

Bruksela, 22 sierpnia 2025 r.
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

PISMO PRZEWODNIE

Od:	Sekretarz generalna Komisji Europejskiej (podpisała dyrektor Martine DEPREZ)
Data otrzymania:	21 sierpnia 2025 r.
Do:	Thérèse BLANCHET, sekretarz generalna Rady Unii Europejskiej
Nr dok. Kom.:	C(2025) 4809 final
Dotyczy:	ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) .../... z dnia 18.7.2025 r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie szczególnych przepisów dotyczących higieny w odniesieniu do uboju z konieczności zwierząt gospodarskich kopytnych, do tuńczyka zamrażanego w solance oraz do produktów wysoko przetworzonych

Delegacje otrzymują w załączeniu dokument C(2025) 4809 final.

Załącznik: C(2025) 4809 final



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 18.7.2025 r.
C(2025) 4809 final

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) .../...

z dnia 18.7.2025 r.

zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie szczególnych przepisów dotyczących higieny w odniesieniu do uboju z konieczności zwierząt gospodarskich kopytnych, do tuńczyka zamrażanego w solance oraz do produktów wysoko przetworzonych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

UZASADNIENIE

1. KONTEKST AKTU DELEGOWANEGO

W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady¹ ustanowiono szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, odnoszące się do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze. Rozporządzenie uprawnia Komisję do przyjmowania aktów delegowanych zmieniających załączniki II i III do tego rozporządzenia.

W sekcji VIII rozdział I część I.C. pkt 1 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określono wymóg, by statki zamrażalnie posiadały urządzenia zamrażające o zdolności zamrażania wystarczającej do jak najszybszego zamrażania w trybie ciągłym i z możliwie najkrótszym przystankiem termicznym, tak aby temperatura wewnętrzna nie przekraczała -18 °C. Zgodnie z sekcją VIII rozdział I część II pkt 7 w przypadku zamrażania w solance całych ryb przeznaczonych do konserwowania w puszkach temperatura nie może być wyższa niż -9 °C. W przepisie tym określono również, że nawet jeśli całe ryby zostają następnie zamrożone w temperaturze -18 °C, mogą one być przeznaczone wyłącznie do konserwowania w puszkach.

Kontrole urzędowe przeprowadzone przez właściwe organy krajowe oraz audyty przeprowadzone przez Komisję wykazały, że niektóre podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze nielegalnie wprowadzają do obrotu jako tuńczyk świeży tuńczyka, który został zamrożony w solance w temperaturze -9 °C, i w związku z tym może być przeznaczony wyłącznie do konserwowania w puszkach. Ponadto podmioty gospodarcze nielegalnie stosują dodatki, aby zmienić barwę tuńczyka zamrożonego w solance w temperaturze -9 °C i sprawić, że ryby wyglądają jak tuńczyk świeży. Nie odpowiada to faktycznemu stanowi ryb, a zatem jest to oszukańcza praktyka, która naraża konsumentów na zagrożenia dla zdrowia.

Konsultacje z właściwymi organami państw członkowskich i organizacjami zrzeszającymi zainteresowane strony wykazały, że rozwój technologiczny, jaki nastąpił w ostatnim czasie, poprawił zdolność zamrażania w przypadku statków zamrażalni. W związku z tym podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zainwestowały w poprawę zdolności zamrażania w solance w odniesieniu do swoich statków, tak aby ich połowy tuńczyka mogły być zamrażane w solance w temperaturze -18 °C zgodnie z sekcją VIII rozdział I część I.C. pkt 1 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Ponieważ w pewnych warunkach tuńczyk zamrożony w solance w temperaturze -18 °C nie ulega utlenianiu, nie następuje również zmiana barwy. W związku z tym taki tuńczyk może być wprowadzany do obrotu nie tylko jako tuńczyk konserwowany w puszkach.

