



**Verslag van de vergadering van de
Commissiewerkgroep Implementatiemaatregelen van de
Hygiëneverordeningen
gehouden op 27 maart 2017 te Brussel**

Commissie : **K. De Smet, P. Caricato, S. Coulon, E. Thevenard,
G. Bloemendal**

Ned. delegatie : **M. Hennecken (NVWA), H. Rang (VWS)**

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511 VX Den Haag
(Resident)

T 070 340 79 11
F 070 340 55 54
www.rijksoverheid.nl

Inlichtingen bij
ir. H. Rang
h.rang@minvws.nl
T 070 340 7967
www.row.minvws.nl

Ons kenmerk
20170327 - Verslag CWG
Implementatiemaatregelen
Hygiëneverordeningen d.d. 27
maart 2017

Secretariaat ROW
[dienstpostbusROW-
EU@minvws.nl](mailto:dienstpostbusROW-EU@minvws.nl)

www.row-minvws.nl

Samenvatting

- Het voorstel voor het transport van niet-geheel doorgekoeld vlees is besproken. De Commissie vraagt de lidstaten uiterlijk op 29 maart (in de SCoPAFF) hun mening over de laatste vraagstukken te geven.
- Voorstellen voor de methode en de grenswaarde voor alkalische-fosfatase-activiteit in melk zijn besproken. Lidstaten kunnen nog opmerkingen indienen.
- De Commissie zal een questionnaire uitsturen om problemen m.b.t. het gebruik van identificatiemerken en meningen van de lidstaten in beeld te brengen.

1. Presentation UECBV over de handhaving van de koelketen – alternatief scenario voor het transport van niet-geheel doorgekoeld vlees

Enkele vertegenwoordigers van de UECBV (Europese organisatie van de vleesindustrie) geven in een presentatie aan welke visie de industrie heeft op de voorstellen om het transport van niet-geheel doorgekoeld vlees mogelijk te maken. Ten eerste worden de grote voordelen van de afwijkingen voor milieu en arbo benadrukt. Sprekers gaan met name in op de wijze waarop de bedrijven kunnen aantonen aan de voorwaarden te voldoen. De industrie geeft aan bezwaar te hebben tegen het verbod op het mengen van niet-geheel doorgekoeld vlees met volledig gekoelde karkassen; in praktijk is dit technisch niet goed mogelijk. Op een vraag van de Nederlandse delegatie waar in de ogen van de industrie de oppervlaktetemperatuur bepaald moet worden, antwoorden de sprekers dat dit moet gebeuren op de plaats waar de karkassen elkaar raken. NL zou hierop tijdens de discussie over het voorstel terugkomen.

UECBV geeft aan mee te willen werken aan een soepele invoering en biedt daarvoor aan, een guidance te schrijven en een workshop te organiseren. De Commissie omarmt het idee van een guidance; deze zou dan door de lidstaten en de Commissie kunnen worden beoordeeld en vervolgens als richtsnoer kunnen worden gepubliceerd.

De vooraf verdeelde presentatie is opvraagbaar bij het ROW-secretariaat. Deze presentatie wijkt op punten af van de presentatie die tijdens de vergadering werd getoond.

2. Discussie over de Ontwerpverordening voor het toelaten van het transport van niet-geheel doorgekoeld vlees

Document: SANTE/11990/2016 Draft Commission Regulation amending Annex III of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards temperature conditions during transport of meat

De Commissie licht het voorstel toe. Voorgesteld wordt om, op basis van adviezen van de EFSA, het transport mogelijk te maken van vlees (karkassen, halve karkassen, kwarten en halve karkassen die in niet meer dan drie delen verdeeld zijn), voordat het een temperatuur van 7°C in de kern heeft bereikt.

Er worden drie opties geboden:

- Scenario I voor transport tot zes uur (vlees van schapen/geiten, runderen en varkens, oppervlakte-temperatuur 7°C, max. luchttemperatuur tijdens transport 6°C, max. gemiddeld koloniegetal van de karkassen, gemeten over 10 weken log 3,5 cfu/cm², voor varkenskarkassen log 4 cfu/cm²);
- Scenario II voor transport tot 30 uur (vlees van varkens, oppervlakte-temperatuur 7°C, kerntemperatuur 15°C, luchttemperatuur tijdens transport max. 6°C, max. koloniegetal log 4 cfu/cm²); en
- Scenario III voor transport tot 60 uur (vlees van schapen/geiten en runderen, oppervlakte-temperatuur 4°C, kerntemperatuur 15°C, luchttemperatuur tijdens transport max. 3°C, max. koloniegetal log 3 cfu/cm²).

