

V Bruseli 22. augusta 2025
(OR. en)

12194/25

VETER 87
FOOD 74
DELECT 111

SPRIEVODNÁ POZNÁMKA

Od:	Martine DEPREZOVÁ, riaditeľka, v zastúpení generálnej tajomníčky Európskej komisie
Dátum doručenia:	21. augusta 2025
Komu:	Thérèse BLANCHETOVÁ, generálna tajomníčka Rady Európskej únie
Č. dok. Kom.:	C(2025) 4809 final
Predmet:	DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) .../... z 18. 7. 2025, ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o osobitné hygienické predpisy pre naliehavé zabitie domácich kopytníkov, tuniaky mrazené v soľnom roztoku a vysoko rafinované produkty

Delegáciám v prílohe zasielame dokument C(2025) 4809 final.

Príloha: C(2025) 4809 final



EURÓPSKA
KOMISIA

V Bruseli 18. 7. 2025
C(2025) 4809 final

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) .../...

z 18. 7. 2025,

**ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č.
853/2004, pokiaľ ide o osobitné hygienické predpisy pre naliehavé zabitie domácich
kopytníkov, tuniaky mrazené v soľnom roztoku a vysoko rafinované produkty**

(Text s významom pre EHP)

DÔVODOVÁ SPRÁVA

1. KONTEXT DELEGOVANÉHO AKTU

Nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004¹ sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov stanovujú osobitné predpisy o hygiene potravín živočíšneho pôvodu. Komisia sa ním splnomocňuje prijímať delegované akty, ktorými sa menia prílohy II a III k uvedenému nariadeniu.

Podľa oddielu VIII kapitoly I časti I.C bodu 1 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 mraziarenské plavidlá musia mať zmrazovacie zariadenia s dostatočnou kapacitou na čo najrýchlejšie kontinuálne zmrazovanie s najkratším možným medzičasom konštantnej teploty tak, aby teplota v jadre dosiahla najviac -18°C ; Podľa oddielu VIII kapitoly I časti II bodu 7 platí, že keď sa celé ryby určené pre konzervačný priemysel mrazia v soľnom roztoku, teplota nemá byť viac ako -9°C . Okrem toho sa v ňom stanovuje, že aj keby sa celé ryby následne zmrazili na teplotu -18°C , možno ich určiť len pre konzervačný priemysel.

Úradné kontroly vykonané príslušnými vnútroštátnymi orgánmi a audity vykonané Komisiou ukázali, že niektorí prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nelegálne uvádzajú na trh tuniaky zmrazené v soľnom náleve pri teplote -9°C ako čerstvé tuniaky, hoci tieto tuniaky môžu byť určené len pre konzervačný priemysel. Okrem toho prevádzkovatelia nezákonne používajú prídavné látky na zmenu farby tuniakov zmrazených v soľnom roztoku pri teplote -9°C , aby ryby vyzerali ako čerstvé tuniaky. To nezodpovedá stavu rýb, a preto ide o podvodnú praktiku, ktorá vystavuje spotrebiteľov zdravotným rizikám.

Z konzultácií s príslušnými orgánmi členských štátov a organizáciami zainteresovaných strán vyplynulo, že vďaka najnovšiemu technickému vývoju sa zlepšila zmrazovacia kapacita mraziarenských plavidiel. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov teda investovali do mraziacej kapacity v soľnom roztoku svojich plavidiel, aby sa ich úlovky tuniakov mohli mraziť v soľnom roztoku pri teplote -18°C v súlade s oddielom VIII kapitolou I časťou I.C bodom 1 nariadenia (ES) č. 853/2004. Keďže za istých podmienok nedochádza pri zmrazovaní tuniakov v soľnom roztoku pri teplote -18°C k oxidácii, nedochádza ani k zmene farby. Takéto tuniaky sa preto môžu uvádzať na trh nielen ako konzervované tuniaky.

V návrhu nariadenia sa stanovujú podmienky zmrazovania tuniakov soľnom roztoku pri teplote -18°C na palube mraziarenských plavidiel. Zmrazovacia kapacita mraziarenskeho plavidla, ktoré ulovilo a zmrazilo tuniaky pri teplote -18°C v soľnom roztoku, by sa mala určiť počas ich schvaľovania. Vďaka tomu sa zjednodušia úradné kontroly, keďže bude jednoduchšie identifikovať tuniaky ulovené a zmrazené plavidlami s primeranou mraziacou kapacitou.

Oddiel VIII kapitola I časti I a II prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

Okrem toho sa v oddiele I kapitoly VI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 povoľuje naliehavé zabitie mimo bitútku, ak sú splnené určité požiadavky. Podľa bodu 5 uvedenej kapitoly VI musí zabité zviera sprevádzať vyhlásenie prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. Obsah tohto vyhlásenia je zahrnutý do informácií o potravinovom reťazci v súlade s oddielom III prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004. V záujme jasnosti a zabránenia novej duplicity by sa bod 5 kapitoly VI mal nahradiť odkazom na informácie o potravinovom reťazci.

