

Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Codex Committee on Fresh Fruit and Vegetables, 20th Session
Kampala, Uganda, 2-6 oktober 2017

De conferentie werd bijgewoond door delegaties uit 43 landen, evenals vertegenwoordigers van de Europese Unie, Afrikaanse Unie, Economische Gemeenschap van West-Afrikaanse Staten (ECOWAS) en het Inter-Amerikaanse Instituut voor Samenwerking op gebied van Landbouw (IICA). Van de EU-lidstaten waren Duitsland, Estland (voorzitterschap), Italië, Nederland en VK vertegenwoordigd.

Aubergine

Tijdens de vorige bespreking in het comité en in de 39^e vergadering van de Codex Alimentarius Commissie (CAC) heeft discussie plaatsgevonden over opname van een tolerantie voor bederf in de 'extra' kwaliteitsklasse. In de voortzetting van deze discussie stelden tegenstanders van deze tolerantie, waaronder de EU:

- dat aubergine geen product is dat bijzonder gevoelig is voor bederf en er daarom geen reden is om hiervoor bederf toe te staan in deze hoogste kwaliteitsklasse (die van superieure kwaliteit zou moeten zijn);
- dat de huidige handel (op basis van de UNECE-norm) ook geen bederf toestaat in deze klasse;
- dat investeringen in zorgvuldige productie, verpakking en transport moeten worden beloofd; en
- dat bederf vaak snel toeneemt: een kleine hoeveelheid bedorven producten op het punt van export kan bij aankomst op de importbestemming snel zijn toegenomen, hetgeen leidt tot afkeuringen (en dus voedselverliezen).

Voorstanders van een tolerantie voor bederf stelden daar tegenover dat een dergelijke tolerantie nodig is omdat verse groenten en fruit bederfelijk zijn en over lange afstanden worden getransporteerd. Enkele landen gaven daarnaast aan al een tolerantie voor bederf voor de extra klasse te hanteren. Het bleek niet mogelijk om overeenstemming te bereiken. Uiteindelijk is een tolerantie van 1% in de norm opgenomen, en is de norm doorgezet naar CAC41 voor adoptie op stap 8. De EU, Colombia, Marokko en Thailand konden hier niet mee instemmen en hebben een voorbehoud geplaatst.

Knoflook

De lopende discussie over de vraag of gerookte knoflook al dan niet onder de norm zou moeten vallen werd voortgezet. De EU gaf aan dat het roken het aroma en de textuur van de knoflook niet aantast. Tegenstanders van opname van gerookte knoflook in de norm stelden dat dit wel het geval is. Omdat er nog verdere discussie en herziening nodig is, wordt deze norm niet verder gebracht in de stappenprocedure maar verder besproken in een elektronische werkgroep.

Kiwi

Er is gesproken over enkele openstaande punten waaronder opname van hybriden (akkoord bevonden) en rijpheidsvereisten. Ook voor deze norm bestond discussie over opname van een tolerantie voor bederf in extra klasse en de hoogte van de tolerantie in klasse I. Dit zal verder worden besproken in een elektronische werkgroep. Er is afgesproken dat de overheersende kleur van het vruchtvlees kan worden aangeduid indien deze niet groen is. De norm wordt gehandhaafd op stap 7 tot de kwestie van de tolerantie voor bederf is opgelost.

Consumptieaardappelen

Er waren veel commentaren op de concept-norm. Een delegatie was bezorgd over de verwijzing naar International Plant Protection Convention (IPPC) en naar ongedierte in de handelsnormen, aangezien de normen over kwaliteit moeten gaan. Het Codex-secretariaat legde uit dat CCFV juist in het kader van kwaliteit naar ongedierte verwijst (het gaat dus niet over quarantainesoorten, daarvoor wordt verwezen naar de relevante gremia).

Sommige landen wilden geen uitlopers toestaan bij consumptieaardappelen uit vrees dat dit de kwaliteit zou aantasten. Een tweede groep landen wilde dat de aardappelen 'praktisch vrij' zouden moeten zijn van uitlopers, terwijl een derde groep landen uitlopers van maximaal 1 resp. 3 mm wilde toestaan (omdat aardappelen nu eenmaal kunnen ontkiemen indien lang opgeslagen). Ook werd gesproken over het toestaan van groenheid in aardappelen en schurft. Vanwege de vele opmerkingen is de tekst over defecten en oppervlakkige schurft tussen haken geplaatst.

