

Bruxelles, 22 august 2025
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

NOTĂ DE ÎNȘOȚIRE

Sursă:	Secretara Generală a Comisiei Europene, sub semnătura dnei Martine DEPREZ, Directoare
Data primirii:	21 august 2025
Destinatar:	Dna Thérèse BLANCHET, Secretară Generală a Consiliului Uniunii Europene
Nr. doc. Csie:	C(2025) 4809 final
Subiect:	REGULAMENTUL DELEGAT (UE) .../... AL COMISIEI din 18.7.2025 de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind norme specifice de igienă pentru sacrificarea de urgență a ungulatelor domestice, pentru tonul congelat în saramură și pentru produsele înalt rafinate

În anexă, se pune la dispoziția delegațiilor documentul C(2025) 4809 final.

Anexă: C(2025) 4809 final



COMISIA
EUROPEANĂ

Bruxelles, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) .../... AL COMISIEI

din 18.7.2025

**de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului
European și al Consiliului privind norme specifice de igienă pentru sacrificarea de
urgență a ungulatelor domestice, pentru tonul congelat în saramură și pentru produsele
înalt rafinate**

(Text cu relevanță pentru SEE)

EXPUNERE DE MOTIVE

1. CONTEXTUL ACTULUI DELEGAT

Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului¹ stabilește, pentru operatorii din sectorul alimentar, norme specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală. Regulamentul împuternicește Comisia să adopte acte delegate în ceea ce privește modificarea anexelor II și III la acesta.

Secțiunea VIII capitolul I partea I.C punctul 1 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 impune vaselor congelator să dispună de echipamente de congelare cu o putere suficientă pentru a putea congela cât mai rapid posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum -18 °C. În conformitate cu secțiunea VIII capitolul I partea II punctul 7, atunci când peștii întregi destinați producției de conserve sunt congelați în saramură, temperatura trebuie să fie de maximum -9 °C. Se prevede totodată că, deși urmează să fie congelați ulterior la -18 °C, peștii întregi pot fi destinați exclusiv producției de conserve.

Controalele oficiale efectuate de autoritățile naționale competente și auditurile efectuate de Comisie au arătat că anumiți operatori din sectorul alimentar introduc ilegal pe piață drept ton proaspăt tonul care a fost congelat în saramură la -9 °C și care, deci, putea fi destinat numai producției de conserve. În plus, operatorii utilizează în mod ilegal aditivi pentru a schimba culoarea tonului congelat în saramură la -9 °C și fac ca peștele să arate ca tonul proaspăt. Acest lucru nu corespunde stării peștelui și, prin urmare, este o practică frauduloasă, care expune consumatorii la riscuri pentru sănătate.

Consultările cu autoritățile competente ale statelor membre și cu organizațiile părților interesate au arătat că evoluțiile tehnologice recente au îmbunătățit puterea de congelare a vaselor congelator. În consecință, operatorii din sectorul alimentar au investit în puterea de congelare în saramură a navelor lor, astfel încât capturile lor de ton să poată fi congelate în saramură la -18 °C, în conformitate cu secțiunea VIII capitolul I partea I.C punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Deoarece tonul congelat în saramură la -18 °C în anumite condiții nu se oxidează, nu există nici o modificare a culorii. Prin urmare, acest ton poate fi introdus pe piață și sub alte forme decât sub formă de conserve de ton.

Proiectul de regulament stabilește condițiile pentru congelarea tonului în saramură la -18 °C la bordul navelor frigorifice. Puterea de congelare a vasului congelator care a capturat și a congelat ton la -18 °C în saramură trebuie identificată în perioada aprobării acestuia. Acest lucru va facilita controalele oficiale, ușurând identificarea tonului capturat și congelat de către vasele care au puterea de congelare adecvată.

Prin urmare, secțiunea VIII capitolul I părțile I și II din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 trebuie modificată în consecință.

În plus, secțiunea I capitolul VI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 permite sacrificarea de urgență în afara abatorului dacă se respectă anumite cerințe. Punctul 5 din capitolul VI menționat prevede obligația operatorului din sectorul alimentar de a însoți animalul sacrificat de o declarație. Conținutul acestei declarații este inclus în informațiile privind lanțul alimentar în conformitate cu secțiunea III din anexa II la Regulamentul (CE)

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

nr. 853/2004. Pentru claritate și evitarea eventualelor suprapuneri, punctul 5 din capitolul VI trebuie înlocuit cu o trimitere la informațiile privind lanțul alimentar.

