

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1019/2013**z dnia 23 października 2013 r.****zmieniające załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w odniesieniu do histaminy w produktach rybołówstwa****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 4 ust. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych⁽²⁾ ustanowiono kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów oraz przepisy wykonawcze obowiązujące przedsiębiorstwa sektora spożywczego przy wdrażaniu ogólnych i szczegółowych zasad higieny, o których mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004. W szczególności przewidziano w nim kryteria bezpieczeństwa żywności w odniesieniu do histaminy oraz plany pobierania próbek z produktów rybołówstwa z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny.
- (2) Sos rybny jest płynnym produktem rybołówstwa, wytwarzanym w procesie fermentacji. Komisja Kodeksu Żywnościowego⁽³⁾ określiła nowe zalecane maksymalne poziomy histaminy w takim sosie rybnym, które różnią się od poziomów określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005. Wspomniane zalecenie jest zgodne z informacjami dotyczącymi narażenia konsumentów, przedstawionymi przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („EFSA”) w opinii naukowej dotyczącej opartej na ryzyku kontroli powstawania amin biogennych w sfermentowanej żywności⁽⁴⁾.
- (3) Ponieważ sos rybny jest płynnym produktem rybołówstwa, histamina jest w nim prawdopodobnie rozłożona równomiernie. Plan pobierania próbek może być zatem prostszy niż w przypadku produktów rybołówstwa występujących w innej postaci.

- (4) Należy ustanowić oddzielne kryterium bezpieczeństwa żywności dla sosu rybnego wytwarzanego w drodze fermentacji produktów rybołówstwa, aby dostosować to kryterium do nowej normy Kodeksu Żywnościowego i opinii EFSA. Należy również zmienić przypis 2.
- (5) Normalny plan pobierania próbek w odniesieniu do histaminy w produktach rybołówstwa obejmuje dziewięć próbek wymagających pobrania dużej ilości materiału. Zgodnie z przypisem 18 do kryterium bezpieczeństwa żywności 1.26 na poziomie sprzedaży detalicznej można pobierać pojedyncze próbki. W takich przypadkach nie należy uznawać całej partii za niebezpieczną jedynie w oparciu o wyniki dotyczące jednej próbki. Jeśli jednak jedna z dziewięciu badanych próbek przekroczyłaby poziom M, całą partię należy uznać za niebezpieczną. Podobnie należy postąpić w przypadku, gdy pojedyncze próbki przekroczą poziom M. W związku z tym należy zmienić przypis 18. Przypis 18 należy również stosować do kryteriów bezpieczeństwa żywności 1.26 i 1.27.
- (6) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 2073/2005.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 października 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.

⁽³⁾ Norma Kodeksu Żywnościowego dla sosu rybnego (CODEX STAN 302 – 2011).

⁽⁴⁾ *Dziennik EFSA* 2011; 9(10):2393.

ZAŁĄCZNIK

W rozdziale 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 wprowadza się następujące zmiany:

1) pozycja 1.27 otrzymuje brzmienie:

„1.27. Produkty rybołówstwa, z wyjątkiem produktów należących do kategorii żywności 1.27a, które poddano zabiegowi enzymatycznego dojrzewania w solance, wyprodukowane z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny ⁽¹⁷⁾	Histamina	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkty wprowadzane do obrotu w okresie przydatności do spożycia”
---	-----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	--

2) dodaje się pozycję 1.27a w brzmieniu:

„1.27a Sos rybny wytwarzany w drodze fermentacji produktów rybołówstwa	Histamina	1		400 mg/kg		HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkty wprowadzane do obrotu w okresie przydatności do spożycia”
--	-----------	---	--	-----------	--	----------------------	--

3) przypis 2 otrzymuje brzmienie:

„⁽²⁾ Dla pkt 1.1–1.25, 1.27a i 1.28 m = M.”;

4) przypis 18 otrzymuje brzmienie:

„⁽¹⁸⁾ Na poziomie sprzedaży detalicznej można pobierać pojedyncze próbki. W takim przypadku nie ma zastosowania założenie określone w art. 14 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, według którego całą partię należy uznać za niebezpieczną, chyba że wynik przekracza wartość M.”;

5) w części zatytułowanej „Interpretacja wyników badań” ostatni akapit tekstu dotyczący histaminy w produktach rybołówstwa otrzymuje brzmienie:

„Histamina w produktach rybołówstwa:

Histamina w produktach rybołówstwa z gatunków ryb o podwyższonym poziomie histydyny, z wyjątkiem sosu rybnego wytwarzanego w drodze fermentacji produktów rybołówstwa:

— jakość zadowalająca, jeśli spełnione są następujące wymagania:

1. stwierdzona średnia wartość jest $\leq m$;
2. maksymalnie c/n stwierdzonych wartości zawiera się pomiędzy m i M;
3. żadna stwierdzona wartość nie przekracza M,

— jakość niezadowalająca, jeśli stwierdzona średnia wartość przekracza m lub więcej wartości niż c/n występuje pomiędzy m i M lub co najmniej jedna ze stwierdzonych wartości jest $> M$.

Histamina w sosie rybnym wytwarzanym w drodze fermentacji produktów rybołówstwa:

- jakość zadowalająca, jeśli stwierdzona wartość jest \leq limit;
- jakość niezadowalająca, jeśli stwierdzona wartość jest $>$ limit.”.