

Bruxelas, 22 de agosto de 2025  
(OR. en)

12194/25

VETER 87  
FOOD 74  
DELECT 111

#### NOTA DE ENVIO

---

de:	Secretária-geral da Comissão Europeia, com a assinatura de Martine DEPREZ, diretora
data de receção:	21 de agosto de 2025
para:	Thérèse BLANCHET, secretária-geral do Conselho da União Europeia
n.º doc. Com.:	C(2025) 4809 final
Assunto:	REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO de 18.7.2025 que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito a regras específicas de higiene aplicáveis ao abate de emergência de ungulados domésticos, ao atum congelado em salmoura e aos produtos altamente refinados

---

Envia-se em anexo, à atenção das delegações, o documento C(2025) 4809 final.

---

Anexo: C(2025) 4809 final



Bruxelas, 18.7.2025  
C(2025) 4809 final

**REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO**

**de 18.7.2025**

**que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito a regras específicas de higiene aplicáveis ao abate de emergência de ungulados domésticos, ao atum congelado em salmoura e aos produtos altamente refinados**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

## **EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS**

### **1. CONTEXTO DO ATO DELEGADO**

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho<sup>1</sup> estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Habilita a Comissão a adotar atos delegados que alterem os seus anexos II e III.

O anexo III, secção VIII, capítulo I, parte I.C, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 exige que os navios congeladores disponham de equipamento de congelação com capacidade suficiente para congelar o mais rapidamente possível num processo contínuo e com um período de paragem térmica tão curto quanto possível, de modo a atingir uma temperatura interna não superior a -18 °C. Em conformidade com a secção VIII, capítulo I, parte II, ponto 7, sempre que o peixe inteiro para conserva seja congelado em salmoura, a temperatura não pode ser superior a -9 °C. Estabelece ainda que, mesmo que o peixe inteiro seja posteriormente congelado a uma temperatura de -18 °C, esse peixe só pode ser destinado a conserva.

Os controlos oficiais efetuados pelas autoridades nacionais competentes e as auditorias da Comissão revelaram que determinados operadores de empresas do setor alimentar colocam ilegalmente no mercado, como atum fresco, atum que foi congelado em salmoura a -9 °C, o qual, por conseguinte, só podia ser destinado a conserva. Além disso, os operadores utilizam ilegalmente aditivos para alterar a cor do atum congelado em salmoura a -9 °C, para que o peixe apresente um aspeto semelhante ao do atum fresco. Tal não corresponde ao estado do peixe, pelo que se trata de uma prática fraudulenta que expõe os consumidores a riscos para a saúde.

As consultas com as autoridades competentes dos Estados-Membros e as organizações das partes interessadas demonstraram que os recentes desenvolvimentos tecnológicos melhoraram a capacidade de congelação dos navios congeladores. Consequentemente, os operadores das empresas do setor alimentar investiram na capacidade de congelação em salmoura dos seus navios, para que as suas capturas de atum possam ser congeladas em salmoura a -18 °C, em conformidade com a secção VIII, capítulo I, parte I.C, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Dado que o atum congelado em salmoura a -18 °C, em determinadas condições, não oxida, também não muda de cor. Por conseguinte, esse atum pode ser colocado no mercado sob outras formas, não apenas como atum de conserva.

O projeto de regulamento estabelece as condições para congelar o atum em salmoura a -18 °C a bordo dos navios congeladores. A capacidade de congelação do navio congelador que capturou e congelou o atum em salmoura a -18 °C deve ser identificada durante a sua aprovação. Tal ajudará os controlos oficiais, facilitando a identificação do atum capturado e congelado por navios com capacidade de congelação adequada.

Por conseguinte, o anexo III, secção VIII, capítulo I, partes I e II, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser alterado em conformidade.

Além disso, o anexo III, secção I, capítulo VI, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 permite o abate de emergência fora do matadouro se forem cumpridos determinados requisitos. O ponto 5 do referido capítulo VI exige que uma declaração do operador da empresa do setor alimentar acompanhe o animal abatido. O conteúdo desta declaração está incluído nas

---

<sup>1</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

informações relativas à cadeia alimentar, em conformidade com o anexo II, secção III, do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Por razões de clareza e para evitar eventuais duplicações, o ponto 5 do capítulo VI deve ser substituído por uma referência às informações relativas à cadeia alimentar.

Por último, o anexo III, secção XVI, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos específicos aplicáveis aos produtos altamente refinados em que o tratamento das matérias-primas elimina qualquer risco para a saúde pública ou animal. Os produtos de origem animal autorizados como aditivos alimentares em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho<sup>2</sup> são igualmente produtos altamente refinados e devem, por conseguinte, ser aditados à referida secção XVI. Além disso, é introduzido um tratamento alternativo para produzir derivados de gorduras (vitamina D3), uma vez que não representa um risco para a saúde pública ou animal.

