksidējas, tāpēc arī to krāsa nemainās. Tāpēc šādas tunzivis var tikt laistas tirgū ne tikai kā konservētas tunzivis.

Regulas projektā ir paredzēti nosacījumi, ar kādiem uz saldētājkuģiem drīkst sasaldēt tunzivis sālījumā -18°C temperatūrā. Saldēšanas jauda uz saldētājkuģa, kas nozvejojis un sasaldējis tunzivis sālījumā -18°C temperatūrā, būtu jānosaka kuģa apstiprināšanas gaitā. Tas atvieglos oficiālās kontroles, jo būs vieglāk identificēt tunzivis, kas nozvejotas un sasaldētas uz kuģiem, kuriem ir prasībām atbilstošā saldēšanas jauda.

Tāpēc būtu attiecīgi jāgroza Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas I un II daļa.

Turklāt Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VI nodaļa atļauj ārkārtas (piespiedu) kaušanu ārpus kautuves, ja ir izpildītas noteiktas prasības. Minētās VI nodaļas 5. punktā ir noteikts, ka nokautajam dzīvniekam līdzī ir jābūt pārtikas aprītē iesaistītā uzņēmēja apliecinājumam. Šā apliecinājuma saturs ir iekļauts pārtikas aprites informācijā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma III sadaļu. Skaidrības labad un lai izvairītos no iespējamās dublēšanās, VI nodaļas 5. punkts būtu jāaizstāj ar atsauci uz pārtikas aprites informāciju.

Visbeidzot, Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XVI sadaļa noteic īpašas prasības attiecībā uz noteiktiem ļoti rafinētiem produktiem, ja izejvielu apstrādē tiek novērsts jebkāds

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

sabiedrības vai dzīvnieku veselības apdraudējums. Šādi ļoti rafinēti produkti ir arī dzīvnieku izcelsmes produkti, kurus saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 1333/2008² ir atļauts lietot par pārtikas piedevām, tāpēc tie būtu jāiekļauj šajā XVI sadaļā. Turklāt ir ieviesta alternatīva apstrāde tauku atvasinājumu (D3 vitamīna) ražošanai, jo tā dzīvnieku un sabiedrības veselību neapdraud.

2. PIRMS AKTA PIENĒMŠANAS NOTIKUSĪ APSPIEŠANĀS

Dažus no ierosinātajiem grozījumiem, kas izdarāmi Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumā, ir pieprasījušas dalībvalstu kompetentās iestādes un atsevišķas privātā sektora ieinteresēto personu organizācijas. Tos vairākās sanāksmēs ir apspriedusi attiecīgā ekspertu grupa, kurā piedalās visu dalībvalstu kompetento iestāžu pārstāvji, un tie ir guvuši minēto ekspertu plašu atbalstu.

Turklāt notika apspriešanās ar privātā sektora ieinteresēto personu organizācijām.

Pirms šīs deleģētās regulas pieņemšanas Komisija atklāti un pārredzami rīkoja sabiedriskās apspriešanas saskaņā ar procedūrām, kas noteiktas Iestāžu 2016. gada 13. aprīļa nolīgumā starp Eiropas Parlamentu, Eiropas Savienības Padomi un Eiropas Komisiju par labāku likumdošanas procesu³.

3. DELEĢĒTĀ AKTA JURIDISKIE ASPEKTI

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikums būtu jāgroza ar deleģētu regulu, ko pieņem uz tās 10. panta 1. punkta otrās daļas c), d) un e) apakšpunkta pamata.

² Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām (OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ OV L 123, 12.5.2016., 1. lpp.

KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../..

(18.7.2025),

ar ko attiecībā uz īpašiem higiēnas noteikumiem par mājas nagaiņu, sālījumā saldētu tunzivju un ļoti rafinētu produktu ārkārtas kaušanu groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 853/2004 (2004. gada 29. aprīlis), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku¹, un jo īpaši tās 10. panta 1. punkta otrās daļas a), b), c), d) un e) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Regula (EK) Nr. 853/2004 noteic īpašus higiēnas noteikumus, kas pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāievēro attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem cita starpā ir jāievēro īpašās prasības, kas noteiktas minētās regulas III pielikumā.
- (2) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I sadaļas VI nodaļa noteic, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka tādu mājas nagaiņu gaļu, kas nokauti ārkārtas kaušanā ārpus kautuves, var izmantot lietošanai pārtikā tikai tad, ja gaļa atbilst minētajā nodaļā noteiktajām prasībām. Minētās VI nodaļas 5. punktā ir noteikts, ka nokautais dzīvnieks uz kautuvi jānogādā kopā ar pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka apliecinājumu. Minētā apliecinājuma saturs ir iekļauts pārtikas aprites informācijā, kas prasīta saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma III sadaļas 3. punktu. Skaidrības labad un lai izvairītos no iespējamās dublēšanās, Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VI nodaļas 5. punkts būtu jāaizstāj ar atsauci uz pārtikas aprites informāciju, kas prasīta saskaņā ar minētās regulas II pielikuma III sadaļu.
- (3) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas I daļas C. iedaļas 1. punkts noteic, ka saldētājkuģiem jābūt aprīkoti ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai sasaldēšana varētu notikt iespējami ātri nepārtrauktā procesā ar iespējami īsu nemainīgas temperatūras periodu tā, lai iekšējā temperatūra pazeminātos ne vairāk kā līdz -18°C . Minētās iedaļas 2. punkts noteic, ka saldētājkuģiem jābūt aprīkoti ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai zvejniecības produktus uzglabāšanas tilpnēs uzturētu ne vairāk kā -18°C temperatūrā. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas II daļas 7. punktu, ja sasaldē konservēšanai paredzētas veselas zivis sālījumā, temperatūra nedrīkst būt zemāka par -9°C . Šis punkts arī nosaka, ka pat gadījumā, ja veselas zivis, kas sākotnēji sasaldētas

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

sālījumā temperatūrā, kura nepārsniedz -9°C , pēcāk sasaldē -18°C temperatūrā, tās drīkst paredzēt tikai konservēšanai.

- (4) Dalībvalstu veiktajās oficiālajās kontrolēs un Komisijas veiktajās revīzijās un oficiālajās kontrolēs gan dalībvalstīs, gan trešās valstīs ir konstatēts, ka praksē, uz saldētājkuģiem saldējot tunzivis sālījumā, -18°C temperatūru sasniegt nevar. Revīzijas ziņojumi arī liecina, ka daži pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki kā neapstrādātas tunzivis tiešai lietošanai pārtikā ir nelikumīgi laiduši tirgū tunzivis, kuras sasaldētas sālījumā -9°C temperatūrā. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas, II daļas 7. punktu šādas tunzivis drīkst paredzēt tikai konservēšanai. Šāda prakse var apdraudēt patērētāju veselību, jo veidojas pārmērīgs histamīna daudzums, kas izraisa saindēšanos ar skumbrijai radniecīgām zivīm.
- (5) Ātrās brīdināšanas sistēma pārtikas un barības jomā (*RASFF*) izdod arvien vairāk paziņojumu par to, ka vakuumpakojumā iepakotas atkausētas tunzivis filejas, kas apstrādātas ar piedevām, satur histamīnu virs normas, kas noteikta Komisijas Regulas (EK) Nr. 2073/2005² I pielikuma I nodaļas 1.26. rindā, un par saindēšanos ar skumbrijai radniecīgām zivīm, lietojot šādus produktus pārtikā. Pēc oficiālajām kontrolēm dalībvalstīs ir veikušas pasākumus, bet nesenie *RASFF* paziņojumi liecina, ka šie pasākumi problēmu nav atrisinājuši.
- (6) Komisijas apspriešanās ar dalībvalstu kompetentajām iestādēm un ieinteresēto personu organizācijām parādīja, ka saldēšanas tehnoloģijas uz dažiem kuģiem ir ievērojami uzlabojušās un tagad tunzivis sālījumā var sasaldēt -18°C temperatūrā, vienlaikus saglabājot to organoleptiskās īpašības un nodrošinot tunzivju drošumu, ja tiek ievēroti noteikti nosacījumi. Tāpēc ir lietderīgi noteikt prasības sagatavotu zvejniecības produktu ražošanai paredzētu tunzivju sasaldēšanai sālījumā -18°C temperatūrā. Ar šīm prasībām būtu arī jānodrošina, ka uzņēmēji veic piemērotas pašpārbaudes un atvieglo kompetento iestāžu veicamās oficiālās kontroles, kas vajadzīgas, lai minētos saldētājkuģus nošķirtu no tādiem, uz kuriem tunzivis sālījumā saldē -9°C temperatūrā, tās paredzot tikai konservēšanai.
- (7) Ar minētajām prasībām būtu jānodrošina, ka saldētājkuģi ir aprīkoti tā, lai tunzivis sālījumā varētu saldēt -18°C temperatūrā uz iepriekš noteiktu laiku. Turklāt attiecīgajiem pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem būtu jāspēj sālījuma temperatūru uzraudzīt reāllaikā, izmantojot attālinātus saziņas līdzekļus. Šādi dati būtu jādara pieejami dalībvalstu kompetentajām iestādēm. Tas, vai saldētājkuģiem ir attiecīgā saldēšanas jauda, kas ir piemērota tunzivju saldēšanai sālījumā, būtu jānosaka šādu saldētājkuģu apstiprināšanas procedūrā, lai kompetentās iestādes oficiālajās kontrolēs spētu identificēt tunzivis no šādiem saldētājkuģiem un vērsties pret tiem uzņēmējiem, kuri nelegāli laiž tirgū tunzivis, kuras nav sasaldētas -18°C temperatūrā. Minētajiem pasākumiem vajadzētu nodrošināt pareizu iekšējā tirgus darbību, vienlaikus aizsargājot patērētājus, atbilstoši Regulas (EK) 853/2004 mērķiem.
- (8) Turklāt tunzivju sasaldēšanai sālījumā -18°C temperatūrā uz saldētājkuģiem, kas apstiprināti šādai darbībai, ir jānosaka stingri laika/temperatūras parametri. Temperatūra būtu jāpazemina nepārtrauktā procesā, ievērojot noteiktās prasības. Konkrētāk, būtu jānosaka sasaldēšanas procesa kopējais ilgums.

² Komisijas Regula (EK) Nr. 2073/2005 (2005. gada 15. novembris) par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem, OV L 338, 22.12.2005., 1.-26. lpp., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>.

- (9) Būtu attiecīgi jāgroza Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas I nodaļas I un II daļa.
- (10) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XVI sadaļa noteic īpašas prasības attiecībā uz noteiktiem ļoti rafinētiem produktiem: pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, lai ar izejvielu apstrādi tiktu likvidēts sabiedrības vai dzīvnieku veselības apdraudējums. Šādi ļoti rafinēti produkti ir arī dzīvnieku izcelsmes produkti, ko saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008³ atļauts lietot par pārtikas piedevām, jo šādu piedevu ražošana novērš šos riskus, un tāpēc tie būtu jāiekļauj minētā pielikuma XVI sadaļā. Šo piedevu vidū ir arī tādas, kas tiek iegūtas no kukaiņiem, tāpēc kukaiņus būtu jāatļauj izmantot par ļoti rafinētu produktu izejvielām. Tāpēc Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XVI sadaļa būtu attiecīgi jāgroza.
- (11) Lai ieinteresētajām personām dotu laiku ieviest procedūras, kas vajadzīgas, lai izpildītu jaunās prasības, kuras izriet no Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas grozījumiem, kas izdarīti ar šo regulu, tā būtu jāpiemēro no [...] *[Publikāciju birojam lūgums ievietot datumu, kurā paiet 90 dienas kopš šīs regulas spēkā stāšanās dienas. Šim datumam vajadzētu sakrist ar to, kas norādīts tiesību akta projekta 2. pantā.]*

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Tomēr šīs regulas pielikuma 2. punktu piemēro no [...] *[Publikāciju birojam lūgums ievietot datumu, kurā paiet 90 dienas kopš šīs regulas spēkā stāšanās dienas]*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 18.7.2025

*Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN*

³ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām, OV L 354, 31.12.2008., 16.–33. lpp., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.