¹ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

V oddiele XVI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú osobitné požiadavky na výrobu určitých vysoko rafinovaných produktov určených na ľudskú spotrebu, ak sa ošetrovaním surovín vylúčia všetky riziká pre zdravie ľudí alebo zvierat. Produkty živočíšneho pôvodu povolené ako prídavné látky v potravinách v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008² sú takisto takýmito vysoko rafinovanými výrobkami, a preto by sa mali doplniť do tohto oddielu XVI. Okrem toho sa zavádza alternatívne ošetrovanie na výrobu tukových derivátov (vitamín D3), pretože nepredstavujú riziko pre zdravie zvierat ani verejné zdravie.

2. KONZULTÁCIE PRED PRIJATÍM AKTU

Niektoré z navrhovaných zmien prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 požadovali príslušné orgány členských štátov a niektoré zas organizácie súkromných zainteresovaných strán. Zmeny boli predmetom diskusií na viacerých zasadnutiach predmetnej expertnej skupiny, ktorá zastupuje príslušné orgány všetkých členských štátov a ktorej členovia zmeny do veľkej miery podporili.

Okrem toho sa uskutočnili konzultácie so súkromnými organizáciami zainteresovaných strán.

Komisia pred prijatím tohto delegovaného nariadenia uskutočnila otvorené a transparentné verejné konzultácie v súlade s postupmi stanovenými v Medziinštitucionálnej dohode z 13. apríla 2016 medzi Európskym parlamentom, Radou Európskej únie a Európskou komisiou o lepšej tvorbe práva³.

3. PRÁVNE PRVKY DELEGOVANÉHO AKTU

Zmeny prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mali vykonať prostredníctvom delegovaného nariadenia prijatého podľa článku 10 ods. 1 druhého pododseku písm. c), d) a e) daného nariadenia.

² Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ Ú. v. EÚ L 123, 12.5.2016, s. 1.

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) .../...

z 18. 7. 2025,

ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o osobitné hygienické predpisy pre naliehavé zabitie domácich kopytníkov, tuniaky mrazené v soľnom roztoku a vysoko rafinované produkty

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu¹, a najmä na jeho článok 10 ods. 1 druhý pododsek písm. a), b) c), d) a e),

keďže:

- (1) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu. Od prevádzkovateľov potravinárskych podnikov sa okrem iného vyžaduje, aby dodržiavali osobitné požiadavky stanovené v prílohe III k uvedenému nariadeniu.
- (2) V oddiele I kapitole VI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovuje, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov majú zabezpečiť, aby sa mäso z domácich kopytníkov, ktoré boli naliehavo zabitú mimo bitúnku, mohlo použiť na ľudskú spotrebu len vtedy, ak mäso spĺňa požiadavky stanovené v uvedenej kapitole. V bode 5 uvedenej kapitoly VI sa vyžaduje, aby zabitú zviera sprevádzalo na bitúnok vyhlásenie prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. Obsah uvedeného vyhlásenia je zahrnutý do informácií o potravinovom reťazci požadovaných na základe oddielu III bodu 3 prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004. V záujme jasnosti a zabránenia nožnej duplicity by sa bod 5 kapitoly VI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 mal nahradit odkazom na informácie o potravinovom reťazci požadované na základe oddielu III prílohy II k danému nariadeniu.
- (3) Podľa oddielu VIII kapitoly I časti I.C bodu 1 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 mraziarske plavidlá musia mať zmrazovacie zariadenia s dostatočnou kapacitou na čo najrýchlejšie kontinuálne zmrazovanie s najkratším možným medzičasom konštantnej teploty tak, aby teplota v jadre dosiahla najviac –18 °C; Podľa bodu 2 uvedenej časti mraziarske plavidlá musia mať zmrazovacie zariadenie s dostatočnou kapacitou na uchovávanie produktov rybolovu v skladovacích nákladných priestoroch pri teplote najviac –18 °C. Podľa oddielu VIII kapitoly I časti II bodu 7 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 platí, že keď sa celé ryby určené pre konzervačný priemysel mrazia v soľnom roztoku, teplota nemá byť viac ako –9 °C. V tomto bode sa okrem toho stanovuje, že aj keby sa celé ryby pôvodne

¹ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

zmrazené v slanom náleve pri teplote najviac -9°C následne zmrazili na teplotu -18°C , musia byť takisto určené pre konzervačný priemysel.

