

**Advies van het Economisch en Sociaal Comité over:**

- het „Voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne”,
- het „Voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong”,
- het „Voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de organisatie van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong”,
- het „Voorstel voor een verordening van de Raad houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, het in de handel brengen en de invoer van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong”, en
- het „Voorstel voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 91/67/EEG”

(2001/C 155/09)

Op 17 juli 2000 heeft de Raad krachtens artikelen 37, 95 en 152, lid 4b van het EG-Verdrag besloten het Economisch en Sociaal Comité te raadplegen over de voornoemde voorstellen.

De afdeling „Landbouw, plattelandsontwikkeling, milieu”, die met de voorbereidende werkzaamheden was belast, heeft haar advies op 8 maart 2001 goedgekeurd; rapporteur was de heer Verhaeghe.

Het Economisch en Sociaal Comité heeft tijdens zijn 380e zitting van 28 en 29 maart 2001 (vergadering van 28 maart) het volgende advies uitgebracht, dat met 78 stemmen vóór en 1 stem tegen, bij 10 onthoudingen is goedgekeurd.

**1. Inleiding****1.1. Algemene samenvatting**

1.1.1. De voorstellen van de Commissie zijn het resultaat van een omwerking van de communautaire wetgeving inzake:

- levensmiddelenhygiëne, vervat in Richtlijn 93/43/EEG van de Raad inzake levensmiddelenhygiëne en in een aantal richtlijnen van de Raad inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van producten van dierlijke oorsprong,
- veterinairerechtelijke vraagstukken betreffende het in de handel brengen van producten van dierlijke oorsprong, vervat in een aantal richtlijnen van de Raad die gedeeltelijk samenvallen met richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne,
- officiële controles van producten van dierlijke oorsprong, vervat in de bovenvermelde productspecifieke richtlijnen.

1.1.2. Deze richtlijnen (17 in totaal) zijn vanaf 1964 geleidelijk vastgesteld om in te spelen op de behoeften van de interne markt, maar ook om de consument een hoog beschermingsniveau te bieden. Door het grote aantal richtlijnen, de vermenging van verschillende vakgebieden (hygiëne,

diergezondheid, officiële controles) en het bestaan van verschillende hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong enerzijds en andere levensmiddelen anderzijds, is een complexe situatie ontstaan. Deze situatie kan worden verbeterd door de wettelijke bepalingen om te werken en de aspecten inzake levensmiddelenhygiëne te scheiden van de veterinairerechtelijke vraagstukken en de officiële controles.

1.1.3. De hierbij gevoegde voorstellen zijn gebaseerd op enkele maatregelen die zijn aangekondigd in de bijlage bij het Witboek van de Commissie inzake voedselveiligheid<sup>(1)</sup>. De omwerking van de bestaande regelgeving resulteert in een algemene en geïntegreerde aanpak voor alle levensmiddelen, van de boerderij tot de plaats van verkoop aan de consument. Een en ander brengt een betere samenhang en een grotere transparantie van de levensmiddelenwetgeving met zich mee. Bovendien wordt de taak van de toezichthouders in de levensmiddelenketen beter gedefinieerd.

1.1.4. De kerngedachte bij de omwerking van de hygiënevoorschriften is dat levensmiddelenproducenten volledig verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van hun producten. Zij dienen zich te houden aan de basisregels op het gebied van hygiëne (GHP)<sup>(2)</sup>, waarbij voor producenten die zich niet met

<sup>(1)</sup> COM(1999) 719 def.

<sup>(2)</sup> GHP: good hygiene practice, omschreven in de bijlage van Richtlijn 93/43/EEG en de Codex Alimentarius (internationale praktijkcodex).

primaire productie bezighouden de toepassing van het HACCP-systeem<sup>(1)</sup> voor gevarenanalyse van cruciaal belang is. Dit is in overeenstemming met de aanpak die in internationaal verband door middel van de Codex Alimentarius wordt aanbevolen.

