



Vegaplan

Standard Vegaplan

Pour la Production Primaire Végétale

Version 5.1 dd 17.03.2025



Standard Vegaplan

pour la Production Primaire Végétale

Version 5.1 dd 17.03.2025

Entrée en vigueur : 16.06.2025

REALISATION ET GESTION DE LA VERSION			
Responsable de la réalisation et gestion du contenu :		PTMV asbl - AGROFRONT	
Date de la présente version :	Version 5.1 dd 17.03.2025	Remplace la version :	Version 5.0 dd 31.03.2023
Approuvée par :		PTMV asbl – AGROFRONT	
GESTION & CONTROLE			
Gestionnaire administratif du Standard Vegaplan		Asbl VEGAPLAN.BE	

PTMV asbl	AGROFRONT		
Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux	Algemeen Boerensyndicaat	Boerenbond	Fédération Wallonne de l'Agriculture
Avenue du Port 86 C / 202 B B-1000 Bruxelles Tél: +32 (0)2 880 22 00 E-mail : info@vegaplan.bel	H. Consciencestraat 53A B-8800 Roeselare Tel: +32 (0)51 26 08 20 E-mail: info@absvzw.be	Diestsevest 40 B-3000 Leuven Tel: +32 (0)16 28 61 01 E-mail : info@boerenbond.be	Chaussée de Namur 47 5030 Gembloux Tel: +32 (0)81 60 00 60 E-mail : fwa@fwa.be

HISTORIQUE DU DOCUMENT

Révision et date d'approbation	Raison de la révision	Portée de la révision
06.10.2014	Equivalence entre le Standard Vegaplan version 1.1 dd 29.09.2014 et le Guide sectoriel G-040, Modules A et B - Intégration des niveaux d'exigences du Guide sectoriel pour la Production Primaire – Production végétale (G-040 modules A et B) - Adaptations mineures des exigences et du règlement de certification	Document complet. Remplace la version précédente.
02.09.2015	Adaptation des exigences relatives au Guide sectoriel et adaptation du règlement de certification	Document complet. Remplace la version précédente.
04.07.2019	Adaptation des exigences relatives au Guide sectoriel G-040 et adaptations des exigences relatives à la durabilité et la lutte intégrée.	Document complet. Remplace la version précédente.
29.09.2020	Adaptation des exigences relatives au Guide sectoriel G-040 la lutte intégrée et du règlement de certification.	Document complet. Remplace la version précédente.
14.05.2021	Adaptation des exigences relatives la lutte intégrée.	Document complet. Remplace la version précédente.
31.03.2023	Adaptation des exigences relatives la lutte intégrée.	Document complet. Remplace la version précédente.
17.03.2025	Révision générale du Standard.	Document complet. Remplace la version précédente.

La version la plus récente du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale se trouve sur le site web de Vegaplan : www.vegaplan.be.

PTMV asbl - AGROFRONT ne permet de rendre ce Standard Vegaplan disponible à la consultation et de le copier pour usage personnel qu'après autorisation écrite. Toute autre utilisation est régie par les limitations du droit d'auteur, en particulier pour ce qui est relatif à l'obligation expresse de mentionner la source lors de l'utilisation de certaines parties de cette publication. PTMV asbl - AGROFRONT ne peut être tenu pour responsable des conséquences éventuelles découlant de l'utilisation de cette publication.

Sommaire

1	INTRODUCTION.....	1
1.1	LE STANDARD VEGAPLAN	1
1.1.1	L'Origine et l'évolution	1
1.1.2	Le Guide sectoriel de l'Autocontrôle dans le Standard Vegaplan	2
1.1.3	La lutte intégrée dans le Standard Vegaplan	3
1.1.4	Le développement durable au niveau agricole	4
1.1.5	Interchangeabilité par rapport à d'autres systèmes de certification	5
1.1.6	Groupes et méthode de travail.....	6
1.1.7	Diffusion	7
1.2	LE CERTIFICAT VEGAPLAN	7
1.2.1	L'audit Vegaplan.....	7
1.2.2	La check-liste combinée : un instrument d'utilisation pratique.....	8
1.2.3	Méthode d'évaluation	9
1.3	OBJET ET CHAMP D'APPLICATION	10
1.3.1	Légumes industriels, sans intervention manuelle (Llsansman)	12
1.3.2	Légumes industriels, interventions manuelles (Llman).....	12
1.3.3	Légumes destinés au marché du frais (LMF, LMFpa, LMFsa, LMFgg, LMFpp)	13
1.3.4	Petits fruits et fruits secs (PFFS).....	13
1.3.5	Fruits à pépins et à noyaux (PPFN)	14
1.3.6	Céréales et cultures d'Oléagineux et de Protéagineux (COP)	14
1.3.7	Céréales immatures et cultures associées (CiCa).....	14
1.3.8	Entrepôts ou halle de certification du houblon (Hs)	14
1.3.9	Vente directe au consommateur (V – V*).....	15
1.3.10	Plants (P)	16
1.3.11	Semences et co-produits (S).....	16
1.3.12	Fourrage grossier (Fg)	17
1.3.13	Exportation vers des pays tiers.....	17
2	TERMES, DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS	18
3	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS	23
3.1	IDENTIFICATION DU PRODUCTEUR	24
3.2	IDENTIFICATION DES LIEUX DE PRODUCTION / DE CULTURE	26
3.3	ENREGISTREMENT DES DONNÉES RELATIVES À LA CULTURE/PARCELLE, AU STOCKAGE/À LA MANIPULATION ET AU TRANSPORT	28
3.4	DOSSIERS IN ET OUT	34
3.5	UTILISATION DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET DE BIOCIDES	36
3.6	ENREGISTREMENT DE LA PRÉSENCE D'ORGANISMES NUISIBLES RÉGLEMENTÉS.....	39
3.7	ENREGISTREMENT DES RÉSULTATS D'ANALYSES	39
3.8	ENREGISTREMENT DANS LE CADRE DE L'AGRÈMENT DE PASSEPORT PHYTOSANITAIRES	40
4.	NOTIFICATION OBLIGATOIRE	41
4.1	GÉNÉRALITÉS	41
4.2	APERÇU DES LIMITES DE NOTIFICATION POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE	46

5	PRESCRIPTIONS DE LA PRODUCTION PRIMAIRE VÉGÉTALE	47
5.1	DIRECTEUR DE L'ENTREPRISE, PERSONNEL ET TIERS	47
5.2	ENTREPRISE ET BÂTIMENTS	53
5.3	MACHINES, APPAREILS ET OUTILLAGES ENTRANT EN CONTACT AVEC LE PRODUIT	66
5.4	TECHNIQUE DE CULTURE ET TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	76
5.5	ORGANISMES NUISIBLES OU DE QUARANTAINE	112
5.6	APERÇU DE L'ENREGISTREMENT	120
6	ANNEXES	132
	ANNEXE 1 - DESCRIPTION DE LA MANIPULATION.....	132
	ANNEXE 2 - PROCÉDURE DE BRIS DE VERRE ET DE FUITES	133
	<i>Bris de verre</i>	<i>133</i>
	<i>Fuites.....</i>	<i>133</i>
	<i>Quand faut-il appliquer la procédure ?</i>	<i>134</i>
	ANNEXE 3 - ÉVALUATION DES RISQUES ET EXIGENCES DE QUALITÉ DES EAUX UTILISÉES DANS LES TRAITEMENTS AVANT ET APRÈS RÉCOLTE	135
	<i>Définitions des différents types d'eau :</i>	<i>135</i>
	<i>A Aperçu de l'eau utilisée (pré et post récolte)</i>	<i>136</i>
	<i>B Analyse du risque microbiologique de l'eau</i>	<i>138</i>
	<i>C Mesures de gestion concernant l'eau</i>	<i>142</i>
	ANNEXE 4 - UTILISATION DES PASSEPORTS PHYTOSANITAIRES	143
	ANNEXE 5 - MESURES DE GESTION CONTRE LES MYCOTOXINES	151
	ANNEXE 6 - COUPE DES PLANTS DE POMMES DE TERRE DESTINÉS À LA PRODUCTION DE POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION OU DE PLANTS FERMERS	152
	ANNEXE 7 - CONTRÔLE PRÉ-RÉCOLTE	154
	ANNEXE 8 – TRANSPORT AGRICOLE.....	161
	<i>Régime de nettoyage après le transport d'un produit</i>	<i>161</i>
	<i>Enregistrement de nettoyage après le transport d'un chargement interdit</i>	<i>163</i>
	<i>Transport par des tiers</i>	<i>164</i>
	ANNEXE 9 - LISTE DES GRAINES DE MAUVAISES HERBES	166
	ANNEXE 10 - DES GRAINES GERMÉES.....	168
	ANNEXE 11 - L'ÉTIQUETAGE DES 'PRODUITS PRÉEMBALLÉS'	174
	ANNEXE 12 - MESURES LIÉES À LA DURABILITÉ	180
	12.1 <i>Aspects de la durabilité traités dans le Standard Vegaplan</i>	<i>180</i>
	12.2 <i>Actions entreprises en vue de limiter la consommation d'énergie et les émissions dans l'atmosphère</i>	<i>182</i>
	ANNEXE 13 – MESURES EN MATIÈRE DE LUTTE INTÉGRÉE	184
	13.1 <i>Mesures parmi celles proposées en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes utiles importants pour les cultures</i>	<i>184</i>
	13.2 <i>Mesures d'hygiène destinées à prévenir la propagation d'organismes nuisibles.....</i>	<i>185</i>
	13.3 <i>Mesures de mise en œuvre des pratiques culturales qui contribuent à une utilisation responsable et limitée des pesticides</i>	<i>186</i>
	13.4 <i>Méthodes de monitoring et contrôle d'organismes nuisibles.....</i>	<i>194</i>
	13.5 <i>Méthodes de lutte alternatives.....</i>	<i>196</i>
	13.6 <i>Mesures de prévention de l'érosion du sol région flamande</i>	<i>197</i>
	ANNEXE 14 – ALLERGÈNES	201
	ANNEXE 15 – FERTILISATION	204

15.1 Stratégie de fertilisation durable	204
15.2 Application optimale des engrais	206
15.3 Amélioration de la qualité du sol	208
ANNEXE 16 - CHECK-LISTE VEGAPLAN	209
ANNEXE 17 – LÉGISLATION	210
<i>Production végétale primaire</i>	211
ANNEXE 18 - ADRESSES DE CONTACT	216

1 Introduction

1.1 Le Standard Vegaplan

1.1.1 L'Origine et l'évolution

L'a.s.b.l. Vegaplan a été fondée en 2003 par les membres de la Plate-forme de concertation pour la transformation et le négoce de matières premières et de produits d'origine végétale (PTMV), qui réunit les différents secteurs, et par les organisations agricoles Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture, réunies au sein de l'Agrofront. La mission de Vegaplan est de garantir la qualité, la sécurité alimentaire, la traçabilité et la durabilité de la production primaire de légumes par le biais de la certification.

La tâche principale de l'a.s.b.l. Vegaplan consiste en la gestion administrative des Standards Vegaplan (pour les agriculteurs et pour les entrepreneurs) et des guides sectoriels (G-040 pour la production primaire végétale et la production horticole non comestible et G-033 pour les entrepreneurs agricoles et horticoles).

Le certificat Vegaplan garantit aux acheteurs de produits végétaux la qualité des produits primaires fournis. Outre l'aspect de l'accès au marché, le Standard Vegaplan est un instrument qui permet à l'agriculteur de garantir le respect des obligations légales et de démontrer son souci d'une agriculture responsable.

Le Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale s'applique à toutes les cultures (à l'exception des cultures ornementales). Le Standard Vegaplan PPV actuel a pour origine le Standard GIQF, dont la première version a été publiée en 2004. Ce cahier des charges était le résultat d'une étude comparative et d'harmonisation prenant en compte, d'une part, les exigences légales sous la compétence de l'AFSCA et, d'autre part, divers systèmes de garantie de qualité gérés par les organisations sectorielle concernées, à savoir : Charte Perfect, Standard Pommes de terre de consommation, Cahier des charges Flandria, Cahier des charges Culture des fruits à pépins respectueuse de l'environnement, Cahier des charges Culture des fraises et fruits des bois respectueuse de l'environnement, Standard Légumes de pleine terre pour l'industrie. La première version du Standard GIQF était à l'origine uniquement applicable aux cultures de pommes de terre, fruits, légumes et houblon. Cette version a servi de base à l'extension aux grandes cultures (betteraves sucrières, céréales, légumes oléagineux et protéagineux et chicorée) dans la version 2. Puis vint la version 3, qui s'appliquait aussi aux groupes de produits suivants: céréales immatures et cultures associées, semences, plants de pommes de terre et fourrage grossier, tabac et stockage de tabac, vente directe au consommateur et stockage de houblon. Enfin, la version 4 visait également tous les plants et semences et prévoyait des règles spécifiques pour les graines germées.

En 2014, le standard GIQF a fait l'objet d'une adaptation en profondeur, à l'occasion de laquelle il a été décidé de changer son nom en Standard Vegaplan pour la production primaire végétale. Les exigences existantes ont été complétées par les exigences de la lutte intégrée contre les parasites qui relèvent de la compétence des régions, et des exigences supplémentaires en matière de durabilité ont également été ajoutées. A partir de là, le Standard Vegaplan a évolué en fonction de

la législation adaptée et des progrès réalisés dans le domaine de la technique et de la technologie jusqu'à la version actuelle.

1.1.2 Le Guide sectoriel de l'Autocontrôle dans le Standard Vegaplan

Le Guide sectoriel G-040 de l'Autocontrôle pour la production primaire est constitué des exigences légales relevant de la compétence de l'AFSCA en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Ce Guide sectoriel comporte quatre modules, dont trois relèvent de la production végétale :

- Module A : production végétale;
- Module C : production animale;
- Module D : production horticole non comestible.

Ils sont disponibles séparément sur le site www.vegaplan.be.

En choisissant d'appliquer le Standard Vegaplan, l'agriculteur répond donc également aux exigences du Guide sectoriel – Volets A - Production végétale, puisque les exigences du guide sont intégralement reprises dans le Standard Vegaplan. Un agriculteur qui applique le Standard Vegaplan pour l'ensemble des productions végétales réalisées au sein de son exploitation et couvertes par le scope du Guide sectoriel (modules A), obtient au terme de l'audit, un certificat combiné pour le Guide sectoriel (pour être en ordre avec l'AFSCA) et pour le Standard Vegaplan (pour pouvoir livrer ses productions végétales aux acheteurs). Ce certificat combiné lui permet de bénéficier du tarif réduit de la contribution payée annuellement à l'AFSCA ainsi que d'une réduction de la fréquence d'inspection de l'AFSCA.

Si certaines activités ne sont pas couvertes par le Standard Vegaplan, mais qu'elles répondent néanmoins aux exigences du Guide sectoriel, deux certificats seront délivrés : l'un pour le Guide sectoriel pour l'ensemble des activités, l'autre pour le Standard Vegaplan couvrant uniquement certaines activités. La délivrance du certificat pour le Guide sectoriel implique que toutes les productions végétales de l'exploitation répondent aux exigences du Guide. L'agriculteur qui n'est pas en ordre avec les exigences additionnelles du Standard Vegaplan mais qui satisfait néanmoins au Guide sectoriel obtiendra un certificat pour le Guide Sectoriel et sera dès lors en ordre pour l'AFSCA.

Le champ d'application, les groupes et la méthode de travail, les moyens et l'expertise ainsi que la diffusion sont identiques dans le Standard Vegaplan et dans le Guide Sectoriel Autocontrôle, partie végétale.

Ce document contient toutes les prescriptions relatives à la législation tombant sous la compétence de l'AFSCA et applicables à la production primaire végétale au 31.12.2024. Les agriculteurs sont néanmoins tenus de satisfaire à tout moment à la législation en vigueur. Parallèlement, ce document contient toutes les prescriptions qui découlent d'accords interprofessionnels et de prescriptions relatives à la législation environnementale. Ce document sera adapté annuellement en fonction de la nouvelle législation et de ses modifications.

Grâce aux **audits combinés** du Standard Vegaplan et du Guide Sectoriel, les agriculteurs peuvent obtenir en même temps un certificat pour le Guide Sectoriel et pour le Standard Vegaplan, démontrant ainsi qu'ils sont en ordre par rapport aux exigences de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire au niveau de la production végétale et qu'ils respectent les exigences imposées par les acheteurs.

1.1.3 La lutte intégrée dans le Standard Vegaplan

Les autorités régionales imposent, dans le cadre d'une réglementation européenne (2009/128/CE), le respect de mesures concernant une utilisation des pesticides compatible avec un développement durable. Elles visent ainsi à réduire les risques et les effets des pesticides sur la santé humaine et sur l'environnement en encourageant le recours à la lutte intégrée contre les ennemis des cultures et à des techniques de substitution, telles que les moyens non chimiques alternatifs aux pesticides (Integrated Pest Management – IPM).

Toutes ces mesures figurent dans le Standard Vegaplan, afin de répondre aux attentes des autorités régionales et éviter un audit supplémentaire de leur part. Ceci ne dispense cependant pas d'éventuels contrôles effectués par les autorités.

Attention, s'agissant d'une réglementation sous la compétence des autorités régionales, certaines mesures diffèrent légèrement selon qu'il s'agisse de la région flamande (F) ou wallonne (W). Cette distinction est reprise dans l'exigence.

1.1.4 Le développement durable au niveau agricole

L'objectif du Standard Vegaplan est de garantir une production saine, de qualité, régulière et suffisante tout en réduisant au maximum l'impact sur l'environnement et en préservant la pérennité de l'exploitation. Un équilibre est donc nécessaire entre les aspects environnementaux, sociaux et économiques.

- La dimension environnementale se rapporte essentiellement à la gestion des ressources naturelles afin de garantir leur disponibilité à l'avenir. Elle couvre également la biodiversité ainsi que la qualité de l'eau potable et de l'air et la prévention des déchets.
- La dimension sociale concerne avant tout les questions d'emploi, de formation et d'accès aux services par rapport aux autres agents économiques.
- Quant à la dimension économique, elle a trait à l'usage efficace des ressources, à la compétitivité et à la viabilité de l'exploitation.

Face à la multiplication des cahiers des charges, questionnaires et check-listes liés à durabilité dans le secteur alimentaire, une plate-forme de concertation de la chaîne alimentaire s'est attachée, en collaboration avec l'Université de Gand, à faire l'inventaire des exigences 'Développement durable' des différents maillons de la chaîne (distribution, entreprises alimentaires, services alimentaires), afin d'intégrer dans le Standard Vegaplan les aspects de la 'durabilité' qui ne figuraient pas encore dans le Standard G.I.Q.F.

Les thèmes relatifs à la durabilité couverts par le Standard Vegaplan figurent à l'annexe 12.

1.1.5 Interchangeabilité par rapport à d'autres systèmes de certification

Le Standard Vegaplan garantit l'accès aux marchés nationaux ainsi qu'aux marchés internationaux.

En effet, le certificat Vegaplan est approuvé par FCA en Belgique et GMP+ aux Pays-Bas pour la livraison de produits primaires aux entreprises FCA ou GMP+ du secteur de l'alimentation animale.

Le certificat Vegaplan est également officiellement interchangeable avec le système allemand QS (Qualität und Sicherheit) pour les légumes, les fruits et les pommes de terre. Cela permet aux agriculteurs de commercialiser leurs produits sur le marché allemand en tant que produits "agréés QS" sans audit supplémentaire, à condition qu'ils participent à un contrôle des résidus.

En outre, le Standard Vegaplan a également été déclaré interchangeable avec les cahiers de charges néerlandais VVAK (Voedsel - en Voederveiligheid Akkerbouw) pour les légumes industriels, les betteraves sucrières, les céréales, les semences et les légumineuses, et VVA (Voedselveiligheid certificaat aardappelen verwerkende industrie) pour les pommes de terre.

En termes de durabilité, le Standard Vegaplan a obtenu le score "Gold" dans le cadre du benchmarking avec l'outil d'évaluation de la durabilité de SAI (Sustainable Agriculture Initiative). Le score s'applique à toutes les grandes cultures telles que les betteraves, pommes de terre, chicorée, céréales et légumes industriels ainsi qu'aux fruits et légumes marché du frais.

Le Standard Vegaplan est également reconnu comme « compared » dans le cadre du benchmark avec le standard GLOBALG.A.P. « Crops for Processing ».

Grâce à la coopération internationale, les doubles inspections peuvent être évitées.

1.1.6 Groupes et méthode de travail

Ce document a été établi et approuvé en concertation interprofessionnelle au sein de la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux (PTMV asbl) et les associations agricoles professionnelles : Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) et Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). Les adresses des membres du groupe interprofessionnel sont reprises à l'annexe 18.

La concertation est coordonnée par le secrétariat de l'asbl Vegaplan. Plus de 50% d'agriculteurs sont membres d'une ou de plusieurs des associations agricoles professionnelles. Par conséquent, le groupe de travail technique représente plus de 50% du groupe visé par ce Standard Vegaplan.

1.1.7 Diffusion

L'a.s.b.l. Vegaplan se charge de la diffusion du Standard Vegaplan. Ce document, ainsi que les modalités d'affiliation, sont disponibles sur le site web de Vegaplan : www.vegaplan.be.

Les agriculteurs qui se font auditer par un OCI sur la base du présent Standard Vegaplan sont redevables d'un droit d'utilisation par unité d'exploitation et par cycle de certification comme publié sur le site web www.vegaplan.be.

Les producteurs peuvent obtenir des informations auprès des organisations agricoles, des organismes de contrôle qu'ils ont choisis et via les acheteurs affiliés à Vegaplan. Une liste des acheteurs affiliés est mise à disposition sur le site web de Vegaplan.

1.2 Le certificat Vegaplan

1.2.1 L'audit Vegaplan

La validation du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale (PPV) chez un producteur est réalisée par un organisme de certification (OCI) accrédité par BELAC ou par une autre institution d'accréditation étrangère appartenant à l'Accord Multilatéral (MLA), d'après la plate-forme normative ISO 17065. L'organisme de certification doit également être reconnu par Vegaplan (formulaire de demande disponible sur www.vegaplan.be).

L'audit se déroule conformément au « Règlement de certification des Standards Vegaplan » dont la version la plus récente peut être consultée sur le site de Vegaplan : <https://www.vegaplan.be>.

Le Règlement de certification définit la méthode de certification du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale et les diverses procédures à suivre à cet effet. Il décrit également les prescriptions pour les OCI qui effectueront, en tant que tiers indépendant, la certification du Standard Vegaplan au niveau de la PPV.

L'agriculteur peut obtenir un certificat en introduisant une demande auprès d'un OCI qui effectue ensuite un audit sur l'exploitation. L'agriculteur exécute lui-même au moins une fois par an un contrôle de son entreprise et de ses groupes de produits en complétant la check-liste disponible sur le site web de Vegaplan : www.vegaplan.be.

L'agriculteur se soumet aux contrôles et aux prélèvements d'échantillons et donne suite – si d'application – à toutes les demandes d'exécution de mesures au niveau des cultures ou de l'hygiène de l'entreprise prescrites par l'AFSCA.

1.2.2 La check-liste combinée : un instrument d'utilisation pratique

Dans un souci de transparence et de facilité, une check-liste combinée (Guide Sectoriel + Standard Vegaplan) a été prévue. Cette check-liste permet à l'agriculteur de vérifier au moyen d'un seul document si son entreprise est en ordre par rapport aux exigences imposées.

Des codes 'couleur' et des lettres sont utilisés afin de faciliter la lecture du cahier des charges et de la check-liste, à savoir :

- En grisé : les exigences qui sont applicables à tous les groupes de produits (exigences dites 'horizontales');
- La lettre 'I' mentionne qu'il s'agit d'une exigence en rapport avec la réglementation IPM.
- Certaines exigences sont spécifiques à une région. Elles sont indiquées par un 'W' pour la Wallonie et un 'VL' pour la Flandre. Cette indication est également reprise dans la colonne du niveau des exigences, à des fins de clarté.
- La lettre 'D' fait référence aux mesures liées au développement durable.
- Enfin, l'astérisque '*' indique les exigences qui sont spécifiques au Standard Vegaplan. Autrement dit, les exigences sans astérisque sont celles issues du Guide sectoriel de l'Autocontrôle. Ces exigences sans astérisque font cependant également partie intégrante du Standard Vegaplan.

1.2.3 Méthode d'évaluation

Le tableau ci-dessous donne un aperçu des différents niveaux des exigences du Standard Vegaplan ainsi que des tolérances pour les non-conformités et les mesures correctives. Voir également le chapitre 4.5 des règles de certification.

Tableau 1: Aperçu des différents niveaux d'exigences, la tolérance et d'actions correctives dans le SVP

	Guide Sectoriel G-040	Standard Vegaplan
3 niveaux Major Minor Recommandation	Niveau A Niveau B Niveau +*	Niveau 1 Niveau 2 Niveau 3
Tolérance Non-conformités (NC)	Niveau A → 0% NC ou 100% conforme Niveau B → Plan d'action	Niveau 1 → 0% NC of 100% conforme Niveau 2 → <20% NC of >= 80% conforme
Mesures correctives exigences majeures	1 mois*	
Mesures correctives exigences mineures	→ Plan d'action endéans 1 mois*; approuvé par l'OCI → Implémentation dans les 6 mois	→ >20% NC → 1 mois*
* 3 mois dans le cas d'un audit initial		

1.3 Objet et champ d'application

Les activités suivantes sont décrites :

- Réception, stockage et utilisation des matières premières :
 - Semences et plants
 - Produits phytopharmaceutiques et biocides
 - Engrais
- Culture et récolte des produits végétaux destinés à l'alimentation humaine et/ou animale;
- Culture et récolte des plants et semences;
- Stockage et transport des produits végétaux primaires récoltés, sur le lieu de production;
- Manipulation sur le lieu de production : p. ex. laver, trier, couper, emballer, ... des produits frais (Voir annexe 1).
- Vente directe au consommateur, pour autant qu'il n'y ait pas de transformation dans l'exploitation;
- La production et le stockage du tabac;
- La production et la récolte des cultures fourragères sont reprises sous 'Fourrage grossier' reprenant le maïs fourrager, les betteraves fourragères, le fourrage prairie, ainsi que toutes les autres cultures destinées à la production de fourrage pour l'alimentation des animaux.

Les producteurs avec des productions réalisées sur une surface inférieure ou égale à :

- 50 ares pour les pommes de terre et fruits à haute tige, ou
- 25 ares pour les fruits à basse tige, ou
- 10 ares par espèce pour toutes les autres espèces végétales

ne doivent pas être enregistrées à l'AFSCA. Toute fourniture de produits végétaux, y compris l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final doit toutefois respecter les dispositions en matière d'hygiène et faire l'objet d'un autocontrôle.

Tableau 2: Aperçu des groupes de produits ainsi que leurs codes correspondants

Groupe de produits	Code
Pommes de terre sans stockage	Pdt
Pommes de terre avec stockage	Pdts
Légumes, marché du frais	LMF
Légumes, marché du frais, cultures sous abri	LMFsa
Légumes, marché du frais, cultures de plein air	LMFpa
Légumes, marché du frais, graines germées	LMFgg
Légumes, marché du frais avec obligation de passeport phyto	LMFpp
Légumes industriels	LI
Légumes industriels, sans intervention manuelle	LIsansman
Légumes industriels, interventions manuelles	LIman
Petits fruits et fruits secs (y compris les noix et noisettes)	PFFS
Fruits à pépins et fruits à noyaux	FPFN
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux (y compris la paille)	COP
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage¹ (y compris la paille)	COPs
Céréales immatures et cultures associées	CiCa
Betteraves sucrières	B
Chicorée	C
Houblon	H
Houblon avec stockage (entrepôt ou halle de certification)	Hs
Vente directe au consommateur	V
Vente directe au consommateur, petites quantités	V*
Semences et co-produits	S
Plants	P
Tabac	T
Tabac avec stockage	Ts
Fourrage grossier	Fg
Fourrage prairie – Foin	FpF
Fourrage prairie – Ensilage (direct et préfané)	FpE
Maïs fourrager	Mf
Betteraves fourragères	Bf
Autres fourrages destinés à l'alimentation animale	Af
Exportation vers des pays tiers	Exp

¹ Stockage : lorsque l'exploitant garde les COP pour une durée supérieure à 6 semaines

La distinction entre les cultures destinées à l'industrie ou au marché du frais s'applique uniquement aux légumes. Quelques exigences spécifiques sont liées au stockage des pommes de terre et des céréales, ainsi qu'aux cultures d'oléagineux et de protéagineux. Les fruits sont toujours cultivés pour le marché du frais. Eventuellement, ceux-ci peuvent être destinés à la transformation industrielle.

Les tableaux ci-dessous reprennent des exemples de cultures relevant, par type de groupe de produits, des catégories suivantes : légumes, fruits, céréales et cultures d'oléagineux et de protéagineux (COP), houblon, semences, plants, ainsi que la vente directe au consommateur.

1.3.1 Légumes industriels, sans intervention manuelle (Lisansman)

Il s'agit des légumes destinés à l'industrie et qui sont récoltés sans intervention manuelle de l'agriculteur (voir annexe 1).

Tableau 3: Exemples de légumes industriels, sans intervention manuelle (la liste n'est pas exhaustive)

Ciboulette	Navet
Chou frisé	Betterave rouge
Haricot	Salsifis
Plantes condimentaires (aneth, persil, thym, cerfeuil, menthe, basilic, ...)	Bette
Pois	Epinard
Céleri-rave*	Oignon
Chou-rave*	Carotte
Panais	Oseille
	Racines de chicons propre forçage ou culture contractuelle Belge **

* Remarque : les cultures marquées d'un astérisque (*) apparaissent dans les groupes de produits « sans intervention manuelle » et « interventions manuelles ». Le cas échéant, leur classement se fera en fonction des méthodes de cultures/de la manière de cultiver.

**Les racines de chicons cultivées en Belgique pour son propre forçage, ou sous culture contractuelle pour laquelle le forceur est le responsable phytosanitaire (la responsabilité phytosanitaire doit être clairement définie dans le contrat), sont considérées comme « *légumes industriels, sans intervention manuelle* ». Ces racines de chicons ne sont pas soumises au passeport phytosanitaire parce qu'elles sont déplacées au sein de leur propre entreprise. Les racines de chicons qui font l'objet d'échanges entre professionnels et celles qui sont déplacées entre Etats membres, même pour la propre forcerie, relèvent de la catégorie « *plants* » et sont soumises au passeport phytosanitaire (voir chapitre 1.3.10).

1.3.2 Légumes industriels, interventions manuelles (Llman)

Il s'agit des légumes destinés à l'industrie qui font l'objet d'interventions manuelles, la première manipulation ayant lieu dans l'exploitation agricole. Cela signifie que les actions telles que laver, couper et préparer au marché du frais sont exécutées par le producteur même (cf. annexe 1).

Tableau 4: Exemples de légumes industriels, interventions manuelles (la liste n'est pas exhaustive)

Endives (larges feuilles)	Poireau
Cornichons	Rhubarbe
Céleri à côtes	Chou rouge
Chou-fleur	Chou de Milan
Brocoli	Chou ordinaire
Courgette	Chou de Bruxelles
Céleri-rave*	Chou blanc
Chou-rave*	

* Cultures qui apparaissent dans les groupes de produits « sans intervention manuelle » et « interventions manuelles ». Le cas échéant, leur classement se fera en fonction des méthodes de cultures/de la manière de cultiver.

1.3.3 Légumes destinés au marché du frais (LMF, LMFpa, LMFsa, LMFgg, LMFpp)

Il s'agit de tous les légumes cultivés pour le marché du frais (LMF) : que ce soit en pleine terre ou en plein air (LMFpa) ou bien sous abri (verre ou plastique) (LMFsa), sur substrat ou non, y compris les fleurs comestibles et les graines germées (LMFgg).

Les produits qui sont commercialisés avec une racine et qui, en plus d'être consommés, peuvent également être plantés, tels que des herbes condimentaires ou des fleurs comestibles en pots, relèvent de la catégorie « Légumes Marché du Frais avec obligation de passeport phyto (LMFpp) ». Conformément au Règlement européen sur la santé des végétaux EU 2016/2031, un passeport phytosanitaire est requis pour ces plantes pour le commerce entre professionnels et, dans tous les cas, pour le e-commerce. Les légumes de consommation vendus avec une motte (par exemple, laitue, cresson) ne sont pas soumis à l'obligation de passeport et relèvent de la catégorie LMFpa ou LMFsa.

On entend par « graines germées » (LMFgg), les aliments obtenus par la germination de graines et leur développement dans l'eau ou sous eau brumisée, récoltés avant le développement des vraies feuilles; elles sont destinées à être consommées entières, y compris les graines, ou sans radicules ni graines. Lors de la production de graines germées, il faut également respecter les mesures spécifiques d'hygiène mentionnées sur le site web de l'AFSCA : <https://favv-afsca.be/fr/themes/plantes/hygiene>.

Le stockage et le forçage des racines de chicons et la culture de champignons figurent dans le groupe de produit « légumes destinés au marché du frais cultivés sous abri ».

1.3.4 Petits fruits et fruits secs (PFFS)

Tableau 5: Exemples de petits fruits et fruits secs (liste non exhaustive)

Fraises	Framboises
Raisins	Mûres
Groseilles blanches	Myrtilles
Groseilles rouges	Cassis
Groseilles à maquereau	Baies de kiwi

Noix, noisettes, ...	
----------------------	--

1.3.5 Fruits à pépins et à noyaux (FPFN)

Tableau 6: Exemples de fruits à pépins et à noyaux (liste non exhaustive)

Pommes	Griottes
Poires	Prunes
Cerises	Pêches

1.3.6 Céréales et cultures d'Oléagineux et de Protéagineux (COP)

Tableau 7: Aperçu des céréales et des cultures d'oléagineux et de protéagineux

Avoine (<i>Avena sativa</i> L.)	Maïs (<i>Zea mays</i> L.), seulement maïs grain sec
Epeautre (<i>Triticum spelta</i> L.)	Colza (<i>Brassica napus</i> L.)
Froment d'hiver (<i>Triticum aestivum</i> L.)	Tournesol (<i>Helianthus annuus</i> L.)
Froment de printemps (<i>Triticum aestivum</i> L.)	Lin (<i>Linum usitatissimum</i> L.)
Orge d'hiver (<i>Hordeum vulgare</i> L.)	Pois protéagineux (<i>Pisum sativum</i> L.)
Orge de printemps (<i>Hordeum vulgare</i> L.)	Féverole (<i>Vicia faba</i> L.)
Seigle (<i>Secale cereale</i> L.)	Lupin blanc (<i>Lupinus albus</i> L.)
Triticale (<i>Triticum secale</i> L.)	Lupin bleu (<i>Lupine angustifolius</i> L.)

1.3.7 Céréales immatures et cultures associées (CiCa)

Il s'agit de culture de céréales, éventuellement mélangées avec des légumineuses, dont la totalité de la plante est récoltée entre les stades 'montaison' et 'pâteux'. Ces céréales plantes entières ou parties peuvent être affourragées en vert, inertées ou être ensilées et distribuées par la suite. Les cultures associées sont semées et récoltées ensemble.

1.3.8 Entrepôts ou halle de certification du houblon (Hs)

Il s'agit de la réception, du pesage, du pressage, de l'emmagasiner et du stockage du houblon et produits du houblon dans le cadre de la production primaire.

