

Delegatieverslag Codex Alimentarius bijeenkomst vis en visproducten Bergen, 17 – 21 februari 2014

Delegaties: Ruim 200 vertegenwoordigers uit 67 landen

Voorzitter: Noorwegen

Van 17 tot en met 21 februari 2014 vond de 33 ste bijeenkomst van de "Codex Committee on Fish and Fishery Products" (CCFFP) plaats in Bergen (Noorwegen). Ruim 161 personen afkomstig uit 58 landen en waarnemers van 5 internationale organisaties namen deel aan de vergadering. Hieronder volgt een korte weergave van de meest relevante zaken.

Tijdens de bijeenkomst zijn drie in-sessie werkgroepen belegd om zaken voor de plenaire sessie voor te bereiden: een werkgroep over biotoxines, een werkgroep over food additives en een werkgroep over histamines.

De FAO meldde dat in samenwerking met de Intergovernmental Oceanographic Commission (IOC) verder gewerkt zal worden aan het ontwikkelen van een strategie om de problemen met het ciguatera biotoxine te lijf te gaan. Verder meldde de FAO dat ze werkt aan het opstellen van een richtsnoer om ontwikkelingslanden te helpen bij het opstellen van sanitaire monitoringsprogramma's voor schaal- en schelpdieren conform sectie 7 van de Code of Practice.

Draft Performance Criteria for Reference and Confirmatory Methods for Marine Biotoxins in the Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs (commentaar op stap 6)

De discussie richtte zich vooral op het feit dat de muis bioassay geen specifieke biotoxine analogen detecteert, maar alleen de totale toxiciteit en op het feit dat de Toxine Equivalentie Factoren (TEF's) voor de PSP groep nog onvoldoende zijn uitgekristalliseerd. Op basis van een Australisch voorstel dat door de ingestelde in-sessie werkgroep verder werd uitgewerkt zijn tekstuele aanpassingen in de tekst doorgevoerd. Helder is gemaakt dat voor de detectie zowel de biologische als de chemische methode kan worden gehanteerd.

Het document zal nu aan de Codex Alimentarius Commission worden aangeboden voor aanname op stap 8 met goedkeuring van de CCMAS.

Proposed Food Additive Provisions in Standards for Fish and Fishery products

De USA en EU hadden een uitgebreid document voorbereid dat tijdens de in-sessie werkgroep verder is besproken. Alle additieven in de diverse standaarden zijn tegen het licht gehouden en beoordeeld op hun technologische noodzaak (CCFA gaat over de schadelijkheid voor de volksgezondheid). Door de gedegen voorbereiding kon snel overeenstemming worden bereikt over de voorgestelde aanpassingen van de lijst. In het gebruik van fosfaten verandert niets (blijft niet toegestaan in verse hele vis). Ook werd overeenstemming bereikt over het gebruik van additieven in de standaard voor gerookte vis (geen technologische noodzaak voor de kleurstoffen Brilliant Blue FCF en Caramel 1). Er wordt een elektronische werkgroep ingesteld onder leiding van de EU om nog bestaande onduidelijkheden ten aanzien van de additieven in de standaarden weg te werken. Het resultaat van de tot nu toe uitgevoerde exercitie zal echter al wel voorgelegd worden aan de CCFA voor aanname.

Draft Standard for Raw, Fresh and Quick Frozen Scallop Products (commentaar op stap 6)

De voorzitter gaf aan dat deze standaard na deze bijeenkomst toch echt naar stap 8 moet. Er wordt al sinds 2000 over gesproken en als er geen overeenstemming wordt bereikt, dan moet overwogen worden om de standaard terug te trekken. Dit zette druk op de ketel en uiteindelijk is het doel bereikt.

Besloten is om het hele hoofdstuk over het toevoegen van water aan het verse product buiten de scope van de standaard te plaatsen. Hierdoor werd de angel uit de al jarenlang

lopende discussie gehaald. Eigenlijk een zwakgebod en namens de EU is in het eindverslag een opmerking opgenomen dat er feitelijk wel internationale handel plaatsvindt in dit soort producten. Argentinië heeft in het eindverslag op laten nemen het niet eens te zien met de beslissing.

De hele standaard is vervolgens uitgebreid besproken. Ten aanzien van de etiketteringvoorschriften is op aandringen van de EU (die ten aanzien van het schrappen van het hoofdstuk over het toevoegen van water aan het verse product al genoeg concessies had gedaan) opgenomen dat in de productnaam expliciet opgenomen moet worden dat water aan het product is toegevoegd indien dat het geval is.

