

REGLAMENTO (UE) N° 1019/2013 DE LA COMISIÓN

de 23 de octubre de 2013

que modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 en lo relativo a la histamina en los productos de la pesca

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 4, apartado 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios ⁽²⁾, establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 852/2004. En particular, establece criterios de seguridad alimentaria relativos a la histamina y planes de muestreo de los productos procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina.
- (2) La salsa de pescado producida por fermentación es un producto de la pesca líquido. La Comisión del *Codex Alimentarius* ⁽³⁾ ha fijado nuevos niveles máximos recomendados de histamina en dicha salsa de pescado, que difieren de los establecidos en el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005. Dicha recomendación está en línea con la información sobre los datos de exposición de los consumidores que presentó la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («EFSA») en su dictamen científico sobre el control, basado en el riesgo, de la formación de aminas biógenas en alimentos fermentados ⁽⁴⁾.
- (3) Como la salsa de pescado es un producto de la pesca líquido, cabe esperar una distribución uniforme de la histamina. Por ello, el plan de muestreo puede ser más sencillo que el de otros tipos de productos de la pesca.

- (4) Procede establecer un criterio de seguridad alimentaria específico para la salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca, en consonancia con la nueva norma del *Codex Alimentarius* y con el dictamen de la EFSA. También debe modificarse la nota a pie de página 2.
- (5) El plan de muestreo normal para la detección de histamina en los productos de la pesca prevé nueve muestras, lo que requiere mucho material de muestreo. La nota 18 a pie de página correspondiente al criterio de seguridad alimentaria 1.26 para los productos de la pesca indica que se pueden tomar muestras simples a nivel de comercio al por menor. En tal caso, no debe considerarse que todo el lote no es seguro solo a partir del resultado de una muestra. No obstante, si una de las nueve muestras analizadas supera el valor M se considera que todo el lote no es seguro. Este debe también ser el caso cuando alguna muestra supera el valor M. Procede, por tanto, modificar la nota a pie de página 18 en consecuencia. Esta nota 18 debe aplicarse a los criterios de seguridad alimentaria 1.26 y 1.27.
- (6) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 2073/2005 en consecuencia.
- (7) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 queda modificado de acuerdo con lo establecido en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 23 de octubre de 2013.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ DO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

⁽³⁾ Norma del *Codex Alimentarius* para la salsa de pescado (CODEX STAN 302 – 2011).

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

ANEXO

El capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 queda modificado como sigue:

1) La fila 1.27 se sustituye por la siguiente:

«1.27. Productos de la pesca, excepto los de la categoría de alimentos 1.27a, sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina ⁽¹⁷⁾ .	Histamina	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Productos comercializados durante su vida útil».
--	-----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	--

2) Se añade la fila 1.27a siguiente:

«1.27a. Salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca.	Histamina	1		400 mg/kg		HPLC ⁽¹⁹⁾	Productos comercializados durante su vida útil».
---	-----------	---	--	-----------	--	----------------------	--

3) La nota a pie de página 2 se sustituye por el texto siguiente:

«⁽²⁾ Para los puntos 1.1-1.25, 1.27a y 1.28, m = M.».

4) La nota a pie de página 18 se sustituye por la siguiente:

«⁽¹⁸⁾ Se podrán tomar muestras simples a nivel de comercio al por menor. En tal caso, no se aplicará la presunción contemplada en el artículo 14, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 178/2002, según la cual debe considerarse que todo el lote no es seguro, salvo que se supere el valor M.».

5) En el epígrafe «Interpretación de los resultados de las pruebas», el último párrafo del texto relativo a la histamina en los productos de la pesca se sustituye por el siguiente:

«Histamina en productos de la pesca:

Histamina en productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina, excepto la salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca:

— satisfactorio si se cumplen los siguientes requisitos:

- 1) el valor medio observado es inferior o igual a m;
- 2) un máximo de c/n valores observados se sitúan entre m y M;
- 3) no se observa ningún valor que supere el límite de M;

— insatisfactorio, si el valor medio observado es superior a m, o más de c/n valores se sitúan entre m y M, o uno o varios valores observados son superiores a M.

Histamina en salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca:

- satisfactorio, si el valor observado es inferior o igual al límite,
- insatisfactorio, si el valor observado es superior al límite.».