REGULAMENTO (UE) N.º 1019/2013 DA COMISSÃO

de 23 de outubro de 2013

que altera o anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 no que se refere à histamina em produtos da pesca

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 4.º, n.º 4,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios ([2]), estabelece critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do setor alimentar quando aplicarem as medidas de higiene gerais e específicas referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004. Prevê, designadamente, critérios de segurança dos géneros alimentícios para a histamina e planos de amostragem para produtos da pesca de espécies de peixes associadas com teores elevados de histidina.

(2) O molho de peixe produzido por fermentação é um produto da pesca em estado líquido. A Comissão do *Codex Alimentarius* ([3]) fixou novos limites máximos recomendados para a histamina no molho de peixe que são diferentes dos estabelecidos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005. Essa recomendação é coerente com as informações sobre os dados da exposição dos consumidores apresentadas pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («AESA») no parecer científico sobre o controlo, baseado nos riscos, da formação de aminas biogénicas em alimentos fermentados ([4]).

(3) Uma vez que o molho de peixe é um produto da pesca em estado líquido, pode esperar-se que a histamina esteja uniformemente distribuída. O plano de amostragem pode, assim, ser mais simples do que para os produtos da pesca que se apresentem sob outra forma.

(4) Convém estabelecer um critério de segurança dos géneros alimentícios exclusivamente para o molho de peixe produzido por fermentação de produtos da pesca, a fim de harmonizar o critério com a nova norma do *Codex Alimentarius* e o parecer da AESA. A nota de rodapé 2 deve também ser alterada.

(5) O plano de amostragem normal para a histamina de produtos da pesca consiste em nove amostras que exigem muito material de amostragem. A nota de rodapé 18, relativa ao critério de segurança dos géneros alimentícios 1.26, indica que podem ser colhidas amostras simples a nível do comércio a retalho. Nesses casos, não deve considerar-se que todo o lote não é seguro com base apenas no resultado de uma amostra. No entanto, se se detetar que uma das nove amostras analisadas é superior a M, deve considerar-se que todo o lote não é seguro. O mesmo se deve aplicar quando se detetar uma amostra simples superior a M. Por conseguinte, convém alterar a nota de rodapé 18. A nota de rodapé 18 deve também aplicar-se a ambos os critérios de segurança dos géneros alimentícios 1.26 e 1.27.

(6) O Regulamento (CE) n.º 2073/2005 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade,

(7) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal e nem o Parlamento Europeu nem o Conselho se opuseram às mesmas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 23 de outubro de 2013.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

([1]) JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.
([2]) JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.
([3]) Norma do *Codex Alimentarius* para o molho de peixe (CODEX STAN 302 – 2011).
([4]) *EFSA Journal* 2011; 9(10):2393.

ANEXO

O capítulo 1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 2073/2005 é alterado do seguinte modo:

1) A entrada 1.27 passa a ter a seguinte redação:

«1.27 Produtos da pesca, exceto os incluídos na entrada 1.27a, que tenham sido submetidos a um tratamento de maturação enzimática em salmoura, fabricados a partir de espécies de peixe associadas a um elevado teor de histidina ([17])	Histamina	9 ([18])	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ([19])	Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil».

2) É aditada a seguinte entrada 1.27a:

«1.27a. Molho de peixe produzido por fermentação de produtos da pesca	Histamina	1	400 mg/kg	HPLC ([19])	Produtos colocados no mercado durante o seu período de vida útil».

3) A nota de rodapé 2 passa a ter a seguinte redação:

«([2]) Nas entradas 1.1-1.25, 1.27a e 1.28 m = M.».

4) A nota de rodapé 18 passa a ter a seguinte redação:

«([18]) Podem ser colhidas amostras simples a nível do comércio a retalho. Nesse caso, não será aplicável a presunção estabelecida no artigo 14.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 178/2002, nos termos da qual se deve considerar que todo o lote não é seguro, a menos que o resultado seja superior a M.».

5) No título «Interpretação dos resultados dos testes», o último parágrafo do texto relativo à histamina em produtos da pesca passa a ter a seguinte redação:

«Histamina em produtos da pesca:

Histamina em produtos da pesca de espécies de peixes associadas a um elevado teor de histidina, exceto o molho de peixe produzido por fermentação de produtos da pesca:

— satisfatória, se forem cumpridos os seguintes requisitos:

1. o valor médio observado é ≤ m

2. um máximo de c/n valores observados situa-se entre m e M

3. nenhum dos valores observados excede o limite,

— insatisfatória, se o valor médio observado exceder m ou mais do que c/n valores estiverem entre m e M ou se um ou mais dos valores observados for > M.

Histamina em molho de peixe produzido por fermentação de produtos da pesca:

— satisfatória, se o valor observado for ≤ ao limite,

— insatisfatória, se o valor observado for > ao limite.».