Men vond dat de voorgestelde tabel met kwaliteitstoleranties verder verduidelijkt moet worden.

Delegaties waren het niet eens over enkele toleranties, zoals die voor aardereesten (de EU wil deze tolerantie verhogen, terwijl sommige andere delegaties deze juist willen verlagen). De norm is doorgezet naar CAC voor adoptie op stap 5. Een elektronische werkgroep zal zich verder buigen over enkele openstaande punten, zoals minimumvereisten en de tabel met toleranties.

De EU stelde voor om, in het kader van transparantie, in de Codex-normen voor verse groenten en fruit een verwijzing naar relevante UNECE-normen en OECD-brochures op te nemen. Sommige delegaties konden zich hier niet in vinden. Het Codex-secretariaat gaf aan dat zij momenteel de relaties tussen Codex- en andere normeringsorganisaties herzielt, en deze kwestie daarin mee kan nemen en advies kan vragen van CAC.

Verse dadels

Deze concept-norm vergt verdere herziening (vooral op gebied van kwaliteitstoleranties en de relatie met de norm voor dadels) en wordt daarom gehandhaafd op stap 3. Een elektronische werkgroep zal de opmerkingen verwerken en een herziene concept-norm opstellen.

Nieuw werk

Er waren voorstellen voor nieuwe normen voor yam, verse currybladeren, sjalotten, uien en bramen. De EU gaf aan dat er reeds UNECE-normen bestaan voor bessen, uien en sjalotten die veel worden gebruikt in internationale handel en vroeg daarom of ontwikkeling van normen voor deze producten wel de beste manier is om de middelen van het comité in te zetten. Nederland had gepleit voor een stevigere aanpak, maar vanwege de controversiële positie van de EU op gebied van een tolerantie voor bederf in de extra klasse en omdat de EU als enige tegen ontwikkeling van deze nieuwe normen was, is de positie minder scherp naar voren gebracht. Uiteindelijk heeft het comité besloten voorstellen voor nieuw werk ter goedkeuring naar CAC te sturen voor: 1) yam, 2) uien en sjalotten, 3) bessen. Er zijn drie elektronische werkgroepen opgericht om de conceptnormen te ontwikkelen. Het voorstel voor verse currybladeren wordt nog nader uitgewerkt.

Standaardopmaak

Vanwege de relatie met alle normen die besproken worden, is er gedurende de vergadering veel aandacht geweest voor de standaardopmaak. Er is o.a. aangepast dat de normen ook huidige handelspraktijken moeten reflecteren en van toepassing zijn op alle punten in de distributieketen (niet alleen bij exportcontrole). De tabel met toleranties vergt nadere bespreking, waarbij is aangegeven dat de hoogte van de toleranties afhangt van de eigenschappen van het product en bestaande handelspraktijken.

De enige grote onopgeloste kwestie was de tolerantie voor bederf in de extra klasse en de hieraan gelinkte uitzondering van de extra klasse van de toegestane lichte achteruitgang in kwaliteit door ontwikkeling en bederfelijkheid onder 'reikwijdte'. Er is en marge van de vergadering een werkgroepbijeenkomst geweest die hier verder over heeft gesproken, maar er is geen overeenstemming over gevonden. Mogelijk zal de elektronische werkgroep over de norm voor kiwi's tot een oplossing komen. In dat geval zal de standaardopmaak de volgende vergadering weer geagendeerd worden. De standaardopmaak heeft geen status in Codex en wordt dan ook niet in een stappenprocedure gebracht.

Discussiedocument over termenlijst

Er is afgesproken dat de VS het discussiedocument over de termenlijst voor de standaardopmaak en andere termen in Codex-normen voor verse groenten en fruit verder zal ontwikkelen.

Diversen

India vroeg om de CCFFV-vergadering de komende drie jaar elk jaar te laten plaatsvinden, omdat het werk met de huidige frequentie van elke 18 maanden niet op tijd kan worden afgerond. Mexico (voorzitter comité) zal deze mogelijkheid onderzoeken met het Codex-secretariaat. De VS vroeg aandacht voor een coating die kan worden gebruikt om de houdbaarheid van verse groenten en fruit te verlengen. De VS wil dat dit middel in het Codex-comité voor voedseladditieven wordt behandeld. Hier werden geen bezwaren tegen geuit.