

## **32ste vergadering van het Codex Committee for Fish and Fishery Products (CCFFP), gehouden van 1 t/m 5 oktober te Bali**

### **Algemeen**

Van 1 tot en met 5 oktober 2012 vond de 32ste bijeenkomst van de "Codex Committee on Fish and Fishery Products" (CCFFP) plaats op Bali. Rond 175 deelnemers afkomstig uit 55 landen namen hieraan deel. Nederland werd door de Nieuwe Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) vertegenwoordigd. Op 30 september werd de bijeenkomst voorafgegaan door een werkgroep die de Proposed Draft Code of Practice on the Processing of Scallop Meat (agendapunt 6 van de plenaire sessie) besprak. Hieronder volgt een weergave van de meest relevante zaken.

### **Werkgroepbijeenkomst 30 september 2012**

Onder Canadees voorzitterschap werd de "**Proposed Draft Code of Practice on the Processing of Scallop Meat**" besproken op stap 3 van de codex procedure. De discussie concentreerde zich met name op het al dan niet bewust toevoegen van water, het gebruik van polyfosfaten en over de risico's van biotoxines. In de EU is het gebruik van polyfosfaten alleen toegestaan in bevroren producten, en niet in verse producten. In veel andere landen (waaronder de USA) is het gebruik van polyfosfaten in verse producten wel toegestaan. Bekend is dat in de praktijk ook in de EU polyfosfaten in verse producten worden toegepast. Gezocht is naar bewoordingen die de EU niet dwingt om haar wetgeving te veranderen, zonder dat het gebruik van polyfosfaten in verse producten wordt verboden. De biotoxine discussie ging met name over het op de juiste wijze verwoorden van het risico. Feitelijk vormen alleen de viscera (darmen en hepatopancreas) een reëel biotoxinegevaar. Gonaden zijn veel minder besmet en het vlees al helemaal niet. De USA delegatie gaf aan dat gonaden in hun spraakgebruik ook onder de definitie van viscera vallen. Een definitiekwestie die moest worden opgelost. Door de vele tekstuele suggesties kon het document uiteindelijk maar voor de helft worden besproken.

### **Plenaire sessie CCFFP**

Onder Noors voorzitterschap vond de plenaire bijeenkomst plaats. Om de discussies te bespoedigen werden tijdens de bijeenkomst twee subwerkgroepen ingesteld die voorstellen moesten uitwerken die later in de week plenair werden besproken. De ene subwerkgroep boog zich over het gebruik van voedsel additieven (agendapunt 3). De CCFFP moet zich conform de codex procedure met name richten op de technologische verantwoording/noodzakelijkheid van het gebruik van additieven in de vissector, terwijl de Codex Committee on Food Additives (CCFA) verantwoordelijk is voor het vaststellen van de voedselveiligheidsaspecten. Dat uitgangspunt dient binnen de CCFFP beter te worden gehanteerd. De andere subwerkgroep werkte de commentaren uit op de documenten over de 'performance criteria' voor zowel de referentie, bevestiging als screening methodes voor mariene biotoxines (agendapunten 7 en 8). De aanbevelingen gedaan door andere Codex comités werden overgenomen (afschaffen standaard Salmonella monitoring in productiegebieden levende tweekleppige weekdieren, maximale limiet voor 'tartaric acid' van 200 mg/kg in de standaard voor vissaus). De vaststelling van een richtsnoer voor de controle op Hepatitis A virus (HAV) en Norovirus (NoV) in tweekleppige weekdieren door het Codex Committee on Food Hygiene werd voor kennisgeving aangenomen.

