



**WETENSCHAPPELIJK COMITE
VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID
VAN DE VOEDSELKETEN**

ADVIES 20-2008

Betreft : Evaluatie van de autocontroleleids : aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel – Luik "Invoer" (dossier Sci Com 2008/12 – G-014).

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 13 juni 2008.

Samenvatting

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de autocontroleleids voor de aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel. De gids is bestemd voor alle bedrijven die aardappelen, groenten en fruit verwerken en voor alle bedrijven die actief zijn in de handel in niet versneden aardappelen, groenten en fruit en in gedroogde vruchten, noten, aardnoten en gedroogde specerijen.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectorale gevarenanalyse alsook de bemonsteringsplannen die voorkomen in de gids bestemd voor de invoerders van verse aardappelen, fruit, groenten en kruiden en van gedroogde plantaardige producten te evalueren.

Het Wetenschappelijk Comité apprecieert het feit dat rekening werd gehouden met de aanbeveling van Advies 40-2006, nl. om de vroegere gids G-015 betreffende de invoer van aardappelen, fruit en groenten samen te voegen met de gids G-014 betreffende de verwerking en de handel van diezelfde plantaardige producten. Het Comité doet evenwel enkele aanbevelingen bij de nieuwe versie van de gids. Het Comité uit met name zijn twijfels omtrent het gebruik van de parameter "Schillen voor consumptie" bij het vaststellen van de punten van aandacht (PVA) en de kritische controlepunten (CCP). Het meent dat analyses zouden moeten worden gedaan bij de invoerder, ook als die deelneemt aan een sectoraal bemonsteringsplan, en dat de plantaardige producten die het minst "risicovol" zijn toch een minimum aan gerichte analyses zouden moeten ondergaan. Het meent ook dat sommige ingevoerde plantaardige producten bij de invoerder zouden moeten worden bemonsterd om na te gaan of ze niet met virussen zijn verontreinigd indien geen voldoende garanties kunnen worden geboden door de leverancier.

Summary

Advice 20-2008 of the Scientific Committee of the FASFC : Self-control guide for the processing and the trade industry of potatoes, fruits and vegetables

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for the processing and the trade industry of potatoes, fruits and vegetables.

Sleutelwoorden

Gids, autocontrole, handel/invoer, verwerking, plantaardige producten.

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectorale gevarenanalyse alsook de bemonsteringsplannen die voorkomen in de gids bestemd voor de invoerders van verse aardappelen, fruit, groenten en kruiden en van gedroogde plantaardige producten te evalueren.

1.2. Wettelijke context

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

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 21 april 2008 en de plenaire zitting van 13 juni 2008,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De "Gids Autocontrole : aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel (G-014, versie 2, januari 2008)" werd ter goedkeuring ingediend bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Deze gids is een gezamenlijk initiatief van de volgende beroepsverenigingen :

- BELGAPOM : Beroepsvereniging voor Belgische handelaars en verwerkers van aardappelen ;
- FRESH TRADE BELGIUM : Belgische beroepsfederatie voor invoerders, uitvoerders en groothandelaars in groenten en fruit ;
- VEGEBE : Verbond van groenteverwerkende bedrijven en industriegroenten – Groothandelaars en exporteurs.

De gids is bestemd voor alle Belgische bedrijven (ambachtelijke en multinationale) die deel uitmaken van de aardappelen, groenten en fruit **verwerkende** industrie. Hij geldt concreet voor de bedrijven die aardappelen schillen en verwerken en voor de producenten van groenten- en fruitconserven, diepvriesgroenten en –fruit en 4^{de} gamma-groenten (gewassen, versneden en verpakte aardappelen, groenten en/of fruit).

De gids geldt eveneens voor de activiteiten van alle Belgische bedrijven (ambachtelijke en multinationale) die actief zijn in de **handel** in aardappelen, niet-versneden groenten en fruit en droge vruchten, noten, aardnoten en gedroogde specerijen. Dit omvat ook de activiteiten van veilingen en invoerders van verse groenten, fruit, kruiden en aardappelen en van gedroogde plantaardige producten.

De vorige versie van deze gids werd reeds door het Wetenschappelijk Comité geëvalueerd (Adviezen 61-2005, 18-2006 en 54-2006) en goedgekeurd door het FAVV.

Dit advies betreft de delen van de gids die betrekking hebben op de activiteiten van de invoerders van verse groenten, fruit, kruiden en aardappelen en van gedroogde plantaardige producten. De invoer van deze producten werd voordien behandeld in een aparte autocontrolegids : gids G-015. Die werd eveneens reeds door het Wetenschappelijk Comité geëvalueerd (Advies 40-2006). Voortaan zijn de importactiviteiten opgenomen in deze nieuwe versie van gids G-014.

3. Advies

Wat de fytosanitaire aspecten betreft, onderstreept het Wetenschappelijk Comité dat de invoer van plantaardige producten een risico inhoudt voor het binnenbrengen van schadelijke organismen (insecten, aaltjes, bacteriën, virussen...) op het Belgische grondgebied. Deze problematiek komt weliswaar aan bod in Hoofdstuk 14 maar als de invoerder alleen de hoofdstukken raadpleegt die specifiek verband houden met zijn invoeractiviteiten (Deel 8-I en Hoofdstuk 17) bestaat het gevaar dat hij alleen het aspect "voedselveiligheid" van de ingevoerde plantaardige producten in beschouwing neemt.

3.1. Gevarenanalyse (Hoofdstuk 17)

De gids vermeldt dat Hoofdstuk 17 niet van toepassing is als de monitoring van het ingevoerd of binnengebracht product voldoende wordt afgedekt door de sectorale bemonsteringsplannen. Het Wetenschappelijk Comité meent dat deze argumentering niet in aanmerking kan worden genomen en dat ook een minimale monitoring vereist is door de operator, zelfs als die deelneemt aan een sectoraal bemonsteringsplan.

In verband met de door de leverancier geboden conformiteitsgarantie zou melding moeten worden gemaakt van "**managementsysteem voor voedselveiligheid**" in de plaats van "voedselveiligheidssysteem"; in de eerste verwoording zit ook het begrip traceerbaarheid. Ook ware het verkieslijk om te spreken van "**conformiteitsgarantie van het product**" en niet van "kwaliteitsborging van het product" ; de eerste verwoording geeft duidelijk weer dat een wettelijk voorschrift met betrekking tot de voedselveiligheid moet worden nageleefd. Daarnaast meent het Wetenschappelijk Comité dat de aanwezigheid van een managementsysteem voor voedselveiligheid gecertificeerd zou moeten worden door een geaccrediteerde certificeringsinstelling en dat in alle gevallen waarin een dergelijk systeem aanwezig is en niet facultatief zoals de gids te verstaan geeft. Ten slotte zou ook het feit moeten worden onderstreept dat de aanwezigheid van een traceerbaarheidssysteem het ook mogelijk maakt garanties te bieden op het vlak van de voedselveiligheid en zou nader moeten worden ingegaan op wat wordt verstaan onder "afgetekende specificaties".

In verband met de gevoeligheid van het product zou moeten worden aangegeven dat vanwege de harmonisering van de MRL's op Europees vlak in de toekomst alleen rekening zou moeten worden gehouden met de kennisgevingen binnen het *Rapid Alert System for Food and Feed* (RASFF) om de impactfactor te bepalen omdat die met name de kennisgevingen van het FAVV zullen omvatten maar ook de kennisgevingen van de andere lidstaten. Deze aanbeveling geldt ook voor de bepaling van de gevoeligheid van een product ten aanzien van de eventuele aanwezigheid van zware metalen aangezien de normen in dat geval op Europees vlak zijn vastgelegd.

Wat de parameter "hoeveelheid consumptie per persoon" betreft, raadt het Wetenschappelijk Comité aan de bron van de gegevens die worden gebruikt om een onderscheid te maken tussen zgn. "Major" en "Minor" soorten groenten en fruit nader en gedetailleerd te omschrijven. Daarnaast moet worden aangestipt dat sommige personen een bepaalde vrucht/groente duidelijk meer eten dan andere ; idealiter moet dus rekening worden gehouden met de distributie van de consumptie of, althans, met een hoge consumptiewaarde, zoals het 95 percentiel, voordat rekening wordt gehouden met de blootstelling van "grote verbruikers".