1.1.5. De omwerking heeft geleid tot vier voorstellen voor verordeningen met betrekking tot algemene levensmiddelenhygiëne, specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, officiële controles en veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, en het in de handel brengen en de invoer van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong. Om een aantal bepalingen op bovengenoemde gebieden in te trekken, is een aparte richtlijn bijgevoegd.

1.1.6. Volgens de Commissie biedt communautaire wetgeving in de vorm van verordeningen een aantal voordelen, zoals de garantie dat de wetgeving op uniforme wijze wordt toegepast op de interne markt, een grotere transparantie en de mogelijkheid om de wetgeving vlot aan te passen aan nieuwe technische en wetenschappelijke ontwikkelingen.

## 1.2. Geïntegreerde aanpak

1.2.1. De algemene hygiënevoorschriften in Richtlijn 93/43/EEG gelden voor alle levensmiddelen, dus ook voor producten van dierlijke oorsprong die momenteel buiten de werkingssfeer van de Richtlijn vallen.

1.2.2. Tegelijkertijd zijn deze regels herzien, zodat ze niet langer voorbijgaan aan recente ontwikkelingen op het gebied van levensmiddelenhygiëne. De herziene regels hebben betrekking op de hele voedselketen „van stal tot tafel”. Krachtens deze regels moeten de zeven beginselen van het HACCP-systeem zoals omschreven in de Codex Alimentarius worden toegepast en dienen voedingsmiddelen en de ingrediënten hiervan traceerbaar te zijn. Bovendien weerspiegelen ze de ontwerpdoelstelling inzake voedselveiligheid [DVV<sup>(2)</sup>].

## 1.3. Levensmiddelen van dierlijke oorsprong

1.3.1. De vereenvoudiging van de momenteel geldende hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong komt erop neer dat 14 richtlijnen worden omgewerkt. Er blijft een aantal bepalingen over die van toepassing zijn op

alle levensmiddelen, waardoor de herhalingen, overlappingsen en incoherenties in de huidige Richtlijnen tot het verleden behoren. Voor elke verschillende categorie levensmiddelen wordt echter wel een aantal specifieke regels gehandhaafd.

1.3.2. De verordening bevat de volgende onderdelen: werkingssfeer (detailhandel en productdefinitie), erkenning van inrichtingen, het aanbrenge van een keurmerk, gedetailleerde voorschriften, microbiologische criteria, temperatuur bij opslag en vervoer, kleine productie-eenheden, invoer uit derde landen, kwaliteit en etikettering, en verbod op het gebruik van bepaalde grondstoffen bij de vervaardiging van producten.

## 1.4. Veterinairerechtelijke voorschriften

1.4.1. Veterinairerechtelijke voorschriften zijn bedoeld om te voorkomen dat dierziekten waarvan men aanneemt dat ze niet op de mens kunnen worden overgedragen zich via producten van dierlijke oorsprong verspreiden. Aangezien deze ziekten geen directe invloed hebben op de gezondheid van de consument, lag het voor de hand om deze los van de eigenlijke hygiënevoorschriften te behandelen.

1.4.2. Ook op dit gebied is een hoog beschermingsniveau geboden. In het voorstel wordt met name gewezen op dierziekten die via producten van dierlijke oorsprong kunnen worden doorgegeven en de manier waarop dergelijke gevaren kunnen worden aangepakt.

## 1.5. Officiële controles

1.5.1. Overeenkomstig de plannen die de Commissie uiteenzet in het Witboek zou binnenkort een voorstel inzake de officiële controle van zowel levensmiddelen als diervoeders moeten verschijnen. Het onderhavige voorstel heeft uitsluitend betrekking op de controle van producten van dierlijke oorsprong die voor menselijke consumptie zijn bestemd, en dan vooral op de verantwoordelijkheden van de officiële diensten in de lidstaten, de maatregelen die moeten worden genomen wanneer er enig risico ontstaat voor de consument, de opleiding van controleambtenaren, de toepassing van noodprogramma's, de controle van ingevoerde producten, controles door de Commissie en vrijwaringsmaatregelen.

1.5.2. Er mag niet voorbij worden gegaan aan het bijzondere karakter van bepaalde producten zoals vlees, waarvoor specifieke bepalingen nodig zijn. Momenteel wordt uitvoerig van gedachten gewisseld over de herziening van de huidige inspectieprocedures, zodat hierbij ook rekening kan worden gehouden met de gevaren die verbonden zijn aan de moderne productietechnieken. Om de Commissie in de gelegenheid te stellen direct te reageren zodra deze besprekingen zijn afgerond, is een apart voorstel opgesteld waarin alle inspectieprocedures in detail worden beschreven. In afwachting van de resultaten van de wetenschappelijke beoordeling blijven de huidige voorschriften van toepassing.

(1) HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point.

(2) DVV: Doelstellingen inzake voedselveiligheid, in de geest van artikel 6, lid 2, van de voorgestelde verordening over voedselveiligheid.

### 1.6. *De externe dimensie*

Door de mondialisering van de levensmiddelenmarkt zijn de zorgen om de voedselveiligheid toegenomen. Vooral het risico van microbiologische of chemische verontreiniging wekt de nodige onrust; tijdens de productie en het transport van levensmiddelen is dan ook een goede controle nodig. Naar aanleiding van een en ander zijn internationale overeenkomsten en verbintenissen tot stand gekomen en hebben internationale organisaties zoals de Codex Alimentarius en het internationaal bureau voor besmettelijke veeziekten een grotere rol gekregen. Met haar voorstel probeert de Commissie het probleem van verontreinigd voedsel aan te pakken door, met inachtneming van de bestaande internationale normen en richtsnoeren, bepalingen vast te stellen voor de hygiënische kwaliteit van ingevoerde levensmiddelen.

### 1.7. *Eventuele nieuwe aanpassingen*

De komende jaren zal de wetgeving waarschijnlijk opnieuw moeten worden aangepast op grond van de resultaten van door exploitanten toegepaste interne controleregelingen, nieuwe gidsen voor goede hygiënepraktijken, inspecties en audits in de lidstaten, en de technische vooruitgang.

## 2. **Algemene opmerkingen**

2.1. In de voorstellen van de Commissie over de hygiëne van levensmiddelen zijn veel van de opmerkingen uit eerdere ESC-adviezen terug te vinden. Over het geheel genomen zijn zij een belangrijke stap in de goede richting.

2.2. Het ESC is met name te spreken over:

- de beginselen die ten grondslag liggen aan de nieuwe voorstellen („overwegende” 3 en 12 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178), waaronder
  - de verantwoordelijkheid van exploitanten in de levensmiddelensector voor de veiligheid van levensmiddelen; elke exploitant — van de primaire productie tot aan de verkoop aan de consument — is verantwoordelijk voor de veiligheid van de producten die onder zijn toezicht staan;
  - de van-stal-tot-tafel-aanpak;
  - de verplichte toepassing van het HACCP-systeem in de betrokken sectoren, de traceerbaarheid, en
  - de verenigbaarheid van een en ander met internationale handelsovereenkomsten;

- de keuze voor verordeningen in plaats van richtlijnen; deze beperken de interpretatiemogelijkheden van de lidstaten en maken zo een betere bescherming van de consument en eerlijker concurrentieverhoudingen tussen bedrijven mogelijk (deel IX van de toelichting).

## 3. **Bijzondere opmerkingen**

### 3.1. *Levensmiddelenhygiëne*

#### 3.1.1. *Werkings sfeer*

De nieuwe verordeningen gelden terecht voor alle schakels van de productie- en distributieketen van levensmiddelen, en zijn dus voortaan — anders dan in de huidige wetgeving — óók van toepassing op primaire producten zoals producten van bodem, veehouderij, jacht en visserij. Ze zouden echter moeten gelden voor *alle* ingrediënten van levensmiddelen, dus ook delfstoffen of chemische producten. Artikel 2 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178 zou daarom moeten worden gewijzigd.

