

Brussel, 22 augustus 2025
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

BEGELEIDENDE NOTA

van:	de secretaris-generaal van de Europese Commissie, ondertekend door mevrouw Martine DEPREZ, directeur
ingekomen:	21 augustus 2025
aan:	mevrouw Thérèse BLANCHET, secretaris-generaal van de Raad van de Europese Unie
nr. Comdoc.:	C(2025) 4809 final
Betreft:	GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) .../... VAN DE COMMISSIE van 18.7.2025 tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor noodslachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, voor in pekel ingevroren tonijn en voor zeer verfijnde producten

De delegaties vinden hierbij document C(2025) 4809 final.

Bijlage: C(2025) 4809 final



EUROPESE
COMMISSIE

Brussel, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) .../... VAN DE COMMISSIE

van 18.7.2025

tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor noodslachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, voor in pekel ingevroren tonijn en voor zeer verfijnde producten

(Voor de EER relevante tekst)

TOELICHTING

1. ACHTERGROND VAN DE GEDELEGEERDE HANDELING

In Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad¹ zijn voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgesteld. Bij die verordening wordt de Commissie gemachtigd gedelegeerde handelingen vast te stellen tot wijziging van de bijlagen II en III bij die verordening.

Op grond van sectie VIII, hoofdstuk I, deel I.C, punt 1, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten vriesvaartuigen een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om zo snel mogelijk in een continu proces en met een zo kort mogelijk temperatuurplateau in te vriezen, tot een kerntemperatuur van ten hoogste – 18 °C. In sectie VIII, hoofdstuk I, deel II, punt 7, wordt bepaald dat wanneer een hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, de temperatuur ten hoogste – 9 °C mag bedragen. In dat punt wordt ook bepaald dat zelfs indien de hele vis vervolgens bij een temperatuur van – 18 °C wordt ingevroren, hij alleen voor de conservenindustrie bestemd kan zijn.

Uit officiële controles door de nationale bevoegde autoriteiten en audits door de Commissie is gebleken dat bepaalde exploitanten van levensmiddelenbedrijven tonijn die in pekel is ingevroren bij – 9 °C en daarom alleen voor de conservenindustrie bestemd mag zijn, illegaal in de handel brengen als verse tonijn. Bovendien gebruiken exploitanten op illegale wijze additieven om de kleur van bij – 9 °C in pekel ingevroren tonijn te veranderen om de vis op verse tonijn te doen lijken. Dit komt niet overeen met de staat van de vis en is dus een frauduleuze praktijk die consumenten blootstelt aan gezondheidsrisico's.

Uit overleg met de bevoegde autoriteiten van de lidstaten en organisaties van belanghebbenden is gebleken dat de vriescapaciteit van vriesvaartuigen dankzij recente technologische ontwikkelingen is verbeterd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hebben bijgevolg in de vriescapaciteit van hun vaartuigen geïnvesteerd wat het invriezen in pekel betreft, zodat de tonijn die zij vangen overeenkomstig sectie VIII, hoofdstuk I, deel I.C, punt 1, van Verordening (EG) nr. 853/2004 in pekel kan worden ingevroren bij – 18 °C. Aangezien tonijn die onder bepaalde omstandigheden in pekel wordt ingevroren bij – 18 °C niet oxideert, verandert de kleur ook niet. Deze tonijn kan daarom ook op andere wijzen dan in blik in de handel worden gebracht.

De ontwerpverordening bevat voorwaarden voor het invriezen van tonijn in pekel bij – 18 °C aan boord van vriesvaartuigen. De vriescapaciteit van het vriesvaartuig dat tonijn vangt en invriest in pekel bij – 18 °C, moet tijdens de erkenning van het vriesvaartuig worden vastgesteld. Dit zal de officiële controles vereenvoudigen doordat het gemakkelijker wordt om tonijn te identificeren die is gevangen en ingevroren door vaartuigen die over de passende vriescapaciteit beschikken.

Sectie VIII, hoofdstuk I, delen I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

Daarnaast zijn op grond van sectie I, hoofdstuk VI, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 noodslachtingen buiten het slachthuis toegestaan mits aan bepaalde voorwaarden wordt voldaan. In punt 5 van dat hoofdstuk is bepaald dat geslachte dieren vergezeld moeten gaan van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. De inhoud van die

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

verklaring is begrepen in de informatie over de voedselketen zoals bedoeld in sectie III van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Omwille van de duidelijkheid en om verdubbeling te voorkomen, moet punt 5 van hoofdstuk VI worden vervangen door een verwijzing naar de informatie over de voedselketen.

