

Vergaderjaar 2008–2009

31 700 XIV

Vaststelling van de begrotingsstaten van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (XIV) voor het jaar 2009

Nr. 178

LIJST VAN VRAGEN EN ANTWOORDEN

Vastgesteld 29 juni 2009

De vaste commissie voor Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit¹ heeft een aantal vragen voorgelegd aan de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit bij brief van 17 juni 2009 inzake de koeling van groenten (2009Z10929/2009D30453).

De minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport heeft deze vragen beantwoord bij brief van 26 juni 2009. Vragen en antwoorden zijn hierna afgedrukt.

De voorzitter van de commissie,
Atsma

De griffier van de commissie,
Dortmans

¹ Samenstelling:

Leden: Van der Vlies (SGP), ondervoorzitter Schreijer-Pierik (CDA), Atsma (CDA), voorzitter Poppe (SP), Waalkens (PvdA), Snijder-Hazelhoff (VVD), Jager (CDA), Ormel (CDA), Koopmans (CDA), Van der Ham (D66), Van Velzen (SP), Samsom (PvdA), Van Dijken (PvdA), Neppérus (VVD), Jansen (SP), Jacobi (PvdA), Cramer (CU), Koppejan (CDA), Graus (PVV), Zijlstra (VVD), Thieme (PvdD), Dibi (GL), Polderman (SP), Elias (VVD) en Linhard (PvdA).

Plv. leden: Van der Staaij (SGP), Mastwijk (CDA), ten Hoopen (CDA), Luijben (SP), Tang (PvdA), Bokestijn (VVD), Bilder (CDA), Biskop (CDA), Pieper (CDA), Koşer Kaya (D66), Van Leeuwen (SP), Eijsink (PvdA), Depla (PvdA), Vacature (algemeen), Kant (SP), Blom (PvdA), Ortega-Martijn (CU), Van Heugten (CDA), Brinkman (PVV), Ten Broeke (VVD), Ouwehand (PvdD), Vendrik (GL), Lempens (SP), Dezentjé Hamming-Bluemink (VVD) en Van Dam (PvdA).

1

Welke Brusselse regelgeving schrijft voor dat gesneden tomaat etc. dient te worden beschouwd als bederfelijke waar?

Dergelijke specifieke regelgeving kent de EU niet, maar wel algemene regels op dit terrein.

Zo bepaalt Verordening (EG) 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne in Bijlage II terzake van Algemene Hygiënevoorschriften voor alle Exploitanten van Levensmiddelenbedrijven in hoofdstuk IX, Bepalingen van toepassing op levensmiddelen, onder punt 5 dat;

«Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodemp kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbeheersing worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voorzover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten.»

Op grond van deze regelgeving moet gesneden tomaat gezien worden als een levensmiddel waarin ziekteverwekkers of toxines tot ontwikkeling kunnen komen. Daarom moet gesneden tomaat bewaard worden bij een temperatuur die dat voorkomt.

2

Is in de desbetreffende Europese regelgeving dwingend vastgelegd dat gesneden tomaat etc. die langer dan twee uur wordt bewaard, dient te worden bewaard op een temperatuur van maximaal 7 graden Celsius of is dat een invulling die op nationaal niveau is bedacht?

Met andere woorden: komen de termen «bederfelijke waar» en «bewaren bij maximaal 7 graden» met zoveel woorden in de Europese regelgeving voor of is dit een Nederlandse uitwerking van ruimer geformuleerde Brusselse regels?

De in antwoord 1 aangehaalde Europese regelgeving geeft het principe weer dat levensmiddelen waarin ziekteverwekkers of toxines tot ontwikkeling kunnen komen, gekoeld bewaard moeten worden. Daarbij wordt niet gesproken over «bederfelijke waar» of «bewaren bij maximaal 7 graden». Dit is bedoeld om de lidstaten de mogelijkheid te geven dit principe in hun nationale wetgeving in te vullen met concrete eisen die passen bij hun nationale omstandigheden. In Nederland is daarom sinds 1994 in het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen in artikel 15, eerste lid vastgelegd dat voor onverpakte eetwaar, waarvoor de bereider geen bijzondere bewaartemperatuur vermeldt, een bewaartemperatuur geldt van maximaal 7 graden. Hiervan kan op basis van de Warenwetregeling vrijstelling gekoeld bewaren worden afgeweken. Deze biedt de mogelijkheid om eetwaar gedurende een éénmalige periode van twee uur ongekoeld aan te bieden voor directe consumptie in restaurants of instellingen. De periode van twee uur is wetenschappelijk bepaald door deskundigen van overheid en bedrijfsleven in het kader van het Regulier Overleg Warenwet.

Tot slot biedt het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen in artikel 15, achtste lid de mogelijkheid verder af te wijken van bovenstaande regelgeving in een door de betrokken levensmiddelen-

sector opgestelde hygiënecode voorzover dit de veiligheid van de consument niet in gevaar brengt.

3

Bent u bereid, eventueel in overleg met uw collega van VWS, de nationale aanvulling op de Europese regelgeving zodanig aan te passen dat het bewaren van gesneden tomaat etc. op bijvoorbeeld kamertemperatuur in restaurants langer (bijvoorbeeld vier uur) mogelijk wordt? Het voordeel is dat het aangeboden product voor de consument smaakvoller blijft terwijl bovendien voor koeling geen energie nodig is.

De in antwoord 2 genoemde nationale regelgeving biedt naar mijn mening voldoende flexibiliteit. Daarom vind ik verdere aanpassing niet aan de orde.