Daarnaast blijft het transport van ongekoeld vlees voor de productie van specifieke producten (b.v. voor de foie-grasproductie) mogelijk.

De toestemming van dit transport gaat gepaard met een aantal voorwaarden: toelating van het verzendende slachthuis, temperatuurregistratie in het transportmiddel,, één verzendadres van het vlees, het niet-mogen-mengen van het vlees met normaal doorgekoeld vlees en een verklaring met gegevens over het vlees en de verlading en de voorwaarden die er aan het transport verbonden zijn.

Verschillende lidstaten geven aan niet gelukkig te zijn met de verwachte consequenties van het voorstel; zij voorzien hoge lasten voor de handhaving. In verband met de controleerbaarheid pleiten enkele landen dat ook de ontvangende partij wordt erkend of in ieder geval geregistreerd. Ook wordt de wijze van bepaling van het maximaal aantal uitlaadadressen (naar keuze van de ontvangende lidstaat) bekritiseerd; het veelvuldig openen en sluiten van de koeldeuren zou leiden tot een onaanvaardbare temperatuurstijging en het aantal uitlaadadressen zou slecht controleerbaar zijn.

De Nederlandse delegatie zegt tevreden te zijn met het voorstel. Wel wordt opgemerkt dat de oppervlakte-temperatuur moet worden bepaald op het oppervlak van het dikste deel van het karkas; dit is het deel waar de oppervlakte-temperatuur naar verwachting het hoogst is. Ook stemt NL in met het voorstel dat er een gedegen registratie van de luchttemperatuur tijdens transport moet zijn; de voorstellen van de industrie op dit punt schieten tekort.

Verschillende lidstaten uiten bezwaren tegen de geformuleerde afwijkingmogelijkheid voor de productie van specifieke producten, met name de term "om technische redenen". De Commissie geeft aan dit niet helemaal te snappen; deze mogelijkheid staat op dit moment ook al in de Verordening en men heeft alleen getracht te verhelderen. De Commissie zal zich nader beraden over de formulering, misschien worden daarmee de bezwaren van de lidstaten weggenomen. Over het niet mogen mengen van vlees van verschillende "koelregimes" reageren lidstaten verschillend. Sommige lidstaten willen het mengen niet toestaan, sommige uit controle-technische overwegingen, andere omdat zij menen dat dit de hygiëne zou kunnen schaden. De Commissie geeft aan dat zij zich nog nader over deze mogelijkheid zal buigen.

De Commissie geeft aan dat zij het voorstel in mei in de SCoPAFF in stemming wil brengen en roept de lidstaten daarom op om nu of over twee dagen (in de SCoPAFF van 29 maart) hun mening te geven. Belangrijke vraagpunten daarbij zijn het al dan niet mengen van karkassen en de vraag of een registratie van ontvangende bedrijven noodzakelijk is en welke vorm die dan zou moeten krijgen.

3. Testmethoden voor rauwe melk, hittebehandelde melk en kaas, bestemd voor humane consumptie

Document: SANTE-2017-10233-00-00-TRA Draft Commission Regulation amending Regulation (EC) No 2074/2005 as regards testing methods for raw milk, heat treated milk and cheeses intended for human consumption (+ annex)

Het voorliggende voorstel voorziet in het aanwijzen van de methode EN ISO 11816-2 (fluorometrische bepaling van de alkalische-fosfatase-activiteit in kaas) als EU-referentiemethode voor de controle van kaas op het op juiste wijze gepasteuriseerd-zijn van de gebruikte melk. De vermelding van de gekozen grenswaarde heeft een andere rechtsgrond en wordt in een ander voorstel (agendapunt 4) behandeld.

Er worden enkele technische opmerkingen gemaakt. Eén lidstaat merkt op dat niet geheel duidelijk is of ook kaas van geiten- en schapenmelk hieronder valt. De Commissie merkt op dat dit wel het geval is en zal dit nog verduidelijken. Op een vraag van een lidstaat waar deze aanwijzing voor nodig is – is dit niet een verantwoordelijkheid van de bedrijven zelf - antwoordt de Commissie dat veel afnemers (ook (in) derde landen) hiernaar vragen; het is een extra veiligheidsgarantie voor de geproduceerde kaas. Voor deze aanpak is in het verleden gekozen en de Commissie ziet geen reden hiervan nu af te wijken.

De Commissie vraagt de lidstaten nadere opmerkingen op het voorstel schriftelijk in te dienen.