Projekt rozporządzenia ustanawia warunki zamrażania tuńczyka w solance w temperaturze -18 °C na pokładzie statków zamrażalni. Podczas zatwierdzania statku zamrażalni, który dokonał połowy i zamrożenia tuńczyka w solance w temperaturze -18 °C, należy określić jego zdolność zamrażania. Usprawni to kontrole urzędowe, ułatwiając identyfikację tuńczyka złowionego i zamrożonego przez statki o odpowiedniej zdolności zamrażania.

Należy zatem odpowiednio zmienić sekcję VIII rozdział I część I i II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

¹ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

Ponadto w sekcji I rozdział VI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zezwala się na ubój z konieczności poza rzeźnią, jeżeli spełnione są określone wymogi. W pkt 5 rozdziału VI wymaga się, by zwierzęciu poddawanemu ubojowi towarzyszyło oświadczenie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze. Treść tego oświadczenia jest zawarta w informacjach dotyczących łańcucha żywnościowego zgodnie z sekcją III załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W celu zapewnienia jasności i uniknięcia ewentualnego powielania działań pkt 5 rozdziału VI należy zastąpić odniesieniem do informacji dotyczących łańcucha żywnościowego.

W sekcji XVI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono wymogi szczególne dotyczące wysoko przetworzonych produktów, jeżeli obróbka surowca eliminuje jakiegokolwiek zagrożenie dla zdrowia zwierząt lub zdrowia publicznego. Produkty pochodzenia zwierzęcego dopuszczone jako dodatki do żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008² są również takimi wysoko przetworzonymi produktami, w związku z czym należy je dodać do sekcji XVI. Ponadto wprowadza się alternatywną metodę wytwarzania pochodnych tłuszczów (witamina D3), ponieważ nie stwarza ona zagrożenia dla zdrowia zwierząt lub zdrowia publicznego.

2. KONSULTACJE PRZEPROWADZONE PRZED PRZYJĘCIEM AKTU

O wprowadzenie niektórych proponowanych zmian w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 zwróciły się właściwe organy państw członkowskich i pewne organizacje zrzeszające zainteresowane strony z sektora prywatnego. Zmiany te zostały omówione podczas kilku posiedzeń odpowiedniej grupy ekspertów, reprezentującej właściwe organy wszystkich państw członkowskich, i są w dużej mierze popierane przez tych ekspertów.

Ponadto przeprowadzono konsultacje z organizacjami zrzeszającymi zainteresowane strony z sektora prywatnego.

Przed przyjęciem niniejszego rozporządzenia delegowanego Komisja przeprowadziła konsultacje publiczne w sposób otwarty i przejrzysty zgodnie z procedurami określonymi w Porozumieniu międzyinstytucjonalnym z dnia 13 kwietnia 2016 r. pomiędzy Parlamentem Europejskim, Radą Unii Europejskiej a Komisją Europejską w sprawie lepszego stanowienia prawa³.

3. ASPEKTY PRAWNE AKTU DELEGOWANEGO

Zmiany w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 należy wprowadzić rozporządzeniem delegowanym przyjętym zgodnie z art. 10 ust. 1 akapit drugi lit. c), d) i e) tego rozporządzenia.

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (*Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16*, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ Dz.U. L 123 z 12.5.2016, s. 1.

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) .../...

z dnia 18.7.2025 r.

zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie szczególnych przepisów dotyczących higieny w odniesieniu do uboju z konieczności zwierząt gospodarskich kopytnych, do tuńczyka zamrażanego w solance oraz do produktów wysoko przetworzonych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego¹, w szczególności jego art. 10 ust. 1 akapit drugi lit. a), b), c), d), i e),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 ustanowiono szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, odnoszące się do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze są zobowiązane do przestrzegania, między innymi, wymogów szczególnych określonych w załączniku III do tego rozporządzenia.
- (2) Sekcja I rozdział VI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowi, że podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze zobowiązane są zapewnić, aby mięso zwierząt gospodarskich kopytnych poddanych ubojowi z konieczności poza rzeźnią było wykorzystane do celów spożycia przez ludzi wyłącznie, jeżeli spełnia wymogi określone we wspomnianym rozdziale. W pkt 5 rozdziału VI wymaga się, by zwierzęciu poddawanemu ubojowi towarzyszyło do rzeźni oświadczenie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze. Treść tego oświadczenia jest zawarta w informacjach dotyczących łańcucha żywnościowego wymaganych zgodnie z sekcją III pkt 3 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004. W celu zapewnienia jasności i uniknięcia ewentualnego powielania działań pkt 5 rozdziału VI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 należy zastąpić odniesieniem do informacji dotyczących łańcucha żywnościowego wymaganych zgodnie z sekcją III załącznika II do tego rozporządzenia.
- (3) W sekcji VIII rozdział I część I.C. pkt 1 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 określono wymóg, by statki zamrażalnie posiadały urządzenia zamrażające o zdolności zamrażania wystarczającej do jak najszybszego zamrażania w trybie ciągłym i z możliwie najkrótszym przystankiem termicznym, tak aby temperatura wewnętrzna nie przekraczała -18 °C. W pkt 2 tej części określono wymóg, by statki

¹ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

zamrażalnie posiadały urządzenia chłodnicze umożliwiające utrzymanie produktów rybołówstwa w pomieszczeniach magazynowych w temperaturze nie wyższej niż -18 °C. Zgodnie z sekcją VIII rozdział I część II pkt 7 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w przypadku zamrażania w solance całych ryb przeznaczonych do konserwowania w puszkach temperatura tych ryb nie może być wyższa niż -9 °C. W punkcie tym określono również, że nawet jeśli całe ryby początkowo zamrożone w solance w temperaturze nie wyższej niż -9 °C zostają następnie zamrożone w temperaturze -18 °C, muszą one zostać przeznaczone do konserwowania w puszkach.

- (4) Kontrole urzędowe przeprowadzone przez państwa członkowskie oraz audyty i kontrole urzędowe przeprowadzone przez Komisję zarówno w państwach członkowskich, jak i w państwach trzecich wykazały, że w praktyce statki zamrażalnie nie mogły osiągnąć temperatury -18 °C w celu zamrażania tuńczyka w solance. Sprawozdania z audytu pokazały również, że niektóre podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze nielegalnie wprowadzają do obrotu nieprzetworzonego tuńczyka, który został zamrożony w solance w temperaturze -9 °C, do celów bezpośredniego spożycia przez ludzi. Zgodnie z sekcją VIII rozdział I część II pkt 7 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 taki tuńczyk może być przeznaczony wyłącznie do konserwowania w puszkach. Praktyka ta może narażać konsumentów na zagrożenia dla zdrowia, ponieważ nadmierna produkcja histaminy skutkuje zatruciem histaminowym.
- (5) W ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF) wydaje się coraz więcej powiadomień dotyczących obecności histaminy w ilości przekraczającej limit określony w rozdziale I wiersz 1.26 załącznika I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005² w pakowanych próżniowo rozmrożonych filetach z tuńczyka, poddanych obróbce dodatkami, oraz histaminowych zatruc pokarmowych związanych ze spożyciem takich produktów. Państwa członkowskie wprowadziły środki w następstwie kontroli urzędowych, ale ostatnie powiadomienia RASFF wykazały, że środki te nie rozwiązały tego problemu.
- (6) Konsultacje Komisji z właściwymi organami państw członkowskich i organizacjami zrzeszającymi zainteresowane strony wykazały, że technologie zamrażania na pokładzie znacznie się poprawiły w przypadku niektórych statków i obecnie możliwe jest zamrażanie tuńczyka w solance w temperaturze -18 °C, przy jednoczesnym zachowaniu jego właściwości organoleptycznych i zapewnieniu bezpieczeństwa tuńczyka, z zastrzeżeniem spełnienia pewnych warunków. Należy zatem ustanowić wymogi dotyczące zamrażania tuńczyka w solance w temperaturze -18 °C przeznaczonego do produkcji wstępnie przetworzonych produktów rybołówstwa. Wymogi te powinny również zapewniać przeprowadzanie przez podmioty odpowiednich kontroli własnych i ułatwiać kontrole urzędowe przeprowadzane przez właściwe organy, niezbędne do odróżnienia tych statków zamrażalni od statków zamrażających tuńczyka w solance w temperaturze -9 °C i przeznaczonego wyłącznie do konserwowania w puszkach.
- (7) Wymogi te powinny zapewniać, by statki zamrażalnie były wyposażone w taki sposób, aby mogły zamrażać tuńczyka w solance w temperaturze -18 °C przez z góry określony czas. Ponadto zainteresowane podmioty prowadzące przedsiębiorstwo

² Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>.

spożywcze powinny mieć możliwość monitorowania w czasie rzeczywistym temperatury solanki za pomocą zdalnych środków komunikacji. Takie dane powinny być dostępne dla właściwych organów państw członkowskich. Odpowiednia zdolność zamrażania w przypadku statków zamrażalni zamrażających tuńczyka w solance powinna być określona podczas procedury zatwierdzania takich statków zamrażalni, aby umożliwić właściwym organom zidentyfikowanie tuńczyka pochodzącego z takich statków zamrażalni podczas kontroli urzędowych oraz aby podjąć działania przeciwko podmiotom nielegalnie wprowadzającym do obrotu tuńczyka, który nie został zamrożony w temperaturze -18 °C. Środki te powinny zapewnić właściwe funkcjonowanie rynku wewnętrznego, przy zapewnieniu jednocześnie ochrony konsumentów, zgodnie z celami rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

- (8) Ponadto konieczne jest ustanowienie ścisłych parametrów czasu/temperatury dla zamrażania tuńczyka w solance do osiągnięcia temperatury wewnętrznej -18 °C na statkach zamrażalniach zatwierdzonych do tej działalności. Obniżanie temperatury powinno odbywać się w procesie ciągłym i z zastrzeżeniem zgodności z ustalonymi wymogami. W szczególności należy określić całkowity czas trwania procesu zamrażania.
- (9) Należy odpowiednio zmienić sekcję VIII rozdział I część I i II załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (10) W sekcji XVI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 ustanowiono wymogi szczególne dotyczące niektórych wysoko przetworzonych produktów, w przypadku których podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze muszą zapewnić, by obróbka surowca eliminowała jakiekolwiek zagrożenie dla zdrowia zwierząt lub zdrowia publicznego. Produkty pochodzenia zwierzęcego dopuszczone jako dodatki do żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008³ są również takimi wysoko przetworzonymi produktami, ponieważ produkcja takich dodatków eliminuje to zagrożenie i w związku z tym należy je włączyć do sekcji XVI wspomnianego załącznika. Niektóre z tych dodatków pochodzą od owadów, w związku z czym owady powinny być dopuszczone jako surowiec dla wysoko przetworzonych produktów. Należy zatem odpowiednio zmienić sekcję XVI załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.
- (11) Aby zapewnić zainteresowanym stronom czas niezbędny na wprowadzenie procedur w celu spełnienia nowych wymogów wynikających ze zmian w sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, niniejsze rozporządzenie powinno mieć zastosowanie od dnia [...] r. [*Urząd Publikacji: proszę wstawić datę przypadającą 90 dni po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia. Data ta powinna być taka sama jak w art. 2 projektu aktu*],

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wprowadza się zmiany określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, *Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16*, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Pkt 2 załącznika do niniejszego rozporządzenia stosuje się jednak od dnia [...] r. [*Urząd Publikacji: proszę wstawić datę przypadającą 90 dni od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia*]

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 18.7.2025 r.

*W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN*