

**VERORDNUNG (EU) Nr. 1019/2013 DER KOMMISSION****vom 23. Oktober 2013****zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 bezüglich Histamin in Fischereierzeugnissen****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel<sup>(2)</sup> regelt die mikrobiologischen Kriterien für bestimmte Mikroorganismen und umfasst die Durchführungsbestimmungen, die die Lebensmittelunternehmer bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einhalten müssen. Insbesondere legt sie Lebensmittelsicherheitskriterien für Histamin sowie Probenahmepläne für Fischereierzeugnisse von Fischarten fest, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt.
- (2) Durch Fermentierung hergestellte Fischsoße ist ein flüssiges Fischereierzeugnis. Die Kommission des Codex Alimentarius<sup>(3)</sup> hat neue Empfehlungen bezüglich des Höchstgehalts von Histamin in anderen Fischsoßen als den in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 aufgeführten festgelegt. Diese Empfehlungen entsprechen den Angaben zur Verbrauchereexposition, die die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit („EFSA“) in ihrem wissenschaftlichen Gutachten „Scientific Opinion on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods“<sup>(4)</sup> dargelegt hat.
- (3) Da Fischsoße ein flüssiges Fischereierzeugnis ist, ist davon auszugehen, dass Histamin sich darin gleichmäßig verteilt. Der Probenahmeplan kann daher weniger umfangreich sein, als dies bei in anderer Form auftretenden Fischereierzeugnissen der Fall ist.
- (4) Es ist angezeigt, ein getrenntes Lebensmittelkriterium für durch Fermentierung von Fischereierzeugnissen hergestellte Fischsoße festzulegen, um das Kriterium an die neue Codex-Alimentarius-Norm und das Gutachten der EFSA anzupassen. Fußnote 2 sollte ebenfalls geändert werden.
- (5) Der normale Probenahmeplan für Histamin in Fischereierzeugnissen besteht aus neun Proben; dafür wird umfangreiches Probenmaterial benötigt. Gemäß Fußnote 18 zum Lebensmittelsicherheitskriterium 1.26 für Fischereierzeugnisse können auf Einzelhandelsebene einzelne Proben entnommen werden. In solchen Fällen sollte nicht die gesamte Partie auf der Grundlage des Ergebnisses aus einer einzelnen Probe als unsicher eingestuft werden. Liegt jedoch der Wert einer von neun untersuchten Proben über M, so sollte die gesamte Partie als unsicher eingestuft werden. Dies sollte auch gelten, wenn der Wert einzelner Proben über M liegt. Daher ist es angezeigt, Fußnote 18 zu ändern. Zudem sollte Fußnote 18 sowohl auf das Lebensmittelkriterium 1.26 als auch 1.27 angewendet werden.
- (6) Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ist daher entsprechend zu ändern.
- (7) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird gemäß dem Anhang dieser Verordnung geändert.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 23. Oktober 2013

*Für die Kommission**Der Präsident*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.<sup>(2)</sup> ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1.<sup>(3)</sup> Codex-Alimentarius-Norm für Fischsoße (CODEX STAN 302-2011).<sup>(4)</sup> The EFSA Journal 2011; 9(10):2393.

## ANHANG

Anhang I Kapitel 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 1.27 erhält folgende Fassung:

„1.27 Fischereierzeugnisse — Erzeugnisse der Lebensmittelkategorie 1.27a ausgenommen —, die einem enzy- matischen Reifungs- prozess in Salzlösung unterzogen und aus Fischarten hergestellt werden, bei denen ein hoher Gehalt an His- tidin auftritt <sup>(17)</sup> “	Histamin	9 <sup>(18)</sup>	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	In Verkehr gebrachte Er- zeugnisse während der Haltbarkeits- dauer“
--	----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	--

2. Die folgende Nummer 1.27a wird eingefügt:

„1.27a Durch Fermentierung von Fischereierzeugnissen her- gestellte Fischsoße“	Histamin	1		400 mg/kg		HPLC <sup>(19)</sup>	In Verkehr gebrachte Er- zeugnisse während der Haltbarkeitsdauer“
--	----------	---	--	-----------	--	----------------------	---

3. Fußnote 2 erhält folgende Fassung:

„<sup>(2)</sup> Bei Nummern 1.1-1.25, 1.27a und 1.28 m = M.“

4. Fußnote 18 erhält folgende Fassung:

„<sup>(18)</sup> Auf Einzelhandelsebene können einzelne Proben entnommen werden. In diesem Fall gilt die Annahme gemäß Artikel 14 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 nicht, nach der die gesamte Partie als unsicher eingestuft werden sollte, es sei denn, das Ergebnis liegt über M.“

5. Im Abschnitt „Interpretation der Untersuchungsergebnisse“ erhält der letzte Absatz des Eintrags zu Histamin in Fischereierzeugnissen folgende Fassung:

„Histamin in Fischereierzeugnissen:

Histamin in Fischereierzeugnissen von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt, durch Fermentierung von Fischereierzeugnissen hergestellte Fischsoße ausgenommen:

— befriedigend, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:

1. Der gemessene Durchschnittswert ist  $\leq m$ ,
2. die Höchstzahl der gemessenen c/n-Werte liegt zwischen m und M,
3. kein gemessener Wert überschreitet den Grenzwert M;

— unbefriedigend, sofern der gemessene Durchschnittswert  $> m$  ist oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen oder ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte  $> M$  sind.

Durch Fermentierung von Fischereierzeugnissen hergestellte Fischsoße:

— befriedigend, wenn der gemessene Wert  $\leq$  dem Grenzwert ist,

— unbefriedigend, wenn der gemessene Wert  $>$  dem Grenzwert ist.“