Wat de combinatie betreft van de scores voor het bepalen van de punten van aandacht (PVA) en de kritische controlepunten (CCP) vermeldt de gids dat geen enkele analyse op residuen van gewasbeschermingsmiddelen moet worden gedaan voor groenten/fruit waarvan de globale score voor de vier factoren begrepen is tussen 4 tot en met 10. Dat betekent bijvoorbeeld dat een gemiddeld gevoelig product dat uit een derde land wordt ingevoerd niet geanalyseerd zou moeten worden. Het Wetenschappelijk Comité meent daarentegen dat groenten/fruit van die groep een minimumaantal gerichte analyses moeten ondergaan op residuen van gewasbeschermingsmiddelen. Deze aanbeveling geldt eveneens voor analyses op gehalten aan zware metalen en nitraten : de minst "risicovolle" plantaardige producten zouden ook in die gevallen een minimumaantal gerichte analyses moeten ondergaan.

Een aantal analysefrequenties zijn vastgelegd in verhouding tot de hoeveelheid ingevoerde plantaardige producten terwijl andere per jaar zijn vastgesteld. De frequenties zouden moeten zijn vastgelegd op grond van de aard van en de hoeveelheid ingevoerde plantaardige producten, met een minimaal aantal analyses per jaar.

Residuen van gewasbeschermingsmiddelen (Punt 17.1)

Wat de residuen van gewasbeschermingsmiddelen betreft, zou moeten worden vermeld dat de nieuwe, op Europees niveau geharmoniseerde, maximumwaarden voor residuen (MRL) met ingang van 1 september 2008 van toepassing zijn (zie Verordening (EG) nr.149/2008¹) en dus vanaf die datum moeten worden nageleefd. Ook ware het nuttig te vermelden dat daarnaast bij de invoer bepaalde toleranties in acht moeten worden genomen die overeenstemmen met de MRL die, bijvoorbeeld, van toepassing zijn voor plantaardige producten die niet in Europa werden geteeld en die worden ingevoerd. Sommige van die toleranties bij invoer zijn voortaan vastgelegd in Verordening (EG) nr. 149/2008 terwijl andere, net als vroeger, specifiek op Europees vlak worden geëvalueerd. Die nadere bepalingen zouden in de gids moeten worden opgenomen.

In verband met het schillen vóór consumptie wijst het Wetenschappelijk Comité erop dat het voor een aantal groenten en fruit niet zeker is dat ze inderdaad wel zijn geschild, zoals in de gids is vermeld (bijv. uien, witte en groene asperges, citroenschillen...). Het Comité meent dan ook dat deze parameter niet in aanmerking zou moeten worden genomen bij het vastleggen van de PVA en de CCP.

Bij globale scores van 11 tot en met 17 en van 18 tot en met 30, moeten volgens de gids gepaste analyses worden uitgevoerd om de naleving na te gaan van alle in de wetgeving vastgelegde MRL. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat dit onrealistisch is. Er zou moeten worden vermeld dat elke invoerder de te analyseren residuen van gewasbeschermingsmiddelen moet selecteren al naargelang van het plantaardige product (soort groente/fruit), het tijdstip van toediening van het gewasbeschermingsmiddel (voor of na de oogst), de termijn vóór de oogst, de productiewijze (vollegrond of kas), ... om zich toe te spitsen op de meest "risicovolle" combinaties van plantaardig product en gewasbeschermingsmiddel.

Zware metalen (Punt 17.2)

Wat de voor de gevoeligheid van het product toegekende scores betreft, meent het Wetenschappelijk Comité dat het verstandig zou zijn om ook rekening te houden met de productiewijze (hydrocultuur, kasteelt, vollegrondsteelt) en met de duur van de vegetatieperiode. Tevens zou een onderscheid moeten worden gemaakt tussen bladgroenten en wortelgroenten.

Nitraten (Punt 17.3)

Wat het nitraatgehalte van rucola betreft, zou de na te leven norm moeten worden vermeld (+ de bron) of, bij gebrek daaraan, een door de sector voorgestelde richtwaarde waaraan moet worden voldaan.

