

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (73)1652

Vol. 1973/0282

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

COM(73) 1652 def.

Brussel, 4 oktober 1973

VERSLAG

van de Commissie aan de Raad over de coördinatie van
het door de lid-staten in te nemen standpunt ten aanzien
van de normen die in het Codexcomité voor behandelde
vleesprodukten worden uitgewerkt

COM(73) 1652 def.

I. Inleiding

In de 165e zitting van de Raad op 20 en 21 september 1971 werd een gemeenschappelijke verklaring opgesteld betreffende de door de lid-staten met betrekking tot de Codex Alimentarius te volgen coördinatieprocedure.

Na raadpleging van de lid-staten volgens deze procedure (1) en naar aanleiding van de eerste coördinatievergadering op 14 juni 1973 in Brussel, waarop nieuwe opmerkingen zijn gemaakt, heeft de Commissie dit verslag opgesteld. De Commissie heeft zich bewust ertoe beperkt slechts gewag te maken van de punten die ten minste van enig belang zijn, daar de louter technische vraagstukken naar believen door deskundigen kunnen worden behandeld. Op basis van deze besprekingen kan in de volgende coördinatievergadering een gemeenschappelijk standpunt worden bepaald.

II. Ontwerp-norm voor gekookte ham

Punt 2 van de ontwerp-norm. Omschrijving

In principe zijn er drie soorten voorverpakte ham in de internationale handel :

- a) ingeblikte ham;
- b) ham in doorzichtige verpakking;
- c) ham in plakken.

Bij de analysering van de diepgaande besprekingen in de 6e vergadering van het Comité te Kopenhagen kon een regeling worden gevonden die tot een oplossing zou kunnen leiden.

Daartoe wordt voorgesteld vooralsnog de omschrijving te handhaven die wordt gegeven in de ontwerp-norm voor ingeblikte ham en daarbij te vermelden dat gerookte ham in doorzichtige verpakking en gekookte ham in plakken niet onder de norm vallen.

Later zullen evenwel normen voor de genoemde produkten worden opgesteld.

.../...

(1) Telexbericht nr. 7350/10 G, ref. 73.2916 aan de Permanente Vertegenwoordigers.

De laatste zin van de rubriek "nadere omschrijvingen" zou als volgt kunnen worden samengevat :

"De thermische behandeling, koken genoemd, moet samen met het zouten en de wijze van verpakking volstaan om de zuiverheid en de conservering van het produkt in normale opslag-, vervoer- en verkoopomstandigheden te waarborgen".

Met betrekking tot het verpakkingsmateriaal zou duidelijk moeten worden bepaald dat dit geen bestanddelen mag bevatten die de hoedanigheid van het verpakte produkt kunnen aantasten.

3. Essentiële bepalingen ten aanzien van samenstelling en kwaliteit

3.2 Facultatieve ingrediënten

Er zal voor gewaakt moeten worden dat smaakverbeteraars niet in een zodanige hoeveelheid worden gebruikt dat zij eventuele gebreken van de ham maskeren.

Voor het gebruik ervan zijn niet voldoende redenen aanwezig en derhalve wordt voorgesteld de zin "gehydrolyseerde eiwitten gebruikt als smaakverbeteraars" te schrappen.

Bovendien is het, tenzij zeer omvangrijke middelen worden aangewend, niet mogelijk door chemische analyse, de vleeseiwitten van het toegevoegde proteïnehydrolysaat te onderscheiden. Hetzelfde gevaar zou men lopen indien enig voedingsmiddel zou worden toegestaan dat de ham bepaalde organoleptische kenmerken zou geven. Dergelijke voedingsmiddelen zouden geïdentificeerd moeten worden.

3.4 Vleesgehalte

Uit een analyse van de sub 23 (doc.72/16) vermelde getallen blijkt dat het vermelde minimale rekenkundige gemiddelde kan worden betwist.

De gegevens welke afkomstig zijn uit de bestudering van de wijze van monsterneming van de partij, waren nl. nog niet beschikbaar. De onderstaande studie van de Nederlandse delegatie wordt ter beoordeling aan de delegaties voorgelegd.

.../...

"Indien de PFF-waarde als weergave van het vleesgehalte door het Comité wordt goedgekeurd en rekening houdende met het feit dat er in ieder geval een samenhang bestaat tussen de waarden en de monsterneming, zouden wij bij wijze van proef de volgende waarden en schema's voor ham in blik willen voorstellen :

1. een willekeurig monster nemen. Indien de PFF-waarde 16,5 of meer bedraagt, wordt de partij goedgekeurd.
 2. Indien de PFF-waarde in dit monster niet bereikt wordt, doen zich twee mogelijkheden voor :
 - a. de waarde bedraagt minder dan 15 %; in dat geval wordt de partij zonder verdere monsterneming of analyse afgekeurd.
 - b. de waarde ligt tussen 16,5 en 15%; in dat geval moeten twee andere monsters in dezelfde partij worden genomen; deze moeten beide 16,5 % of meer bedragen, anders wordt de partij afgekeurd(bij de berekening van de percentages wordt uitgegaan van de totale inhoud van het blik, zonder correctie voor eventuele gelatine).
- Voor schouderham in blik zouden de waarden respectievelijk 16% en 14,5% bedragen, bij overigens gelijke voorwaarden voor de monsterneming als bij ham.
- Indien het wenselijk blijkt voor ham en schouderham dezelfde PFF-waarden aan te nemen, kan worden overwogen deze op 16 en 14,5% te bepalen, en dezelfde wijze van monsterneming aan te houden als hierboven beschreven."

