



2025/1449

29.10.2025

KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) 2025/1449,

18. juuli 2025,

millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa seoses kodukabiloomade hädatapmist, soolvees külmutatud tuuni ja kõrgrafineeritud tooteid käsitlevate hügieeni erieeskirjadega

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 853/2004, milles sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 10 lõike 1 teise lõigu punkte a, b, c, d ja e,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruses (EÜ) nr 853/2004 on sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad toidukäitlejatele. Toidukäitlejad peavad muu hulgas täitma kõnealuse määruse III lisas sätestatud erinõudeid.
- (2) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VI peatükis on sätestatud, et toidukäitlejad peavad tagama, et väljaspool tapamaja hädatapetud kodukabiloomade liha võib kasutada inimtoiduks üksnes juhul, kui liha vastab selles peatükis sätestatud nõuetele. Kõnealuse VI peatüki punkti 5 kohaselt peab tapetud loomaga tapamajas kaasas olema toidukäitleja deklaratsioon. Selle deklaratsiooni sisu tuleb lisada toiduahelat käsitlevasse teabesse, mida nõutakse määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa III jao punkti 3 kohaselt. Selguse huvides ja võimaliku dubleerimise vältimiseks tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VI peatüki punkt 5 asendada viitega kõnealuse määruse II lisa III jao kohaselt nõutavale toiduahelat käsitlevale teabele.
- (3) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki I osa punkti C alapunktis 1 on nõutud, et külmutuslaevadel peavad olema piisava võimsusega külmutusseadmed, et külmutada kala pideva protsessina võimalikult kiiresti ja võimalikult lühikese muutumatu temperatuuri etapi kestusega sisetemperatuurini vähemalt -18°C . Kõnealuse osa punkti C alapunktis 2 on nõutud, et külmutuslaevadel peavad olema külmaseadmed, millel on piisav võimsus kalandustoodete hoidmiseks ladustrümmides temperatuuril vähemalt -18°C . Vastavalt määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki II osa punktile 7 peavad konserveerimiseks ettenähtud terved kalad soolvees külmutamisel saavutama temperatuuri vähemalt -9°C . Selles punktis on ka sätestatud, et isegi kui esialgu soolvees vähemalt -9°C juures külmutatud terved kalad on hiljem külmutatud temperatuuril -18°C , tuleb need kalad ette näha konserveerimiseks.
- (4) Liikmesriikide tehtud ametlik kontroll ning komisjoni poolt nii liikmesriikides kui ka kolmandates riikides tehtud auditid ja ametlik kontroll on näidanud, et külmutuslaevad ei ole suutnud tuuni soolvees külmutamisel saavutada temperatuuri -18°C . Auditaruannetes on märgitud, et teatavad toidukäitlejad on ebaseaduslikult lasknud värske tuunina turule tuuni, mis on olnud külmutatud soolvees temperatuuril -9°C . Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki II osa punkti 7 kohaselt tuleb selline tuun ette näha üksnes konserveerimiseks. Selle turulelaskmine võib tuua kaasa terviseriske tarbijatele, kuna ülemäärane histamiini teke põhjustab skumbriamürgistust.

⁽¹⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 55, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj>.