## **2. CONSULTAS ANTERIORES À ADOÇÃO DO ATO**

Algumas das alterações propostas do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 foram solicitadas pelas autoridades competentes dos Estados-Membros e por determinadas organizações de partes interessadas privadas. As alterações foram debatidas durante várias reuniões do grupo de peritos relevante, que representa as autoridades competentes de todos os Estados-Membros, e são amplamente apoiadas por esses peritos.

Além disso, foram consultadas organizações de partes interessadas privadas.

Antes de adotar o presente regulamento delegado, a Comissão realizou consultas públicas de forma aberta e transparente, em conformidade com os procedimentos estabelecidos no Acordo interinstitucional, de 13 de abril de 2016, entre o Parlamento Europeu, o Conselho da União Europeia e a Comissão Europeia sobre legislar melhor<sup>3</sup>.

## **3. ELEMENTOS JURÍDICOS DO ATO DELEGADO**

As alterações do anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 devem ser efetuadas através de um regulamento delegado adotado nos termos do artigo 10.º, n.º 1, segundo parágrafo, alíneas c), d) e e), do referido regulamento.

---

<sup>2</sup> Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

<sup>3</sup> JO L 123 de 12.5.2016, p. 1.

# REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO

de 18.7.2025

**que altera o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito a regras específicas de higiene aplicáveis ao abate de emergência de ungulados domésticos, ao atum congelado em salmoura e aos produtos altamente refinados**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal<sup>1</sup>, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 1, segundo parágrafo, alíneas a), b), c), d) e e),

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Os operadores das empresas do setor alimentar são obrigados a cumprir, nomeadamente, os requisitos específicos estabelecidos no anexo III do referido regulamento.
- (2) O anexo III, secção I, capítulo VI, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 dispõe que os operadores das empresas do setor alimentar devem garantir que a carne de ungulados domésticos que tenham sido submetidos a abate de emergência fora do matadouro só pode ser utilizada para consumo humano se a carne satisfizer os requisitos estabelecidos nesse capítulo. O ponto 5 do referido capítulo VI exige que uma declaração do operador da empresa do setor alimentar acompanhe o animal abatido durante o transporte até ao matadouro. O conteúdo dessa declaração está incluído nas informações relativas à cadeia alimentar exigidas em conformidade com o anexo II, secção III, ponto 3, do Regulamento (CE) n.º 853/2004. Por razões de clareza e para evitar eventuais duplicações, o anexo III, capítulo VI, ponto 5, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve ser substituído por uma referência às informações relativas à cadeia alimentar exigidas em conformidade com o anexo II, secção III, do mesmo regulamento.
- (3) O anexo III, secção VIII, capítulo I, parte I.C, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 exige que os navios congeladores disponham de equipamento de congelação com capacidade suficiente para congelar o mais rapidamente possível num processo contínuo e com um período de paragem térmica tão curto quanto possível, de modo a atingir uma temperatura interna não superior a -18 °C. O ponto 2 da referida

---

<sup>1</sup> JO L 139 de 30.4.2004, p. 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

parte exige que os navios congeladores disponham de equipamento de refrigeração com capacidade suficiente para manter nos porões de armazenagem os produtos da pesca a uma temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Em conformidade com o anexo III, secção VIII, capítulo I, parte II, ponto 7, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, sempre que o peixe inteiro para conserva seja congelado em salmoura, a sua temperatura não pode ser superior a  $-9^{\circ}\text{C}$ . O referido ponto estabelece igualmente que, mesmo que o peixe inteiro inicialmente congelado em salmoura a uma temperatura não superior a  $-9^{\circ}\text{C}$  seja posteriormente congelado a uma temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ , tem de ser destinado a conserva.

