



Omzendbrief met betrekking tot de controles van visserijproducten in de visafslagen

Referentie	PCCB/S3/1168818	Datum	15/01/2021
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Visserijproducten, visafslagen, officiële controles, autocontrole.		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Van Vooren Tom, adviseur	Heymans Jean-François, directeur-generaal a.i.

1. Doel

Deze omzendbrief heeft als doel toelichting te geven bij de verplichte controles van visserijproducten in de visafslagen: enerzijds de controles uitgevoerd in het kader van de autocontrole door de exploitanten en anderzijds de officiële controles door het FAVV.

2. Toepassingsgebied

Officiële controles en controles uitgevoerd in het kader van de autocontrole van visserijproducten in visafslagen.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 2406/96 van de Raad van 26 november 1996 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten.

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en

(EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004.

Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de Verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de Richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de Richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en Besluit 92/438/EEG van de Raad (verordening officiële controles)

Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 tot vaststelling van eenvormige praktische regelingen voor de uitvoering van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong overeenkomstig Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie wat officiële controles betreft

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

3.2. Andere

Autocontroleplannen voor de vissector (G-032).

Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 inzake de hygiëne van levensmiddelen.

4. Definities en afkortingen

FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Visserijproducten: alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen, en alle zoogdieren, reptielen en kikkers, maar inclusief pectinidae, marine buikpotigen en *holothuroidea* die geen filterende dieren zijn, verzameld buiten de ingedeelde productiegebieden), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen

Verse visserijproducten: onverwerkte visserijproducten, in gehele staat of na bewerking, daaronder begrepen vacuüm of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten die geen andere op conservering gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling

Bewerkte visserijproducten: onverwerkte visserijproducten die een behandeling hebben ondergaan waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd, zoals strippen, koppen, in moten verdelen, fileren, en hakken

Verwerkte visserijproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van visserijproducten of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten

Verwerking: handeling die het oorspronkelijke product ingrijpend wijzigt, onder meer door middel van verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, extraheren of extruderen, of een combinatie van dergelijke behandelingen

5. Controles van visserijproducten in visafslagen

Overeenkomstig de verordening (EG) nr. 853/2004 dienen de exploitanten van visafslagen controles uit te voeren m.b.t. de gezondheidsnormen van visserijproducten die ze ontvangen. Verder dienen de exploitanten overeenkomstig verordening (EG) nr. 2406/96 de visserijproducten in te delen in versheids- en grootteklassen.

De verantwoordelijkheden van de bevoegde autoriteit, i.c. het FAVV, liggen vast in verordening (EU) 2017/625 en uitvoeringsverordening (EU) 2019/627. Het FAVV voert in visafslagen regelmatige controles (inspecties) uit, controleert de naleving door de exploitant van de vereisten m.b.t. de gezondheidsnormen steekproefsgewijs en voert controles uit m.b.t. residuen en contaminanten, en eventueel ook m.b.t. de microbiologische toestand van de visserijproducten.

Aangezien de controle op de visserijproducten in de visafslagen op willekeurige basis wordt uitgevoerd, is er geen systematische controle van elke partij visserijproducten die in de visafslag wordt ontvangen. De willekeurige controles van het FAVV op de visserijproducten worden uitgevoerd, nadat de visserijproducten door de exploitant van de visafslag in versheidsklassen zijn ingedeeld. De overige inspecties en analyses zoals die via het controleprogramma van het FAVV worden voorzien, blijven onverminderd van toepassing.

5.1. Autocontrole door de exploitanten

5.1.1. Verantwoordelijkheden

Naast de verplichting van de exploitanten om, overeenkomstig verordening (EG) nr. 2406/96, de betrokken visserijproducten in te delen in versheids- en grootteklassen, dienen de exploitanten ook de vereisten na te leven van de andere Europese verordeningen³.

Om veilig voedsel te produceren, moet het hygiënisch worden geproduceerd. De voorwaarden vermeld in de Verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 zijn van toepassing op de visafslagen en op de visserijproducten die ze ontvangen.

In dit kader wordt tevens vereist dat in de visafslagen een autocontrolesysteem wordt toegepast dat is gebaseerd op de HACCP-beginselen. Voor het opmaken van een bedrijfsspecifiek autocontrolesysteem kan gebruik gemaakt worden van de sectorgids G-032 (vis), die ook van toepassing is voor de visafslagen.