- (5) Toidu- ja söödaalase kiirhoiatussüsteemi (RASFF) kaudu on esitatud üha rohkem teateid histamiini taseme kohta, mis ületab komisjoni määruse (EÜ) nr 2073/2005 ⁽⁷⁾ I lisa I peatüki reas 1.26 sätestatud piirmäära ning mis esineb sulatatud vaakumpakendis tuuni seljafilee, mida on töödeldud lisaainetega, ning selliste toodete tarbimisega seotud skombroidsete toidumürgistuste kohta. Liikmesriigid on võtnud pärast ametlikku kontrolli meetmeid, kuid hiljutised RASFFi teated näitasid, et need meetmed ei ole probleemi lahendanud.
- (6) Komisjoni konsultatsioonid liikmesriikide pädevate asutuste ja sidusrühmade organisatsioonidega näitasid, et teatavate laevade pardal kasutatavad külmutustehnoloogiad on oluliselt paranenud ning nüüd on teatavate tingimuste kohaldamisel võimalik külmutada tuuni soolves temperatuuril –18 °C, säilitades tuuni organoleptilised omadused ja tagades tuuni ohutuse. Seepärast on asjakohane kehtestada nõuded valmis kalandustoodete tootmiseks ettenähtud tuuni külmutamise kohta soolves temperatuuril –18 °C. Need nõuded peaksid samuti tagama, et ettevõtjad teevad asjakohaseid enesekontrolle ja hõlbustavad pädevate asutuste tehtavat ametlikku kontrolli, mis on vajalik kõnealuste külmutuslaevade eristamiseks nendest, mis külmutavad tuuni soolves temperatuuril –9 °C ja millel püütud tuun on ette nähtud üksnes konserveerimiseks.
- (7) Need nõuded peaksid tagama, et külmutuslaevad paigaldavad sellise varustuse, et nad suudaksid külmutada tuuni soolves –18 °C juures eelnevalt kindlaksmääratud aja jooksul. Lisaks peaks asjaomastel toidukäitlejatel olema võimalik kaugsidevahendite abil jälgida soolvee temperatuuri reaajas. Sellised andmed tuleks hoida liikmesriikide pädevatele asutustele kättesaadavana. Tuuni soolves külmutavate külmutuslaevade vastav külmutusvõimsus tuleks ära märkida selliste laevade heakskiitmismenetluse käigus, et pädevad asutused saaksid ametliku kontrolli ajal tuvastada sellistelt laevadelt tuleva tuuni ning võtta meetmeid toidukäitlejate suhtes, kes lasevad ebaseaduslikult turule tuuni, mis ei ole külmutatud –18 °C juures. Need meetmed peaksid kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 eesmärkidega tagama siseturu nõuetekohase toimimise ja kaitsma tarbijaid.
- (8) Lisaks on vaja kehtestada ranged aja ja temperatuuri näitajad tuuni külmutamiseks soolves temperatuuril –18 °C selle tegevuse jaoks heakskiidetud külmutuslaevades. Temperatuuri alandamine peaks toimuma pideva protsessina ja vastavalt kehtestatud nõuetele. Eelkõige tuleks kindlaks määrata külmutusprotsessi kogukestus.
- (9) Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki I ja II osa vastavalt muuta.
- (10) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XVI jaos on sätestatud erinõuded teatavatele kõrgrafineeritud toodetele, mille puhul toidukäitlejad peavad tagama, et toorainete töötlemisega välistatakse kõik riskid loomade või inimeste tervisele. Loomsed saadused, mida on vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008 ⁽⁸⁾ lubatud kasutada toidu lisaainetena, on samuti sellised kõrgrafineeritud tooted, kuna selliste lisaainete tootmine kõrvaldab kõnealused riskid, ning seetõttu tuleks need lisada kõnealuse lisa XVI jakku. Mõned neist lisaainetest on saadud putukatest ja seetõttu tuleks lubada putukate kasutamine toorainena kõrgrafineeritud toodetes. Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XVI jagu vastavalt muuta.
- (11) Selleks et anda huvitatud isikutele piisavalt aega menetluste kehtestamiseks, et täita käesoleva määrusega määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao muudatustest tulenevaid uusi nõudeid, tuleks käesolevat määrust kohaldada alates 27. jaanuar 2026

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

⁽⁷⁾ Komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta (ELT L 338, 22.12.2005, lk 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/2073/oj>).

⁽⁸⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesoleva määruse lisa punkti 2 kohaldatakse siiski alates 27 jaanuar 2026

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 18. juuli 2025

Komisjoni nimel

president

Ursula VON DER LEYEN

LISA

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa muudetakse järgmiselt:

- 1) I jao VI peatüki punkt 5 asendatakse järgmisega:

„5. Tapetud loomaga peab tapamajas olema kaasas II lisa III jao kohaselt nõutav toiduahelat käsitlev teave.“;

- 2) VIII jao

- a) I peatükki muudetakse järgmiselt:

- i) I osa punkt C asendatakse järgmisega.

„C. **Nõuded külmutuslaevadele**

1. Külmutuslaevad peavad:

- a) olema varustatud piisava võimsusega külmutusseadmed, et külmutada kala pideva protsessina võimalikult kiiresti ja võimalikult lühikese muutumatu temperatuuri etapi kestusega sisetemperatuurini vähemalt -18°C ;
- b) olema varustatud piisava võimsusega külmaseadmetega, et hoida kalandustooteid ladustrümmides temperatuuril vähemalt -18°C . Ladustrümme tohib kasutada üksnes juhul, kui need vastavad käesoleva punkti alapunktis a sätestatud tingimustele, ja need peavad olema varustatud temperatuuri registreerimise seadmega sellises kohas, kus seda on hõlbus lugeda. Seadme temperatuuriandur peab paiknema sellises kohas, kus trümmi temperatuur on kõrgeim;
- c) vastama I osa punkti B alapunktis 2 sätestatud selliste laevadele esitatavatele nõuetele, mis on projekteeritud ja sisustatud värskete kalandustoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi.

2. Lisaks käesoleva osa punktis 1 sätestatud nõuetele peavad II osa punktis 8 osutatud külmutuslaevad, mis külmutavad tuuni soolvees, olema varustatud süsteemiga, mis:

- a) jälgib elektrooniliste temperatuurimõõtmisvahendite abil pidevalt reaajas pardal oleva soolvee temperatuuri ja registreerib selle;
- b) võimaldab maismaal asuval toidukäitlejal jälgida reaajas soolvee temperatuuri.

3. Toidukäitlejad, kes käitavad külmutuslaevu, mis külmutavad tuuni soolvees vastavalt II osa punktile 8, peavad võimaldama pädevatele asutustele taotluse korral juurdepääsu käesoleva osa punkti 2 alapunktides a ja b osutatud süsteemi kaudu kogutud andmetele soolvee temperatuuri kohta.