În cele din urmă, secțiunea XVI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințe specifice pentru produsele înalt rafinate atunci când tratamentul materiilor prime elimină orice risc pentru sănătatea animală sau publică. Produsele de origine animală autorizate ca aditivi alimentari în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului² sunt, de asemenea, astfel de produse înalt rafinate și, prin urmare, trebuie adăugate în prezenta secțiune XVI. În plus, se introduce un tratament alternativ pentru a produce derivați din grăsime (vitamina D3), deoarece nu prezintă un risc pentru sănătatea animală sau publică.

2. CONSULTĂRI ÎNAINTEA ADOPTĂRII ACTULUI

Unele dintre modificările propuse ale anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 au fost solicitate de autoritățile competente ale statelor membre și de anumite organizații private ale părților interesate. Ele au fost discutate în cadrul mai multor reuniuni ale grupului de experți relevant, reprezentând autoritățile competente din toate statele membre, și sunt sprijinite în mare măsură de acești experți.

În plus, au fost consultate organizațiile părților interesate din sectorul privat.

Înainte de adoptarea prezentului regulament delegat, Comisia a efectuat consultări publice în mod deschis și transparent, în conformitate cu procedurile prevăzute în Acordul interinstituțional din 13 aprilie 2016 dintre Parlamentul European, Consiliul Uniunii Europene și Comisia Europeană privind o mai bună legiferare³.

3. ELEMENTELE JURIDICE ALE ACTULUI DELEGAT

Este necesar ca modificările aduse anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie efectuate printr-un regulament delegat adoptat în conformitate cu articolul 10 alineatul (1) al doilea paragraf literele (c), (d) și (e) din regulamentul menționat.

² Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ JO L 123, 12.5.2016, p. 1.

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) .../... AL COMISIEI

din 18.7.2025

de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind norme specifice de igienă pentru sacrificarea de urgență a unguțelor domestice, pentru tonul congelat în saramură și pentru produsele înalt rafinate

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală¹, în special articolul 10 alineatul (1) al doilea paragraf literele (a), (b), (c), (d) și (e),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme specifice privind igiena alimentelor de origine animală care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să respecte, printre altele, cerințele specifice prevăzute în anexa III la regulamentul respectiv.
- (2) Secțiunea I capitolul VI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede că operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că carnea de unguțe domestice care au fost sacrificate de urgență în afara abatorului poate fi utilizată pentru consumul uman numai în cazul în care carnea respectă cerințele prevăzute în capitolul respectiv. Punctul 5 din capitolul VI menționat prevede obligația operatorului din sectorul alimentar de a însoți animalul sacrificat până la abator de o declarație. Conținutul respectivei declarații este inclus în informațiile privind lanțul alimentar care sunt solicitate în conformitate cu secțiunea III punctul 3 din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Pentru claritate și pentru evitarea eventualelor suprapuneri, punctul 5 din capitolul VI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 trebuie înlocuit cu o trimitere la informațiile privind lanțul alimentar care sunt solicitate în conformitate cu secțiunea III din anexa II la regulamentul respectiv.
- (3) Secțiunea VIII capitolul I partea I.C. punctul 1 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 impune vaselor congelator să dispună de echipamente de congelare cu o putere suficientă pentru a putea congela cât mai rapid posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum -18 °C. Punctul 2 din partea respectivă impune vaselor congelator să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o

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

temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C. În conformitate cu secțiunea VIII capitolul I partea II punctul 7 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, atunci când peștii întregi destinați producției de conserve sunt congelați în saramură, temperatura lor trebuie să fie de maximum -9 °C. Acest punct prevede totodată că, deși peștii întregi care sunt congelați inițial în saramură la o temperatură de maximum -9 °C sunt congelați ulterior la o temperatură de -18°C, ei trebuie să fie destinați producției de conserve.

