

**Bruselj, 22. avgust 2025
(OR. en)**

12194/25

**VETER 87
FOOD 74
DELECT 111**

SPREMNI DOPIS

Pošiljatelj:	za generalno sekretarko Evropske komisije: direktorica Martine DEPREZ
Datum prejema:	21. avgust 2025
Prejemnik:	Thérèse BLANCHET, generalna sekretarka Sveta Evropske unije
Št. dok. Kom.:	C(2025) 4809 final
Zadeva:	DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../... z dne 18.7.2025 o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za nujni zakol domačih kopitarjev, za tuna, zamrznjenega v slanici, in za visoko rafinirane proizvode

Delegacije prejmejo priloženi dokument C(2025) 4809 final.

Priloga: C(2025) 4809 final



EVROPSKA
KOMISIJA

Bruselj, 18.7.2025
C(2025) 4809 final

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../...

z dne 18.7.2025

o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za nujni zakol domačih kopitarjev, za tuna, zamrznjenega v slanici, in za visoko rafinirane proizvode

(Besedilo velja za EGP)

OBRAZLOŽITVENI MEMORANDUM

1. OZADJE DELEGIRANEGA AKTA

Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta¹ določa posebna higienska pravila v zvezi z živili živalskega izvora za nosilce živilske dejavnosti. Komisijo pooblašča za sprejemanje delegiranih aktov o spremembi prilog II in III k Uredbi.

V Prilogi III, oddelek VIII, poglavje I, del I.C, točka 1, k Uredbi (ES) št. 853/2004 je določeno, da morajo zamrzovalna plovila imeti zamrzovalno opremo z zadostno zmogljivostjo čim hitrejšega neprekinjenega zamrzovanja s čim krajšim obdobjem toplotnega zastajanja, da se doseže temperatura jedra največ -18°C . V skladu z oddelkom VIII, poglavje I, del II, točka 7, pri zamrznitvi celotnih rib, namenjenih za konzerviranje, v slanici se mora doseči temperatura do največ -9°C . Prav tako določa, da tudi če se nato celotna riba zamrzne na temperaturo -18°C , je lahko še vedno namenjena samo konzerviranju.

Uradne kontrole, ki jih izvajajo pristojni nacionalni organi, in revizije Komisije so pokazale, da nekateri nosilci živilske dejavnosti tuna, ki je bil zamrznjen v slanici na temperaturo -9° in je zato lahko namenjen le konzerviranju, nezakonito dajejo na trg kot svežega tuna. Poleg tega nosilci živilske dejavnosti nezakonito uporabljajo aditive za spremembo barve tuna, zamrznjenega v slanici na temperaturo -9°C , zaradi katerih je riba videti kot svež tun. To ne ustreza stanju ribe, zato gre za goljufivo prakso, zaradi katere so potrošniki izpostavljeni zdravstvenim tveganjem.

Posvetovanja s pristojnimi organi držav članic in organizacijami deležnikov so pokazala, da se je z nedavnim tehnološkim razvojem izboljšala zmogljivost zamrzovanja zamrzovalnih plovil. Zato so nosilci živilske dejavnosti vlagali v zmogljivosti zamrzovanja v slanici na svojih plovilih, tako da se njihov ulov tuna lahko zamrzne v slanici na temperaturo -18°C v skladu z oddelkom VIII, poglavje I, del I.C, točka 1, Uredbe (ES) št. 853/2004. Ker tun, zamrznjen v slanici na -18°C , pod določenimi pogoji ne oksidira, se tudi barva ne spremeni. Zato se tak tun lahko daje na trg ne samo kot konzervirani tun.

Osnutek uredbe določa pogoje za zamrzovanje tuna v slanici na krovu zamrzovalnih plovil na temperaturo -18°C . Zmogljivost zamrzovanja zamrzovalnega plovila, s katerim se ulovi in na katerem se zamrzne tun v slanici na temperaturo -18°C , bi bilo treba določiti med postopkom odobritve plovila. To bo olajšalo uradne kontrole, saj bo lažje identificirati tune, ki jih ulovijo in zamrznejo plovila z ustreznimi zamrzovalnimi zmogljivostmi.

Oddelek VIII, poglavje I, dela I in II, Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.

Poleg tega je v skladu s Prilogo III, oddelek I, poglavje IV, k Uredbi (ES) št. 853/2004 dovoljen nujni zakol zunaj klavnice, če so izpolnjene nekatere zahteve. V skladu s točko 5 navedenega poglavja VI mora zaklano žival spremljati izjava nosilca živilske dejavnosti. Vsebina te izjave je vključena v podatke o prehranski verigi, zahtevane v skladu z oddelkom III Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004. Zaradi jasnosti in preprečevanja morebitnega podvajanja bi bilo treba točko 5 poglavja VI nadomestiti s sklicem na podatke o prehranski verigi.

