

1. Campylobacter beheersing bij de pluimveevleeskeuring:

Dit onderwerp is eveneens in het SCOPAFF Biosafety van de vorige dag besproken.

De Commissie licht toe:

- Voorstel voor gecombineerde aanpak (PHC voor zowel Camp als Salm en onderdeel (package deal) met nieuwe vleeskeuringsregels voor pluimvee (analoog aan varkens). Overheid dient hierbij toezicht te houden door o.a. Verificatiemonsters. Tevens mogelijkheid van decontaminatie met PAA (= peroxy acetic acid = perazijnzuur) als aanvullend instrument.
- Maatregelen moeten in primaire fase worden genomen en in slachterij (hygiene).

Cie legt vervolgens verschillende vragen uit de questionnaire voor:

1 steun voor invoering PHC Campylobacter ?

2 toelaten uitzonderingen voor specifieke houderijsystemen (b.v. open lucht)?

Er was brede steun voor PHC (uitzondering SP, IT die nog verder onderzoek willen).

Ten aanzien van uitzonderingen gaven veel LS aan dit nog te moeten beoordelen.

UK en NL gaven aan, dat er bij de package deal met de vleeskeuring verschillende onnodige regels konden worden geschrapt of verruimd om voor de nieuwe lasten te compenseren.

Cie zag daar weinig ruimte voor maar vroeg om suggesties. NL verwees o.a. naar de in het verleden uitgevoerde Nederlandse pilot voor kleine en middelgrote pluimveeslachterijen.

Ten aanzien van vraag 3 over de bemonsteringsperiode vroegen veel LS om hierbij rekening te houden met de seizoensinvloeden (zomerpiek) . Ten aanzien van vraag 4 (drempelwaarde) bleek er brede steun te zijn voor een drempelwaarde van 1000kve...

Ten aanzien van het toepassen van decontaminatie (PAA) waren er duidelijke posities tegen (FR, FIN, TJE, BE, IT), maar ook veel voorzichtige steunreacties (onder voorwaarden) maar zeker niet voor een wettelijk verplichte behandeling (bv bij positieve partijen).

Cie: discussie zal verder gevoerd worden in WG microbiologische criteria. Eventuele toevoegingen/suggesties en antwoorden op vragen zijn welkom.

2. Opslagcondities bij visproducten:

Is ook in het SCOPAFF van 15 sep behandeld (zie verslag).

De Commissie (Caricato) licht toe:

Op dit moment zijn temperatuurvoorschriften voor opslag van visproducten in de retail zaak van de LS en vallen buiten de scope van 853/2004. EFSA rapport biedt flexibiliteit voor veel "nieuwe" verpakte visproducten, die evtl onder speciale condities (CO2) gehouden kunnen worden.

Er zijn verschillende mogelijkheden voor het vervolgproces:

1. Ontwikkeling geharmoniseerde aanvullende regelgeving: wel moeilijk om dit voor een brede range aan producten te ontwikkelen. Ook is nieuwe Commissie kritisch tav verhoging van administratieve lasten.
2. "Soft" / pseudo regelgeving: richtsnoeren
3. EFSA rapport adresseren aan FBO, dat zij e.e.a. verder kunnen uitwerken op basis van dit rapport. Europese harmonisatie wordt niet nagestreefd en LS blijven verantwoordelijk voor de invullingen op hun gebied.

Reacties:

Er was brede steun (waaronder NL) om het rapport breed te verspreiden, aan de FBO's te adresseren, en geen aanvullende geharmoniseerde wetgeving te ontwikkelen.

Sommige lidstaten (FR/ NOR/ BE) vonden wel dat er op detailpunten wetgeving nog verhelderd moet worden.

FR was het niet eens met de interpretatie dat de temp eisen voor de retail buiten 853 vallen. De Commissie verhelderde dat dit voor "handling" van visproducten niet zo was, maar wel voor de opslag.

Commissie gaf aan dat men waarschijnlijk verder gaat met een systematiek van verspreiding van het rapport naar FBO's en het opstellen van wetgeving achterwege te laten.

3. Follow-up van de SPS notificatie van Verordening SANTE/10224/2015 met lijsten van/ certificaten voor derde landen inzake de invoer van specifieke producten van dierlijke oorsprong (b.v. collageen/ gelatine etc.).

Hierover is eerder al een technische stemming geweest, nu zijn ook de specifieke certificaten opgenomen. Ontvangen commentaar van LS is ook al verwerkt, maar nu is tijdens de lopende WTO notificatieprocedure commentaar van VS en Zuid Amerika ontvangen.

Voor de specifieke nieuwe aanpassingen/ wijzigingen in de laatste versie zie de bijgevoegde presentatie van de Commissie:



Point 3 Summary of changes to drafts 10:

Er zijn weinig reacties van de LS ,mogelijk ook vanwege de complexiteit van de inhoud/ documenten.