#### 3.1.2. *Definities (art. 2 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178)*

3.1.2.1. In afwachting van een definitie voor „voedselveiligheidsdoelstelling” zou de lijst met definities moeten worden uitgebreid met o.m. definities voor „voedingsmiddel”, „doelstelling” en „prestatienorm”, en voor de Engelse term „requirements”, die beurtelings met „bepalingen” of „voorschriften” wordt vertaald.

3.1.2.2. Ter vereenvoudiging en om misverstanden te voorkomen zouden de definities moeten worden afgestemd op de definities in de Codex Alimentarius, die onlangs zijn opgesteld of zijn herzien, zoals „levensmiddelenhygiëne” en „levensmiddelenveiligheid”.

#### 3.1.3. *Verantwoordelijkheid van exploitanten in de levensmiddelensector*

3.1.3.1. De eerste alinea van „overwegende” 12 in het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178 zou moeten worden gewijzigd om duidelijk te maken dat elke levensmiddelenexploitant op het gebied van voedselveiligheid verantwoordelijk is voor het deel van de voedselketen waarin zijn activiteiten plaatsvinden, in overeenstemming met artikel 3 (algemene verplichtingen) van het voorstel voor een verordening over de algemene levensmiddelenhygiëne.

3.1.3.2. In bijlage 1 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178 moet met name komen te staan dat elke afzonderlijke „schakel” van de voortaan door de wetgeving inzake de hygiëne van levensmiddelen bestreken primaire-productieketen — de agrochemische industrie, zaaigoedproducenten, diervoederfabrikanten, degenen die deze producten voorschrijven, verkopen en vervoeren, en de landbouwbedrijven zelf — moet voorkomen dat in de handel gebrachte landbouwproducten onaanvaardbare hoeveelheden residuen van pesticiden of chemische stoffen bevatten. De handhaving van een hoog beschermingsniveau moet voor de bedrijven in kwestie zo weinig mogelijk administratieve rompslomp met zich meebrengen.

3.1.4. Regionale aspecten (art. 4, lid 4 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178)

Om typische Europese streekproducten niet te benadelen, dringt het Comité erop aan dat bij de vaststelling van de gezondheidsvoorschriften voor deze producten rekening wordt gehouden met de traditionele wijze waarop ze zijn bereid, zonder dat dit op enigerlei wijze ten koste gaat van de voedselveiligheid. Ook pleit het Comité voor de nodige aanpassingen en controles op Europees niveau om de gezondheid van de consument en eerlijke mededingingsvoorwaarden zo goed mogelijk te beschermen. De in oprichting zijnde Europese Voedselautoriteit zou hierbij een rol kunnen spelen door wetenschappelijke evaluaties op te stellen.

3.1.5. Detailhandel (art. 9, lid 2, van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178 en bijlage II, par. 2 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0179)

Er is geen enkele reden om de detailhandel buiten de werkingsfeer van de nieuwe verordeningen te laten vallen, helemaal niet als het gaat om grote distributie-inrichtingen (supermarkten) waar veel dierlijke producten worden geprepareerd (bijvoorbeeld uitsnijderijen). Ook hiervoor dienen de hygiënevoorschriften te gelden.

3.1.6. HACCP/hygiënegidsen (artt. 5 en 7 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178)

3.1.6.1. Levensmiddelenbedrijven worden terecht verplicht om de zeven in de Codex Alimentarius omschreven beginselen van het HACCP-systeem toe te passen, maar er moet meer nadruk op worden gelegd dat allereerst goede hygiënepraktijken in acht dienen te worden genomen.

3.1.6.2. In dit verband is een gerichte opleiding van het personeel van levensmiddelenbedrijven van groot belang; productveiligheid is een zaak van iedereen op alle verschillende niveaus (bijlage II, hoofdstuk XII van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178).

3.1.6.3. De lidstaten moeten worden aangespoord om de arbeidsomstandigheden op hun eigen grondgebied aan de hand van het HACCP-systeem te evalueren. Overleg met branche-, werknemers- en consumentenorganisaties is hierbij van groot belang.