4. Grenswaarde voor alkalische fosfatase in kaas

Document: SANTE-2017-10239-00-00-TRA Draft Commission Regulation amending Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific hygiene rules for food of animal origin (+ annex)

Dit voorstel voorziet in het vaststellen van een grenswaarde voor de activiteit van alkalische fosfatase, waarvan de methode in het vorige agendapunt is behandeld. De grenswaarde heeft als wettelijke basis Verordening (EG) Nr 853/2004 en moet daarom in die verordening worden opgenomen. Er is een uitzondering voorzien voor bepaalde kazen die niet aan de norm kunnen voldoen (en toch van voldoende gepasteuriseerde melk zijn gemaakt). Over dit voorstel worden geen opmerkingen gemaakt.

5. Gebruik van het identificatiemerk

Document: Discussion paper and presentation from the Spanish authorities re. identification marking

De Spaanse delegatie heeft een discussiedocument ingebracht over het aanbrengen (en verwijderen/vervangen) van het identificatiemerk bij dierlijke producten. Het is niet in alle gevallen duidelijk hoe dit merk moet worden aangebracht en/of of het merk in een volgende bedrijf mag worden verwijderd/vervangen en in welke gevallen dat toegelaten of voorgeschreven zou zijn. Voorbeelden worden genoemd van invriezen of HP-pasteuriseren van producten in verpakking. Ook Nederland geeft aan dat er bij HP-pasteurisatie van producten inderdaad vragen zijn welk ID-merk moet worden aangebracht. Spanje heeft een voorstel geformuleerd voor een verduidelijking/aanpassing van de voorschriften (Vo 853/2004, annex II, sectie I, deel A, punt 2). Op een opmerking van de Commissie dat het identificatiemerk ook bij het slechts invriezen (zonder ompakken van de producten) moet worden aangepast – het zou immers een bewerking zijn – merken verschillende lidstaten op het hiermee niet eens te zijn.

Het voorstel van Spanje (dat een nieuw merk moet worden aangebracht als een nieuw gevaar zou kunnen worden geïntroduceerd – kan rekenen op ondersteuning van verschillende lidstaten. Één lidstaat geeft aan niet enthousiast te zijn; het zou ook het zicht op de oorspronkelijke producent van een product kunnen versluieren. Ook andere lidstaten spreken hun zorgen over het behoud van de traceerbaarheid uit.

De Commissie constateert dat aanpassing van de bepalingen verstrekkende gevolgen kan hebben. Bij een eventuele aanpassing wil zij de industrie ook raadplegen. Een deel van de verwarring wordt ook veroorzaakt door de gekozen terminologie van "wrapping" en "packaging". In sommige talen is de gevoelswaarde van de termen anders; zo worden in het Nederlands de termen "onmiddellijke verpakking" en "verpakking" gebruikt. Na enige discussie wordt besloten dat de Commissie een questionnaire uit zal laten gaan om de problemen en de meningen van de lidstaten hierover in beeld te brengen. Deze zal eerst in concept aan de lidstaten worden toegestuurd.

6. Richtlijnen EU voor serologische testen voor Trichinella

Document: Discussion on the possible developments of an EU guidelines for the validation of serological tests to detect anti-Trichinella antibodies in serum or meat juice samples from swine

In specifieke gevallen kan het handig zijn de trichinestatus van varkens en bedrijven met varkens te bepalen met een serologische methode in plaats van met de aangewezen detectiemethode. Er zijn echter nog geen richtlijnen voor het valideren van dergelijke serologische testen. In het bijgaande document wordt voorgesteld deze richtlijnen te ontwikkelen en worden technische overwegingen daarbij gegeven.

Algemene conclusie van de discussie is dat de wenselijkheid van de voorgestelde richtlijnen onderschreven. Nederland merkt op specifiek commentaar op het stuk te hebben; het zal dit commentaar opsturen aan de Commissie.

7. Informatievoorziening aan de VS over de zichtkeuring van varkens

Documenten:

- SANTE/D3/BK/js (2017) 706033 e mail van de EC aan alle CVO's over de equivalentie van de zichtkeuring bij varkens
- voorstel van een brief aan de VS over de zichtkeuring van varkens in de EU

De Commissie licht het onderwerp toe. Ondanks het feit dat de wijziging van de Verordening (EG) Nr 854/2004 waarin de zichtkeuring mogelijk werden gemaakt zonder opmerkingen de internationale notificatie heeft doorlopen (en de zichtkeuring ook in de Codex meat hygiene is besproken), heeft de FSIS nu opmerkingen gemaakt over de equivalentie van deze aanpak met de wetgeving in de VS. De FSIS vraagt op vijf punten nadere informatie van de lidstaten.

