



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

ADVIES 29-2008

Betreft: Evaluatie van de gids Autocontrole en Traceerbaarheid Vissector (dossier Sci Com 2008/21).

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 14 november 2008.

Samenvatting

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de 'Gids Autocontrole en Traceerbaarheid Vissector'. De gids is bestemd voor alle productiebedrijven in de sector levensmiddelenindustrie, welke levensmiddelen vervaardigen die kunnen omschreven worden als visserijproducten. Visserijproducten zijn alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren, levende mariene buikpotigen, en alle zoogdieren, reptielen en kikkers), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectorale gevarenanalyse alsook de bemonsteringsplannen die voorkomen in de gids te evalueren.

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de gevarenanalyse onvoldoende is uitgewerkt en de bedrijven niet toelaat om op zelfstandige basis een specifiek HACCP-plan uit te werken en te implementeren. Het raadt dan ook aan om voor de verschillende technologieën die toegepast worden in de vissector, een uitgebreide gevarenanalyse uit te voeren en te implementeren in het hoofdstuk '5.3. HACCP specifiek'. Wat betreft de verificatie van de doelmatigheid van de reiniging en ontsmetting wenst het Wetenschappelijk Comité te benadrukken dat de interpretatie van de resultaten van de beschreven methode teruggelinkt moet worden naar het type levensmiddel dat geproduceerd wordt. Verder wordt aangeraden om een sectorieel monsternamenplan uit te werken voor de sector.

Summary

Advice 29-2008 of the Scientific Committee of the FASFC: Self-control guide for the fish sector

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for the fish sector.

Sleutelwoorden

Autocontrolegids, vis, visserijproducten, traceerbaarheid

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de "Gids Autocontrole en Traceerbaarheid Vissector" te evalueren om na te gaan of de sectoriële gevarenanalyse voldoet. Ook over bemonsterings- en analysegevallen, beschreven in de gids, wordt er een advies gevraagd. Daarnaast wordt het Wetenschappelijk Comité gevraagd om een aantal specifieke vragen van wetenschappelijke aard te willen beantwoorden.

1.2. Wettelijke context

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

Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 13 oktober 2008 en de plenaire zitting van 14 november 2008;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De "Gids Autocontrole en Traceerbaarheid Vissector (G-032, draftversie 2)" werd ter goedkeuring ingediend bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Deze gids is een initiatief van de beroepsvereniging "Vis en Gezond" en is bedoeld voor alle productiebedrijven in de sector levensmiddelenindustrie, welke levensmiddelen vervaardigen die kunnen omschreven worden als visserijproducten. Visserijproducten zijn 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), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen (Europees Parlement en de Raad, 2004).

3. Advies

3.1. Reiniging en ontsmetting (paragrafen 4.1.6.5. en 4.1.6.6.)

Bovenvermelde paragrafen geven een overzicht van de verschillende methoden voor reiniging en ontsmetting. Een tekortkoming in de gids met betrekking tot deze hoofdstukken is het feit dat niet vermeld wordt voor welke specifieke toepassingen deze technieken kunnen gebruikt worden. Bij 'reiniging door onderdompeling' wordt verdunning van het reinigingsproduct als een nadeel beschreven. Het Wetenschappelijk Comité is van oordeel dat er geen verdunning van het reinigingsproduct optreedt, maar een verlies van product. Op pagina 81 wordt in paragraaf '4.1.6.6. Ontsmetting' vermeld dat ontsmettingsmiddelen al dan niet

gecombineerd worden met het reinigingsmiddel in hetzelfde product, terwijl op pagina 84 wordt vermeld dat de reiniging en ontsmetting afzonderlijk toegepast moeten worden. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om hierover consequent te zijn. Onder 'andere fysische ontsmettingstechnieken' dient te worden vermeld dat het gebruik van ioniserende straling enkel wordt toegepast in erkende instituten. Met betrekking tot de chemische ontsmetting worden vier parameters opgesomd die de activiteit van de ontsmettingsmiddelen bepalen. 'Het type ontsmettingsmiddel' dient aan deze lijst als vijfde en belangrijkste parameter te worden toegevoegd. Gezien het beperkte gebruik en gekendheid van de technieken 'fumigatie en fogging' dient in de gids bijkomende uitleg m.b.t. deze technieken te worden opgenomen. Met betrekking tot 'andere technieken' (p 83) dient te worden gespecificeerd dat naast een behandeling met chloorgas (Cl₂) ook ClO₂ kan worden toegepast. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om de verschillende stappen van reiniging en ontsmetting (p 83) uit te leggen.

