

31ste vergadering van het Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP), 11 t/m 16 april 2011 in Tromsø- Norway

Inleiding

Aan de 31st bijeenkomst van de CCFFP werd door 159 afgevaardigden uit 55 landen deelgenomen. Nederland werd vertegenwoordigd door de nVWA. Gedurende de vergadering werd regelmatig EU afstemmingsoverleg gehouden, soms tweemaal per dag.

Gerookte vis

Voorafgaande aan de vergadering kwam op zondag 10 april een werkgroep bijeen om de 'Code of Practice (CoP)' voor Gerookte vis, Vis met Rooksmak en Gerookte Gedroogde Vis voor te bereiden voor voltallige behandeling later in de week. De werkgroep bestond uit ongeveer honderd deelnemers uit alle windstreken, Europa, Afrika, Azië en Noord en Zuid Amerika. Een eerste concept CoP is ontwikkeld door een kleine groep specialisten uit Duitsland, Frankrijk, Engeland en Nederland (voorzitter) in het voorjaar van 2010 bij de Voedsel en Waren Autoriteit in Zutphen. Deze CoP is aan het Codex secretariaat aangeleverd en werd vervolgens de wereld over gestuurd voor commentaar. Dat commentaar werd schriftelijk via het Codex secretariaat aan de werkgroep ter beschikking gesteld. Onder voorzitterschap van Nederland met Engeland als rapporteur, werd die zondag een 2^{de} concept gemaakt waarbij alle schriftelijke commentaren en nieuwe mondelinge commentaren werden behandeld. Het werk van de werkgroep, concept nr. 2 van de CoP, werd op maandag ter beschikking gesteld aan de voltallige vergadering, zodat iedereen genoeg tijd zouden hebben de nieuwe informatie tot zich te nemen voordat de behandeling op woensdag zou plaats vinden.

Het werk van de werkgroep bleek zo goed te zijn, dat, behoudens enkele redactionele wijzigingen, de nieuwe CoP voor Gerookte vis, Vis met Rooksmak en Gerookte Gedroogde Vis binnen 15 minuten werd goedgekeurd en aangenomen op stap 5 / 8 voor finale goedkeuring door de 34^{ste} sessie van de Codex Alimentarius Commission (CAC). Stappen 6 en 7 zullen worden overgeslagen.

Ook de Standard voor Gerookte vis, Vis met Rooksmak en Gerookte Gedroogde Vis werd behandeld en bevorderd naar stap 7, met uitzondering van de sectie over additieven. Daar zal zich een elektronische werkgroep over buigen ter voorbereiding op de 32^{ste} bijeenkomst van het CCFFP. Voor het tot stand komen van deze Standaard heeft Nederland zich sterk gemaakt door net als bij de CoP in een werkgroep in Zutphen een concept voor te bereiden. Daarnaast heeft Nederland het voorzitterschap op zich genomen van een fysieke werkgroep voorafgaande aan de 30^{ste} sessie van het CCFFP die het concept verder uitwerkt voor de behandeling in de voltallige vergadering.

Voor Nederland zijn zowel de Standard als de Code of Practice voor Gerookte vis, Vis met Rooksmak en Gerookte Gedroogde vis van belang, omdat hierin nu de werkwijzen van de Nederlandse visrook industrie is opgenomen. Eerder dreigde het roken met rookcondensaten buiten de Standard en de CoP te vallen wat mogelijk problemen zou hebben veroorzaakt omdat deze wijze van visroken vooral in Nederland veelvuldig wordt toegepast.

Besproken werden tevens de volgende punten:

Tweekleppigen en salmonella

De FAO presenteerde de resultaten van een onderzoek naar het beter begrijpen van de contaminatie routes van Salmonella in aquacultuur systemen. Epidemiologisch onderzoek gaf aan dat uitbraken van Salmonellose in levende tweekleppige weekdieren zeer zeldzaam zijn, zelfs als rekening wordt gehouden met onderrapportage in sommige landen. Daarom werd door de vergadering overwogen om de Salmonella eis te verwijderen uit de Standaard voor Tweekleppige weekdieren. Voordat het zover is, wordt het finale rapport afgewacht en wordt informatie gevraagd aan Codex Committee on Food Hygiene. Het complete rapport is binnenkort beschikbaar op de FAO website.

Vissaus

De Standaard voor vissaus (gemaakt door Thailand en Vietnam) werd behandeld en bevorderd tot stap 8, voor finale goedkeuring door de 34^{ste} sessie van de CAC.

St. Jakobsschelpen

De al langer gaande discussie over de Standaard voor St. Jakobsschelpen werd vervolgd in Tromsø. Het probleem is dat er producten van deze Tweekleppigen bestaan waaraan water is toegevoegd, maar dat sommige landen gruwen van het toevoegen van water. Het opnemen van beide soorten producten in een Standaard is een heel grote opgave gebleken. Duidelijk is wel, dat wanneer water aan producten wordt toegevoegd dat dit heel duidelijk op de etiketten vermeld dient te worden. Het voorstel van Engeland om de reikwijdte van de Standaard uit te breiden met producten van St. Jakobsschelpen sluitspier met eieren werd schoorvoetend aangenomen nadat duidelijk werd gemaakt dat deze producten op grote schaal worden verhandeld en dat deze niet vallen onder de Standaard voor Tweekleppigen. Deze laatste standaard behandelt namelijk alleen het intacte dier, met ingewanden, terwijl bij het Engelse product de ingewanden juist zijn verwijderd.

Oorschelpen

De Standaard voor Abalone (*Haliotis spp*), Oorschelpen (een belangrijk product in Australië, Nieuw Zeeland en Zuid Afrika) werd goedgekeurd op stap 5 van de procedure.

Vissticks

Ook voor vissticks is er een codex Code. Deze werd in de 31^{ste} sessie van het CCFFP bevorderd tot stap 5/8 voor finale goedkeuring door de 34^{ste} sessie van de CAC. Ook hier veel aandacht voor het echte visgehalte in de vissticks.

Zeewier

Het voorstel van Zuid Korea om in dit comité een Standaard voor zeewier te ontwikkelen werd vooral door China krachtig bestreden. Op dit moment valt het ook niet echt binnen de reikwijdte van het vis comité en daarom werd besloten dat het prematuur zou zijn nu over een dergelijke standaard te praten.

Kaviaar

Iran stelde voor een werkgroep te beginnen om de Code of Practice voor Kaviaar te ontwikkelen.

Volgende vergadering

De volgende zitting van het comité zal waarschijnlijk worden gehouden in de eerste week van oktober 2012 in Indonesië.