De Commissie heeft een concept brief aan FSIS voorbereid en zal deze via email aan de lidstaten sturen. In de brief worden de vragen van FSIS in algemene zin beantwoord. Aanvullende informatie (aanpak en situatie per lidstaat) moet evenwel van de lidstaten zelf komen. Met het oog op de bestaande intracommunautaire handel in varkens, vraagt de EC alle lidstaten de vragen te beantwoorden, ook als zijzelf geen interesse hebben in rechtstreekse export naar de VS. Duitsland beaamt dit belang, gezien de grote handel in biggen in de EU. Verschillende lidstaten vragen zich af welke informatie de lidstaten die wel naar de VS kunnen exporteren daarvoor hebben geleverd. De betreffende lidstaten gingen daar niet op in; de Commissie onderschreef het belang van het delen van nuttige informatie.

Een aantal lidstaten prefereert een door de EC gecoördineerde aanpak. In hun ogen zou de EC de antwoorden moeten verzamelen, bundelen en naar de VS moeten sturen. De Commissie merkt op dat de vragen aan lidstaten zijn gericht en dat tussenkomst van de Europese Commissie niet aan de orde is. De Commissie blijft daarom op het standpunt staan dat de lidstaten de lidstaat-specifieke informatie zelf moeten versturen. Wel ontvangt zij graag een afschrift van de verzonden reacties en onderschrijft het belang dat lidstaten die wel kunnen exporteren, relevante informatie delen met de Cie. en de andere lidstaten.

8. Alternatieve processen voor de collageenproductie

Document: presentatie FAVV over alternatieve productieprocessen voor collageen

De Belgische autoriteiten hebben informatie ingediend over het winnen van eiwitten uit nevenstromen van de gelatineproductie. Zij vragen zich af of dit collageen genoemd zou kunnen worden (in de handel en als ingrediënt). Het eiwit voldoet niet aan de vigerende definitie van collageen; dit zou aangepast kunnen worden door collageen aan de hand van het hydroxyprolinegehalte te definiëren.

Na discussie is de algemene conclusie dat dit soort bijproducten geen collageen is; het zou als (bijvoorbeeld) "dierlijk eiwit" of "varkenseiwit" (afhankelijk van het type product waarin het verwerkt is) kunnen worden gedeclareerd. Eén lidstaat is van mening dat het bij dit soort eiwitten om een "vleesproduct" gaat. De commissie onderschrijft het belang van een gezamenlijke aanpak van de indeling van dit soort producten. Zij vraagt de Belgische autoriteiten een voorstel voor de indeling voor te bereiden.

9. AOB

Aanvaardbaarheid van het invriezen van ontweid niet-ontvederd vederwild

De Belgische autoriteiten merken op dat de wetgeving het invriezen van ontweid vederwild in de veren niet expliciet toestaat of verbiedt. Zij vragen zich af hoe andere lidstaten hier mee omgaan. De Commissie geeft aan dat vederwild na de jacht onverwijd naar een wildverwerkingsinrichting moet gaan; intussen invriezen is echter inderdaad niet expliciet verboden. Verschillende lidstaten geven aan dat invriezen is toegestaan; in andere lidstaten is het verboden.

De Commissie zal, voor een definitief oordeel, dit punt voorleggen aan de juridische dienst.

Draft discussion paper on legal aspects related to High Pressure Processing

De Commissie merkt op dat zij dit document heeft opgesteld om vragen van bedrijven te kunnen beantwoorden. De formuleringen rond de hygiënische aspecten zijn naar aanleiding van opmerkingen van lidstaten aangepast. De EC nodigt lidstaten uit op het stuk te reageren; hiervoor is nog voldoende tijd. Eén delegatie merkt op dat het gestelde over het aanbrengen van het identificatiemerk nauw samenhangt met het eerdere agendapunt (5) hierover.

Wettelijke afdwingbaarheid van het vermelden van adres van bestemming bij de handel in dierlijke producten

Een lidstaat geeft aan problemen te hebben met verordening 931/2011, omdat in de verplichte informatie alleen de naam en het adres van de ontvanger wordt geëist en niet expliciet gevraagd wordt naar het adres van het fysieke bedrijfsterrein, waar de producten arriveren.

Sommige lidstaten vinden de huidige situatie ook onvoldoende en willen aanpassing van de wetgeving, andere lidstaten geven aan met de bestaande situatie wel uit de voeten te kunnen. De Commissie geeft aan dat het niet mogelijk is om de wetgeving hierop aan te passen.

Afsluiting:

Voor de volgende vergadering van de CWG Hygiëne is nog geen datum voorzien. De Commissie denkt erover om mogelijk in juni een werkgroep te plannen, waarbij voor het eerst de specifieke regels voor de nieuwe controleverordening op de agenda zullen komen.

Den Haag, 12 april 2017