

---

## 471

### **Besluit van 10 oktober 2006, houdende wijziging van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen inzake het roken en decontamineren van levensmiddelen**

---

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 10 juli 2006, VGP/VV 2697873, gedaan in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, en van Economische Zaken;

Gelet op artikel 4, eerste lid, van de Warenwet;

De Raad van State gehoord (advies van 7 september 2006, no. W13.06.0299/III);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 3 oktober 2006, VGP/VV 2715960, uitgebracht in overeenstemming met Onze Ministers van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, en van Economische Zaken;

Hebben goedgevonden en verstaan:

#### **ARTIKEL I**

Het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen wordt als volgt gewijzigd:

A

Artikel 1 vervalt, waarna artikel 1a wordt vernummerd tot artikel 1.

B

Aan artikel 5a wordt een lid toegevoegd, luidende:

4. Dit artikel heeft geen betrekking op producten van dierlijke oorsprong, bedoeld in bijlage I, punt 8.1, van verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PbEU L 139 en 226).

C

Artikel 8, eerste lid, komt te luiden:

1. Het roken van eetwaren mag uitsluitend geschieden met rook, verkregen uit hout of houtachtige gewassen in onbehandelde staat, onder de voorwaarde dat de waar hierdoor de kenmerkende geur-, kleur- en smaakeffecten van het rookproces verkrijgt.

## **ARTIKEL II**

Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 10 oktober 2006

Beatrix

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
J. F. Hoogervorst

Uitgegeven de *vierentwintigste* oktober 2006

De Minister van Justitie,  
E. M. H. Hirsch Ballin

## NOTA VAN TOELICHTING

### Artikel I onder A

Artikel 1 van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (verder te noemen: BBL) bepaalde dat het BBL mede berust op de artikelen 19 en 19a van de Vleeskeuringswet. De Vleeskeuringswet is evenwel ingetrokken met ingang van 1 januari 2006. Die bepaling dient daarom te vervallen door vernumming van artikel 1a tot artikel 1. Artikel I, onder A, zorgt daarvoor.

### Artikel I, onder B

Sinds 1 januari 2006 mag voor het reinigen van de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong uitsluitend drinkwater of schoon water gebruikt worden. Hiervoor mogen ook andere stoffen worden gebruikt, voor zover dat gebruik nadrukkelijk is goedgekeurd. Dat blijkt uit artikel 3, tweede lid, van verordening (EG) 853/2004<sup>1</sup>. Vooralnog is voor het gebruik van andere stoffen evenwel nog geen goedkeuring verleend.

Artikel 5a van het BBL bepaalde dat bij de bereiding van eet- en drinkwaren uitsluitend een door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport goedgekeurd veilig en effectief decontaminatiemiddel gebruikt mocht worden. Inmiddels zijn ter zake evenwel bovengenoemde voorschriften opgenomen in artikel 3, tweede lid, van verordening (EG) 853/2004. Artikel 5a van het BBL mag daarom geen betrekking meer hebben op producten van dierlijke oorsprong. Artikel I, onder B, zorgt daarvoor.

### Artikel I, onder C

Artikel 8 van het BBL staat het roken van eetwaren toe voor zover dat geschiedt met rook, verkregen uit hout of houtachtige gewassen in onbehandelde staat. Indien gebruik wordt gemaakt van gefilterde rook kan aan de aldus behandelde waar koolmonoxide worden toegevoegd, zonder dat die waar de voor het rookproces kenmerkende geur-, kleur- en smaakeffecten verkrijgt. Dat proces wordt wel aangeduid als *het clearsmoke* procédé. Hiervan blijkt vooral gebruik te worden gemaakt bij het roken van tonijn.

Het gevolg van het roken van tonijn volgens het *clearsmoke* procédé is dat de tonijn de kleur van verse tonijn behoudt, ook als de tonijn niet meer vers is en door bederf histamine bevat. Histamine is schadelijk voor de volksgezondheid. Een consument kan hierdoor op het verkeerde been gezet worden: hij denkt verse tonijn met de voor verse tonijn kenmerkende kleur te kopen terwijl de desbetreffende tonijn inmiddels bedorven is en histamine kan bevatten.

<sup>1</sup> Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PbEU L 139 en 226).

<sup>2</sup> Dat blijkt uit richtlijn nr. 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (PbEG L 61). Deze richtlijn is uitgevoerd bij de Warenwetregeling Gebruik van additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen in levensmiddelen.

Koolmonoxide is binnen de Europese Unie evenwel niet toegelaten als levensmiddelenadditief<sup>2</sup>, ook niet als die stof wordt toegevoegd via bovengenoemde wijze van roken. Dat bleek niet ondubbelzinnig uit artikel 8 van het BBL. De Commissie van de Europese Gemeenschappen heeft de Nederlandse regering daarom gevraagd de Nederlandse wetgeving zodanig aan te passen dat roken van levensmiddelen volgens het *clearsmoke* procédé ook in Nederland nadrukkelijk verboden is. Artikel I, onder C, zorgt daarvoor.

In artikel 8, eerste lid, van het BBL is nu bepaald dat een met rook behandelde waar door die behandeling de kenmerkende geur-, kleur- en smaakeffecten van het rookproces moet hebben verkregen. Het toepassen

van het *clearsmoke* procédé is daardoor niet meer toegestaan. Met inachtneming van artikel 8, eerste lid, van het BBL gerookte, niet meer verse vis zal bij bederf zichtbaar verkleuren. De consument kan hierdoor niet meer op het verkeerde been gezet worden.

Het verbod op het roken van levensmiddelen volgens het *clearsmoke* procédé kan overigens niet worden omzeild door aan een aldus gerookte waar nadien alsnog bepaalde geur- of smaakeffecten toe te voegen, bijvoorbeeld door de waar nadien te besproeien met rookcondensaat. De voor het rookproces kenmerkende geur-, kleur- en smaakeffecten moeten zijn verkregen tijdens het rookproces, en niet daarna.

Dit besluit is in de ontwerpfase ter overweging voorgelegd aan het Regulier Overleg Warenwet (ROW). In dat kader heeft het Productschap Vis (PV) bezwaar gemaakt tegen deze wijziging van artikel 8 van het BBL. Naar het oordeel van het PV is het gewenst eerst het oordeel ter zake van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) af te wachten. Voorts vraagt het PV zich af welke criteria van toepassing zijn om te beoordelen of de behandelde waar de kenmerkende geur-, kleur- en smaakeffecten van het rookproces heeft verkregen. Tot slot wijst het PV op de beschikbaarheid van een methode van onderzoek waarmee aangetoond kan worden of een product rechtstreeks is behandeld met koolmonoxide dan wel volgens de *clearsmoke* methode.

De bezwaren van het PV hebben niet geleid tot aanpassing van artikel I, onder C, van dit besluit. De opvattingen van de Europese Commissie staan er aan in de weg met dit besluit te wachten op onderzoeksresultaten van de EFSA. Voorts zullen in de praktijk naar verwachting van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) geen problemen ontstaan bij de beoordeling van de kenmerkende geur-, kleur- en smaakeffecten van het rookproces. De beschikbaarheid van de door het PV bedoelde methode van onderzoek doet niet af aan de noodzaak deze wijziging van artikel 8 van het BBL vast te stellen.

#### *Notificatie*

Artikel I, onder C, van het ontwerpbesluit is gemeld aan de Commissie van de Europese Gemeenschappen, ter voldoening aan artikel 8, eerste lid, van richtlijn nr. 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij (PbEG L 204).

Deze notificatie was noodzakelijk aangezien artikel I, onder C, van het ontwerpbesluit een technisch voorschrift is in de zin van richtlijn 98/34/EG. Voor zover artikel I, onder C, kwantitatieve invoerbepalingen of maatregelen van gelijke werking bevat, worden deze maatregelen gerechtvaardigd ter bescherming van de volksgezondheid.

Deze notificatie heeft geleid tot opmerkingen van Slovenië, Frankrijk en Slowakije. De Commissie heeft niet gereageerd, en stemt dus in met het genotificeerde ontwerpbesluit.

Slovenië heeft gevraagd om de opname van een clausule van wederzijdse erkenning. Dit verzoek is niet ingewilligd. Artikel I, onder C, vloeit volgens de Commissie voort uit richtlijn 95/2/EG en dient daarom ook van toepassing te zijn op levensmiddelen die afkomstig zijn uit een andere lidstaat van de Europese Unie en daar rechtmatig in het verkeer waren.

Naar aanleiding van opmerkingen van Frankrijk, is in de nota van toelichting inzake artikel I, onder C, uitsluitend nog gebruik gemaakt van het begrip *clearsmoke* procédé en niet van misleidende termen als *koud roken* of *cold smoke*. Voorts is expliciet toegelicht dat door het gewijzigde artikel 8, eerste lid, van het BBL, het roken van levensmiddelen met het *clearsmoke* procédé niet meer is toegestaan. Dit verbod kan niet worden omzeild door na toepassing van het verboden *clearsmoke* procédé alsnog geur- of smaakeffecten aan de aldus behandelde waar toe te voegen, bijvoorbeeld door het besproeien van de waar met rookcondensaat.

Aan Slowakije is desgevraagd bevestigd dat uit de formulering van artikel 8, eerste lid, van het BBL, blijkt dat die bepaling betrekking heeft op het roken van alle levensmiddelen, en niet alleen op het roken van vis.

#### *Administratieve lasten*

Dit besluit heeft geen gevolgen voor de administratieve lasten voor de burger en het bedrijfsleven.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
J. F. Hoogervorst