In het hoofdstuk over monsternamen wordt geen directe referentie gemaakt naar een specifieke tabel in de code voor monsternamen, dit ondanks het feit dat de CCMAS daarop aandringt. Deze opmerking raakt namelijk vele standaarden (zoals de abalone standaard en de gerookte vis standaard, maar hoogstwaarschijnlijk ook niet vis gerelateerde standaarden) en onduidelijk is hoe daarmee omgegaan moet worden. In de diverse standaarden is sprake van vele parameters en voor iedere parameter verwijzen naar een specifieke tabel lijkt veel te ingewikkeld en is ook onwenselijk. Een en ander zou volgens de voorzitter sowieso beperkt moeten worden tot de kwaliteitsparameters, omdat elders in de code of practice al aanwijzingen worden gegeven over monsternamen in relatie tot aspecten die van belang zijn voor de volksgezondheid. CCMAS zal daarom om nadere uitleg worden gevraagd.

Draft Code of Practice on the Processing of Scallop Meat (commentaar op stap 3)

Er is erg veel commentaar en er zijn nog vele zaken die besproken moeten worden (biotoxine risico, omgaan met dode schelpen, wellicht een onderscheid maken tussen lange en dagelijkse visreizen etc). Canada zal een elektronische werkgroep gaan leiden om te komen tot een volwaardig stap 3 document tijdens de volgende bijeenkomst. Besloten wordt om de zondag voorafgaande aan die bijeenkomst een fysieke werkgroep te plannen (inclusief tolken).

Proposed Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (section on Sturgeon Caviar, commentaar op stap 3)

In de elektronische werkgroep onder leiding van Iran lijkt een discussie gevoerd te zijn over een aantal zaken die al beslist zijn in de recent aangenomen standaard (ten aanzien van het gebruik van veterinaire medicijnen, etikettering etc.). Daarnaast is er ook nog veel andersoortig commentaar. Elektronische werkgroep zal daarom onder voorzitterschap van Iran doorgaan met het verwerken van alle commentaren. Ook ten aanzien van dit onderwerp wordt besloten om op de zondag voorafgaande aan de volgende bijeenkomst een fysieke werkgroep te plannen (inclusief tolken). Document blijft op stap 3.

Proposed Draft Code of Practice for Processing of Fish Sauce (commentaar op stap 3)

Thailand en Vietnam hebben een elektronische werkgroep geleid en een concept code opgesteld. Dit gaf weinig aanleiding tot commentaar. Een volgende elektronische werkgroep lijkt niet nodig. Daarom is besloten om dit document direct naar stap 5 te brengen, zodat de leden voor de volgende bijeenkomst schriftelijk commentaar kunnen leveren op stap 6.

Discussion Paper on Histamine

Een in-sessie werkgroep heeft de aanbevelingen van de WHO/FAO expert sessie geëvalueerd. Dit gaf aanleiding tot veel discussie. Moet de huidige norm van 200 mg/kg verlaagd worden omdat nu onvoldoende rekening wordt gehouden met een onzekerheidsfactor? Moet volstaan worden met een consumptieadvies? Moet de aandacht juist gericht zijn op het ontwikkelen van een GMP code? De voorzitter dringt erop aan dat de CCFFP duidelijke uitspraken moet doen. Besloten wordt dat Japan in samenwerking met de USA opnieuw een elektronische werkgroep gaat leiden met een duidelijk mandaat

om antwoord te geven op bovenstaande vragen. Hierbij zal ook aandacht worden besteed aan de wijze van monsternamen en aan de relevantie van een specifieke bederfnorm. Het resultaat wordt tijdens de volgende bijeenkomst besproken met het doel om dan te komen tot een besluit.

Discussion Paper on Nitrogen Factors

USA, UK en Nieuw-Zeeland stellen voor om de specifieke tabel met N-factoren te schrappen uit de 'Standard for Quick Frozen Fish Sticks'. In plaats daarvan moet verwezen worden naar een externe bron. Dat wordt de Royal Academy of Science en de WHO/FAO zal die informatie gaan hosten op haar website. Hiermee wordt de tabel buiten de Codex procedures gebracht. Dit voorstel wordt aanvaard.

Code of Practice for Fish and Fishery Products (optional final product requirements for commodities)

De bijlagen beschrijven optionele criteria waaraan diverse eindproducten moeten voldoen. De meeste leden vinden dit een zaak tussen koper en verkoper en zijn voor het schrappen van deze bijlagen uit de code. De EU (Grieks voorzitterschap) gaf, zonder dat daar afspraken over waren gemaakt, aan voor het handhaven van deze bijlagen te zijn. Afsproken was juist dat dit een competentie van de lidstaten zou zijn. Dit gaf dus nogal wat verwarring. Uiteindelijk is besloten om de bijlagen buiten de Codex procedures te plaatsen. Dit soort technische specificaties zijn al te vinden op de global fish website van de FAO. Het Codex Secretariaat zal de leden een brief schrijven waarin wordt verzocht om aan te geven welke onderdelen van de huidige bijlagen opgenomen zouden moeten worden in de code zelf. Dit vanwege hun relevantie voor de volksgezondheid dan wel vanwege hun belang voor de internationale handel. Die voorstellen zullen dan tijdens de volgende bijeenkomst besproken worden, waarna besloten zal worden tot het definitief verwijderen van de bijlagen uit de Codex procedure.

Datum en plaats volgende bijeenkomst

Najaar 2015 in Noorwegen.