Poleg tega so v Prilogi III, oddelek XVI, k Uredbi (ES) št. 853/2004 določene posebne zahteve za visoko rafinirane proizvode, pri katerih se z obdelavo surovin odpravi vsakršno tveganje za zdravje živali ali ljudi. Proizvodi živalskega izvora, odobreni kot aditivi za živila

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

v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta², so prav tako taki visoko rafinirani proizvodi in bi jih bilo zato treba dodati v ta oddelek XVI. Poleg tega se uvede alternativna obdelava za proizvodnjo maščobnih derivatov (vitamin D3), saj ne predstavlja tveganja za zdravje živali ali ljudi.

2. POSVETOVANJA PRED SPREJETJEM AKTA

Nekatere od predlaganih sprememb Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 so zahtevali pristojni organi držav članic in nekatere zasebne organizacije deležnikov. O njih se je razpravljalo na več sestankih ustrezne strokovne skupine, ki zastopa pristojne organe vseh držav članic, in deležne so bile široke podpore teh strokovnjakov.

Poleg tega so bila opravljena posvetovanja z zasebnimi organizacijami deležnikov.

Pred sprejetjem te delegirane uredbe je Komisija na odprt in pregleden način opravila javna posvetovanja v skladu s postopki iz Medinstitucionalnega sporazuma z dne 13. aprila 2016 med Evropskim parlamentom, Svetom Evropske unije in Evropsko komisijo o boljši pripravi zakonodaje³.

3. PRAVNI ELEMENTI DELEGIRANEGA AKTA

Prilogo III k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo treba spremeniti z delegirano uredbo, sprejeto na podlagi člena 10(1), drugi pododstavek, točke (c), (d) in (e), Uredbe.

² Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

³ UL L 123, 12.5.2016, str. 1.

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../...

z dne 18.7.2025

o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za nujni zakol domačih kopitarjev, za tuna, zamrznjenega v slanici, in za visoko rafinirane proizvode

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora¹ ter zlasti člena 10(1), drugi pododstavek, točke (a), (b), (c), (d) in (e), Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za živila živalskega izvora za nosilce živilske dejavnosti. Nosilci živilske dejavnosti morajo med drugim izpolnjevati posebne zahteve iz Priloge III k navedeni uredbi.
- (2) Priloga III, oddelek I, poglavje VI, k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da se meso domačih kopitarjev, na katerih je bil opravljen nujni zakol zunaj klavnice, lahko uporabi za prehrano ljudi le, če meso izpolnjuje zahteve iz navedenega poglavja. V skladu s točko 5 navedenega poglavja VI mora zaklano žival v klavnico spremljati izjava nosilca živilske dejavnosti. Vsebina navedene izjave je vključena v podatke o prehranski verigi, zahtevane v skladu s točko 3 oddelka III Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004. Zaradi jasnosti in preprečevanja morebitnega podvajanja bi bilo treba točko 5 poglavja VI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 nadomestiti s sklicem na podatke o prehranski verigi, ki se zahtevajo v skladu z oddelkom III Priloge II k navedeni uredbi.
- (3) V Prilogi III, oddelek VIII, poglavje I, del I.C, točka 1, k Uredbi (ES) št. 853/2004 je določeno, da morajo zamrzovalna plovila imeti zamrzovalno opremo z zadostno zmogljivostjo čim hitrejšega neprekinjenega zamrzovanja s čim krajšim obdobjem toplotnega zastajanja, da se doseže temperatura jedra največ –18 °C. V točki 2 navedenega dela je določeno, da morajo imeti zamrzovalna plovila zamrzovalno opremo z zadostno zmogljivostjo, da se ribiški proizvodi v skladiščnih prostorih vzdržujejo na temperaturi do največ –18 °C. V skladu s Prilogo III, oddelek VIII, poglavje I, del II, točka 7, k Uredbi (ES) št. 853/2004 pri zamrznitvi celotnih rib, namenjenih za konzerviranje, v slanici se mora doseči temperatura proizvoda do največ –9 °C. V tej točki je tudi določeno, da tudi če se celotna riba, ki je bila prvotno zamrznjena v slanici pri temperaturi do največ –9 °C, nato zamrzne pri temperaturi –18 °C, mora biti namenjena konzerviranju.