.../...

4. Additieven

- Een eerste voorstel omvat slechts de stoffen die onontbeerlijk zijn bij de bereiding van ham en heeft tot doel het gebruik van de volgende produkten te verbieden: agar-agar, alginaten, carraghenanen, isoascorbinezuur, preparaten van rooksmaak-stoffen, citraten en natriumfosfaten.
- Een tweede voorstel heeft tot doel het gebruik van kalium-of natriumnitraat en van kalium- en natriumnitriet toe te staan. Dit wordt gemotiveerd met verwijzing naar de remmende werking van deze produkten op de ontwikkeling van *Clostridium Botulinum*.

5. Hygiëne

Voorgesteld wordt een verband te leggen tussen de vraagstukken op dit gebied bij deze ontwerp-norm en die bij de Codex voor vers vlees. In de 5e vergadering werd besloten de voorschriften inzake de verhittings-temperatuur weg te laten. Indien in de rubrieken betreffende de analyse en monsterneming geen voorschriften voorkomen met betrekking tot de opslagen, is de norm niet bruikbaar. Incubatietests en bacteriologische onderzoeken zouden eveneens moeten worden voorgeschreven.

6. Etikettering

Voorgesteld wordt de fabricagedatum niet in code te vermelden (dag, maand, jaar) en aanwijzingen te verstrekken over de opslagtemperatuur en de maximumperiode voor de opslag (bijv.: "kan bij een temperatuur van totworden bewaard").

III. Ontwerp-norm voor gekookte schouderham

Hiervoor gelden dezelfde opmerkingen als voor de ontwerp-norm voor "gekookte ham".

.../...

IV. Ontwerp-norm voor "corned-beef" in blik

In een eerste voorstel wordt gewag gemaakt van een studie over de wereldhandel in corned-beef. Hieruit blijkt dat we bij corned-beef te maken hebben met een reeks produkten waarvoor zeer uiteenlopende eisen gelden.

Daar tot nu toe te weinig analyses zijn verricht, kan geen maatstaf worden gevonden voor de omschrijving van verschillende categoriën.

Het lijkt dus wenselijk dit vraagstuk later te behandelen.

Met een tweede voorstel wordt beoogd de norm niet van toepassing te verklaren op corned-beef met meel of met toegevoegde bouillon en deze produkten onder te brengen in een categorie "gemengde vleesprodukten".

Toch wordt ook voorgesteld voor de betrokken produkten van de categorie gemengde vleesprodukten het gebruik van de benaming corned-beef toe te staan, wanneer deze aanduiding wordt aangevuld met "met meel", "met toegevoegde bouillon", enz. Het gehalte aan "corned-beef" moet beantwoorden aan de in de norm voor corned-beef voorgeschreven samenstelling.

Een derde voorstel bestaat erin de volgende tekst aan de huidige ontwerp-norm toe te voegen :

"2. Beschrijving

Het vleesgehalte moet op dezelfde wijze worden weergegeven als bij ham en gekookte schouderham. Derhalve wordt het zinsdeel "waarbij het gewicht van het verkregen produkt niet meer dan 70% van het gewicht van het ongekookte vlees mag bedragen" overbodig en kan het worden weggelaten.

3. Essentiële bepalingen ten aanzien van samenstelling en kwaliteit.

Bij de bereiding van corned beef met gelei of met meel zijn enkele facultatieve ingrediënten nodig die aan de lijst van de reeds vermelde ingrediënten moeten worden toegevoegd.

.../...

3.1 Ingrediënten

3.1.1 Verplichte ingrediënten

- ongezouten rundsvlees
- zoutglucosestroop

3.1.2 Facultatieve ingrediënten

- gelatine,
- meel (maximumtoevoeging : 5%)
- bindmiddelen op eiwitbasis (maximumtoevoeging : 2%)

De volgende onderverdeling moet worden toegevoegd :

"Vleesgehalte: rekenkundig gemiddelde van het eiwitgehalte in het lipidenvrije produkt : minimum 20 %".

6.1 Benaming van het produkt

" De benaming van het produkt moet een van de volgende aanduidingen omvatten :

- corned-beef;
- corned-beef met gelei;
- corned-beef met toegevoegde bouillon."

V. Ontwerp-normen voor de in grote stukken of fijn gehakte vleesprodukten

Voor punt 71 van Alinorm 72/16 had het Comité om de opstelling van een nieuw werkdokument verzocht.

Dit dokument is tot nu toe niet toegezonden. De delegatie van het Verenigd Koninkrijk verklaart bereid te zijn mee te werken aan de opstelling van het nieuwe dokument.
