

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1019/2013**z 23. októbra 2013,****ktorým sa mení príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005, pokiaľ ide o histamín v produktoch rybolovu****(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 4 ods. 4,

keďže:

- (1) V nariadení Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny ⁽²⁾ sa stanovujú mikrobiologické kritériá pre niektoré mikroorganizmy a vykonávacie predpisy, ktoré majú dodržiavať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov pri vykonávaní všeobecných a osobitných hygienických opatrení uvedených v článku 4 nariadenia (ES) č. 852/2004. Ustanovujú sa v ňom najmä kritériá bezpečnosti potravín, pokiaľ ide o histamín a plány odberu vzoriek, pokiaľ ide o produkty rybolovu z druhov rýb s vysokým obsahom histidínu.
- (2) Rybacia omáčka vyrábaná fermentáciou je tekutý produkt rybolovu. Výbor pre potravinový kódex ⁽³⁾ stanovil nové odporúčané maximálne úrovne histamínu v takejto rybacej omáčke, ktoré sa líšia od tých, ktoré sú uvedené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005. Toto odporúčanie je v súlade s informáciami o údajoch týkajúcich sa expozície spotrebiteľov, ktoré predložil Európsky úrad pre bezpečnosť potravín („EFSA“) vo svojom vedeckom stanovisku o kontrole tvorby biogénneho amínu vo fermentovaných potravinách založenej na posúdení rizika ⁽⁴⁾.
- (3) Keďže rybacia omáčka je tekutý produkt rybolovu, možno očakávať, že histamín bude rovnomerne rozložený. Plán odberu vzoriek teda môže byť jednoduchší než pri produktoch rybolovu, ktoré majú inú formu.
- (4) Je vhodné vytvoriť samostatné kritérium bezpečnosti potravín pre rybaciú omáčku vyrábanú fermentáciou

produktov rybolovu s cieľom zjednotiť kritérium s novou normou potravinového kódexu (Codex Alimentarius) a stanoviskom EFSA. Mala by sa zmeniť aj poznámka pod čiarou č. 2.

- (5) Bežný plán odberu vzoriek v prípade histamínu z produktov rybolovu sa skladá z deviatich vzoriek, čo si vyžaduje veľa vzorkového materiálu. V poznámke pod čiarou č. 18 týkajúcej sa kritéria bezpečnosti potravín č. 1.26 pre produkty rybolovu sa uvádza, že na úrovni maloobchodu môže byť odobratá jedna vzorka. V takýchto prípadoch by sa celá dávka nemala považovať za nebezpečnú len na základe výsledku jednej vzorky. Ak sa však v prípade jednej z deviatich analyzovaných vzoriek zistí, že presahuje limit M, celá dávka sa považuje za nebezpečnú. To by malo platiť aj v prípade, keď sa u jediných odobratých vzoriek zistí, že presahujú limit M. Preto je vhodné zmeniť poznámku pod čiarou č. 18. Poznámka pod čiarou č. 18 by sa mala uplatňovať aj na kritéria bezpečnosti potravín 1.26 aj 1.27.
- (6) Nariadenie (ES) č. 2073/2005 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (7) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat a Európsky parlament ani Rada proti nim nevzniesli námietku,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 23. októbra 2013

Za Komisiu
predseda

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1.

⁽³⁾ Norma potravinového kódexu (Codex Alimentarius) pre rybaciú omáčku (CODEX STAN 302 – 2011).

⁽⁴⁾ Vestník EFSA (EFSA Journal) (2011) 9(10):2393.

PRÍLOHA

Kapitola 1 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 2073/2005 sa mení takto:

1. Riadok 1.27 sa nahrádza takto:

„1.27. Produkty rybolovu s výnimkou produktov v kategórii potravín 1.27a, ktoré boli podrobené enzymatickému zreniu v slanom náleve, vyrobené z druhov rýb s vysokým obsahom histidínu ⁽¹⁷⁾ “	Histamín	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti“
--	----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	---

2. Vkladá sa tento riadok 1.27a:

„1.27a. Rybacia omáčka vyrobená fermentáciou produktov rybolovu“	Histamín	1		400 mg/kg		HPLC ⁽¹⁹⁾	produkty uvedené na trh počas ich uchovateľnosti“
--	----------	---	--	-----------	--	----------------------	---

3. Poznámka pod čiarou č. 2 sa nahrádza takto:

„⁽²⁾ Pre body 1.1 – 1.25, 1.27a a 1.28 m = M.“

4. Poznámka pod čiarou č. 18 sa nahrádza takto:

„⁽¹⁸⁾ Na úrovni maloobchodu môže byť odobratá jedna vzorka. V takomto prípade sa neuplatňuje predpoklad ustanovený v článku 14 ods. 6 nariadenia (ES) č. 178/2002, na základe ktorého by sa celá dávka mala považovať za nebezpečnú, s výnimkou prípadov, keď výsledok presahuje limit M.“

5. V časti „Interpretácia výsledkov testov“ sa posledný odsek textu týkajúceho sa histamínu v produktoch rybolovu nahrádza takto:

„Histamín v produktoch rybolovu:

Histamín v produktoch rybolovu z druhov rýb s vysokým obsahom histidínu okrem rybacej omáčky vyrobenej fermentáciou produktov rybolovu:

— vyhovuje, ak sú splnené tieto požiadavky:

1. priemerná zistená hodnota je $\leq m$;
2. maximálne zistené hodnoty c/n sú medzi m a M;
3. žiadna zo zistených hodnôt nepresahuje limit M,

— nevyhovuje, ak priemerná zistená hodnota presahuje m alebo viac ako c/n hodnôt je medzi m a M, alebo jedna alebo viac zistených hodnôt je $> M$.

Histamín v rybacej omáčke vyrobenej fermentáciou produktov rybolovu:

- vyhovuje, ak je zistená hodnota \leq limit,
- nevyhovuje, ak je zistená hodnota $>$ limit.“