

KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 1019/2013**2019/EØS/18/20****av 23. oktober 2013****om endring av vedlegg I til forordning (EF) nr. 2073/2005 med hensyn til histamin i fiskerivarer(*)**

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004 av 29. april 2004 om næringsmiddelhygiene⁽¹⁾, særlig artikkel 4 nr. 4, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler⁽²⁾ er det fastsatt mikrobiologiske kriterier for visse mikroorganismer og de gjennomføringsreglene som driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal overholde når de gjennomfører allmenne og særlige hygienetiltak nevnt i artikkel 4 i forordning (EF) nr. 852/2004. Særlig er det fastsatt kriterier med hensyn til næringsmiddeltrygghet for histamin samt prøvetakingsplaner for fiskerivarer fra fiskearter som er forbundet med en stor mengde histidin.
- 2) Fiskesaus framstilt ved gjæring er en fiskerivare i væskeform. Codex Alimentarius-kommisjonen⁽³⁾ har fastsatt nye anbefalte grenseverdier for histamin i slik fiskesaus som er forskjellige fra dem som er fastsatt i vedlegg I til forordning (EF) nr. 2073/2005. Anbefalingen er i tråd med opplysningene om forbrukeres eksponeringsdata som Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) har framlagt i sin vitenskapelige uttalelse om risikobasert kontroll av dannelsen av biogene aminer i gjærede næringsmidler⁽⁴⁾.
- 3) Siden fiskesaus er en fiskerivare i væskeform, kan histamin forventes å være jevnt fordelt. Prøvetakingsplanen kan være enklere enn for fiskerivarer i andre former.
- 4) Det bør fastsettes et eget næringsmiddeltrygghetskriterium for fiskesaus framstilt ved gjæring av fiskerivarer for å tilpasse kriteriet til den nye Codex Alimentarius-standarden og EFSA-uttalelsen. Fotnote 2 bør også endres.
- 5) Den normale prøvetakingsplanen for histamin fra fiskerivarer består av ni prøver og krever mye prøvemateriale. Fotnote 18 til næringsmiddeltrygghetskriterium 1.26 for fiskerivarer fastslår at enkeltprøver kan tas på detaljnivå. I slike tilfeller bør ikke hele partiet anses som utrygt bare basert på resultatet av én enkelt prøve. Dersom én av ni analyserte prøver blir funnet å være over M, skal imidlertid hele partiet anses som utrygt. Dette bør også være tilfellet når enkeltprøver blir funnet å være over M. Fotnote 18 bør derfor endres. Fotnote 18 bør anvendes også for næringsmiddeltrygghetskriterium 1.26 og 1.27.
- 6) Forordning (EF) nr. 2073/2005 bør derfor endres.
- 7) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen, og verken Europaparlamentet eller Rådet har motsatt seg dem —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Vedlegg I til forordning (EF) nr. 2073/2005 endres i samsvar med vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 23. oktober 2013.

For Kommisjonen

José Manuel BARROSO

President

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 282 av 24.10.2013, s. 10, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 74/2014 av 16. mai 2014 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære forhold) og vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 63 av 30.10.2014, s. 16.

⁽¹⁾ EUT L 139 av 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1.

⁽³⁾ Codex Alimentarius-standard for fiskesaus (CODEX STAN 302 – 2011).

⁽⁴⁾ *EFSA Journal* 2011; 9(10):2393.

VEDLEGG

I kapittel 1 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 2073/2005 gjøres følgende endringer:

1) Nr. 1.27 skal lyde:

«1.27 Fiskerivarer, unntatt dem i næringsmiddelkategori 1.27a, som har gjennomgått en behandling med enzyimodning i saltlake, framstilt av fiskearter som forbindes med store mengder histidin ⁽¹⁷⁾ »	Histamin	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkter omsatt i løpet av holdbarhetstiden»
--	----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	---

2) Nytt nr. 1.27a skal lyde:

«1.27a Fiskesaus framstilt ved gjæring av fiskerivarer»	Histamin		1	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkter omsatt i løpet av holdbarhetstiden»
---	----------	--	---	-----------	----------------------	---

3) Fotnote 2 skal lyde:

«⁽²⁾ For nr. 1.1-1.25, 1.27a og 1.28 er m = M.»

4) Fotnote 18 skal lyde:

«⁽¹⁸⁾ Enkeltprøver kan tas på detaljnivå. I et slikt tilfelle vil ikke formodningen i artikkel 14 nr. 6 i forordning (EF) nr. 178/2002, som fastsetter at hele partiet skal anses som utrygt, få anvendelse, med mindre resultatet er over M.»

5) Under overskriften «Tolkning av analyseresultatene» skal siste avsnitt i teksten om histamin i fiskerivarer lyde:

«Histamin i fiskerivarer:

Histamin i fiskerivarer fra fiskearter som forbindes med store mengder histidin, unntatt fiskesaus framstilt ved gjæring av fiskerivarer:

— tilfredsstillende dersom følgende krav er oppfylt:

1. den målte gjennomsnittsverdien er $\leq m$,
2. antallet verdier mellom m og M er høyst c/n,
3. ingen av de målte verdiene overstiger grenseverdien M,

— utilfredsstillende dersom den målte gjennomsnittsverdien overstiger m, dersom antallet verdier mellom m og M er større enn c/n, eller dersom én eller flere av de målte verdiene er $> M$.

Histamin i fiskesaus framstilt ved gjæring av fiskerivarer:

— tilfredsstillende dersom den målte verdien er \leq grenseverdien,

— utilfredsstillende dersom den målte verdien er $>$ grenseverdien.»