³ Verordeningen (EG) nr. 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005 (microbiologische criteria), 2074/2005 (uitvoeringsmaatregelen) en uitvoeringsverordening (EU) 2019/627/2076/2005 (overgangsmaatregelen).

Dit alles is uiteraard de taak en verantwoordelijkheid van de exploitant van de visafslag. De inspecteurs en controleurs van het FAVV hebben de opdracht er op toe te zien of alles correct verloopt.

NB: de correcte toepassing van de voorwaarden van de verordening (EG) nr. 2406/96 wordt gecontroleerd door de Vlaamse overheid, de naleving van de andere vereisten aangehaald in deze omzendbrief wordt gecontroleerd door het FAVV.

5.1.2. Specifieke voorschriften voor visserijproducten

De gezondheidsnormen voor visserijproducten zijn opgenomen in de verordening (EG) nr. 853/2004. Exploitanten moeten er met name voor zorgen dat visserijproducten die voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, naargelang van de aard van het product of de soort, voldoen aan volgende normen:

1. microbiologische criteria: de microbiologische criteria moeten worden nageleefd.
In tegenstelling tot verse (onverwerkte) visserijproducten, waarvoor momenteel geen reglementair vastgelegde microbiologische criteria bestaan, zijn er voor gekookte garnalen wél wettelijke normen.
2. organoleptische eigenschappen: exploitanten moeten een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten uitvoeren. Daarbij moet er met name op worden toegezien dat de visserijproducten voldoen aan alle versheidsnormen.
Bovendien moeten ze ervoor zorgen dat pectinidae, verzameld buiten de ingedeelde productiegebieden, de organoleptische kenmerken vertonen die in verband worden gebracht met houdbaarheid, de schelpen moeten vrij zijn van vuil, de dieren moeten adequaat reageren op beklopping en moeten een normale hoeveelheid lichaamsvocht bevatten.
Verordening (EG) nr. 2406/96 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten bepaalt dat visserijproducten alleen in de handel mogen gebracht worden als ze voldoen aan bepaalde handelsnormen, m.n. aan bepaalde versheids- en grootteklassen. De indeling in versheids- en grootteklassen moet worden uitgevoerd door de exploitant van de visafslag en de verordening legt de te hanteren criteria vast.
3. histamine: exploitanten moeten ervoor zorgen dat de grenswaarden voor histamine niet worden overschreden.
Dit voorschrift is niet van toepassing op visserijproducten in gehele staat die direct worden gebruikt voor de bereiding van voor menselijke consumptie bestemde visolie.
4. totale vluchtige basestikstof (TVB- N): onverwerkte visserijproducten mogen niet in de handel worden gebracht indien uit chemische tests is gebleken dat de maximumwaarden voor TVB- N of TMA-N (trimethylaminestikstof) zijn overschreden.
5. mariene biotoxines: exploitanten moeten ervoor zorgen dat pectinidae, marine buikpotigen en *holothuroidea* die geen filterende dieren zijn, verzameld buiten de ingedeelde productiegebieden, niet in de handel worden gebracht indien uit chemische tests is gebleken dat ze mariene biotoxines bevatten in totale hoeveelheden (gemeten in het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) die de wettelijke limieten overschrijden.
6. parasieten: exploitanten moeten ervoor zorgen dat visserijproducten, voordat zij in de handel worden gebracht, zijn onderworpen aan een visuele controle ter opsporing van zichtbare

parasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten mogen zij niet in de handel brengen voor menselijke consumptie.

Dit voorschrift is niet van toepassing op visserijproducten in gehele staat die direct worden gebruikt voor de bereiding van voor menselijke consumptie bestemde visolie.

Nadere regels omtrent de visuele controle met het oog op het detecteren van parasieten zijn vastgesteld via verordening (EG) nr. 2074/2005. Ten slotte zijn nog een aantal praktische regels terug te vinden in een leidraad¹³ die door de Europese Commissie werd gepubliceerd.