De FAO heeft in de zomer van 2012 een expert bijeenkomst onder voorzitterschap van Nederland georganiseerd met het doel om de meest recente wetenschappelijke inzichten met betrekking tot histamine contaminatie op een rij te zetten. Uitkomst van die discussie is dat besmetting heel goed kan worden beheerst door het in acht nemen van GMP en HACCP. Monitoring blijft noodzakelijk omdat in de praktijk van de visvangst deze GMP vaak ontbreekt. De door de EU gehanteerde norm van 200mg/kg biedt goede bescherming. Een Australische professor lichtte toe dat je die monitoring vorm kunt geven door het onderzoeken van een relatief gering aantal monsters (uitgaande van een normale verdeling, een bekende standaard deviatie, een bepaalde gevoeligheid van je

meetmethode, een bepaalde onzekerheid en een bepaalde hoeveelheid monsters waarvan je het acceptabel acht dat die niet aan de norm voldoen, ligt de curve van de normaalverdeling vast. Dan kun je ook op het gemiddelde van de normaalverdeling gaan meten. En dan kun je met veel minder monsters toe om een bepaalde uitspraak te doen). De software voor deze statistische benadering komt volgend jaar beschikbaar.

#### **Draft Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish**

De code is vrijwel klaar (stap 7), alleen het hoofdstuk over additieven moet nog aangepast worden (commentaar op stap 6).

De voorstellen van de ingestelde subwerkgroep additieven werden overgenomen. Enige discussie ontstond over de vraag of het gebruik van kruiden voldoende door de code wordt afgedekt. De voorzitter van de werkgroep die de ontwerp code had ontwikkeld melde dat dit zeker de bedoeling is en dat in de code een verwijzing is opgenomen dat alle gebruikte ingrediënten van "food grade quality" moeten zijn en moeten voldoen aan de relevante Codex standaarden. Over bepaalde additieven ontstond discussie omdat die in vissauzen gebruikt mogen worden en door overdracht in de vis zelf terecht komen. Het CCFA zal worden gevraagd om voor dit probleem een aparte functionele klasse in het leven te roepen. Over het grootste deel van de additieven werd overeenstemming bereikt. Een aantal specifieke additieven zullen om diverse redenen op stap 6 van de procedure blijven omdat verdere discussie noodzakelijk is.

Kortom grote vooruitgang is geboekt en de code zal nu aan de Codex Alimentarius Commission (CAC)voorgelegd worden voor aannname op stap 8.

#### **Draft Standard for Quick Frozen Scallop Adductor Muscle Meat (commentaar op stap 6)**

Dit betreft de standaard waar de 'Proposed Draft Code of Practice on the Processing of Scallop Meat' (agendapunt 6) een praktische uitwerking van is. Dezelfde punten hierboven genoemd onder de werkgroepbijeenkomst van 30 september passeerden dan ook weer de revue. Hoofdstuk voor hoofdstuk werd besproken, waarbij vele tekstuele aanpassingen werden doorgevoerd. Hoewel veel vooruitgang werd geboekt, is meer tijd nodig voor reflectie. De code wordt daarom op stap 6 gehouden.

#### **Draft Standard for fresh/Live and frozen Abalone (*Haliotis spp*, commentaar op stap 6)**

De hele code werd doorlopen. Hier en daar werden aanpassingen doorgevoerd. Er was grote mate van overeenstemming. De code zal dan ook aan de CAC worden voorgelegd voor aannname op stap 8.

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

Er werd voortgeborduurd op de uitkomsten van de werkgroepbijeenkomst van 30 september. De hele code werd van commentaar voorzien. Hoewel vooruitgang werd geboekt, waren de commentaren van dien aard dat de code op stap 3 werd gehouden. Er wordt een elektronische werkgroep onder voorzitterschap van Canada ingesteld met het doel om de code tijdens de volgende bijeenkomst van het comité naar stap 5/8 te brengen.

#### **Proposed Draft Performance Criteria for Reference and Confirmatory Methods for Marine Biotoxins in the *Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs* (commentaar op stap 3)**

Op basis van voorstellen gemaakt door de ingestelde subwerkgroep werden een aantal aanpassingen doorgevoerd. Al met al een erg technisch verhaal. Het document zal nu aan de CAC worden voorgelegd voor aannname op stap 5.

