

RÈGLEMENT (UE) N° 1019/2013 DE LA COMMISSION**du 23 octobre 2013****modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne l'histamine dans les produits de la pêche****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 4, paragraphe 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ⁽²⁾ établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004. Il prévoit notamment des critères de sécurité des denrées alimentaires applicables à l'histamine et des plans d'échantillonnage pour les produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine.
- (2) La sauce de poisson produite par fermentation est un produit de la pêche liquide. La Commission du Codex alimentarius ⁽³⁾ a fixé, pour cette sauce de poisson, de nouvelles teneurs maximales recommandées en histamine qui diffèrent des teneurs figurant à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005. Cette recommandation concorde avec les informations sur l'exposition des consommateurs présentées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«EFSA») dans son avis scientifique sur le contrôle, fondé sur les risques, de la formation d'amines biogènes dans les aliments fermentés ⁽⁴⁾.
- (3) Étant donné que la sauce de poisson est un produit de la pêche liquide, on peut s'attendre à ce que l'histamine y soit répartie uniformément. Le plan d'échantillonnage peut donc être plus simple que pour les produits de la pêche se présentant sous une autre forme.

- (4) Il convient d'établir un critère distinct de sécurité des denrées alimentaires pour la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche, de manière à faire coïncider ce critère avec la nouvelle norme du Codex alimentarius et l'avis de l'EFSA. Il convient également de modifier la note de bas de page 2.
- (5) Le plan d'échantillonnage normal relatif à la détection de l'histamine dans les produits de la pêche prévoit le prélèvement de neuf échantillons, ce qui nécessite un matériel à échantillonner abondant. La note 18 de bas de page se rapportant au critère de sécurité des denrées alimentaires 1.26 applicable aux produits de la pêche précise que des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail. En pareil cas, la totalité du lot ne doit pas être considérée comme dangereuse sur la seule base du résultat de l'analyse d'un échantillon. Néanmoins, si le résultat de l'un des neuf échantillons analysés se révèle supérieur à M, la totalité du lot doit être considérée comme dangereuse. Il doit en aller de même lorsque des échantillons uniques présentent un résultat supérieur à M. Il convient par conséquent de modifier la note 18 de bas de page. Cette note doit également s'appliquer aux critères de sécurité des denrées alimentaires 1.26 et 1.27.
- (6) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 2073/2005 en conséquence.
- (7) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 23 octobre 2013.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.⁽²⁾ JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.⁽³⁾ Norme du Codex alimentarius pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011; 9(10):2393.

ANNEXE

À l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005, le chapitre 1 est modifié comme suit:

1) Le point 1.27 est remplacé par le texte suivant:

«1.27 Produits de la pêche – à l'exception des produits appartenant à la catégorie de denrées alimentaires 1.27 bis – ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine ⁽¹⁷⁾ »	Histamine	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation»
--	-----------	-------------------	---	-----------	-----------	----------------------	--

2) Le point 1.27 bis suivant est inséré:

«1.27 bis Sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche»	Histamine	1		400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation»
---	-----------	---	--	-----------	----------------------	--

3) La note de bas de page 2 est remplacée par le texte suivant:

«⁽²⁾ Pour les points 1.1 à 1.25, 1.27 bis et 1.28, $m = M$.»

4) La note de bas de page 18 est remplacée par le texte suivant:

«⁽¹⁸⁾ Des échantillons uniques peuvent être prélevés au niveau de la vente au détail. En pareil cas, la présomption établie par l'article 14, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 178/2002, en vertu de laquelle tout le lot doit être considéré comme dangereux, n'est pas applicable, sauf si le résultat est supérieur à M .»

5) Au titre «Interprétation des résultats des analyses», le texte concernant l'histamine dans les produits de la pêche est remplacé par le texte suivant:

«Histamine dans les produits de la pêche:

histamine dans les produits de la pêche provenant d'espèces de poissons associées à une grande quantité d'histidine, sauf dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche:

— qualité satisfaisante lorsque les exigences suivantes sont remplies:

1. la valeur moyenne observée est inférieure ou égale à m ,
2. un maximum de c/n valeurs observées se situent entre m et M ,
3. aucune valeur observée ne dépasse la limite M ,

— qualité insatisfaisante lorsque la valeur moyenne observée dépasse m , lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M ou lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M ;

histamine dans la sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche:

- qualité satisfaisante lorsque la valeur observée est inférieure ou égale à la limite,
- qualité insatisfaisante lorsque la valeur observée est supérieure à la limite.»