7. voor de volksgezondheid schadelijke visserijproducten en toxines:

- visserijproducten afkomstig van giftige vis van de families *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* en *Canthigasteridae* mogen niet in de handel worden gebracht
Verse (alsook bereide, ingevroren en verwerkte) visserijproducten van de familie *Gempylidae*, met name *Ruvettus pretiosus* en *Lepidocybium flavobrunneum* (deze soorten zijn ook gekend als botervis), mogen uitsluitend in een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken. Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam van deze visserijproducten worden vermeld.
- visserijproducten die biotoxines, zoals ciguatoxine of spierverlamende toxines bevatten, mogen niet in de handel worden gebracht.
Visserijproducten op basis van tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mogen wel in de handel worden gebracht, als zij geproduceerd zijn overeenkomstig de reglementaire vereisten en voldoen aan de vastgestelde maximumnormen voor mariene biotoxines.

Met betrekking tot documenten en pakketten, moeten exploitanten die levende pectinidae, levende mariene buikpotigen en levende stekelhuidigen die geen filterende dieren zijn, verzameld buiten de ingedeelde productiegebieden, hanteren, specifiek erop toezien dat deze voldoen aan:

- ofwel de specifieke vereisten voor het registratiedocument dat, onder andere, duidelijk moet vermelden op welke plaats het oogstgebied van levende pectinidae, levende mariene buikpotigen, levende stekelhuidigen zich bevindt.
- ofwel de specifieke vereisten betreffende het sluiten van verpakkingen van levende pectinidae, levende mariene buikpotigen en levende stekelhuidigen die voor verkoop in de detailhandel worden verzonden en betreffende het aanbrengen van een identificatiemerk en etikettering van die pakketten.

In het autocontrolesysteem dienen de nodige maatregelen te worden beschreven en uitgevoerd om aan deze verplichtingen te voldoen.

5.2. Officiële controles door het FAVV

Overeenkomstig zijn controleprogramma voert het FAVV in de visafslagen inspecties en staalnames uit. De inspecties behelzen domeinen als hygiëne, infrastructuur, autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, beheer van dierlijke bijproducten, ...

¹³ Leidraad voor de toepassing van een aantal bepalingen van Verordening (EG) nr. 853/2004 inzake de hygiëne van levensmiddelen: punten 5.15 en 5.16.
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_nl.pdf

Het aantal monsternemingen en de te analyseren parameters worden bepaald op basis van een risicoanalyse .

Naast de inspecties en staalnames volgens het controleprogramma, voert het FAVV ook steekproefsgewijze controles uit van de visserijproducten ontvangen in de visafslagen. Het doel is na te gaan of de exploitant zijn verplichtingen m.b.t. de gezondheidsnormen naleeft (cfr. punt 5.1.2. van deze omzendbrief). In voorkomend geval verklaart de officiële dierenarts of de inspecteur / controleur van het FAVV de visserijproducten die niet aan de wettelijke voorschriften voldoen ongeschikt voor menselijke consumptie.

Voor wat betreft de omvang van de steekproef van de visserijproducten die worden onderworpen aan de steekproefsgewijze controle wordt een onderscheid gemaakt tussen de visafslagen met een grote aanvoer en deze met een kleinere aanvoer van visserijproducten:

1. grote visafslagen: dit zijn visafslagen waar per dag dat er aanvoer van visserijproducten plaatsvindt gemiddeld meer dan 10 ton visserijproducten worden aangevoerd.
In deze visafslagen vindt elke aanvoerdag een steekproefsgewijze controle plaats. Er worden ongeveer 10 ton visserijproducten gecontroleerd. Als de totale hoeveelheid aangevoerde visserijproducten minder dan 10 ton bedraagt, worden alle visserijproducten gecontroleerd.
Bij deze controles dienen verschillende aanvoerders aan bod te komen, bijzondere aandacht dient te worden besteed aan risicovollere vissoorten (bv. histaminerijke vissen die sneller aan bederf onderhevig zijn), ...
In de praktijk gaat het om de visafslagen te Oostende en te Zeebrugge.
2. kleine visafslagen: dit zijn visafslagen waar per dag dat er aanvoer van visserijproducten plaatsvindt gemiddeld 10 ton of minder visserijproducten worden aangevoerd.
In deze visafslagen wordt een gemiddelde jaarlijkse frequentie toegepast van één steekproefsgewijze controle per drie aanvoerdagen. Dit wordt wél zodanig gepland dat voorspelbaarheid van het controlebezoek wordt vermeden. Bij elke controle worden alle aanwezige visserijproducten gecontroleerd.
In de praktijk gaat het om de visafslag te Nieuwpoort.

6. Bijlagen

/

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	10/03/2014	Originele versie
2.0	Datum van publicatie	Regelgeving herziening