

## NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1019/2013

ze dne 23. října 2013,

kterým se mění příloha I nařízení (ES) č. 2073/2005, pokud jde o histamin v produktech rybolovu

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 4 odst. 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny<sup>(2)</sup> stanoví mikrobiologická kritéria pro některé mikroorganismy a prováděcí pravidla, která musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat při provádění obecných a zvláštních hygienických opatření podle článku 4 nařízení (ES) č. 852/2004. Konkrétně stanoví kritéria bezpečnosti potravin pro histamin a plány odběru vzorků produktů rybolovu z druhů ryb spojených s vysokým množstvím histidinu.
- (2) Rybí omáčka vyrobená fermentací je tekutý produkt rybolovu. Komise pro Codex Alimentarius<sup>(3)</sup> stanovila nové maximální doporučené limity histaminu v této rybí omáčce, které se liší od těch stanovených v příloze I nařízení (ES) č. 2073/2005. Toto doporučení je v souladu s informacemi o údajích o expozici spotřebitele, které ve svém vědeckém stanovisku týkajícím se kontroly zaměřené na posouzení rizika vzniku biogenního aminu ve fermentovaných potravinách<sup>(4)</sup> předložil Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“).
- (3) Jelikož rybí omáčka je tekutý produkt rybolovu, lze předpokládat, že histamin bude rovnoměrně rozložený. Plán odběru vzorků tedy může být jednodušší než u produktů rybolovu v jiných formách.

- (4) Pro rybí omáčku vyrobenou fermentací produktů rybolovu je vhodné stanovit samostatné kritérium bezpečnosti potravin, aby mohlo být toto kritérium uvedeno do souladu s novou normou stanovenou v Codex Alimentarius a se stanoviskem EFSA. Poznámka pod čarou 2 by také měla být změněna.
- (5) Běžný plán odběru vzorků histaminu z produktů rybolovu se sestává z devíti vzorků, což vyžaduje mnoho materiálu vzorku. Poznámka pod čarou 18 ke kritériu bezpečnosti potravin 1.26 u produktů rybolovu uvádí, že na úrovni maloobchodu je možné odebrat jednotlivé vzorky. V takovýchto případech by celá partie neměla být považována za nebezpečnou pouze na základě výsledku z jednoho vzorku. Jestliže však hodnoty jednoho z devíti analyzovaných vzorků překročí M, má se za nebezpečnou považovat celá partie. Toto platí i v případě, že hodnotu M překročí jednotlivé vzorky. Poznámka pod čarou 18 by tedy měla být rovněž změněna. Poznámka pod čarou 18 by se také měla použít na kritéria bezpečnosti potravin 1.26 a 1.27.
- (6) Nařízení (ES) č. 2073/2005 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.
- (7) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat a ani Evropský parlament, ani Rada nevyjádřily s těmito opatřeními nesouhlas,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

## Článek 1

Příloha I nařízení (ES) č. 2073/2005 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

## Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 23. října 2013.

Za Komisi

José Manuel BARROSO  
předseda<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1.<sup>(3)</sup> Norma pro rybí omáčku stanovená v Codex Alimentarius (CODEX STAN 302 – 2011).<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2011; 9(10):2393.

## PŘÍLOHA

Kapitola 1 přílohy I nařízení (ES) č. 2073/2005 se mění takto:

1) Řádek 1.27 se nahrazuje tímto:

|                                                                                                                                                                                                       |          |                   |   |           |           |                      |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|---|-----------|-----------|----------------------|-----------------------------------------------|
| „1.27 Produkty rybolovu, s výjimkou těch v kategorii potravin 1.27a, které byly ošetřeny enzymatickým zráním v láku, vyrobené z druhů ryb spojovaných s vysokým množstvím histidinu <sup>(17)</sup> “ | Histamin | 9 <sup>(18)</sup> | 2 | 200 mg/kg | 400 mg/kg | HPLC <sup>(19)</sup> | produkty uvedené na trh během doby údržnosti“ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|---|-----------|-----------|----------------------|-----------------------------------------------|

2) Vkládá se nový řádek 1.27a, který zní:

|                                                           |          |   |  |           |                      |                                               |
|-----------------------------------------------------------|----------|---|--|-----------|----------------------|-----------------------------------------------|
| „1.27a rybí omáčka vyrobená fermentací produktů rybolovu“ | Histamin | 1 |  | 400 mg/kg | HPLC <sup>(19)</sup> | produkty uvedené na trh během doby údržnosti“ |
|-----------------------------------------------------------|----------|---|--|-----------|----------------------|-----------------------------------------------|

3) Poznámka pod čarou 2 se nahrazuje tímto:

„<sup>(2)</sup> U bodů 1.1–1.25, 1.27a a 1.28 se m rovná M.“

4) Poznámka pod čarou 18 se nahrazuje tímto:

„<sup>(18)</sup> Na úrovni maloobchodu je možné odebrat jednotlivé vzorky. V takovém případě neplatí předpoklad stanovený v čl. 14 odst. 6 nařízení (ES) č. 178/2002, podle něhož se má za nebezpečnou považovat celá partie, pokud hodnoty nepřekročí M.“

5) Pod položkou „Interpretace výsledků vyšetření“ se poslední odstavec textu týkající se histaminu v produktech rybolovu nahrazuje tímto:

„Histamin v produktech rybolovu:

Histamin v produktech rybolovu z druhů ryb spojovaných s vysokým množstvím histidinu s výjimkou rybí omáčky vyrobené fermentací produktů rybolovu:

— vyhovující, pokud jsou splněny tyto požadavky:

1. zjištěná průměrná hodnota je  $\leq m$ ;
2. nejvýše c/n zjištěných hodnot se nachází mezi m a M;
3. žádné zjištěné hodnoty nepřekračují limit M,

— nevyhovující, pokud zjištěná průměrná hodnota překračuje m nebo se více než c/n hodnot nachází mezi m a M nebo pokud je jedna nebo více zjištěných hodnot  $> M$ .

Histamin v rybí omáčce vyrobené fermentací produktů rybolovu:

- vyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $\leq$  limit,
- nevyhovující, pokud jsou všechny zjištěné hodnoty  $>$  limit.“