#### **Proposed Draft Performance Criteria for Screening Methods for Marine Biotoxins in the *Standard for Raw and Live Bivalve Molluscs* (commentaar op stap 3)**

Er werd geconcludeerd dat er niet langer behoefte is aan performance criteria van screening methodes als de performance criteria voor referentie en bevestigingsmethodes zijn vastgesteld. Verder werk aan dit document werd dan ook stopgezet.

### **Amendment to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Nitrogen Factor for South Atlantic Hake, commentaar op stap 3)**

Op basis van onderzoek door Zuid Afrika werd een Nitrogeen factor van 2.46 voor filets van Zuid Atlantische Heek vastgesteld en een Nitrogeen factor van 2.38 voor het gehakte product. Het voorstel zal worden aangeboden voor aanneming op stap 5/8.

Er ontstond wel een discussie over nut en noodzaak van de Nitrogeen factor en het feit dat vastgestelde factoren feitelijk periodiek opnieuw bekeken moeten worden vanwege veranderende productie omstandigheden. USA, VK en Nieuw Zeeland zullen met medewerking van andere geïnteresseerden hiertoe een discussiedocument opstellen dat tijdens het eerstvolgende CCFFP besproken zal worden.

### **Proposed Draft Revision of the procedure for the Inclusion of Additional Species in Standards for fish and fishery Products (commentaar op stap 3)**

Een elektronische werkgroep onder leiding van Chili en Frankrijk had veel wijzigingsvoorstellen gedaan. Er was nu grote mate van overeenstemming. Het voorstel zal worden voorgelegd voor aanneming op stap 5/8.

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

Een elektronische werkgroep onder voorzitterschap van Iran had weinig progressie geboekt. Veel discussiepunten zijn blijven staan. De code wordt op stap 3 gehouden en de elektronische werkgroep gaat opnieuw aan de slag.

### **Discussion Paper on Proposed Draft Code of Practice for Fish and Fishery Products (appendices on optional final product requirements)**

De bijlagen beschrijven optionele criteria waaraan diverse eindproducten moeten voldoen. De vraag is of daar nog wel behoefte aan is. Besloten is dat appendix I nuttig is (gaat over eisen aan gasverpakkingen) en dat die bijgewerkt moet worden. Appendix II – XI zullen worden rondgezonden voor commentaar: Zijn ze nog relevant en zo ja moet het dan een aparte appendix blijven of kunnen ze in een relevante code worden verwerkt? Het document Appendix XII (overzicht van alle codes) wordt ingetrokken.

### **Proposed Food Additive Provisions in Standards for Fish and fishery Products**

Er zal gewerkt blijven worden aan de voorschriften voor additieven in de standaard. Een elektronische werkgroep onder leiding van de EU en de USA zal dit verder uitwerken op dezelfde manier waarop dat ook gedaan is in de code voor gerookte vis (kijken naar de technologische noodzakelijkheid/rechtvaardiging en het indien nodig doen van aanbevelingen richting de CCFA).

### **Discussion Paper on Histamine**

Besloten wordt om een elektronische werkgroep onder voorzitterschap van Japan in te stellen die de consequenties van de aanbevelingen van de expert bijeenkomst voor de CCFFP in kaart moet brengen

### **Discussion Paper on a Code of Practice for Fish Sauce**

Thailand en Vietnam hebben een discussiedocument opgesteld. Dit wordt gezien als nuttig toekomstig werk en zal als zodanig aan de CAC worden voorgesteld. Thailand en Vietnam zullen een elektronische werkgroep leiden die een ontwerp document moet produceren dat op stap 3 tijdens de eerstvolgende bijeenkomst besproken kan worden.

### **Datum en plaats volgende bijeenkomst**

De volgende vergadering zal in het voorjaar van 2014 in Noorwegen plaatsvinden.