- (4) Os controlos oficiais realizados pelos Estados-Membros e as auditorias e os controlos oficiais realizados pela Comissão, tanto nos Estados-Membros como em países terceiros, demonstraram que, na prática, os navios congeladores não conseguiram atingir a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  para congelar o atum em salmoura. Os relatórios das auditorias revelaram igualmente que determinados operadores de empresas do setor alimentar colocaram ilegalmente no mercado atum congelado em salmoura a  $-9^{\circ}\text{C}$ , como se fosse atum não transformado destinado a consumo humano direto. Em conformidade com o anexo III, secção VIII, capítulo I, parte II, ponto 7, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, esse atum só pode ser destinado a conserva. Esta prática pode expor os consumidores a riscos para a saúde, uma vez que uma produção excessiva de histamina resulta na síndrome escombroides.
- (5) Tem sido emitido um número crescente de notificações no Sistema de Alerta Rápido para os Géneros Alimentícios e Alimentos para Animais (RASFF) relativas à presença de histamina acima do limite fixado no anexo I, capítulo I, linha 1.26, do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão<sup>2</sup> em lombos de atum descongelados, embalados em vácuo e tratados com aditivos, e de intoxicação escombroides associada ao consumo desses produtos. Os Estados-Membros tomaram medidas na sequência dos controlos oficiais, mas as recentes notificações RASFF demonstraram que estas medidas não resolveram o problema.
- (6) As consultas da Comissão junto das autoridades competentes dos Estados-Membros e das organizações de partes interessadas revelaram que as tecnologias de congelação a bordo de determinados navios melhoraram substancialmente e que é agora possível congelar o atum em salmoura a  $-18^{\circ}\text{C}$ , mantendo as suas características organoléticas e garantindo a segurança do atum, desde que sejam respeitadas determinadas condições. É, por conseguinte, adequado estabelecer requisitos relativos à congelação em salmoura a  $-18^{\circ}\text{C}$  do atum destinado à produção de produtos da pesca preparados. Estes requisitos devem igualmente assegurar que os operadores efetuam autocontrolos adequados e facilitar os controlos oficiais a realizar pelas autoridades competentes, necessários para diferenciar esses navios congeladores dos que congelam em salmoura a  $-9^{\circ}\text{C}$  atum destinado exclusivamente a conserva.
- (7) Esses requisitos devem assegurar que os navios congeladores estão equipados de modo a poderem congelar o atum em salmoura a  $-18^{\circ}\text{C}$  durante um período predeterminado. Além disso, os operadores das empresas do setor alimentar em causa devem poder monitorizar a temperatura da salmoura em tempo real, utilizando meios de comunicação à distância. Esses dados devem ser mantidos à disposição das

---

<sup>2</sup> Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (JO L 338 de 22.12.2005, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

autoridades competentes dos Estados-Membros. A capacidade de congelação adequada dos navios congeladores que congelem atum em salmoura deve ser identificada durante o procedimento de aprovação desses navios congeladores, a fim de permitir às autoridades competentes identificar, durante os controlos oficiais, o atum proveniente desses navios congeladores e tomar medidas contra os operadores que coloquem ilegalmente no mercado atum não congelado a -18 °C. Essas medidas devem assegurar o bom funcionamento do mercado interno e proteger os consumidores, em conformidade com os objetivos do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

- (8) Além disso, é necessário fixar parâmetros rigorosos de tempo/temperatura para congelar o atum em salmoura, a uma temperatura interna de -18 °C, nos navios congeladores aprovados para essa atividade. A diminuição da temperatura deve ser efetuada num processo contínuo e sob reserva do cumprimento dos requisitos estabelecidos. Em especial, deve ser estabelecida a duração total do processo de congelação.
- (9) Por conseguinte, o anexo III, secção VIII, capítulo I, partes I e II, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, deve ser alterado em conformidade.
- (10) O anexo III, secção XVI, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece requisitos específicos aplicáveis a determinados produtos altamente refinados em que os operadores das empresas do setor alimentar têm de assegurar que o tratamento das matérias-primas elimina qualquer risco para a saúde pública ou animal. Os produtos de origem animal autorizados como aditivos alimentares em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008<sup>3</sup> são igualmente produtos altamente refinados, uma vez que a produção desses aditivos elimina esses riscos e devem, por conseguinte, ser incluídos na secção XVI do referido anexo. Alguns destes aditivos derivam de insetos, pelo que estes devem ser autorizados como matérias-primas para produtos altamente refinados. O anexo III, secção XVI, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 deve, pois, ser alterado em conformidade.
- (11) A fim de dar às partes interessadas o tempo necessário à criação de procedimentos para dar cumprimento aos novos requisitos decorrentes das alterações do anexo III, secção VIII, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 pelo presente regulamento, este deve ser aplicável a partir de [...] [*Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a 90 dias a contar da data de entrada em vigor do presente regulamento. Esta data deve ser a mesma que consta do artigo 2.º do projeto de ato*].

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### *Artigo 1.º*

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

#### *Artigo 2.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

---

<sup>3</sup> Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (*JO L 354 de 31.12.2008, p. 16*, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

No entanto, o ponto 2) do anexo do presente regulamento é aplicável a partir de [...] [*Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a 90 dias a contar da data de entrada em vigor do presente regulamento*].

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 18.7.2025

*Pela Comissão*  
*A Presidente*  
*Ursula VON DER LEYEN*