Tot slot bevat sectie XVI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 specifieke voorschriften voor zeer verfijnde producten waarvoor de behandeling van de grondstoffen ervoor zorgt dat elk risico voor de dier- of volksgezondheid wordt weggenomen. Producten van dierlijke oorsprong die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad² als levensmiddelenadditieven zijn toegelaten, zijn ook zeer verfijnde producten in die zin en moeten daarom aan die sectie worden toegevoegd. Daarnaast wordt een alternatieve behandeling voor de productie van vetderivaten (vitamine D3) toegevoegd, aangezien die geen risico voor de dier- of de volksgezondheid inhoudt.

2. RAADPLEGING VOORAFGAAND AAN DE AANNEMING VAN DE HANDELING

De bevoegde autoriteiten van de lidstaten en bepaalde organisaties van particuliere belanghebbenden hebben om een aantal van de voorgestelde wijzigingen van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 verzocht. De wijzigingen zijn besproken tijdens verschillende vergaderingen van de desbetreffende deskundigengroep, die de bevoegde autoriteiten van alle lidstaten vertegenwoordigt, en hebben van die deskundigen ruime steun gekregen.

Daarnaast werden organisaties van particuliere belanghebbenden geraadpleegd.

Voorafgaand aan de vaststelling van deze gedelegeerde verordening heeft de Commissie op een open en transparante manier openbare raadplegingen uitgevoerd overeenkomstig de procedures die zijn vastgelegd in het Interinstitutioneel Akkoord van 13 april 2016 tussen het Europees Parlement, de Raad van de Europese Unie en de Europese Commissie over beter wetgeven³.

3. JURIDISCHE ELEMENTEN VAN DE GEDELEGEERDE HANDELING

De wijzigingen van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten worden aangebracht bij een gedelegeerde verordening die wordt vastgesteld overeenkomstig artikel 10, lid 1, tweede alinea, punten c), d) en e), van die verordening.

² Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ PB L 123 van 12.5.2016, blz. 1.

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) .../... VAN DE COMMISSIE

van 18.7.2025

tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor noodslachtingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, voor in pekel ingevroren tonijn en voor zeer verfijnde producten

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong¹, en met name artikel 10, lid 1, tweede alinea, punten a), b), c), d) en e),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgesteld. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten onder meer de specifieke voorschriften van bijlage III bij die verordening naleven.
- (2) In sectie I, hoofdstuk VI, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 is bepaald dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop moeten toezien dat vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waarbij een noodslachting buiten het slachthuis is uitgevoerd, alleen voor menselijke consumptie kan worden aangewend indien het vlees aan de voorschriften van dat hoofdstuk voldoet. In punt 5 van dat hoofdstuk is bepaald dat geslachte dieren die naar een slachthuis worden gebracht, vergezeld moeten gaan van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. De inhoud van die verklaring is begrepen in de informatie over de voedselketen die vereist is op grond van sectie III, punt 3, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Omwille van de duidelijkheid en om verdubbeling te voorkomen, moet hoofdstuk VI, punt 5, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden vervangen door een verwijzing naar de informatie over de voedselketen die op grond van sectie III van bijlage II bij die verordening vereist is.
- (3) Op grond van sectie VIII, hoofdstuk I, deel I.C, punt 1, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten vriesvaartuigen een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om zo snel mogelijk in een continu proces en met een zo kort mogelijk temperatuurplateau in te vriezen, tot een kerntemperatuur van ten hoogste – 18 °C. In punt 2 van dat deel is bepaald dat vriesvaartuigen een koelinstallatie moeten hebben die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimten te bewaren bij ten hoogste – 18 °C. In sectie VIII, hoofdstuk I, deel II, punt 7, van bijlage III bij

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

Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt bepaald dat wanneer een hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, de temperatuur van de vis ten hoogste -9°C mag bedragen. In dat punt wordt ook bepaald dat zelfs indien een hele vis die aanvankelijk in pekel is ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste -9°C daarna wordt ingevroren bij een temperatuur van -18°C , die vis bestemd moet zijn voor de conservenindustrie.

- (4) Uit officiële controles die door de lidstaten zijn verricht en audits en officiële controles die de Commissie zowel in lidstaten als in derde landen heeft verricht, is gebleken dat vriesvaartuigen in de praktijk de voor het invriezen van tonijn in pekel vereiste temperatuur van -18°C niet konden bereiken. Uit de auditverslagen blijkt ook dat bepaalde exploitanten van levensmiddelenbedrijven tonijn die in pekel was ingevroren bij -9°C illegaal in de handel hebben gebracht als onbewerkte tonijn voor rechtstreekse menselijke consumptie. Op grond van sectie VIII, hoofdstuk I, deel II, punt 7, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 mag dergelijke tonijn alleen bestemd zijn voor de conservenindustrie. Deze praktijk kan consumenten blootstellen aan gezondheidsrisico's, aangezien een overmatige productie van histamine tot histamine-intoxicatie leidt.
- (5) Via het systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders (RASFF) worden steeds meer melding gedaan van de aanwezigheid van histamine boven de in rij 1.26 van hoofdstuk I van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie² vastgestelde grenswaarde in met additieven behandelde vacuümverpakte ontdooide tonijnzijden ("loins") en van histamine-intoxicatie die met de consumptie van dergelijke producten in verband is gebracht. De lidstaten hebben naar aanleiding van officiële controles maatregelen genomen, maar uit recente RASFF-kennisgevingen blijkt dat die maatregelen het probleem niet hebben opgelost.
- (6) Uit overleg tussen de Commissie en de bevoegde autoriteiten van de lidstaten en organisaties van belanghebbenden is gebleken dat de vriestecnologie op bepaalde vaartuigen aanzienlijk is verbeterd en dat het nu mogelijk is om tonijn in pekel in te vriezen bij -18°C en daarbij de organoleptische kenmerken van de tonijn te behouden en te waarborgen dat de tonijn veilig is, indien aan bepaalde voorwaarden wordt voldaan. Daarom moeten voorschriften worden vastgesteld voor het invriezen in pekel bij -18°C van tonijn die bestemd is voor de productie van bewerkte visserijproducten. Die voorschriften moeten er ook voor zorgen dat exploitanten passende interne controles uitvoeren en de bevoegde autoriteiten in staat stellen de officiële controles uit te voeren die nodig zijn om die vriesvaartuigen te onderscheiden van vaartuigen die tonijn in pekel invriezen bij -9°C , waardoor de tonijn uitsluitend voor de conservenindustrie bestemd kan zijn.
- (7) De voorschriften moeten ervoor zorgen dat vriesvaartuigen zo zijn uitgerust dat zij tonijn gedurende een vooraf bepaalde periode in pekel kunnen invriezen bij -18°C . Bovendien moeten de betrokken exploitanten van levensmiddelenbedrijven de temperatuur van de pekel in real time kunnen monitoren met behulp van middelen voor communicatie op afstand. Die gegevens moeten ter beschikking van de bevoegde autoriteiten van de lidstaten worden gehouden. De vriescapaciteit van vriesvaartuigen die tonijn invriezen in pekel, moet tijdens de erkenningsprocedure van die

² Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

vriesvaartuigen worden vastgesteld, zodat de bevoegde autoriteiten tijdens officiële controles tonijn die van die vriesvaartuigen afkomstig is, kunnen identificeren en maatregelen kunnen treffen ten aanzien van exploitanten die tonijn die niet bij – 18 °C is ingevroren, illegaal in de handel brengen. Die maatregelen moeten de goede werking van de interne markt waarborgen en tegelijkertijd de consument beschermen overeenkomstig de doelstellingen van Verordening (EG) nr. 853/2004.

- (8) Daarnaast moeten strikte tijds- en temperatuurparameters worden vastgesteld voor het invriezen van tonijn in pekel tot een kerntemperatuur van – 18 °C op vriesvaartuigen die voor die activiteit zijn erkend. De temperatuurdaling moet in een continu proces en volgens de vastgestelde voorschriften plaatsvinden. Met name moet de totale duur van het invriezingsproces worden vastgesteld.
- (9) Sectie VIII, hoofdstuk I, delen I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (10) Sectie XVI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat specifieke voorschriften voor bepaalde zeer verfijnde producten waarvoor exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor moeten zorgen dat door de behandeling van de grondstoffen elk risico voor de dier- of volksgezondheid wordt weggenomen. Producten van dierlijke oorsprong die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008³ als levensmiddelenadditieven zijn toegelaten, zijn ook zeer verfijnde producten in die zin, aangezien die risico's tijdens de productie van dergelijke additieven worden weggenomen, en moeten daarom in die sectie worden opgenomen. Sommige van die additieven zijn afkomstig van insecten en insecten moeten derhalve als grondstoffen voor zeer verfijnde producten worden toegelaten. Sectie XVI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (11) Om belanghebbenden voldoende tijd te geven om procedures in te voeren om te voldoen aan de nieuwe voorschriften die voortvloeien uit de wijzigingen die bij deze verordening in sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden aangebracht, moet deze verordening van toepassing zijn met ingang van [...] [*Office of publications, please, insert a date corresponding to 90 days as of the entry into force of this Regulation. This should be the same date as in Article 2 of the draft act.*],

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

³ Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

Punt 2) van de bijlage bij deze verordening is echter van toepassing met ingang van [...] *[Office of publications, please, insert a date corresponding to 90 days as of the entry into force of this Regulation.]*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 18.7.2025

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN