



ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2025/1449

z dnia 18 lipca 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 zwierzęcego⁽¹⁾, 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 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.

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

- (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 2073/2005 ⁽²⁾ 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 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 jednoczesnej 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 Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 ⁽³⁾ 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 27 stycznia 2026 r.,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

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

⁽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>).

⁽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 27 stycznia 2026 r.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 18 lipca 2025 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK

W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) sekcja I rozdział VI pkt 5 otrzymuje brzmienie:

„5. Zwierzęciu poddawanemu ubojowi towarzyszą do rzeźni informacje dotyczące łańcucha żywnościowego wymagane zgodnie z załącznikiem II sekcja III.”;
- 2) sekcja VIII:
 - a) w rozdziale I wprowadza się następujące zmiany:
 - (i) część I.C otrzymuje brzmienie:

„C. **Wymogi w odniesieniu do statków zamrażalni**

 1. Statki zamrażalnie muszą:
 - a) posiadać 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;
 - b) posiadać urządzenia chłodnicze umożliwiające utrzymanie produktów rybołówstwa w pomieszczeniach magazynowych w temperaturze nie wyższej niż -18 °C. Pomieszczenia magazynowe nie mogą być wykorzystywane do zamrażania, o ile nie spełniają warunków określonych w lit. a) niniejszego punktu, i muszą być wyposażone w urządzenie do rejestracji temperatury umieszczone w miejscu, gdzie można łatwo odczytać zapis. Czujnik temperatury czytnika musi znajdować się w takim miejscu pomieszczenia magazynowego, w którym temperatura jest najwyższa;
 - c) spełniać wymogi dotyczące statków zaprojektowanych i wyposażonych do celów utrzymania produktów rybołówstwa przez ponad 24 godziny, ustanowione w części I.B pkt 2.
 2. Oprócz wymogów określonych w pkt 1 niniejszej części statki zamrażalnie zamrażające tuńczyka w solance, o czym mowa w części II pkt 8, muszą być wyposażone w system, który:
 - a) stale monitoruje w czasie rzeczywistym i rejestruje temperaturę solanki na pokładzie za pomocą elektronicznych środków pomiaru temperatury;
 - b) umożliwia podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze monitorowanie temperatury solanki w czasie rzeczywistym na lądzie.
 3. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, odpowiedzialne za statki zamrażalnie zamrażające tuńczyka w solance, o czym mowa w części II pkt 8, muszą zapewnić właściwym organom, na ich wniosek, dostęp do danych dotyczących temperatury solanki zebranych za pośrednictwem systemu, o którym mowa w pkt 2 lit. a) i b) niniejszej części.
 4. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze odpowiedzialne za statki zamrażalnie zamrażające tuńczyka w solance, o czym mowa w części II pkt 8, muszą opracować plan walidacji dotyczący zdolności zamrażania w odniesieniu do statków zamrażalni zamrażających tuńczyka w solance, który musi obejmować:
 - a) spójne badania kinetyczne i krzywą korelacji między solanką i temperaturą wewnętrzną, z jednej strony, a czasem i okresami schładzania, o których mowa w części II pkt 8 lit. a) i b), z drugiej strony; te badania i krzywa korelacji muszą opierać się na temperaturze tuńczyka zarejestrowanej przez przyrządy umieszczone w tuńczykach objętych pobieraniem próbek, jak również na innych kryteriach, które właściwe organy mogą ustanowić;
 - b) dowody potwierdzające, że sondy lub czujniki temperatury zostały certyfikowane zgodnie z odpowiednimi międzynarodowymi normami pomiaru temperatury.

