

29E VERGADERING VAN HET CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS, 18 T/M 23 FEBRUARI 2008, TRONDHEIM (NOORWEGEN)

Inleiding

Bij de vergadering waren 49 afgevaardigden van 51 landen en 4 internationale organisaties aanwezig. De vergadering werd geopend door de secretaris-generaal van het Ministerie van Visserij en kustzaken.

De Nederlandse delegatie bestond uit G.L. Roessink (Voedsel en Waren Autoriteit) en L.J. Zijp (Productschap Vis).

Standaard voor gerookte vis

Op het ontwerp van een standaard voor gerookte vis dat door een elektronische werkgroep onder leiding van Nederland is opgesteld, waren vrij veel opmerkingen binnen gekomen. Dit gaf aanleiding om tijdens de vergadering een werkgroep onder leiding van Nederland in te stellen om nog tijdens deze sessie te kunnen komen tot een goed ontwerp. Punten van discussie vormden vooral het gebruik van rookcondensaat en het opnemen van gedroogde vis in de standaard.

Code of practice voor vis en visproducten, gedeelte krabben, kreeften en schelpdieren

Het al in een verder stadium zijnde ontwerp voor de code of practice voor vis en visproducten, gedeelte krabben, kreeften en schelpdieren leverde meer discussie op dan verwacht was. Een groot discussiepunt vormde weer het al dan niet chloreren van proceswater.

Opvallend was dat sommige landen hebben geconstateerd dat krabben biotoxinen kunnen vormen. Ziektegevallen bij de mens waren nog niet gerapporteerd.

Besloten is dat het gedeelte betreffende kreeft in de code of practice voor vis en visproducten naar de CAC wordt gezonden voor vaststelling op stap 8. Het gedeelte over krab is niet geheel behandeld.

Pas dinsdag kon aan het eind van de middag begonnen worden aan de voorgestelde standaard voor levende tweekleppige weekdieren.

In plaats van faecale coli bacteriën werden hier als indicatorbacterie opgenomen de E coli. Een discussie volgde of Salmonella wel of niet zou moeten worden opgenomen in de normen.

Voorlopig werd besloten alleen de erkende methode voor opsporing van saxitoxine op te nemen als referentiemethode. Voor de andere toxinen in schelpdieren zijn wel methoden opgenomen maar geen enkele als erkende referentiemethode.

Standaard voor tweekleppige weekdieren

Hoewel de ontwerp-standaard voor tweekleppige weekdieren zich al op stap 5 bevond, bleef veel commentaar steken in soms minimale verschillen in bewoordingen.

De standaard voor levende- en rauwe tweekleppigen wordt wel op stap 8 gebracht, al maakt de EU Commissie nog wel een voorbehoud aangezien nog geen geconsolideerde tekst aanwezig is.

Ook de code of practice voor vis en visproducten (gedeelte tweekleppige weekdieren) wordt gebracht op stap 8 van de procedure.

Standaard voor kaviaar

Wat betreft de ontwerpstandaard voor kaviaar wordt besloten deze uitsluitend vast te stellen voor de Acipenseridae familie en niet voor aanverwante families. Er ontstond een uitgebreide discussie over het feit of vanzelf geloosde of afgestreken kuit onder de productomschrijving kan vallen, gezien de kwaliteit daarvan. Rusland meent van wel, andere producerende landen, waaronder VS en Iran niet. Een meerderheid meent dat op natuurlijke wijze vrijgekomen kuit niet onder de standaard zou moeten vallen en dus geen kaviaar mag worden genoemd. De conclusie was echter wel dat alle vormen van uit steuren afkomstige kuit onder de definitie moeten vallen. Verschillen in kwaliteit en soort moeten dan in de etikettering tot uitdrukking komen. De ontwerpstandaard wordt op stap 8 van de procedure gebracht.

Standaard voor gerookte vis

De ontwerpstandaard voor gerookte vis, zoals die is ontworpen door een werkgroep onder leiding van Nederland is tijdens de vergadering door een grotere werkgroep onder leiding van Nederland gewijzigd en verbeterd. Over deze in de ontwerpstandaard gewijzigde onderdelen bleek algemeen overeenstemming te bestaan. De bepaling omtrent histamine werd op voorstel van de werkgroep verruimd zodat deze niet alleen wordt beperkt tot de nu reeds bepaalde families. Het voor verschillende landen belangrijke punt van roken door middel van geregenereerde rook uit rookcondensaat bleef geheel in de standaard opgenomen.

Hygiëne, monsterneming, defectes en acceptatie

De onderdelen hygiëne, monsterneming, defectes en acceptatie zullen op de zondag voorafgaande aan de volgende vergadering onder leiding van Nederland in een werkgroep worden besproken.

Het geheel van de standaard blijft staan op stap 3. De werkgroep zal ook een aanpassing van de Code of practice aan de nieuwe bewoordingen van de standaard meenemen.

(Alinorm 07/30/18 Appendix VI)

Bevroren St. Jacobsschelpen

De behandeling van een ontwerpstandaard voor bevroren St. Jacobsschelpen leverde als gevolg van de al dan niet bestaande wens om water toe te voegen veel discussie op.

Deze standaard is derhalve op stap 3 van de procedure blijven staan en een elektronische werkgroep is ingesteld onder leiding van Canada. Deze werkgroep zal ook de code of practice in lijn met de ontwerpstandaard brengen.

Procedures voor het opnemen van nieuwe vissoorten in standaarden

Het voorstel tot het opstellen van procedures voor het opnemen van nieuwe vissoorten in standaarden gaf aanleiding tot bijna te verwachten problemen, vergelijkbaar met de opname van de *Clupea bentickei* in de standaard voor sardineconserven.

Besloten werd om weer een aparte werkgroep in te stellen, die voorafgaand aan de volgende vergadering onder leiding van Frankrijk bijeen zal komen.

Standaard voor vissaus

Als nieuw werk werd sinds de 28e vergadering onder leiding van Thailand een ontwerpstandaard voor vissaus ontwikkeld (Ketjab ikan). Deze saus ontstaat door

langdurige fermentatie van vis met zout. Ondanks dat het in de Aziatische landen een traditioneel product is, leverde het ontwerp toch veel discussie op. Thailand gaat een werkgroep coördineren om het ontwerp te perfectioneren op stap 3.

Standaard voor Abalone

Ook werd in 2006 als nieuw werk naar voren gebracht te komen tot een standaard voor Abalone. Zuid Afrika heeft, met behulp van een aantal andere landen, een eerste ontwerp opgesteld. Voor de 30e vergadering zal Zuid Afrika voor een aangepast ontwerp schrijven.

Code of practice voor shrimps and prawns

Als laatste onderwerp introduceerde Canada de vraag of een norm voor Cadmium nog langer nodig is in de code of practice voor shrimps and prawns nu het Executive Committee werk aangaande cadmium in garnalen geen relevant punt meer acht op advies van JECFA. Verschillende landen zijn het hier mee eens. De EU Commissie kon zich hier echter niet achter scharen hoewel de meeste lidstaten het voorstel van Canada konden steunen. Overigens heeft de CAC al besloten om het werk aan cadmiumnormen in het geval van garnalen formeel stop te zetten.

Volgende vergadering

De volgende vergadering zal waarschijnlijk in september/oktober 2009 te Agadir, Marokko, plaatsvinden. Voorafgaand aan de vergadering worden twee dagen voor werkgroepen gereserveerd, waarbij in ieder geval één voor de standaard voor gerookte vis onder leiding van Nederland.