A BIZOTTSÁG 1019/2013/EU RENDELETE

(2013. október 23.)

a 2073/2005/EK rendelet I. mellékletének a halászati termékekben található hisztamin tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 4. cikke (4) bekezdésére,

mivel:

(1) Az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK bizottsági rendelet [2] mikrobiológiai kritériumokat állapít meg egyes mikroorganizmusokra, és meghatározza azokat a végrehajtási szabályokat, amelyeket az élelmiszer-ipari vállalkozóknak a 852/2004/EK rendelet 4. cikkében említett általános és konkrét higiéniai intézkedések végrehajtásakor követniük kell. Az említett rendelet különösen a hisztaminra vonatkozó élelmiszer-biztonsági követelményekről és a nagy mennyiségű hisztidint tartalmazó halfajokból készült halászati termékekre irányuló mintavételi tervekről rendelkezik.

(2) A halszósz fermentáció útján készült folyékony halászati termék. A Codex Alimentarius Bizottság [3] új ajánlott maximális hisztaminszinteket határozott meg a halszószra vonatkozóan, amelyek eltérnek a 2073/2005/EK rendelet I. mellékletében előírtaktól. Az említett ajánlás összhangban van az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóságnak a fermentációval készült élelmiszerekben való biogénamin-képződés kockázatalapú ellenőrzéséről szóló tudományos szakvéleményében [4] a fogyasztók expozíciójára vonatkozóan közzétett adatokkal.

(3) Mivel a halszósz folyékony halászati termék, a hisztamin várhatóan egyenletesen oszlik el benne. Ennélfogva egyszerűbb mintavételi terv alkalmazható, mint az egyéb halmazállapotú halászati termékek esetében.

(4) Annak érdekében, hogy a vonatkozó követelmény összhangba kerüljön a Codex Alimentarius új előírásával és az EFSA szakvéleményével, helyénvaló külön élelmiszer-biztonsági követelményt meghatározni a halászati termékek fermentációja útján készült halszószra vonatkozóan. A (2) lábjegyzetet szintén indokolt módosítani.

(5) A halászati termékekből származó hisztaminra vonatkozó standard mintavételi terv kilenc mintát ír elő, ami nagy mennyiségű mintaanyagot jelent. A halászati termékekre vonatkozó 1.26. élelmiszer-biztonsági követelményhez tartozó 18. lábjegyzet szerint kiskereskedelmi szinten elegendő egy-egy minta vétele. Ilyen esetekben egyetlen minta alapján nem szükséges a teljes tételt nem biztonságosnak tekinteni. Ha azonban az elemzésnek alávetett kilenc minta közül egy is M feletti értéket mutat, a teljes tételt nem biztonságosnak kell tekinteni. Ugyanez érvényes akkor is, ha az egyedi minták M feletti értéket mutatnak. Ezért a (18) lábjegyzetet indokolt módosítani. A (18) lábjegyzetet indokolt mind az 1.26., mind az 1.27. élelmiszer-biztonsági követelmény esetében alkalmazni.

(6) A 2073/2005/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(7) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével, és sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem ellenezte őket,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2073/2005/EK rendelet I. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. október 23-án.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

---

[1] HL L 139., 2004.4.30., 1. o.

[2] HL L 338., 2005.12.22., 1. o.

[3] A Codex Alimentarius halszószra vonatkozó előírása (CODEX STAN 302 – 2011).

[4] *EFSA Journal* 2011; 9(10):2393.

MELLÉKLET

A 2073/2005/EK rendelet I. mellékletének 1. fejezete a következőképpen módosul:

1. Az 1.27. sor helyébe a következő szöveg lép:

„Nagy mennyiségű hisztidint tartalmazó halfajokból gyártott, sóoldatban történő enzimes érleléssel készült halászati termékek az 1.27a. élelmiszer-kategóriába tartozó halászati termékek kivételével ([17])	Hisztamin	9 ([18])	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ([19])	Forgalomba hozott termékek, eltarthatósági idejük alatt”

2. A táblázat az alábbi 1.27a. sorral egészül ki:

„1.27a. Halászati termékek fermentációja útján készült halszósz	Hisztamin	1	400 mg/kg	HPLC ([19])	Forgalomba hozott termékek, eltarthatósági idejük alatt”

3. A (2) lábjegyzet helyébe a következő szöveg lép:

„([2]) Az 1.1–1.25., 1.27a. és 1.28. pontok esetében m = M.”

4. A (18) lábjegyzet helyébe a következő szöveg lép:

„([18]) Kiskereskedelmi szinten elegendő egy-egy minta vétele. Ilyen esetben, ha az eredmény nem haladja meg az M értéket, nem vonatkozik a 178/2002/EK rendelet 14. cikkének (6) bekezdésében szereplő feltételezés, miszerint a teljes tételt nem biztonságosnak kell tekinteni.”

5. Az „A vizsgálati eredmények értékelése” cím alatti szövegrész utolsó, a halászati termékekben található hisztaminra vonatkozó bekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„Hisztamin a halászati termékekben:

Hisztamin nagy mennyiségű hisztidint tartalmazó halfajokból készült halászati termékekben, a halászati termékek fermentációja útján készült halszósz kivételével:

— megfelelő, ha a következő követelmények teljesülnek:

1. a kapott középérték ≤ m;

2. a kapott n érték közül legfeljebb c van m és M között;

3. a kapott értékek egyike sem haladja meg az M határértéket,

— nem megfelelő, ha a kapott középérték nagyobb, mint m, vagy az n értékből c-nél több esik az m és M közé, vagy a kapott értékek közül egy vagy több > M.

Hisztamin halászati termékek fermentációja útján készült halszószban

— megfelelő, ha a kapott érték ≤ határérték,

— nem megfelelő, ha a kapott érték > határérték.”