- (4) Úradné kontroly vykonané členskými štátmi a audity a úradné kontroly vykonané Komisiou v členských štátoch aj tretích krajinách ukázali, že v praxi mraziarenské plavidlá nedokážu pri zmrazovaní tuniakov v solnom náleve dosiahnuť teplotu -18°C . V auditorských správach sa navyše uvádza, že niektorí prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nelegálne uviedli na trh tuniaky zmrazené v solnom náleve pri teplote -9°C ako nespracované tuniaky na priamu ľudskú spotrebu. Podľa oddielu VIII kapitoly I časti II bodu 7 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 platí, že takéto tuniaky môžu byť určené len pre konzervačný priemysel. Táto prax môže spotrebiteľov vystaviť zdravotným rizikám, keďže nadmerná tvorba histamínu vedie k otrave makrelovitými rybami.
- (5) V rámci systému rýchleho varovania pre potraviny a krmivá (RASFF) sa vyskytuje čoraz viac oznámení o prítomnosti histamínu nad limitom stanoveným v riadku 1.26 kapitoly I prílohy I k nariadeniu Komisie (ES) č. 2073/2005² vo vákuovo balených rozmrazených chrbtových filé z tuniaka ošetrovaných prídavnými látkami, ako aj o otrave potravinami spôsobenej konzumáciou takýchto výrobkov. V nadväznosti na úradné kontroly členské štáty prijali opatrenia, no nedávne oznámenia v rámci systému RASFF preukázali, že tieto opatrenia tento problém nevyriešili.
- (6) Z konzultácií Komisie s príslušnými orgánmi členských štátov a organizáciami zainteresovaných strán vyplynulo, že technológie zmrazovania na palube určitých plavidiel sa podstatne zlepšili a v súčasnosti je možné pri zmrazovaní tuniakov v solnom roztoku pri teplote -18°C zachovať ich organoleptické vlastnosti a zaistiť bezpečnosť tuniakov v prípade splnenia istých podmienok. Je preto vhodné stanoviť požiadavky týkajúce sa zmrazovania tuniakov v solnom roztoku pri teplote -18°C určených na výrobu upravených produktov rybolovu. Týmito požiadavkami by sa tiež malo zabezpečiť, aby prevádzkovatelia vykonávali primerané vlastné kontroly a uľahčili úradné kontroly, ktoré majú vykonávať príslušné orgány a ktoré sú potrebné na odlíšenie uvedených mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v solnom roztoku, od mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v solnom roztoku pri teplote -9°C , ktoré sú určené len pre konzervačný priemysel.
- (7) Týmito požiadavkami by sa malo zabezpečiť, aby mraziarenské plavidlá boli vybavené tak, aby boli schopné zmrazovať tuniaky v solnom roztoku pri teplote -18°C počas vopred stanoveného obdobia. Okrem toho by dotknutí prevádzkovatelia potravinárskych podnikov mali mať možnosť monitorovať teplotu solného roztoku v reálnom čase použitím prostriedkov komunikácie na diaľku. Takéto údaje by mali byť k dispozícii príslušným orgánom členských štátov. Primeraná mraziarenská kapacita mraziarenských plavidiel, ktoré zmrazujú tuniaky v solnom roztoku, by sa mala identifikovať počas procesu schvaľovania takýchto mraziarenských plavidiel, aby príslušné orgány mohli počas úradných kontrol identifikovať tuniaky z takýchto mraziarenských plavidiel a podniknúť kroky proti prevádzkovateľom, ktorí nelegálne uvádzajú na trh tuniaky, ktoré neboli zmrazené pri teplote -18°C . Tieto opatrenia by mali zabezpečiť riadne fungovanie vnútorného trhu a chrániť spotrebiteľov v zmysle cieľov nariadenia (ES) 853/2004.

² Nariadenie Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1 – 26 ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

- (8) Okrem toho je potrebné stanoviť prísne časové/teplotné parametre pre zmrazovanie tuniakov v soľnom roztoku pri teplote -18°C v jadre na mraziarenských plavidlách schválených na túto činnosť. Znižovanie teploty by sa malo vykonávať kontinuálne a zodpovedať stanoveným požiadavkám. Predovšetkým by sa malo stanoviť celkové trvanie procesu zmrazovania.
- (9) Oddiel VIII kapitola I časti I a II prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (10) V oddiele XVI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú osobitné požiadavky na výrobu určitých vysoko rafinovaných produktov, v prípade ktorých musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečiť, aby sa ošetrovaním surovín odstránili všetky riziká pre zdravie ľudí alebo zvierat. Produkty živočíšneho pôvodu povolené ako prídavné látky v potravinách v súlade s nariadením (ES) č. 1333/2008³ sú takisto vysoko rafinovanými výrobkami, keďže výrobou takýchto prídavných látok sa odstránia tieto riziká, a preto by sa mali zahrnúť do oddielu XVI uvedenej prílohy. Niektoré z týchto prídavných látok pochádzajú z hmyzu, a preto by mal byť hmyz povolený ako surovina pre vysoko rafinované výrobky. Oddiel XVI prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa preto mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (11) S cieľom poskytnúť zainteresovaným stranám potrebný čas na zavedenie postupov na splnenie nových požiadaviek vyplývajúcich zo zmien oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 týmto nariadením by sa toto nariadenie malo uplatňovať od [...] [*Úrad pre publikácie, vložte dátum zodpovedajúci 90 dňom od nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia. Tento dátum by mal byť rovnaký ako v článku 2 návrhu aktu*]

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Bod 2 prílohy k tomuto nariadeniu sa však uplatňuje od [...] [*Úrad pre publikácie, vložte dátum zodpovedajúci 90 dňom od nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia.*]

³ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (*Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16 – 33, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>*).

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 18. 7. 2025

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN