



## Omzendbrief met betrekking tot de controles van visserijproducten in de visafslagen

Referentie	PCCB/S32/1168818	Datum	<a href="#">15/01/2021</a>
Huidige versie	<a href="#">24.0</a>	Van toepassing vanaf	<a href="#">Datum van publicatie</a>
Trefwoorden	Visserijproducten, visafslagen, officiële controles, autocontrole.		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
<del>De Smedt Griet, attaché</del> <a href="#">Van Vooren Tom, adviseur</a>	<del>Diricks Herman</del> <a href="#">Heymans Jean-François, directeur-generaal a.i.</a>

### 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. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten 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](#)

~~Wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel.~~

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**

Autocontrolelegids 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 filtrerende dieren zijn, verzameld buiten de ingedeelde productiegebieden](#)), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen ~~(definitie volgens verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage I, 3.1).~~

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 ~~(definitie volgens verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage I, 3.5).~~

Bewerkte visserijproducten: onverwerkte visserijproducten die een behandeling hebben ondergaan waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd, zoals strippen, koppen, in moten verdelen, fileren, en hakken ~~(definitie volgens verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage I, 3.6).~~

Verwerkte visserijproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van visserijproducten of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten ~~(definitie volgens verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage I, 7.4).~~

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 ~~(definitie volgens verordening (EG) nr. 852/2004: artikel 2, punt 1, m).~~

## 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](#) ~~(EG) nr. 854/2004~~ en [uitvoeringsverordening \(EU\) 2019/627](#). Het FAVV ~~dient voert~~ in visafslagen regelmatige controles (inspecties) uit ~~te voeren~~, [controleert](#) de naleving door de exploitant van de vereisten m.b.t. de gezondheidsnormen ~~(cfr. verordening (EG) nr. 853/2004)~~ steekproefsgewijs ~~te controleren~~ en [voert](#) controles uit ~~te voeren~~ m.b.t. residuen en contaminanten, en eventueel ook m.b.t. de microbiologische toestand van de visserijproducten.

~~Sedert 1976<sup>4</sup> bestond in België de verplichting dat elke partij visserijproducten die werd aangevoerd in een visafslag door een officiële dierenarts na een door hem gevoerd onderzoek van elke partij geschikt moest worden verklaard voor menselijke consumptie alvorens de visserijproducten verder in de handel mochten worden gebracht. Dit was gekend als de "viskeuring".~~

~~Gezien deze vorm van officiële controle niet geheel overeenstemt met de steekproefsgewijze controles die worden voorgeschreven door verordening (EG) nr. 854/2004 en met het oog op de volledige responsabilisering van de exploitanten, werd de betreffende Belgische reglementering op dat vlak gewijzigd. Via het KB van 07.02.2014 tot wijziging van het KB van 22.12.2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke~~

<sup>4</sup>Via het thans opgeheven koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis.

~~consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong wordt m.n. vanaf 10.03.2014 de tot dan geldende viskeuring vervangen door een nieuw systeem van officiële controles.~~

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 ~~Er wordt niet langer voorzien in de systematische controle van elke partij visserijproducten. Het FAVV zal de visserijproducten, nadat de visserijproducten~~ ze door de exploitant van de visafslag in versheidsklassen zijn ingedeeld, ~~voortaan steekproefsgewijs controleren.~~ 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<sup>2</sup>, de betrokken visserijproducten in te delen in versheids- en grootteklassen, dienen de exploitanten ook de vereisten na te leven van de andere Europese verordeningen ~~van het zgn. "hygiënepakket"~~<sup>3</sup> ~~dat sedert 01.01.2006 van toepassing is.~~

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. ~~Verordening (EG) nr. 852/2004 legt de algemene hygiënevoorschriften vast voor alle levensmiddelenbedrijven, inbegrepen de visafslagen<sup>4</sup>. Verordening (EG) nr. 853/2004 legt bijkomend specifieke hygiënevoorschriften vast voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, waaronder visserijproducten<sup>5</sup>.~~

In dit kader wordt tevens vereist dat in de visafslagen een autocontrolesysteem wordt toegepast<sup>6</sup> 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.

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 van het hygiënepakket 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<sup>7</sup>. Exploitanten moeten er met name voor zorgen dat visserijproducten die voor menselijke consumptie in

<sup>2</sup> Verordening (EG) nr. 2406/96 van de Raad van 26 november 1996 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten.

<sup>3</sup> De Europese regels in verband met de voedselketen zijn voor een belangrijk deel vastgelegd in de verordeningen van het zgn. "hygiënepakket": Verordeningen (EG) nr. 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005 (microbiologische criteria), 2074/2005 (uitvoeringsmaatregelen) en uitvoeringsverordening (EU) 2019/627/2076/2005 (overgangsmaatregelen).

<sup>4</sup> Verordening (EG) nr. 852/2004: bijlage II.

<sup>5</sup> Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie VIII.

<sup>6</sup> Verordening (EG) nr. 852/2004 (artikel 5) en het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

<sup>7</sup> Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V.

de handel worden gebracht, naargelang van de aard van het product of de soort, voldoen aan volgende ~~de~~ normen:

1. microbiologische criteria: de microbiologische criteria<sup>8</sup> moeten worden nageleefd.  
In tegenstelling tot verse (onverwerkte) visserijproducten, waarvoor momenteel ~~Momenteel bestaan er~~ geen reglementair vastgelegde microbiologische criteria bestaan, voor verse (onverwerkte) visserijproducten, zijn er vvoor gekookte garnalen ~~bestaat w~~el een wettelijke normen<sup>9</sup> ~~voor Salmonella~~.
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 ~~het bedrijfsleven~~ en de verordening legt de te hanteren criteria vast.
3. histamine: exploitanten moeten ervoor zorgen dat de grenswaarden<sup>40</sup> 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<sup>44</sup> 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.
- ~~5-6.~~ 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<sup>42</sup>. Ten slotte zijn nog een aantal praktische regels terug te vinden in een leidraad<sup>13</sup> die door de Europese Commissie werd gepubliceerd.

<sup>8</sup> Het gaat om overeenkomstig verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische criteria.

<sup>9</sup> Verordening (EG) nr. 2073/2005 (microbiologische criteria voor levensmiddelen): bijlage I, hoofdstuk I, 1.16.

<sup>40</sup> Verordening (EG) nr. 2073/2005 (microbiologische criteria voor levensmiddelen): bijlage I, hoofdstuk I, 1.26.

<sup>44</sup> Verordening (EG) nr. 2074/2005 (uitvoeringsmaatregelen): bijlage II, sectie II, hoofdstuk I, punt 1.

6.7. 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 spierverlammende 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<sup>14</sup> en voldoen aan de vastgestelde maximumnormen<sup>15</sup> 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 ~~vinden plaats met een frequentie van 4x per jaar en~~ behelzen domeinen als hygiëne, infrastructuur, autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, beheer van dierlijke bijproducten/afvalbeheer, ...

Het aantal monsternemingen en de te analyseren parameters worden bepaald op basis van een risicoanalyse ~~De staalnames zijn gericht op het opsporen van residuen (bv. sorbinezuur in gekookte garnalen), contaminanten (bv. zware metalen, dioxines) en mariene biotoxines.~~

<sup>12</sup> Verordening (EG) nr. 2074/2005 (uitvoeringsmaatregelen): bijlage II, sectie I.

<sup>13</sup> 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](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_nl.pdf)

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelaw/docs/guidance\\_doc\\_853-2004\\_nl.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelaw/docs/guidance_doc_853-2004_nl.pdf)

<sup>14</sup> Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie VII.

<sup>15</sup> Verordening (EG) nr. 853/2004: bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, punt 2.

Naast de inspecties en staalnames volgens het controleprogramma, ~~zal voert~~ het FAVV ook steekproefsgewijze controles uitvoeren van de visserijproducten ontvangen in de visafslagen. ~~Deze steekproefsgewijze controles komen in de plaats van de viskeuring zoals die tot 09.03.2014 werd toegepast.~~ 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. ~~Verordening (EG) nr. 854/2004 beschrijft welke elementen minstens moeten worden gecontroleerd<sup>16</sup> en wanneer de visserijproducten ongeschikt voor menselijke consumptie moeten worden verklaard<sup>17</sup>.~~

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 .000 kg visserijproducten worden aangevoerd. ~~In de praktijk gaat het om de visafslagen te Oostende en te Zeebrugge.~~  
In deze visafslagen ~~zal vindt~~ elke aanvoerdag een steekproefsgewijze controle plaats ~~vinden~~. Er ~~zullen worden telkens~~ ongeveer 10 ton.000 kg<sup>18</sup> visserijproducten ~~worden~~ gecontroleerd. Als de totale hoeveelheid aangevoerde visserijproducten minder dan 10 ton .000 kg bedraagt, ~~zullen worden~~ alle visserijproducten ~~worden~~ gecontroleerd.  
~~De FAVV-dierenartsen hebben richtlijnen ontvangen m.b.t. de keuze van de te controleren visserijproducten: Bij deze controles dienen~~ verschillende aanvoerders ~~dienen~~ 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 .000 kg of minder visserijproducten worden aangevoerd. ~~In de praktijk gaat het om de visafslag te Nieuwpoort.~~  
In deze visafslag(en) ~~zal wordt~~ een gemiddelde jaarlijkse frequentie ~~worden~~ toegepast van één steekproefsgewijze controle per drie aanvoerdagen. Dit ~~zal wordt~~ wéel zodanig gepland ~~worden~~ dat voorspelbaarheid van het controlebezoek wordt vermeden. Bij elke controle ~~zullen worden~~ alle aanwezige visserijproducten gecontroleerd ~~worden~~.  
In de praktijk gaat het om de visafslag te Nieuwpoort.

## 6. Bijlagen

/

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief
--

<sup>16</sup> Verordening (EG) nr. 854/2004: bijlage III, hoofdstuk II.

<sup>17</sup> Verordening (EG) nr. 854/2004: bijlage III, hoofdstuk III.

<sup>18</sup> ~~Afhankelijk van de aanvoer vertegenwoordigt dit aantal in de huidige omstandigheden 10 tot 20% van de aanwezige hoeveelheid visserijproducten.~~

Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	10/03/2014	Originele versie
<a href="#">2.0</a>	<a href="#">Datum van publicatie</a>	<a href="#">Regelgeving herziening</a>