Bijlage 4.1-1 bevat fouten, namelijk resultaten die op basis van het gehanteerde criterium onaanvaardbaar zijn en die als aanvaardbaar worden aangeduid. Bijlage 4.1-2 is zeer onduidelijk en moeilijk te interpreteren. Er dient een interpretatie aan deze bijlage te worden toegevoegd. Bijlage 4.1-3 dient ter illustratie te worden ingevuld en geïnterpreteerd. Het is niet duidelijk waarom deze bijlage uit 3 tabellen bestaat.

3.2. Verificatie van de doelmatigheid van reiniging en ontsmetting (paragraaf 4.1.6.11.)

De gids beschrijft een methode op basis van klassen voor de verificatie van de reiniging en ontsmetting. Het Wetenschappelijk Comité wenst te benadrukken dat een dergelijk systeem voor interpretatie vatbaar moet zijn en teruggekoppeld moet worden naar het type levensmiddel dat geproduceerd wordt. Zo is bijvoorbeeld de situatie anders voor een bedrijf waarin verse visfilet wordt geproduceerd, dan voor een bedrijf waarin een kant-en-klaar visgerecht wordt geproduceerd.

Het Wetenschappelijk Comité gaat niet akkoord met de stelling 'wissel regelmatig van plaats voor de monsterneming'. Bij het opstellen van het plan voor reiniging en ontsmetting dient te worden nagegaan wat de kritische controlepunten binnen de reiniging en ontsmetting zijn (bv. naden, ellebogen, draaiende assen). Het is dan ook aangewezen om op deze punten steeds een controle uit te voeren. Daarnaast is het ook nodig om op regelmatige basis na te gaan of er geen nieuwe kritische controlepunten met betrekking tot reiniging en ontsmetting zijn ontstaan.

Onder '4.1.6.11.1. Contactstaalneming' wordt gesuggereerd om het totaal kiemgetal te bepalen bij 30°C, terwijl voornamelijk psychrotrofe kiemen achterblijven. Het is dan ook aangewezen om het totaal kiemgetal bij 22°C te bepalen. Daarnaast wordt eveneens gesuggereerd om als bebroedingstijd meestal 24 uur te hanteren. Deze tijdsperiode is afhankelijk van de geanalyseerde parameter en is bijvoorbeeld langer voor gisten en schimmels. Voor de contactstaalname worden enkel 'totaal aëroob kiemgetal' en '*Enterobacteriaceae*' vermeld. Het Wetenschappelijk Comité wenst echter te benadrukken dat deze parameters moeten gekozen worden in functie van de producten die in het bedrijf geproduceerd worden. Zo dient in een bedrijf dat zure producten maakt de parameter 'gisten en schimmels' opgevolgd te worden.

Onder '4.1.6.11.3. Overige (snelle) technieken' wordt vermeld dat een impedantiemeting geschikt is voor de kwaliteitscontrole van afgewerkte producten. Het Wetenschappelijk Comité gaat niet akkoord met deze stelling.

3.3. HACCP (Hoofdstuk 5.)

Het hoofdstuk HACCP is opgedeeld in een algemeen en een specifiek stuk. Het algemene stuk geeft een goede weergave van de verschillende stappen van een HACCP-plan. Het specifieke stuk daarentegen is zeer moeilijk toegankelijk wegens het gebruik van zeer veel bijlagen. Het Wetenschappelijk Comité dringt dan ook aan om de bijlagen te integreren in het specifieke deel van het hoofdstuk en op deze manier de transparantie en praktische bruikbaarheid te verhogen.