4. Toidukäitlejad, kes käitavad külmutuslaevu, mis külmutavad tuuni soolvees vastavalt II jaotise punktile 8, peavad koostama oma selliste külmutuslaevade külmutamisvõimsuse kohta valideerimiskava, mis peab sisaldama järgmist:

- a) sidusad kineetilised uuringud ning vastavuskõver ühelt poolt soolvee ja sisetemperatuuri ning teiselt poolt II jaotise punkti 8 alapunktides a ja b osutatud aja- ja jahutusperioodide vahel. Need uuringud ja korrelatsioonikõver peavad põhinema valimisse valitud tuunidesse paigutatud mõõtevahenditega mõõdetud temperatuuril ning muudel kriteeriumidel, mida pädevad asutused võivad kehtestada;
- b) tõendid selle kohta, et temperatuurisondid või andurid on sertifitseeritud vastavalt asjakohastele rahvusvahelistele temperatuurimõõtmisstandarditele.

5. Pädev asutus peab käesoleva määruse artikli 4 lõike 3 kohase tunnustamise käigus kontrollima II jaotise punkti 8 kohaselt soolvees tuuni külmutavate külmutuslaevade valideerimiskava ja tegema kindlaks selliste laevade külmutamisvõimsuse või, kui külmutuslaevad sõidavad kolmanda riigi lipu all, peavad nad seda tegema siis, kui nad kannavad külmutuslaevade määruse (EL) 2017/625 artikli 127 lõike 3 punkti e alapunktide ii ja iii kohaselt koostatud loetellu.“;
- ii) I osa punkti D alapunkt 3 asendatakse järgmisega: „Kalandustooteid külmutavatel tehaslaevadel peavad olema I osa punkti C alapunkti 1 alapunktides a ja b sätestatud nõuetele vastavad seadmed.“;
- iii) I osa punkt E asendatakse järgmisega: „Külmveolaevadel, millel veetakse ja/või ladustatakse külmutatud kalandustooteid pakkimata kujul, peavad olema seadmed, mis vastavad külmutuslaevadele punkti C alapunkti 1 alapunktis b kehtestatud nõuetele, mis puudutavad nende laevade võimsust temperatuuri hoidmisel.“;
- iv) II osasse lisatakse punkt 8:
- „8. Tervet tuuni (perekonnad *Thunnus* ja *Katsuwonus*) võib külmutada VIII jao I peatüki I osa punkti C alapunktis 2 osutatud külmutuslaevades soolvees sisetemperatuurile -18°C , tingimusel et temperatuuri langetatakse pideva protsessina ning täidetud on järgmised nõuded:
- a) kui toimub otsene külmutamine soolvees, ei tohi sisetemperatuurini -18°C külmutatava tuuni külmutamise kogukestus ületada 96 tundi alates tuuni esmapüügi soolvette panekust ning kõnealused tunnid peavad saavutama sisetemperatuuri alla 0°C vähem kui 24 tunni jooksul;
- b) kui tuuni jahutatakse enne soolvette paigutamist jahutatud puhtas merevees, peab tuuni ja jahutatud puhta merevee segu temperatuur saavutama 3°C vähem kui 6 tunniga ning 0°C vähem kui 16 tunniga; kogu jahutusprotsess jahutatud puhtas merevees ei tohi ületada 72 tundi alates tuuni esmapüügi paigutamisest jahutatud puhta merevee mahutisse; pärast seda, kui tuun paigutatakse soolvette, ei tohi külmutamise kogukestus temperatuurilt 0°C kuni temperatuurile -18°C olla pikem kui 72 tundi;
- c) toidukäitlejad peavad jälgima soolvee soolasisaldust ja võtma asjakohaseid meetmeid, et säilitada oma valideerimiskavas sätestatud soolasisaldus;
- d) kontrollimise eesmärgil peavad toidukäitlejad pidevalt registreerima valitud tuuni temperatuuri temperatuurimõõtmiseadme abil, mis on paigutatud kõnealuse kala temperatuuritundlikusse, viimasena külmuvasse osasse.“;
- b) III peatüki B osa asendatakse järgmisega: „Kalandustooteid külmutavatel või külmutatud kalandustooteid ladustavatel maismaatööstustel peavad olema selleks tegevuseks kohandatud seadmed, mis vastavad VIII jao I peatüki I osa punkti C alapunkti 1 alapunktides a ja b külmutuslaevadele sätestatud nõuetele.“;
- 3) XVI jagu muudetakse järgmiselt:
- a) punkti 1 alapunkt h asendatakse järgmisega:
- „h) toidu lõhna- ja maitseained, mida on lubatud kasutada vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 (*) artiklile 4;

(*) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).“;

- b) punkti 2 muudetakse järgmiselt:
 - i) alapunkti c lisatakse järgmine alapunkt 4:
 - „4) kui tooraine on saadud villarasvast, kuumtöötlus vähemalt 135 °C juures vähemalt 90 minutit;“;
 - ii) lisatakse alapunkt d:
 - „d) putukad.“
-