

Verslag 30ste vergadering van het Codex Committee for Fish and Fishery Products (CCFFP), gehouden van 28 september t/m 2 oktober te Agadir Marokko

Zondag 27 september, een dag voor het begin van de plenaire vergadering, werd in een werkgroep de standaard voor gerookte vis verder uitgewerkt. Deze werkgroep moest het werk van een soortgelijke werkgroep, parallel gehouden tijdens de 29e sessie, voortzetten. Wederom was Nederland de voorzitter van de werkgroep. Dit keer hadden zich 98 delegatieleden uit 46 landen aangemeld, waaronder een aantal landen die niet eerder waren vertegenwoordigd in de CCFFP. Hierdoor moest een deel van de discussie opnieuw worden gevoerd. Maar door een strakke leiding en de medewerking van het Verenigd Koninkrijk als rapporteur werd de gehele standaard die dag afgerond.

De plenaire vergadering werd maandagochtend officieel geopend door de Minister van Visserij van Marokko.

De vergadering werd voorgezeten door Bjorn Knudtsen, regionaal directeur van de Norwegian Food Safety Authority. Er waren 220 afgevaardigden uit 82 landen en 4 internationale organisaties aanwezig, een absoluut record voor de CCFFP. De VWA vertegenwoordigde Nederland.

Op de agenda stonden, naast de CX documenten voor de 14 agendapunten, ook 36 Conference Room Documents ter discussie. Verder waren er iedere ochtend voor aanvang van de plenaire vergadering EU coördinerende bijenkomsten.

Belangrijkste punten:

- Code sectie kreeften werd bevorderd tot Stap 8 ter adoptie tijdens het volgende CAC vergadering en ter bekrachtiging van het hygiëne deel door het Codex Committee on Food Hygiene (CCFH). De etiketteringbepalingen waren reeds door het CCFH goedgekeurd, zo meldde het secretariaat.
- Het onderwerp chloor in water wordt voor nu tussen haken gezet, en komt terug op de agenda van de volgende vergadering. Waarschijnlijk zijn dan namelijk de resultaten bekend van de "Joint FAO/WHO Expert Consultation Report on Chlorine use in Food Production and Food Processing".
- Code sectie krabben; na behandeling in een werkgroep geleid door Brazilië op de zaterdag voorafgaand aan de plenaire vergadering, werd dit deel bevorderd tot stap 8 van de procedure.
- Draft Standard for Sturgeon Caviar; Kaviaar van geovuleerde eieren blijft binnen de Standaard. De etikettering moet hier duidelijkheid geven ten aanzien van de ware aard van het product, wel of niet geovuleerde eitjes. Consensus werd ook bereikt ten aanzien van de noodzaak voor het gebruik van zuurregelaars, anti oxydanten en conserveringsmiddelen volgens Good Manufacturing Practices (GMP) en de EU wetgeving (voorstel van de EU aangenomen). Er werd afgesproken dat er geen technologische noodzaak was voor het gebruik van kleurstoffen of stoffen die de textuur van de eitjes beïnvloeden. De standaard, aldus aangepast, werd bevorderd tot stap 8 van de procedure om door het volgende CAC te worden vastgesteld.
- Methode voor de bepaling van biotoxinen in de standaard voor "Raw and Live Bivalve Molluscs". Het comité nam notitie van het laatste rapport van de EFSA (European Food Safety Authority) betreffende marine biotoxinen, waarin wordt gesteld dat de huidige grenswaarden verlaagd moeten worden om de volksgezondheid te kunnen garanderen. Ook de zorgen die de EFSA heeft over de muisbioassay methode werden duidelijk gemaakt, namelijk de onnauwkeurigheid van deze methode. Het comité besloot de concept lijst van methoden terug te plaatsen op stap 2/3 van de procedure ter heroverweging. Een werkgroep onder

leiding van Canada zal een nieuwe lijst opstellen, inclusief prestatie indicatoren per methode.

- Standaard voor Gerookte Vis. In de plenaire vergadering werden nog enige veranderingen aangebracht in de standaard voor gerookte vis, met rookcondensaat gerookte vis en gerookte/gedroogde vis. Daarop werd deze bevorderd tot stap 5 van de procedure en goedkeuring van de CAC, waarbij de additieven nog niet zijn meegenomen; die blijven nog tussen haken staan voor de volgende vergadering. De "Code of Practice" werd tijdens deze vergadering niet behandeld. Afsproken werd dat wederom een echte werkgroep voorafgaand aan de volgende vergadering deze Code of Practice moet gaan maken. Nederland werd gevraagd weer voorzitter te zijn en dit werd toegezegd. Nederland zal een nieuw voorstel maken als uitgangspunt voor de discussie tijdens de volgende werkgroepvergadering.
- Scallops, Sint Jakobsschelpen; na lange discussies in de werkgroepen en plenaire sessie werd besloten scallops met toegevoegd water binnen de scope van de standard en Code of Practice te houden. Goede etikettering moet de consument voorlichten met betrekking tot de ware aard van het product. Vanwege de vele discussies werd de Code toch op stap 4 gehouden.
- Draft Standard for fresh/live and frozen abalone (Zee-oor, Haliotis spp.). De discussie focuste zich op de mogelijke aanwezigheid van biotoxinen in deze soorten. Ook was er onenigheid over de microbiologische criteria waaraan het water waarin de zeeoor wordt gevangen dient te voldoen. De EU stelde een monitoringsprogramma voor; vele andere delegaties zagen hier geen noodzaak toe. De concept standaard werd terugverwezen naar stap 2/3 om te worden herschreven waarbij de opmerkingen van de vergadering worden meegenomen. Zuid Afrika is de trekker van deze Code.
- Draft Standard for Fish Sauce; er werd erkend dat de saus wel tot 40 mg histamine / 100 gram kan bevatten. Vietnam had een studie uitgevoerd naar het risico voor de consument en hierin werd geconcludeerd dat de saus zo werd verdund dat er geen risico's voor de consument kon ontstaan. De standaard werd bevorderd to stap 5 van de procedure.

Volgende vergadering

Deze zal een dag langer zijn vanwege de vele agendapunten die nog behandeld moeten worden. De 31ste sessie zal in Noorwegen worden gehouden in mei 2011; waar precies zal nog worden bekend gemaakt.