Specifiek Commentaar graag per email aan Commissie (Ayden). Antwoord kan wel even duren...

4. lists of approved food establishments (SANCO/10514/2014)

Gereviseerd doc wordt toegelicht door Commissie: Bepalingen inzake VKI zijn verwijderd, mogelijkheid om via Traces lijsten aan te leveren opgenomen. Weinig reacties van LS.

5. Mogelijke aanpassing van het invoercertificaat voor vleesbereidingen:

Er is een incongruentie bij de invoer van vleesproducten in de EU en de binnen de EU geldende wetgeving. Ooit is de specifieke eis in het certificaat opgenomen dat vleesproducten alleen diepgevroren mochten worden ingevoerd, terwijl (nu) binnen de EU ook koeling (max 4 graden) mogelijk is. Dit is ook mogelijk vanwege de huidige technische mogelijkheden (vacuüm/ atmosfeer etc)

Er zijn 3 opties:

1 schrappen van de specifieke tekst hierover in het certificaat

2 alleen verwijzing opnemen naar de relevante EU regelgeving hierover

3 vervanging van de specifieke tekst in het certificaat met de specifieke tekst uit de relevante EU regelgeving.

Er is draagvlak voor optie 2 en 3. De Commissie gaat hier verder mee.

6. Revisie van HACCP richtlijnen; state of play:

Op 14 oktober is er de volgende HACCP expert werkgroep, **commentaar tav het nu voorliggende doc graag voor 1 okt**, om een nieuwe versie te kunnen presenteren op de 14 e.

Ook de EU stakeholders worden betrokken. Daarna mogelijk 1e presentatie in het SCOPAFF.

Op basis van het HACCP doc ook input in het CODEX wording doc voor Boston.

Aan het mandaat voor de EFSA voor analyse flexibiliteit / kleine bedrijven wordt laatste hand gelegd.

7. AOB:

Multiple merken op verpakte levensmiddelen:

De Commissie heeft een brief (zie bijlage) gestuurd naar alle CVO' s waarin wordt uitgelegd dat je multiple merking van producten zoveel mogelijk moet voorkomen, maar er is geen EU-regelgeving die dit expliciet verbiedt.



I ares 2842015 signed.pdf

Spanje (en TJE) zijn het niet eens hiermee en verwijzen ook naar de FVO die hier verschillende interpretaties op na schijnt te houden. Commissie antwoordt dat de brief duidelijk is.

Primaire productie en verzamelcentra voor wild:

Sp verwijst naar een 2^e brief van de Commissie aan de CVO's over de reikwijdte van het begrip "primaire productie" bij wild en heeft bezwaren t.a.v. interpretatie van 4e bolletje



I ares 3050858
signed.pdf

(2 opeenvolgende verzamelcentra) en 5e bolletje (kleine hoeveelheden van vlees van wild). SP vindt dat in beide gevallen niet gesproken kan worden van primaire productie. Commissie antwoordt dat vanwege de consistentie gekozen is om ook bij het gebruik van 2 opeenvolgende verzamelcentra dit primaire productie te noemen om het daarmee uit te sluiten van de verplichting tot erkenning. Je kan de verplichting tot erkenning niet afhankelijk maken van het feit of een verzamelcentrum als eerste of als daarop volgende tweede VC wordt gebruikt, wat per geval ook kan verschillen. SP reageert dat ook bij verwerkende bedrijven niet altijd een erkenning nodig is (b.v. honingverwerkend bedrijf). T.a.v. het 5 e bolletje erkent de Commissie dat SP een punt heeft en zal met de juristen overleggen. Daarbij wordt 4e bolletje ook meegenomen. Wordt vervolgd.

Gebruik van niet-schoongemaakte magen van herkauwers voor de stremselproductie.

Het gaat om een eerder dit jaar geuit verzoek van IT om de relevante EU wetgeving te wijzigen hiervoor, waarop Commissie heeft gesuggereerd om dit via nationale wetgeving t.a.v. traditionele productiemethoden te regelen met de bijbehorende notificatie naar de lidstaten.

SP heeft vragen inzake de uitzondering op art. 18. SP produceert stremsel in vaste vorm (pasta) en licht toe dat dit ook naar diverse lidstaten wordt verzonden (FR, DE, IT) en intracommunautair wordt verhandeld.

Commissie reageert: als dat een belang van meerdere lidstaten wordt, dan zou hij graag willen weten in welke LS dit product gebruikt wordt en zal ze dit intern voorleggen. **Vraag aan LS of zij ook dergelijke producten op de markt hebben.**

Slotmededeling: WG microbiol. Crit. 30 okt. Hierbij zullen Campylobacter en STEC aan de orde komen.