3.2. HACCP-plan (Deel 8-I)

In de tabel met een overzicht van de gevaren die samenhangen met aardappelen, groenten en fruit (tabel 8.1) zou het gevaar "Aanwezigheid van mycotoxinen" moeten worden toegevoegd voor de groenten omdat tomaten, selderij en wortelen bijvoorbeeld mycotoxinen kunnen bevallen die voortkomen van *Alternaria spp.* De gids zou ook de virustypes moeten vermelden die kunnen voorkomen op groenten en fruit (bijv. hepatitis A-virus, norovirus,

¹ Verordening (EG) nr. 149/2008 van 29 januari 2008 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad door vaststelling van de bijlagen II, III en IV met maximumresidugehalten voor onder bijlage I bij die verordening vallende producten.

rotavirus...). Daarnaast ware het nuttig aan te stippen dat patuline niet alleen van belang is voor appels maar ook voor peren en dus te vermelden "patuline op pomaceae" in plaats van "patuline op appels" (deze aanbeveling geldt ook voor andere plaatsen in de gids).

Bij de ontvangst van aardappelen wordt vermeld dat de kwaliteit en de versheid van de aardappelen visueel worden beoordeeld (cf. motivering gevaar 1). Het Wetenschappelijk Comité meent dat dit soort controle misschien niet volstaat voor variëteiten met gekleurd vruchtvlies. Ook is vermeld dat een "geschikte" bewaring dient plaats te vinden. De gids zou nader moeten aangeven wat wordt verstaan onder "geschikt" en daarbij met name moeten vermelden dat de aardappelen in het donker moeten worden bewaard.

Bij de ontvangst van fruit zou moeten worden vermeld dat een andere maatregel om patulineproductie in pomaceae te voorkomen erin bestaat de opslagtermijn zo kort mogelijk te houden (cf. motivering gevaar 4 en aanbeveling ook geldig voor PVA nr. 6).

Wat de ontvangst betreft van gedroogde vruchten, gedroogde groenten, noten en aardnoten wordt vermeld dat die een "duidelijk lichamelijk ongemak" kunnen veroorzaken. Die uitspraak zou moeten worden verbeterd aangezien sommige allergenen bij bepaalde personen ernstige gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid en bij anafylactische shock zelfs dodelijk kunnen zijn. Daarnaast moet worden aangestipt dat sulfiet alleen allergische reacties kan uitlokken bij een concentratie van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l.

Onder het punt van aandacht "Aanwezigheid van residu's van bestrijdingsmiddelen" zou naast de controle van de teeltfiche ook moeten worden vermeld dat men aan de leverancier moet vragen of hij beschikt over een traceerbaarheidssysteem waarvan het goed functioneren werd gecontroleerd.

In verband met het afvalbeheer meent het Wetenschappelijk Comité dat het beheer van aardappelafval een punt van aandacht zou moeten zijn, in plaats van een basisvoorwaardenprogramma (= goede hygiëne- en productiepraktijken) omdat dit afvalproduct een groter fyto-sanitair gevaar kan inhouden. Zo bepaalt Richtlijn 2007/33/EG² bijvoorbeeld dat aardappelen die besmet zijn verklaard met aardappelcysteaaltjes en die bestemd zijn voor industriële verwerking of sortering moeten worden geleverd aan een verwerkings- of sorteerbedrijf met geschikte en officieel erkende afvalverwijderingsmethoden en waarvan is vastgesteld dat zij geen risico op verspreiding van aardappelcysteaaltjes inhouden.

3.3. Productanalyses (Hoofdstuk 9)

Hoewel de eventuele aanwezigheid van virussen, terecht, werd ingeschat als een relevant gevaar voor bepaalde ingevoerde groente- en fruitsoorten (cf. deel 8-I, tabel 8.1.) lijkt de gids niet te voorzien in bemonsteringen die tot doel hebben na te gaan of deze virussen niet voorkomen op ingevoerde plantaardige producten. Dat zou nochtans wel zo moeten zijn. Er zouden bij de invoerder gerichte controles moeten uitgevoerd om de eventuele aanwezigheid van deze virussen op te sporen wanneer de leverancier geen voldoende garanties kan geven (cf. hoofdstuk 9, punt 9.2).

De gids zou ook nader moeten ingaan op de manier waarop de verschillende ingevoerde plantaardige producten worden bemonsterd en geanalyseerd volgens de drie erin vermelde sectorale bemonsteringsplannen (industriegroenten, aardappelen, verse groenten en fruit).

