

REGULAMENTUL (UE) NR. 1019/2013 AL COMISIEI**din 23 octombrie 2013****de modificare a anexei I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 în ceea ce privește histamina în produsele pescărești****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene, având în vedere Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 4 alineatul (4),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare ⁽²⁾ stabilește criteriile microbiologice pentru anumite microorganisme și normele de punere în aplicare care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar în procesul de punere în aplicare a măsurilor de igienă generale și specifice menționate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004. În special, acesta prevede criterii de siguranță a produselor alimentare cu privire la histamină și planuri de prelevare de probe pentru produsele pescărești din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină.
- (2) Sosul de pește produs prin fermentație este un produs pescăresc lichid. Comisia Codex Alimentarius ⁽³⁾ a stabilit noi niveluri maxime recomandate de histamină în sosul de pește, care sunt diferite de cele prevăzute în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005. Recomandarea respectivă este în conformitate cu datele privind expunerea consumatorilor prezentate de către Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „EFSA”) în avizul său științific privind controlul bazat pe riscuri al formării de amine biogenice în alimentele fermentate ⁽⁴⁾.
- (3) Deoarece sosul de pește este un produs pescăresc lichid, este de așteptat ca histamina să fie distribuită în mod uniform. Prin urmare, planul de prelevare de probe poate fi mai simplu decât pentru produsele pescărești sub o altă formă.
- (4) Este necesar să se stabilească un criteriu de siguranță alimentară separat pentru sosul de pește produs prin

fermentarea produselor pescărești, pentru a alinia criteriul la noul standard Codex Alimentarius și la avizul EFSA. Nota de subsol 2 ar trebui, de asemenea, să fie modificată.

- (5) În mod normal, planul de prelevare de probe pentru histamină din produsele pescărești prevede prelevarea a nouă probe, ceea ce necesită o cantitate mare de material pentru probe. Nota de subsol 18 de la criteriul de siguranță alimentară 1.26 pentru produsele pescărești stabilește faptul că pot fi prelevate probe unice la nivelul vânzării cu amănuntul. În astfel de cazuri, nu ar trebui să se considere că întregul lot este periculos doar pe baza rezultatului unei singure probe. Cu toate acestea, în cazul în care se descoperă că una dintre cele nouă probe analizate este mai mare decât M, întregul lot trebuie considerat ca fiind periculos. Această dispoziție ar trebui să se aplice și în cazul în care probele unice se dovedesc a fi mai mari decât M. Prin urmare, se consideră adecvat să se modifice nota de subsol 18. Nota de subsol 18 ar trebui să se aplice ambelor criterii de siguranță a produselor alimentare 1.26 și 1.27.
- (6) Prin urmare, Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 ar trebui modificat în consecință.
- (7) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală și nu au întâmpinat nicio opoziție din partea Parlamentului European sau a Consiliului,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 23 octombrie 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ JO L 338, 22.12.2005, p. 1.

⁽³⁾ Standardul Codex Alimentarius pentru sosul de pește (CODEX STAN 302 – 2011).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011; 9(10):2393.

ANEXĂ

Capitolul 1 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 se modifică după cum urmează:

1. Rândul 1.27 se înlocuiește cu următorul text:

„1.27	Produse pescărești, cu excepția celor incluse în categoria de produse alimentare 1.27a, care au fost supuse unui tratament de maturare a enzimelor în saramură, produse din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină ⁽¹⁷⁾	Histamină	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produse introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare”
-------	---	-----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	---

2. Se introduce următorul rând 1.27a:

„1.27a	Sos de pește produs prin fermentarea produselor pescărești	Histamină	1		400 mg/kg		HPLC ⁽¹⁹⁾	Produse introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare”
--------	--	-----------	---	--	-----------	--	----------------------	---

3. Nota de subsol 2 se înlocuiește cu următorul text:

„⁽²⁾ Pentru punctele 1.1-1.25, 1.27a și 1.28, m = M.”

4. Nota de subsol 18 se înlocuiește cu următorul text:

„⁽¹⁸⁾ Pot fi prelevate probe unice la nivelul vânzării cu amănuntul. În acest caz, prezumția de la articolul 14 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002, conform căreia întregul lot trebuie considerat ca fiind periculos, nu se aplică, cu excepția cazului în care rezultatul este mai mare decât M.”

5. În partea intitulată „Interpretarea rezultatelor testului”, ultimul paragraf din textul privind histamina în produsele pescărești se înlocuiește cu următorul text:

„Histamina în produsele pescărești:

Histamina în produsele pescărești din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină, cu excepția sosului de pește produs prin fermentarea produselor pescărești:

— satisfăcătoare, în cazul în care sunt îndeplinite următoarele cerințe:

1. valoarea medie observată este $\leq m$;
2. un punct maxim al valorilor c/n observate se situează între m și M ;
3. niciuna dintre valorile observate nu depășește limita lui M ;

— nesatisfăcătoare, în cazul în care valoarea medie observată depășește m sau mai mult decât valorile c/n se situează între m și M sau una sau mai multe dintre valorile observate sunt $> M$.

Histamina în sosul de pește produs prin fermentarea produselor pescărești:

- satisfăcătoare, în cazul în care valoarea observată este \leq limita;
- nesatisfăcătoare, în cazul în care valoarea observată este $>$ limita.”