

REGOLAMENTO (UE) N. 1019/2013 DELLA COMMISSIONE

del 23 ottobre 2013

che modifica l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 relativo all'istamina nei prodotti della pesca

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 4, considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽²⁾ stabilisce i criteri microbiologici per alcuni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004. Nello specifico, tale regolamento stabilisce i criteri di sicurezza alimentare riguardanti l'istamina e i piani di campionamento dei prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istamina.
- (2) La salsa di pesce ottenuta mediante fermentazione è un prodotto liquido della pesca. La Commissione del Codex alimentarius ⁽³⁾ ha fissato per quanto riguarda l'istamina contenuta in tale salsa nuovi livelli massimi raccomandati diversi da quelli riportati nell'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005. Si tratta di una raccomandazione che si fonda sui dati relativi all'esposizione dei consumatori forniti dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare («EFSA») nel parere scientifico sul controllo del rischio che si formino amine biogene negli alimenti fermentati ⁽⁴⁾.
- (3) Poiché la salsa di pesce è un prodotto liquido della pesca, si presume che l'istamina sia in esso distribuita equamente. Il piano di campionamento potrà quindi essere più semplice rispetto a quello relativo a prodotti della pesca che si presentino sotto un'altra forma.

(4) È opportuno stabilire un criterio di sicurezza alimentare specifico per la salsa di pesce prodotta mediante la fermentazione di prodotti della pesca e allinearli alle nuove norme del Codex alimentarius e al parere dell'EFSA. Occorre anche modificare la nota 2.

(5) Generalmente il piano di campionamento per l'istamina nei prodotti della pesca consiste in nove campioni che richiedono notevole quantità di materiale da cui estrarre un campione. La nota 18 del criterio di sicurezza alimentare 1.26 per i prodotti della pesca stabilisce che singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti. In tali casi, l'intera partita non va considerata a rischio solo perché basata sul risultato di un campione. Se però i valori di un campione su nove analizzati sono superiori a M, l'intera partita va considerata a rischio. È opportuno agire nello stesso modo anche quando i valori di un singolo campione sono superiori a M. Occorre pertanto modificare la nota 18. È opportuno inoltre applicare la nota 18 ai criteri 1.26 e 1.27 di sicurezza alimentare.

(6) Il regolamento (CE) n. 2073/2005 va modificato di conseguenza.

(7) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e ad esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 ottobre 2013

*Per la Commissione**Il presidente*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.⁽²⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.⁽³⁾ Norma del Codex alimentarius relativa alla salsa di pesce (CODEX STAN 302 — 2011).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011; 9(10):2393.