- (4) Controalele oficiale efectuate de statele membre și auditurile și controalele oficiale efectuate de Comisie atât în statele membre, cât și în țările terțe au arătat că, în practică, vasele congelator nu au putut atinge temperatura de -18 °C pentru congelarea tonului în saramură. Rapoartele de audit au arătat și ele că anumiți operatori din sectorul alimentar au introdus ilegal pe piață ton congelat în saramură la -9°C drept ton neprelucrat pentru consumul uman direct. În conformitate cu secțiunea VIII capitolul I partea II punctul 7 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, acest ton nu poate fi destinat decât producției de conserve. Această practică poate expune consumatorii la riscuri pentru sănătate, deoarece o producție excesivă de histamină duce la sindromul scombroid.
- (5) Sistemul de alertă rapidă pentru alimente și furaje (RASFF) a emis un număr tot mai mare de notificări privind prezența histaminei peste limita stabilită la rândul 1.26 din capitolul I din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei² în fileul de ton decongelat ambalat în vid, tratat cu aditivi, și privind intoxicațiile alimentare cu scombroid asociate consumului de astfel de produse. Statele membre au luat măsuri în urma controalelor oficiale, dar notificările RASFF recente au demonstrat că aceste măsuri nu au soluționat problema.
- (6) Consultările Comisiei cu autoritățile competente ale statelor membre și cu organizațiile părților interesate au arătat că tehnologiile de congelare de la bordul anumitor nave s-au îmbunătățit substanțial, iar în prezent este posibilă congelarea tonului în saramură la -18 °C, menținând în același timp caracteristicile organoleptice ale acestuia și garantând siguranța tonului în anumite condiții. Prin urmare, este oportun să se stabilească cerințe privind congelarea tonului în saramură la -18 °C, destinat producției de produse pescărești preparate. Aceste cerințe trebuie, de asemenea, să garanteze faptul că operatorii efectuează controale proprii adecvate și să faciliteze controalele oficiale care trebuie efectuate de către autoritățile competente, necesare pentru a face diferența între vasele congelator respective vasele care congelează tonul în saramură la -9 °C destinat exclusiv producției de conserve.
- (7) Aceste cerințe trebuie să garanteze că vasele congelator sunt echipate astfel încât să poată congela tonul în saramură la -18 °C pentru o perioadă de timp prestabilită. În plus, operatorii din sectorul alimentar în cauză trebuie să poată monitoriza temperatura saramurii în timp real, utilizând mijloace de comunicare la distanță. Autoritățile competente ale statelor membre trebuie să aibă acces la aceste date. Puterea de congelare adecvată a vaselor congelator care congelează tonul în saramură trebuie identificată în timpul procedurii de aprobare a respectivelor vase congelator pentru a permite autorităților competente să identifice tonul care provine de la aceste vase congelator în timpul controalelor oficiale și pentru a putea lua măsuri împotriva

² Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare JO L 338, 22.12.2005, p. 1–26, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>

operatorilor care introduc ilegal pe piață ton care nu a fost congelat la -18°C. Aceste măsuri trebuie să asigure funcționarea corectă a pieței interne, protejând totodată consumatorii, în conformitate cu obiectivele Regulamentului (CE) 853/2004.

- (8) În plus, este necesar să se stabilească parametri stricți timp/temperatură pentru congelarea tonului în saramură la o temperatură internă de -18 °C în vasele congelator autorizate pentru această activitate. Scăderea temperaturii trebuie să se realizeze printr-un proces continuu și sub rezerva respectării cerințelor stabilite. În special, trebuie stabilită durata totală a procesului de congelare.
- (9) Secțiunea VIII capitolul I părțile I și II din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 trebuie modificată în consecință.
- (10) Secțiunea XVI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințe specifice pentru anumite produse înalt rafinate atunci când operatorii din sectorul alimentar trebuie să garanteze că tratamentul materiilor prime elimină orice risc pentru sănătatea animală sau publică. Produsele de origine animală autorizate ca aditivi alimentari în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008³ sunt și ele astfel de produse înalt rafinate, deoarece producția unor astfel de aditivi elimină aceste riscuri și, prin urmare, trebuie incluse în secțiunea XVI din anexa respectivă. Unii dintre acești aditivi provin de la insecte și, prin urmare, insectele trebuie permise ca materii prime pentru produsele înalt rafinate. Prin urmare, secțiunea XVI din anexa III la Regulamentul (UE) 853/2004 trebuie modificat în consecință.
- (11) Pentru a acorda părților interesate timpul necesar instituirii de proceduri pentru a se conforma noilor cerințe care rezultă din modificările aduse secțiunii VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, prezentul regulament trebuie să se aplice de la [...] *[Oficiul pentru Publicații, vă rugăm să introduceți data corespunzătoare unei perioade de 90 de zile de la intrarea în vigoare a prezentului regulament. Aceasta trebuie să fie aceeași cu data prevăzută la articolul 2 din proiectul de act]*

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Cu toate acestea, punctul (2) din anexa la prezentul regulament se aplică de la [...] *[Oficiul pentru Publicații, vă rugăm să introduceți data corespunzătoare unei perioade de 90 de zile de la intrarea în vigoare a prezentului regulament.]*

³ Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, *JO L 354, 31.12.2008, p. 16–33* ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 18.7.2025

*Pentru Comisie,
Președinta
Ursula VON DER LEYEN*