5. Właściwy organ musi sprawdzić plan walidacji i określić zdolność zamrażania w przypadku statków zamrażalni zamrażających tuńczyka w solance, o czym mowa w części II pkt 8, podczas procedury zatwierdzania tych statków zamrażalni zgodnie z art. 4 ust. 3 niniejszego rozporządzenia lub, w przypadku statków zamrażalni pływających pod banderą państwa trzeciego, w momencie wpisywania statków zamrażalni do wykazu sporządzonego zgodnie z art. 127 ust. 3 lit. e) ppkt (ii) i (iii) rozporządzenia (UE) 2017/625.”;
- (ii) część I.D pkt 3 otrzymuje brzmienie: „Statki przetwórcze, na pokładzie których produkty rybołówstwa są zamrażane, muszą być wyposażone w urządzenia spełniające wymogi dotyczące statków zamrażalni, ustanowione w części I.C pkt 1 lit. a) i b).”;
- (iii) część I.E otrzymuje brzmienie: „Statki chłodnie transportujące lub przechowujące mrożone produkty rybołówstwa luzem muszą posiadać wyposażenie spełniające wymogi dotyczące statków zamrażalni określone w części C pkt 1 lit. b), jeżeli chodzi o zdolność do utrzymywania temperatury.”;
- (iv) w części II dodaje się pkt 8 w brzmieniu:
- „8. Cały tuńczyk (rodzaj *Thunnus* i *Katsuwonus*) może być zamrażany w solance do osiągnięcia temperatury wewnętrznej -18°C na statkach zamrażalniach, o których mowa w sekcji VIII rozdział I część I.C pkt 2, pod warunkiem że obniżenie temperatury następuje w trybie ciągłym i z zastrzeżeniem spełnienia następujących wymogów:
- a) w przypadku gdy przeprowadza się proces bezpośredniego zamrażania w solance, całkowity czas trwania procesu do osiągnięcia temperatury wewnętrznej -18°C nie może przekraczać 96 godzin po umieszczeniu tuńczyka z pierwszego połowu w solance, a tuńczyk musi osiągnąć temperaturę wewnętrzną poniżej 0°C w czasie krótszym niż 24 godziny;
- b) jeśli przed umieszczeniem tuńczyka w solance przeprowadza się proces schładzania w chłodzonej czystej wodzie morskiej, temperatura tuńczyka zmieszanego z chłodzoną czystą wodą morską musi osiągnąć 3°C w czasie krótszym niż 6 godzin i 0°C w czasie krótszym niż 16 godzin; całkowity czas trwania procesu schładzania w chłodzonej czystej wodzie morskiej nie może przekraczać 72 godzin po umieszczeniu tuńczyka z pierwszego połowu w zbiorniku z chłodzoną czystą wodą morską; po umieszczeniu tuńczyka w solance całkowity czas trwania procesu zamrażania od 0°C do osiągnięcia temperatury wewnętrznej -18°C nie może przekraczać 72 godzin;
- c) podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze muszą monitorować stężenie soli w solance i podejmować odpowiednie działania w celu utrzymania stężenia soli określonego w swoim planie walidacji;
- d) do celów weryfikacji podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze muszą stale rejestrować temperaturę próbki tuńczyka za pomocą przyrządu do pomiaru temperatury wprowadzonego do wrażliwej na temperaturę części ryby, która ulegnie zamrożeniu na końcu.”;
- b) rozdział III część B otrzymuje brzmienie: „Zakłady na lądzie, które zamrażają lub przechowują mrożone produkty rybołówstwa, muszą posiadać wyposażenie dostosowane do prowadzonej działalności, które spełnia wymogi dotyczące statków zamrażalni określone w sekcji VIII rozdział I część I.C pkt 1 lit. a) i b).”;
- 3) w sekcji XVI wprowadza się następujące zmiany:
- a) pkt 1 lit. h) otrzymuje brzmienie:
- „h) dodatki do żywności pochodzenia zwierzęcego dopuszczone do stosowania zgodnie z art. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 (*);

(*) 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>).”;

- b) w pkt 2 wprowadza się następujące zmiany:
- (i) w lit. c) dodaje się ppkt 4 w brzmieniu:
 - „4) w przypadku otrzymania z tłuszczu z wełny obróbka cieplna w temperaturze co najmniej 135 °C przez co najmniej 90 minut.”;
 - (ii) dodaje się lit. d) w brzmieniu:
 - „d) owadów.”.
-