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de gevarenanalyse onvoldoende is uitgewerkt. Er dient in de gids te worden opgenomen wat de ernst en de frequentie is van de gevaren die in visserijproducten worden teruggevonden. De paragraaf betreffende de gifstoffen (p 126-127) is onvoldoende gedetailleerd en dient duidelijk te vermelden welke toxines het gevaarlijkst zijn. Ook de tekst betreffende de chemische gevaren (p 127) is onvolledig, aangezien belangrijke contaminanten die voorkomen in vis ontbreken (bijvoorbeeld malachietgroen, PCB's, dioxines, gebrommeerde en geperfluoreerde contaminanten). In het onderdeel '5.3. HACCP specifiek' wordt geen specifieke beschrijving van de gevaren die voorkomen in visserijproducten gegeven. Bij de gevaren dienen eveneens de allergenen vermeld en besproken te worden. Onder chemische gevaren (5.3.3.1.2.) wordt in de laatste paragraaf het gebruik van additieven besproken. Het Wetenschappelijk Comité gaat niet akkoord met het voorbeeld dat gegeven wordt, namelijk sorbaten in garnalen, aangezien in garnalen meestal benzoaten gebruikt worden. Ook de term verse visserijproducten is niet correct, omdat het in dit geval gaat om gekookte garnalen. De term 'verse' dient dan ook geschrapt te worden. Onder fysische gevaren (5.3.3.1.3.) wordt in de gids vermeld dat er weinig fysische gevaren verbonden zijn aan de grondstof vis. Het Wetenschappelijk Comité is het niet eens met deze stelling, aangezien graten in visfilet een belangrijk fysisch gevaar zijn. Daarnaast wordt de vissector gekenmerkt door een belangrijke mechanisatie, die fysische gevaren met zich mee brengt. Metaaldetectie is dan ook zeer belangrijk in de vissector. Het Wetenschappelijk Comité meldt eveneens het foutieve gebruik van de term furan/furanen. Soms wordt de term gebruikt om PCDF aan te duiden, soms om nitrofuran aan te duiden. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om dit recht te zetten. Onder microbiologische gevaren verbonden aan de be- en verwerking (5.3.3.2.1.) dient voor *Clostridium botulinum* de zin tussen haakjes vervangen te worden door 'de psychrotrofe, niet-proteolytische *Clostridium botulinum* type B, E en F'. In hetzelfde onderdeel dient met betrekking tot de hittestabiele toxinen vermeld te worden dat het gaat om het emetisch toxine van *Bacillus cereus*. In de gids wordt ook geen melding gemaakt van het diepvriezen van maatjesharing voor het afdoden van de haringworm.

Met betrekking tot marineren dient er in de gids en in de bijlagen een onderscheid gemaakt te worden tussen zuur en niet-zuur marineren. Beide methoden leiden tot een verschillende product met verschillende gevaren.

Het Wetenschappelijk Comité gaat niet akkoord met de zin 'Wettelijk voorziene maximale concentraties dienen slechts zelden als CCP beheerst te worden' (p 148). Wettelijk voorziene maximale concentraties dienen namelijk als CCP beheerst te worden als een afwijking nadelig kan zijn voor de voedselveiligheid, bijvoorbeeld voor de additieven die een rol spelen in de chemische conservering.

In bijlage 5.2-1 ontbreekt de pathogeen *Vibrio cholerae* die een risico kan zijn in tropische vissoorten. Daarnaast bevat de tabel een aantal fouten met betrekking tot de condities waaronder groei kan optreden. Zo wordt bijvoorbeeld voor *Vibrio parahaemolyticus* 12,8°C als minimumtemperatuur vermeld in de gids, terwijl dit 5°C is.

Bijlage 5.2-2 (Specifieke beheersmaatregelen voor microbiologische gevaren) heeft betrekking op vlees en vleesproducten, terwijl het toegepast dient te zijn op visserijproducten. Daarnaast bevat deze bijlage verschillende wetenschappelijke onjuistheden. Een aantal voorbeelden van fouten zijn (deze lijst is niet volledig):

- er wordt een foutieve definitie voor z-waarde gegeven;
- de naamgeving van de micro-organismen die in tabel 8 gebruikt wordt is niet steeds correct (bv. *Zygosacharomyces rouxii* i.p.v. *Sacharomyces rouxii*);
- tabel 11 bevat fouten en tegenstrijdigheden;
- de beschreven a_w van waterige oplossingen van suikers zijn niet correct (tabel 13);
- pH's lager dan 4,2 worden gebruikt in de vissector (p 20) bijvoorbeeld voor rolmops;
- de pH minima en pH maxima voor groei die beschreven zijn in tabel 15 zijn niet actueel en dienen te worden aangepast.

