

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 $\leq m$
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 \leq ao limite,

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