

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1019/2013 НА КОМИСИЯТА

от 23 октомври 2013 година

за изменение на приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 по отношение на хистамин в рибните продукти

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните ⁽¹⁾, и по-специално член 4, параграф 4 от него,

като има предвид, че:

- (1) С Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните ⁽²⁾ се установяват микробиологични критерии за определени микроорганизми и правилата за прилагане, с които трябва да се съобразяват стопанските субекти в хранителната промишленост, когато изпълняват общите и специфичните хигиенни мерки, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 852/2004. По-специално в него се предвиждат критерии за безопасност на храните за хистамин и планове за вземане на проби от рибни продукти от рибни видове, свързвани с високо количество хистидин.
- (2) Рибеният сос, получен чрез ферментация, е течен рибен продукт. Комисията за Codex Alimentarius ⁽³⁾ определи нови препоръчвани максимални нива на хистамин във въпросния рибен сос, които се различават от посочените в приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005. Тази препоръка е в съответствие с информацията за данните за експозицията на потребителите, предоставена от Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) в научното му становище относно контрола на основата на риска на образуването на биогенен амин във ферментирани храни ⁽⁴⁾.
- (3) Тъй като рибеният сос е течен рибен продукт, се очаква хистаминът да бъде равномерно разпределен. Поради това планът за вземане на проби може да е по-опростен, отколкото за рибни продукти, които се срещат в друго състояние.
- (4) Целесъобразно е да се създаде отделен критерий за безопасност на храните за рибен сос, получен чрез

ферментация на рибни продукти, за да се съобрази критерият с новия стандарт Codex Alimentarius и становището на ЕОБХ. Бележка под линия 2 също следва да бъде изменена.

- (5) Обичайният план за вземане на проби за хистамин от рибни продукти се състои от девет проби, които изискват голямо количество материал за пробите. В бележка под линия 18 към критерий за безопасност на храните 1.26 за рибни продукти се посочва, че на ниво продажби на дребно могат да се вземат единични проби. В тези случаи не следва цялата партида да бъде определена за опасна единствено въз основа на резултата от една проба. Ако обаче се установи, че една от деветте анализирани проби надвишава М, цялата партида се определя за опасна. Това следва да важи и за случаите, когато се установи, че единичните проби надвишават М. Поради това е целесъобразно бележка под линия 18 да бъде изменена. Бележка под линия 18 следва да се прилага и за двата критерия за безопасност на храните — 1.26 и 1.27.
- (6) Поради това Регламент (ЕО) № 2073/2005 следва да бъде съответно изменен.
- (7) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните и не бяха обект на възражение нито от страна на Европейския парламент, нито от страна на Съвета,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 23 октомври 2013 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO⁽¹⁾ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.⁽²⁾ ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1.⁽³⁾ Стандарт на Codex Alimentarius за рибен сос (CODEX STAN 302 – 2011).⁽⁴⁾ EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ) 2011 г.; 9(10):2393.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Глава 1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 се изменя, както следва:

1) Ред 1.27 се заменя със следното:

„1.27 Рибни продукти, с изключение на тези от категория храни 1.27а, претърпели обработка за узряване на ензимите в саламура, произведени от рибни видове, които са свързани с високо количество хистидин ⁽¹⁷⁾	Хистамин	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Продукти, пуснати на пазара в рамките на срока им на годност“
---	----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	---

2) Въмква се следният ред 1.27а:

„1.27а Рибен сос, получен чрез ферментация на рибни продукти	Хистамин	1		400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Продукти, пуснати на пазара в рамките на срока им на годност“
--	----------	---	--	-----------	----------------------	---

3) Бележка под линия 2 се заменя със следното:

„⁽²⁾ За точки 1.1—1.25, 1.27а и 1.28 $m = M$.“

4) Бележка под линия 18 се заменя със следното:

„⁽¹⁸⁾ На ниво продажби на дребно могат да се вземат единични проби. В такъв случай не се прилага презумпцията в член 14, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 178/2002, в съответствие с който цялата партида следва да се определи като опасна, освен ако резултатът не надвишава M .“

5) Под заглавието „Гълкуване на резултатите от изпитванията“ последният параграф в текста относно хистамин в рибни продукти се заменя със следното:

„Хистамин в рибни продукти:

Хистамин в рибни продукти от рибни видове, свързани с високо количество хистидин, освен в рибен сос, получен чрез ферментация на рибни продукти:

— задоволителни, ако са изпълнени следните изисквания:

1. средната наблюдавана стойност $e \leq m$;
2. максимално количество от стойностите c/n са между m и M ;
3. нито една от наблюдаваните стойности не превишава границата на M ,

— незадоволителни, ако наблюдаваната средна стойност надвишава m или ако повечето c/n стойности са между m и M , или когато една или повече от наблюдаваните стойности $e > M$.

Хистамин в рибен сос, получен чрез ферментация на рибни продукти:

- задоволителни, ако наблюдаваната стойност $e \leq$ границата,
- незадоволителни, ако наблюдаваната стойност $e >$ границата.“