1.3.9 Vente directe au consommateur (V – V*)

Les prescriptions d'hygiène relatives à la production de fruits, de pommes de terre et de légumes destinés au marché du frais ou à l'industrie sont également applicables à l'activité 'vente directe au consommateur'. Seules les activités de manipulation (laver, rincer, couper, emballer, trier, sécher, ...) peuvent être réalisées dans l'exploitation, pour autant que ces opérations ne modifient pas substantiellement la nature de ces produits (cf. annexe 6.1).

La transformation de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du Guide. Pour ces activités, nous renvoyons au Guide sectoriel G-014 pour l'Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes.

Tableau 8: La distinction entre les différentes opérations relatives aux pommes de terre

	Calibrage/emballage de pommes de terre non lavées	Lavage des pommes de terre dans l'exploitation	Transformation (épluchage, ...)
Vente directe au consommateur dans l'exploitation	G-040 / Standard Vegaplan	G-040 / Standard Vegaplan	G-014
Vente au commerce et à l'industrie de transformation	G-040 / Standard Vegaplan	G-040 / Standard Vegaplan	G-014

Seule la vente de produits qui sont produits dans l'exploitation tombe sous le scope du G-040 et par conséquent sous le Standard Vegaplan. La vente de produits produits par d'autres producteurs ne relève quant à elle pas du Guide sectoriel G-040 et ne peut être certifiée sous le Standard Vegaplan.

Les productions suivantes doivent respecter les prescriptions d'hygiène reprises sous le code 'Vente directe au consommateur (petites quantités)' (Code V*) :

Les productions réalisées sur une surface inférieure ou égale à :

- 50 ares de pommes de terre et fruits de haute tige ; ou
- 25 ares pour les fruits de basse tige ; ou
- 10 ares par espèce pour les autres espèces végétales

avec un maximum de 50 ares au total, et qui font l'objet d'un approvisionnement direct, par le producteur, au consommateur final ou commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

1.3.10 Plants (P)

Il s'agit des plants des végétaux relevant du champ d'application du module A. Les arbres fruitiers qui sont cultivés dans une pépinière (et non chez un producteur de fruits) et qui, au moment de la vente, nécessitent encore au moins une saison avant que l'arbre ne porte des fruits ou dont les fruits ne seront jamais commercialisés en tant que denrées alimentaires ne relèvent pas du Standard Vegaplan.

Depuis le 14 décembre 2019, tous les plants faisant l'objet d'échanges entre professionnels doivent être munis d'un passeport phytosanitaire dans le cadre du Règlement (UE) 2016/2031 relatif à la santé des végétaux.

Les racines de chicons qui font l'objet d'un commerce entre professionnels en Belgique ou entre les Etats membres de l'UE relèvent du groupe de produits "Plants". Ceci s'applique également aux propres racines de chicons d'une forcerie qui sont déplacées entre différents Etats membres (par exemple en cas d'utilisation de parcelles situées à l'étranger). Les racines de chicons cultivées en Belgique pour son propre forçage ou sous culture contractuelle pour une forcerie ayant la responsabilité phytosanitaire (la responsabilité phytosanitaire doit être clairement définie dans le contrat), sont considérées comme « *légumes industriels, sans intervention manuelle* » (voir chapitre 1.3.1). Dans ce cas, les racines de chicons ne sont pas soumises au passeport phytosanitaire.

Sont considérés comme plants de pommes de terre, les tubercules entiers ou coupés qui sont destinés à être utilisés à des fins de production ou de multiplication.

Les plants de pommes de terre fermiers sont les tubercules non certifiés de *Solanum tuberosum* L destinés à la plantation et utilisés exclusivement par le producteur des tubercules susmentionnés (plantés pour la production des pommes de terre de consommation ou de nouveau pour la production de plants de pommes de terre fermiers).

1.3.11 Semences et co-produits (S)

Parmi les semences, une distinction doit être faite entre les semences de cultures qui sont soumises à un passeport phytosanitaire (dont la liste est reprise à l'annexe 4), et celles qui ne le sont pas.

Par 'coproduits', on entend entre autres la paille de graminées récoltées à maturité.

1.3.12 Fourrage grossier (Fg)

Les fourrages grossiers comprennent :

- le maïs (maïs fourrager et maïs grain humide, ainsi que les épis broyés);
- les betteraves fourragères;
- le fourrage prairie pour lequel une distinction est faite entre d'une part le foin, et d'autre part l'ensilage direct et préfané;
- ainsi que toutes les autres cultures destinées à la production de fourrage pour l'alimentation des animaux.

La prairie est une collection de plantes fourragères principalement composée de graminées, de légumineuses et de diverses dicotylées non semées destinées à être fauchées ou pâturées. Une prairie peut être ensemencée en culture pure de graminées ou de légumineuses, en mélange de graminées ou en mélange des deux.

1.3.13 Exportation vers des pays tiers

L'opérateur qui souhaite exporter des produits vers les pays tiers, ou qui est concerné par la fourniture de cette exportation mais n'exporte pas lui-même, devra vérifier si le Module GM1 « Exportation vers des pays tiers » est applicable à son exploitation, en fonction de ses productions, de ses activités et des pays de destination de ses produits. Le cas échéant, il doit satisfaire aux exigences de ce module ainsi qu'aux autres exigences mentionnées dans le RI et/ou la circulaire pour l'exportation pour chaque combinaison produit/pays).

Le module GM1 « Exportation vers des pays tiers » ainsi que la liste comprenant les combinaisons produit-pays nécessitant une validation de l'exportation figurent sur le site internet de l'AFSCA <https://favv-afsca.be/fr/theme/controles-afsca-et-controles-interne/interne/autocontrole/export>

Pour chaque combinaison produit-pays pour laquelle le module GM1 « Exportation vers des pays tiers » est d'application, l'opérateur doit respecter les points de contrôle correspondants.

2 Termes, définitions et abréviations

ABS : Algemeen Boerensyndicaat

Adjuvant : Substance ou préparation destinée à être mélangée par l'utilisateur avec un produit phytopharmaceutique et qui renforce l'efficacité ou d'autres propriétés pesticides (ex. mouillants, anti-mousses, ...). Dans le cadre du présent document, les termes "produits phytopharmaceutiques" couvrent également les adjuvants.