Het is ook aangewezen om in deze bijlage een tabel op te nemen met de hiteresistentie van microbiële gifstoffen. Deze informatie is nodig voor het inschatten van de risico's verbonden aan het voorkomen van deze gifstoffen. Ook de basisprincipes van chemische conservering worden niet toegelicht in bijlage 5.2-2. Gezien het belang van de chemische conservering voor de vissector dient deze informatie in de bijlage te worden opgenomen. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om deze bijlage aan te passen aan de vissector, te actualiseren en de wetenschappelijk onjuistheden en/of onvolledigheden recht te zetten.

Bijlage 5.3.3/1 is wetenschappelijk correct, maar omwille van haar omvangrijkheid niet praktisch te gebruiken. Het Wetenschappelijk Comité vraagt om deze bijlage te beperken tot de soorten die geconsumeerd worden in onze streken en een vertaling te voorzien van de Latijnse namen.

In de voorbeelden voor risicotaxatie (bijvoorbeeld bijlage 5.3.6-6) wordt onvoldoende ingegaan op de gevaren verbonden met het verpakken van de afgewerkte producten.

Met betrekking tot de risicotaxatie (bijlagen 5.3.6-1 t.e.m. 5.3.6-7) is het Wetenschappelijk Comité van oordeel dat onvoldoende wordt toegelicht waarom een bepaalde inschatting van de frequentie en de ernst wordt gegeven. Bovendien worden verschillende gevaren foutief ingeschat. Enkele voorbeelden van wetenschappelijke onjuistheden zijn (deze lijst is niet volledig):

- het effect van chemische gevaren aanwezig in vis wordt als zeer beperkt ingeschat, terwijl in de bijhorende voetnoot vermeld wordt dat chemische verontreiniging ernstige gevolgen kan hebben (bijlage 5.3.6-1);
- tijdens het beijzen worden geen chemische gevaren beschouwd (bijlage 5.3.6.-2 en andere);
- de injectie van pekkel wordt niet beschouwd als een PVA, terwijl de voedselvoeligheid van het product afhangt van de hoeveelheid pekkel die wordt toegediend (bijlage 5.3.6-6 en 5.3.6-7);
- tijdens het roken worden geen chemische gevaren beschouwd (bijlage 5.3.6-7).

Bijlagen 5.3.7-2 t.e.m. 5.3.7-13 (beheersmethodes) bevatten verschillende wetenschappelijke onjuistheden, terwijl belangrijke informatie ontbreekt. Enkele voorbeelden van wetenschappelijke onjuistheden zijn (deze lijst is niet volledig):

- bij het pekelen wordt niet vermeld dat de verhouding pekels/vis belangrijk is bij het langdurig pekelen (bijlage 5.3.7-2);
- de normen en toleranties voor de controles zijn niet correct en enkel toepasselijk voor *Listeria monocytogenes*, maar niet voor bijvoorbeeld gisten en schimmels (bijlage 5.3.7-2);
- het gebruik van MAP (Modified Atmosphere Packaging) heeft weldegelijk een effect op gerookte vis en het effect is afhankelijk van de temperatuur van het roken en de a_w -waarde (bijlage 5.3.7-3);
- voor pasteurisaties is het aangewezen om de P-waarde te definiëren en te gebruiken i.p.v. de F-waarde (bijlage 5.3.7-5);
- een $F^{10}_{90} = 10$ is enkel voldoende voor het uitschakelen van psychrotrofe *Clostridium botulinum* sporen (bijlage 5.3.7-5);
- in de praktijk wordt een $F^{10}_{121,1} = 3$ gehanteerd, maar voor het vermijden van bederf is dit onvoldoende (bijlage 5.3.7-6);
- de normen en toleranties voor koeling zijn te veel toegespitst op *Clostridium botulinum*, terwijl er geen rekening wordt gehouden met *Clostridium perfringens* die onder de beschreven normen en toleranties nog steeds kan uitgroeien (bijlage 5.3.7-8);
- er dient in de correctieve acties voor de koudeketen te worden gespecificeerd of het om producttemperatuur of luchttemperatuur gaat (bijlage 5.3.7-12);
- het gebruik van bewaarmiddelen is weldegelijk een CCP, aangezien het gebruik de veiligheid van de producten garandeert (bijlage 5.3.7-13);
- het gebruik van nitraat en de mogelijke aanwezigheid van nitriet dient verder te worden toegelicht (bijlage 5.3.7-13).

Het wetenschappelijk Comité is van oordeel dat de gids onvoldoende informatie bevat die de bedrijven toelaat de CCP's en PVA's vast te leggen. Daarnaast dient de gids een overzicht van de CCP's en PVA's te bevatten, i.p.v. deze op te nemen in de bijlagen. Op basis van de beschikbare flowdiagrammen dient een gevarenanalyse voor de verschillende technologieën die toegepast worden in de vissector, te worden uitgevoerd en geïntegreerd in het hoofdstuk '5.3. HACCP specifiek'.

3.4. Bemonsterings- en analyseplan (Hoofdstuk 7.)

Het Wetenschappelijk Comité is van oordeel dat dit hoofdstuk niet coherent geschreven is. Zo worden bijvoorbeeld sommige gevaren toegelicht terwijl andere belangrijke gevaren voor de vissector niet worden beschreven (bv. zware metalen, PAK's, malachietgroen).

Met betrekking tot de microbiologische gevaren vraagt het Wetenschappelijk Comité om het stuk over het totaal kiemgetal te herwerken, aangezien deze tekst veel wetenschappelijke onjuistheden bevat. Enkele voorbeelden: 'aërobe psychrotrofe kiemflora op 22°C' dient vervangen te worden door 'aërobe psychrofiële kiemflora op 22°C', 'anaërobe sporenvormers' dient vervangen te worden door 'anaërobe sporen'.

Het Wetenschappelijk Comité vraagt om het gebruik van *Clostridium perfringens* en *Bacillus cereus* als indicator organismen (p165) toe te lichten in de gids.

Met betrekking tot de chemische gevaren dient voor histamine in plaats van een volledig symptomenbeeld te geven, vermeld te worden dat het pseudo-allergische reacties veroorzaakt. Met betrekking tot PCB's, wordt het verschil tussen PCB's en

dioxineachtige PCB's onvoldoende uitgelegd. Het maximumgehalte voor dioxines en dioxineachtige PCB's is 8 pg WHO PCDD/PCDF-TEQ/g i.p.v. 4 pg WHO PCDD/PCDF-TEQ/g. In de paragraaf met betrekking tot totale vluchtige basen (TVB) dient de doelstelling van de TVB-analyse vermeld te worden.

De paragraaf met betrekking tot de complexiteit van de analysemethode is volgens het Wetenschappelijk Comité niet relevant voor deze gids.

Het Wetenschappelijk Comité is van oordeel dat het bemonsterings- en analyseplan onvoldoende is uitgewerkt. Bovendien is de voorliggende gids onvoldoende uitgewerkt om de stabiliteit van de producten in te schatten en bijgevolg het bemonsterings- en analyseplan te beoordelen.

3.5. Overige opmerkingen

Het wetenschappelijk Comité vraagt een grondige herziening van de Franse en Nederlandstalige versie van de gids op taalfouten en op afwijkingen tussen beide taalversies. De gids bevat veel verwijzingen naar websites en het Wetenschappelijk Comité raadt aan om telkens te vermelden wat op de website kan teruggevonden worden. In paragraaf '4.1.7.5.1. Bestrijding van knaagdieren' dient te worden verwezen naar de toegelaten rodenticiden die vermeld worden op de website van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité is de mening toegedaan dat de gevarenanalyse onvoldoende is uitgewerkt en de bedrijven niet toelaat om op zelfstandige basis een specifiek HACCP-plan uit te werken en te implementeren. Het raadt dan ook aan om voor de verschillende technologieën die toegepast worden in de vissector, een uitgebreide gevarenanalyse uit te voeren en te implementeren in hoofdstuk '5.3. HACCP specifiek'. Daarnaast dienen de wetenschappelijke onjuistheden die voorkomen in de gids te worden rechtgezet. Wat betreft de verificatie van de doelmatigheid van de reiniging en ontsmetting wenst het Wetenschappelijk Comité te benadrukken dat de beschreven methode voor interpretatie vatbaar moet zijn en teruggekoppeld moet worden naar het type levensmiddel dat geproduceerd wordt. Verder wordt aangeraden om een sectorieel monsternameplan uit te werken voor de sector.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 24 november 2008

Referenties

Europees Parlement en de Raad, 2004. 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 oorsporong.

ICMSF, 1996. Microorganisms in Foods 5. Characteristics of Microbial Pathogens, Blackie Academic & Professional, London, 513p.

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 ontwerp advies. De werkgroep was samengesteld uit:

Leden Wetenschappelijk Comité	J. Debevere (verslaggever), P. Daenens, K. Dewettinck, L. Pussemier
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.