3.1.6.4. Dankzij de voedselveiligheidsmaatregelen zal waarschijnlijk een meer uniforme toepassing van de wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne mogelijk worden.

3.1.6.5. Na een redelijke aanpassingsperiode zouden de handhaving van de in artikel 7 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178 uiteengezette hygiënegels voor dierlijke producten en de verplichte toepassing van het HACCP-systeem heroverwogen moeten worden.

3.1.6.6. Omwille van de uniformiteit zouden de in artikel 7 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178 genoemde hygiënegidsen, of deze nu goede hygiënepraktijken dan wel aanwijzingen voor de toepassing van het HACCP-systeem bevatten, naar het voorbeeld van de Codex Alimentarius moeten worden opgesteld. Hebben zij betrekking op in de hele EU in de handel gebrachte en/of vervaardigde industrieproducten, dan dienen ze meteen in Europees verband te worden opgesteld.

3.1.6.7. Deze gidsen moeten bedrijven in de levensmiddelensector helpen om zich te houden aan de wetgeving op het gebied van hygiëne en veiligheid van levensmiddelen. In de gidsen voor goede praktijken waarnaar in Bijlage I, hoofdstuk II, van het voorstel voor een verordening 2000/178 wordt verwezen, staat bijvoorbeeld welke maatregelen nodig zijn voor een goed beheer en een goede gezondheid van het vee en voor een juist gebruik van diergeneesmiddelen<sup>(1)</sup> In overleg met alle betrokken partijen moet de Commissie dus duidelijk maken in welk kader deze gidsen moeten worden opgesteld. Op die manier wordt ervoor gezorgd dat de vereiste zoötechnische en diergeneeskundige kennis aanwezig is.

<sup>(1)</sup> Zie Bijlage punt 1.

3.1.7. Microbiologische normen/opslagtemperatuur (art. 6 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178) — bepalingen voor de kwaliteit van producten (deel II, punt 2j van de toelichting)

3.1.7.1. Het is een goede zaak dat de in de verticale Richtlijnen omschreven microbiologische normen en opslagtemperaturen herzien en waar nodig wetenschappelijk onderbouwd worden; het ESC had hierop aangedrongen. Dankzij deze procedure kan de Europese wetgeving in overeenstemming worden gebracht met de internationale handelsovereenkomst inzake sanitaire en fytosanitaire maatregelen [beter bekend als de SPS Agreement<sup>(1)</sup>].

3.1.7.2. Bovendien is het ESC zich ervan bewust dat de Commissie heeft toegezegd om bepalingen over andere kwaliteitsaspecten dan hygiëne zo snel mogelijk uit de teksten in kwestie te verwijderen.

3.1.8. Traceerbaarheid — erkenning en registratie van levensmiddelenbedrijven (artt. 9 en 10 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178)

3.1.8.1. Indien nodig moet snel kunnen worden vastgesteld wat de herkomst is van in de handel gebrachte levensmiddelen en moeten de verschillende stappen in de productiecyclus kunnen worden nagegaan. Elke exploitant moet kunnen natrekken waar de onder zijn verantwoordelijkheid vallende ingrediënten of producten vandaan komen. Op die manier zijn levensmiddelen stap voor stap traceerbaar, van de primaire productie tot de consument.

3.1.8.2. Het is dan ook een goede zaak dat elke exploitant volgens de regelgeving voor de traceerbaarheid van zijn producten moet zorg dragen. In de regelgeving moeten echter alleen de grondbeginselen worden vastgelegd; exploitanten — met name kleine ondernemingen — moeten verder zelf kunnen bepalen hoe zij er precies voor zorgen dat hun producten traceerbaar zijn. Per product of productielijn kunnen de omstandigheden namelijk sterk verschillen.

3.1.8.3. De registratie van alle bedrijven in de voedselketen brengt heel wat administratieve rompslomp met zich mee en zou op lokaal, regionaal of nationaal niveau kunnen worden geregeld. Registratie is van groot belang voor de traceerbaar-

heid. In geval van verwerkte producten gaat het om een aanvulling op de vermelding van de productiepartij.