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

- (4) Uradne kontrole, ki jih izvajajo države članice, ter revizije in uradne kontrole, ki jih izvaja Komisija v državah članicah in tretjih državah, so pokazale, da zamrzovalna plovila v praksi niso mogla doseči temperature -18°C za zamrzovanje tuna v slanici. V revizijskih poročilih je bilo tudi ugotovljeno, da so nekateri nosilci živilske dejavnosti nezakonito dajali na trg tuna, zamrznjenega v slanici na temperaturo -9°C , kot nepredelanega tuna za neposredno prehrano ljudi. V skladu s Prilogo III, oddelek VIII, poglavje I, del II, točka 7, k Uredbi (ES) št. 853/2004 je tak tun lahko namenjen le konzerviranju. Ta praksa lahko potrošnike izpostavi tveganjem za zdravje, saj prekomerna proizvodnja histamina povzroči skombroidni sindrom.
- (5) V sistemu hitrega obveščanja za živila in krmo (RASFF) je vse več obvestil o prisotnosti histamina nad mejno vrednostjo iz vrstice 1.26 poglavja I Priloge I k Uredbi Komisije (ES) št. 2073/2005² v vakuumsko pakiranih odtajenih filejih tuna, obdelanih z aditivi, in o skombroidni zastrupitvi z živili, povezani z uživanjem takih proizvodov. Države članice so po uradnih kontrolah sprejele ukrepe, vendar so nedavna obvestila RASFF pokazala, da ti ukrepi niso rešili težave.
- (6) Posvetovanja Komisije s pristojnimi organi držav članic in organizacijami deležnikov so pokazala, da so se tehnologije zamrzovanja na krovu nekaterih plovil znatno izboljšale in da je zdaj mogoče zamrzniti tuna v slanici na temperaturo -18°C , hkrati pa ohraniti njegove organoleptične lastnosti in zagotoviti varnost tuna, če so izpolnjeni nekateri pogoji. Zato je primerno določiti zahteve glede zamrzovanja tunov v slanici na temperaturo -18°C , namenjenih za proizvodnjo pripravljenih ribiških proizvodov. S temi zahtevami bi se moralo tudi zagotoviti, da nosilci živilske dejavnosti izvajajo ustrezne lastne preglede in pristojnim organom olajšajo uradne kontrole, ki so potrebne za razlikovanje navedenih zamrzovalnih plovil od tistih, ki zamrzujejo tuna v slanici na temperaturo -9°C , namenjenega samo konzerviranju.
- (7) S temi zahtevami bi se moralo zagotoviti, da so zamrzovalna plovila opremljena tako, da lahko zamrznejo tuna v slanici na temperaturo -18°C za vnaprej določeno obdobje. Poleg tega bi morali imeti zadevni nosilci živilske dejavnosti možnost, da s komunikacijskimi sredstvi na daljavo spremljajo temperaturo slanice v realnem času. Taki podatki bi morali biti na voljo pristojnim organom držav članic. Ustrezno zmogljivost zamrzovanja zamrzovalnih plovil, na katerih se zamrzuje tun v slanici, bi bilo treba opredeliti v postopku odobritve takih zamrzovalnih plovil, da se pristojnim organom omogoči, da pri uradnih kontrolah prepoznajo tuna, ki prihaja s takih zamrzovalnih plovil, in da ukrepajo zoper nosilce živilske dejavnosti, ki nezakonito dajejo na trg tuna, ki ni bil zamrznjen na temperaturo -18°C . S temi ukrepi bi se morala zagotoviti ustrezno delovanje notranjega trga in hkrati zaščita potrošnikov v skladu s cilji iz Uredbe (ES) št. 853/2004.
- (8) Poleg tega je treba določiti stroge časovne/temperaturne parametre za zamrzovanje tuna v slanici na temperaturo -18°C v jedru na zamrzovalnih plovilih, odobrenih za navedeno dejavnost. Zniževanje temperature bi bilo treba izvajati neprekinjeno in pod pogojem, da so izpolnjene določene zahteve. Zlasti bi bilo treba določiti skupno trajanje postopka zamrzovanja.
- (9) Oddelek VIII, poglavje I, dela I in II, Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo treba ustrezno spremeniti.

² Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

- (10) Poleg tega so v Prilogi III, oddelek XVI, k Uredbi (ES) št. 853/2004 določene posebne zahteve za nekatere visoko rafinirane proizvode, pri katerih morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da se z obdelavo surovin odpravi vsakršno tveganje za zdravje živali ali ljudi. Proizvodi živalskega izvora, odobreni kot aditivi za živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008³, so prav tako taki visoko rafinirani proizvodi, saj proizvodnja takih aditivov odpravlja ta tveganja, zato bi jih bilo treba vključiti v oddelek XVI navedene priloge. Nekateri od teh aditivov so pridobljeni iz žuželk, zato bi bilo treba žuželke dovoliti kot surovine za visoko rafinirane proizvode. Prilogo III, oddelek XVI k Uredbi (ES) 853/2004 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (11) Da bi imele zainteresirane strani dovolj časa za uvedbo postopkov za izpolnjevanje novih zahtev, ki izhajajo iz sprememb oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 s to uredbo, bi se morala ta uredba uporabljati od [...] [*Urad za publikacije: vstaviti datum 90 dni od začetka veljavnosti te uredbe. To bi moral biti isti datum kot v členu 2 osnutka akta.*] –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Točka 2 Priloge k tej uredbi se uporablja od [...] [*Urad za publikacije: vstaviti datum 90 dni po začetku veljavnosti te uredbe*].

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 18.7.2025

Za Komisijo
Predsednica
Ursula VON DER LEYEN

³ Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).