Het sectorale bemonsteringsplan van het Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT) voor verse groenten en fruit is onvoldoende gedetailleerd. Er is thans niet aangegeven welke parameters onderzocht moeten worden (residuen van bestrijdingsmiddelen, zware metalen, ...) en evenmin op welke matrices en met welke frequentie die analyses moeten worden uitgevoerd. Dit dient beter gespecificeerd te worden.

² Richtlijn 2007/33/EG van 11 juni 2007 betreffende de bestrijding van het aardappelcysteaaltje en houdende intrekking van Richtlijn 69/465/EEG.

Wat de chemische kwaliteit van de eindproducten betreft, geeft de gids te verstaan dat de overschrijding van de voor bepaalde voedseladditieven vastgestelde *quantum satis* een chemisch gevaar zou kunnen inhouden voor de voedselveiligheid (cf. tabel 9.18). Met de term *quantum satis* wordt echter een hoeveelheid aangeduid die voldoende/nodig is om een welbepaald specifiek effect op de fysisch-chemische kenmerken van een levensmiddel te verkrijgen (bijv. kleuren van een levensmiddel). Die hoeveelheid is in geen geval een maximumwaarde die niet mag worden overschreden omdat dit nefaste gevolgen zou hebben voor de gezondheid van de consumenten. De gids zou in die zin moeten worden aangepast en er zou evenwel moeten worden aangestipt dat het bedrijf de kleinste hoeveelheid van een voedseladditief moet gebruiken die nodig is om het gewenste effect te verkrijgen.

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité apprecieert het feit dat rekening werd gehouden met de aanbeveling van Advies 40-2006, nl. om de vroegere gids G-015 betreffende de invoer van aardappelen, fruit en groenten samen te voegen met de gids G-014 betreffende de verwerking en de handel van diezelfde plantaardige producten. Het Comité doet evenwel enkele aanbevelingen bij de nieuwe versie van de gids. Het Comité uit met name zijn twijfels omtrent het gebruik van de parameter "Schillen voor consumptie" bij het vaststellen van de punten van aandacht (PVA) en de kritische controlepunten (CCP). Het meent dat analyses zouden moeten worden gedaan door de invoerder, ook als die deelneemt aan een sectoraal bemonsteringsplan en dat de plantaardige producten die het minst "risicovol" zijn toch een minimum aan gerichte analyses zouden moeten ondergaan. Het meent ook dat sommige ingevoerde plantaardige producten bij de invoerder zouden moeten worden bemonsterd om na te gaan of ze niet met virussen zijn verontreinigd indien geen voldoende garanties kunnen worden geboden door de leverancier.

Voor het Wetenschappelijk Comité,

Prof. Dr Ir André Huyghebaert
Voorzitter

Brussel, 13 juni 2008

Referenties

FAVV, 2005. *Advies 61-2005 van het Wetenschappelijk Comité*. Wetenschappelijke evaluatie van de "Gids Autocontrole : aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel" (dossier Sci Com 2005/45).

FAVV, 2006. *Advies 18-2006 van het Wetenschappelijk Comité*. Wetenschappelijke evaluatie van de aanvulling "Water" bij de "Gids autocontrole : aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel" (dossier Sci Com 2006/05).

FAVV, 2006. *Advies 40-2006 van het Wetenschappelijk Comité*. Wetenschappelijke evaluatie van de "Gids autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid bij de invoer van fruit, groenten en primeurs" (dossier Sci Com 2006/31).

FAVV, 2006. *Advies 54-2006 van het Wetenschappelijk Comité*. Evaluatie van de bijlagen "productsteekkaarten diervoeders" bij de gids G-014 "verwerking van aardappelen, groenten en fruit" (dossier Sci Com 2006/50).

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden :

V. Baeten, D. Berkvens, C. Bragard, J.-P. Buts, P. Daenens, G. Daube, J. Debevere, P. Delahaut, K. Dewettinck, K. Dierick, R. Ducatelle, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, J. Lammertyn, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, J. Van Hoof, C. Van Peteghem

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt het wetenschappelijk secretariaat en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies. De werkgroep was samengesteld uit :

Leden van het Wetenschappelijk Comité	B. Schiffers (verslaggever), A. Huyghebaert, C. Bragard
Externe experts	-

Wettelijk kader van het advies

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8 ;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen ;

Huishoudelijk reglement bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 27 maart 2006.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.