3.1.8.4. Met de erkenning van inrichtingen zijn goede hygiënepraktijken in beginsel gegarandeerd. Het ESC acht het juist dat voor inrichtingen die uit microbiologisch oogpunt kwetsbare producten maken of gebruiken, met name producten van dierlijke oorsprong, erkenning de regel blijft. Om echter overal dezelfde mate van veiligheid en billijke concurrentieverhoudingen te kunnen garanderen, moet de Commissie zorgen voor duidelijke criteria aan de hand waarvan een inrichting wordt goedgekeurd of eenvoudigweg geregistreerd.

3.1.9. Keurmerken (bijlage II, punt 4 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0179)

3.1.9.1. Keurmerken op producten geven aan dat deze voldoen aan de hygiënevoorschriften. Keurmerken op vlees of schaaldieren garanderen de consument dat deze producten zijn onderworpen aan een officiële keuring, waarbij zowel de herkomst als de hygiënetoestand worden onderzocht. Deze officiële garantie is inmiddels onontbeerlijk geworden.

3.1.9.2. Keurmerken op verwerkte producten zoals vleeswaren en zuivelproducten hebben een andere functie. Zij betekenen dat de productie-inrichting is goedgekeurd en dus aan de hygiënische voorschriften voldoet. Als zodanig doen zij voor het bedrijf dienst als conformiteitsattest zoals dat door goedkeuringsinstanties wordt afgegeven, maar zij houden niet in dat de producten aan een officiële keuring zijn onderworpen. Keurmerken voor verwerkte producten hoeven dus niet per se door de overheid te worden afgegeven. Nagegaan moet worden in welke gevallen erkende particuliere instanties met deze taak kunnen worden belast.

3.1.10. Mengproducten (bijlage I, punt 8.1 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0179)

Het is een goede zaak dat voor mengproducten niet meer de hygiënevoorschriften gelden die specifiek zijn voor dierlijke producten. Het voorstel is niettemin voor verbetering vatbaar: in bepaalde gevallen zouden deze specifieke wél op mengproducten van toepassing moeten blijven (bijvoorbeeld gepaneerde visfilets, waarvoor a priori dezelfde hygiënische maatregelen nodig zijn als voor niet-gepaneerde visfilets).

<sup>(1)</sup> SPS Agreement: Sanitary and Phytosanitary Agreement (WTO).

3.1.11. Uitvoer naar derde landen (art. 12 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178)

De Commissie streeft er terecht naar het imago van Europese levensmiddelen in het buitenland, vooral in ontwikkelingslanden, te verbeteren. Het concurrentievermogen van Europese bedrijven mag hier echter niet onder lijden. De regel dat uitgevoerde producten aan de Europese wetgeving dienen te voldoen, moet dan ook niet zonder meer worden toegepast; het verdient aanbeveling steeds rekening te houden met de situatie in de importerende landen. Op grond van bepaalde lokale omstandigheden kunnen er voor deze landen bijvoorbeeld goede redenen zijn om producten in te voeren waarin volgens de Europese levensmiddelenwetgeving verboden conserveringsmiddelen zijn verwerkt.

3.1.12. Comitologieprocedure (art. 15 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178 en art. 6 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0179) — inwerkingtreding van de nieuwe verordeningen (art. 17 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178 en art. 7 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0179)

3.1.12.1. Het is een goede zaak dat het Permanent Comité voor levensmiddelen en het Permanent Veterinair Comité op den duur zullen fuseren, ook al blijkt dat niet uit het huidige voorstel. Zo'n fusie zou het beheer eenvoudiger en samenhangender maken.

3.1.12.2. Bovendien zou het redelijker zijn om na de inwerkingtreding van de verordeningen een korte overgangsperiode in acht te nemen, vooral om de primaire sector te kans te geven om goede hygiënegidsen op te stellen.

3.2. Officiële controle van levensmiddelen (voorstel voor een verordening 2000/0180)

3.2.1. De tekst is hier niet duidelijk genoeg over de verantwoordelijkheden van de lidstaten en van de Commissie. In zijn advies over het Witboek over voedselveiligheid<sup>(1)</sup> benadrukte het Comité al hoe belangrijk het is dat de Commissie efficiënt toezicht uitoefent op de toepassing van de EU-regelgeving.

3.2.2. Verder zijn er nog te veel verschillende teksten<sup>(2)</sup> over veterinaire controles en de algemene en specifieke regels voor officiële controles. Het zou duidelijker en praktischer zijn om deze teksten samen te voegen.

3.2.3. Het ESC neemt er kennis van dat de officiële controles bij veehouderijen (bijlage I, punt 1a) betrekking hebben op de inachtneming van de hygiënevoorschriften, maar ook van de voorschriften voor het welzijn van dieren en van de regels voor veevoer en residuen hiervan. Voor diervoeding bestemde verwerkte producten moeten gecontroleerd worden op de plaats waar ze geproduceerd worden, dus vóórdat ze op de boerderij aankomen.

3.2.4. De regels voor vleeskeuring zijn herzien (bijlage II); vooral de keuring *ante mortem* is belangrijker geworden. In dit verband zou erop moeten worden gewezen dat bij deze keuring *ante mortem* rekening dient te worden gehouden met de gegevens die veehouders verplicht moeten verzamelen (bijlage I, hoofdstuk II, punt 2 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0178).

3.2.5. De Commissie zou gewag moeten maken van de geharmoniseerde wetgeving voor dierlijke producten die bij een veterinaire controle ongeschikt voor menselijke consumptie worden geacht.

3.3. Veterinairrechtelijke voorschriften voor de handel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0181)

3.3.1. Deze verordening is bedoeld om de verspreiding van dierziekten in de intracommunautaire of internationale handel via levensmiddelen van dierlijke oorsprong te voorkomen.

3.3.2. De tekst bevat ook bepalingen voor officiële controles. De controletaak van de Commissie op dit gebied ligt duidelijk vast (art. 6).

3.3.3. De regels met betrekking tot de gezondheid van dieren voor de invoer uit derde landen overlappen de hiervoor geldende hygiënevoorschriften in het voorstel voor een verordening inzake de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, wat tot verwarring leidt. De tekst voorziet in het opstellen — aan de hand van criteria met betrekking tot de gezondheid van dieren — van een lijst van erkende derde landen (art. 8, lid 1). Ook krachtens de verordening inzake algemene levensmiddelenhygiëne moet een lijst worden opgesteld, in dit geval aan de hand van criteria met betrekking tot de hygiëne (bijlage III, punt 1 van het voorstel voor een verordening (EG) nr. 2000/0179).

<sup>(1)</sup> PB C 204 van 18.7.2000.

<sup>(2)</sup> Zie punt 2 van de bijlage.

3.3.3.1. Al deze bepalingen zouden gecombineerd moeten worden, zodat één stel regels overblijft die zowel gelden voor de volksgezondheid (hygiëne) als voor de gezondheid van dieren.

3.3.4. De bijlagen bij deze verordening bevatten interessante informatie. Dit geldt vooral voor de tabel met „behandelingen om elk risico voor de diergezondheid bij vlees weg te nemen” en de lijst met „behandelingen om bij melk elk risico voor de diergezondheid weg te nemen”.

3.3.5. Internationale validering van deze gezondheidsmaatregelen zou de internationale handel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong zeer ten goede komen. De Commissie zou hier dan ook voor moeten zorgen, dan wel dergelijke maatregelen moeten bevorderen.

#### 4. Conclusies

Tot besluit doet het ESC de volgende aanbevelingen m.b.t. de hygiëne van levensmiddelen:

4.1. Op alle schakels van de voedselketen — van de primaire productie tot aan de consument — moeten dezelfde hygiënevoorschriften en controlemethoden van toepassing zijn.

