KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 1019/2013

2013 m. spalio 23 d.

kuriuo dėl histamino žuvininkystės produktuose iš dalies keičiamas Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedas

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ([1]), ypač į jo 4 straipsnio 4 dalį,

kadangi:

(1) 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų ([2]) nustatyti mikrobiologiniai kriterijai dėl tam tikrų mikroorganizmų ir įgyvendinimo taisyklės, kurių turi laikytis maisto ūkio subjektai, įgyvendindami Reglamento (EB) Nr. 852/2004 4 straipsnyje nurodytas bendrąsias ir specialiąsias higienos priemones. Visų pirma jame nustatyti histaminui taikomi maisto saugos kriterijai ir žuvininkystės produktams iš žuvų rūšių, kurios siejamos su dideliu histidino kiekiu, taikomi mėginių ėmimo planai;

(2) fermentacijos būdu pagamintas žuvies padažas yra skystas žuvininkystės produktas. Maisto kodekso komisija ([3]) nustatė naujus rekomenduojamus didžiausius histamino kiekius tokiame žuvies padaže – jie skiriasi nuo nustatytųjų Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priede. Ta rekomendacija atitinka informaciją apie poveikio vartotojams duomenis, kuriuos pateikė Europos maisto saugos tarnyba (EMST) savo mokslinėje nuomonėje dėl rizika grindžiamos biogeninių aminų formavimosi fermentuotuose maisto produktuose kontrolės ([4]);

(3) kadangi žuvies padažas yra skystas žuvininkystės produktas, galima tikėtis, kad histaminas yra pasiskirstęs tolygiai. Todėl mėginių ėmimo planas gali būti paprastesnis negu kitų formų žuvininkystės produktų atveju;

(4) tikslinga fermentuojant žuvininkystės produktus pagamintam žuvies padažui nustatyti atskirtą maisto saugos kriterijų, siekiant jį suderinti su nauju Maisto kodekso komisijos standartu ir EMST nuomone. Taip pat reikėtų iš dalies pakeisti 2 išnašą;

(5) įprastą mėginių ėmimo iš žuvies produktų histaminui nustatyti planą sudaro devyni mėginiai, kuriems reikia daug mėginių medžiagos. 1.26 maisto saugos kriterijaus dėl žuvininkystės produktų 18 išnašoje teigiama, kad pavieniai mėginiai gali būti paimti mažmeninės prekybos lygmeniu. Tokiais atvejais remiantis vieno mėginio analizės rezultatais nereikėtų visos partijos laikyti nesaugia. Tačiau, jeigu vieno iš devynių išanalizuotų mėginių vertė viršija M, visa partija laikoma nesaugia. Taip turėtų būti ir tais atvejais, kai nustatoma, kad pavienių mėginių vertė viršija M. Todėl tinkama iš dalies pakeisti 18 išnašą. 18 išnaša taip pat turėtų būti taikoma 1.26 ir 1.27 maisto saugos kriterijams;

(6) todėl Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;

(7) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę ir joms neprieštarauja nei Europos Parlamentas, nei Taryba,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. spalio 23 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

([1]) OL L 139, 2004 4 30, p. 1.
([2]) OL L 338, 2005 12 22, p. 1.
([3]) Maisto kodekso komisijos žuvies padažo standartas (CODEX STAN 302–2011).
([4]) 2011 m. EMST leidinys; 9(10):2393.

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 1 skyrius iš dalies keičiamas taip:

1) 1.27 eilutė pakeičiama taip:

„1.27. Žuvininkystės produktai, kuriems buvo taikomas fermentinis brandinimas sūryme, pagaminti iš žuvų rūšių, siejamų su dideliu histidino kiekiu, išskyrus prie 1.27a kategorijos priskirtus žuvininkystės produktus ([17])	Histaminas	9 ([18])	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ([19])	Produktai, pateikti rinkai jų tinkamumo vartoti laikotarpiu“

2) Įterpiama 1.27a eilutė:

„1.27a. fermentuojant žuvininkystės produktus pagamintas žuvies padažas	Histaminas	1	400 mg/kg	HPLC ([19])	Produktai, pateikti rinkai jų tinkamumo vartoti laikotarpiu“

3) 2 išnaša pakeičiama taip:

„([2]) 1.1–1.25, 1.27a ir 1.28 m punktuose – M.“

4) 18 išnaša pakeičiama taip:

„([18]) Pavieniai mėginiai gali būti paimti mažmeninės prekybos lygmeniu. Tokiu atveju netaikoma prielaida, nustatyta Reglamento (EB) Nr. 178/2002 14 straipsnio 6 dalyje, pagal kurią visą partiją reikėtų laikyti nesaugia, nebent rezultato vertė viršytų M.“

5) Antraštinės dalies „Tyrimo rezultatų aiškinimas“ su histaminu žuvininkystės produktuose susijusio teksto paskutinė dalis pakeičiama taip:

„Histaminas žuvininkystės produktuose:

Histaminas žuvininkystės produktuose, pagamintuose iš žuvų rūšių, kurios siejamos su dideliu histidino kiekiu, išskyrus fermentuojant žuvininkystės produktus pagamintą žuvies padažą:

— patenkinama, jeigu įvykdomi tokie reikalavimai:

1. nustatyta vidutinė vertė yra ≤ m;

2. nustatytų c/n verčių maksimumas yra tarp m ir M;

3. nė viena iš nustatytų verčių neviršija M ribos,

— nepatenkinama, jeigu nustatyta vidutinė vertė viršija m arba daugiau nei c/n verčių yra tarp m ir M arba viena arba daugiau nustatytų verčių yra > M.

Histaminas fermentuojant žuvininkystės produktus pagamintame žuvies padaže:

— patenkinama, jeigu nustatyta vertė yra ≤ ribiniam dydžiui,

— nepatenkinama, jeigu nustatyta vertė yra > už ribinį dydį.“