4.2. Alle voor de productie van levensmiddelen gebruikte grondstoffen en ingrediënten, dus ook mineralen en uit de fabriek afkomstige stoffen, dienen onder deze hygiënevoorschriften te vallen.

4.3. Dat levensmiddelenexploitanten de zeven beginselen

van het HACCP-systeem moeten toepassen is een goede zaak, al zijn goede hygiënepraktijken even belangrijk.

4.4. In elke schakel van de voedselketen is elke exploitant verantwoordelijk voor de veiligheid van zijn producten.

4.5. De herkomst van levensmiddelen moet over de hele lengte van de voedselketen stap voor stap traceerbaar zijn. Hierbij dient echter rekening te worden gehouden met de aard en de omvang van de bedrijven.

4.6. In de voorstellen ontbreken essentiële definities, bijvoorbeeld van het begrip „levensmiddel”. Deze moeten worden opgesteld in het kader van de momenteel in voorbereiding zijnde algemene voedselwet, waarnaar in de teksten over hygiëne dient te worden verwezen.

4.7. Fundamentele veiligheidsnormen dienen van toepassing te zijn op „regionale” en/of „traditionele” levensmiddelen als deze vrijelijk op de interne markt verhandeld worden.

4.8. Detailhandelinrichtingen waar grote hoeveelheden van dieren afkomstige levensmiddelen worden geprepareerd en/of gesneden, moeten voldoen aan de voor die levensmiddelen geldende hygiënevoorschriften.

4.9. Europese levensmiddelen die voor derde landen zijn bestemd, moeten voldoen aan de desbetreffende normen in het invoerende land en/of aan de Codex Alimentarius. Bij ontbreken van zulke normen mag zeker verlangd worden dat deze producten in overeenstemming zijn met de Europese wetgeving.

Brussel, 28 maart 2001.

*De voorzitter*  
*van het Economisch en Sociaal Comité*  
G. FRERICHS

## BIJLAGE I

**bij het advies van het Economisch en Sociaal Comité****Punt 1**

Definitie van „diergeneesmiddel” in artikel 1 van de Richtlijn 65/65/EEG van 26 januari 1965 (de onderlinge aanpassing van de wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen inzake farmaceutische specialiteiten) en artikel 1 van Richtlijn 81/851/EEG van 28 september 1981 (de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik), waaronder ook hormonen vallen (stoffen of combinatie van stoffen toegediend aan dieren om hun lichamelijk functies te veranderen).

**Punt 2**

- Richtlijn 89/397/EEG van 14 juni 1989 (officiële controle van levensmiddelen) en Richtlijn 93/99/EG van 29 oktober 1993 (aanvullende maatregelen betreffende de officiële controle van levensmiddelen);
- Richtlijn 89/662/EEG van 11 september 1989 (veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt);
- Richtlijn 90/675/EEG van 10 december 1990, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/78/EG van 18 december 1997 (beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor produkten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht).

## BIJLAGE II

**bij het advies van het Economisch en Sociaal Comité****Verworpen wijzigingsvoorstel**

Het volgende tijdens de discussie verworpen wijzigingsvoorstel heeft meer dan een kwart van de uitgebrachte stemmen gekregen:

**Paragraaf 3.1.2.3**

Een nieuw punt 3.1.2.3 toevoegen, als volgt:

„Zonder aan de doelstellingen van het voorstel voor wijziging van een aantal hygiënerichtlijnen te willen tornen, is een nadere toetsing aan de praktijk van enkele definities en daaraan gekoppeld enkele uitvoeringspunten noodzakelijk, om te voorkomen dat dit leidt tot in de praktijk onuitvoerbare situaties.”

*Toelichting*

Met name primaire agrarische bedrijven en kleinschalige ambachtelijke bedrijven zullen als gevolg van een aantal algemeen geldende definities en niet op de praktijk afgestemde uitvoeringsbesluiten in ernstige problemen komen indien het voorstel in de huidige vorm zou worden vastgesteld.

*Uitslag van de stemming*

Vóór: 24, tegen: 46, onthoudingen: 12.