AGF : Aardappelen – Groenten – Fruit / Pommes de terre – Légumes – Fruits

Agrofront : Plate-forme de concertation des organisations agricoles représentatives de la filière de la production primaire végétale (Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture).

Agro-Service : Centrale Nationale Agro-Service asbl

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AM : Arrêté Ministériel

AR : Arrêté Royal

ARMB : Association Royale des Meuniers Belges

Audit des mesures de correction : Audit effectué si, lors de l'audit initial, une ou plusieurs non-conformités 1 et/ou plus de 20 % de non-conformités 2 sont constatées. L'audit des mesures de correction a lieu endéans les trois mois qui suivent l'audit initial (1 mois s'il s'agit d'un audit d'un autre type. Seules les non-conformités constatées lors de l'audit initial / audit d'un autre type,

sont alors contrôlées (sur place ou administrativement).

Audit d'extension : Audit pouvant avoir lieu pendant la durée d'un certificat en cours, dans le cadre d'une demande d'extension à d'autres activités. Lors d'un audit d'extension, les exigences générales et les nouveaux points relatifs à l'extension des activités sont contrôlés (sur place ou éventuellement administrativement).

Audit initial : Audit réalisé par un OCI conformément aux prescriptions du Standard Vegaplan. Lors d'un audit initial, toutes les exigences d'application pour le Standard Vegaplan sont contrôlées.

Audit inopiné : audit effectué de façon aléatoire auprès d'entreprises ayant déjà obtenu un certificat. Toutes les exigences du Standard Vegaplan sont contrôlées.

Audit de prolongation : Audit qui aura lieu dans le cadre du prolongement d'un certificat. Toutes les exigences du Standard Vegaplan sont contrôlées.

Audit de renouvellement : Cet audit est tout-à-fait semblable à l'audit de prolongation, à la différence qu'il peut être effectué avant les 9 mois précédant l'expiration du certificat ou lorsque le nouvel audit a eu lieu après expiration du certificat (dans ce cas il y a interruption de la période de certification). Après une validation positive, débute le nouveau certificat à la date de décision de certification.

Auto-contrôle interne : Contrôle effectué par l'agriculteur en préparation à l'audit qui suivra dans le cadre de la certification.

BB : BoerenBond

BELAC : Organisme belge d'accréditation.

Belgapom : Union professionnelle (u.p.) belge reconnue pour le négoce et la transformation belges de pommes de terre.

BFA : The Belgian Feed Association

CBB : Confédération des Betteraviers Belges

Cefi : Association des fabricants belges de chicorée

Certification : Délivrance d'une preuve (certificat) par un OCI accrédité déclarant qu'une entreprise du secteur de la production primaire végétale satisfait aux exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

Certificat : Preuve délivrée par l'OCI attestant qu'une entreprise satisfait aux exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

Comité d'appel : Instance indépendante compétente en matière de sanctions quant au règlement de certification. Il est constitué de 3 personnes : un président indépendant et deux arbitres non concernés désignés respectivement par une organisation agricole du secteur de la production végétale et par le secteur du négoce et de l'industrie.

DA : Délai d'attente : après un traitement phytosanitaire, délai obligatoire à respecter avant de pouvoir récolter.

Etablissement : Lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité ou

à partir duquel elle est exercée et qui comprend l'ensemble de l'infrastructure et des équipements nécessaires à l'exercice de l'activité.

FIWAP : Filière wallonne de la pomme de terre

Fresh Trade Belgium : Union professionnelle belge des importateurs, exportateurs et grossistes en fruits & légumes.

FWA : Fédération Wallonne de l'Agriculture

Gdp : Groupe de produits

GIQF : Gestion Intégrale de la Qualité de la Filière

Graines germées : Aliments obtenus par la germination de graines et leur développement dans l'eau ou sous eau brumisée, récoltés avant le développement des vraies feuilles ; elles sont destinées à être consommées entières, y compris les graines, ou sans radicules ni graines.

IPM : Integrated Pest Management : lutte intégrée contre les ennemis des cultures. L'intégration de mesures appropriées qui découragent le développement des organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytos et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et écologique, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement.

LAVA : Logistieke en Administratieve VeilingAssociatie

Limite de notification : valeur à partir de laquelle un exploitant/laboratoire/organisme de certification ou d'inspection doit obligatoirement notifier à l'AFSCA pour un paramètre donné, selon les modalités fixées

dans l'AM du 22/01/2004 relatif à la notification obligatoire.

LMR : Limite Maximale de Résidus : une concentration maximale du résidu d'un pesticide autorisée dans ou sur un produit alimentaire ou un aliment pour animaux, fixée sur la base des bonnes pratiques agricoles et de l'exposition la plus faible possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables (Règlement n° 396/2006).

LOD : Limit of Detection, seuil de détection : la plus petite quantité d'une substance pouvant être observée dans un échantillon donné. Lorsqu'il s'agit de substances pour lesquelles il n'y a pas de teneur admissible, la capacité de détection est la plus faible concentration à laquelle une méthode peut démontrer qu'un échantillon est véritablement pollué.

Lot de semences : quantité précisée de semences identifiable physiquement et de manière unique, présentant un caractère homogène.

Lot de végétaux ou de produits végétaux : Quantité de végétaux ou de produits végétaux en sa composition initiale, faisant partie d'une seule parcelle ou serre ou d'une partie de cette parcelle ou serre, plantée ou semée à peu près au même moment, traitée de la même manière avec des engrais et des produits phytopharmaceutiques, et dont la récolte n'a pas encore débuté.

OCI : **O**rganisme de **C**ertification **I**ndépendant. La personne morale indépendante accréditée par BELAC ou un organisme d'accréditation étranger (MLA) pour effectuer les audits relatifs au Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale, et reconnue par Vegaplan.

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés.

Organismes nuisibles réglementés des végétaux : organismes de quarantaine, organismes de quarantaine des zones protégée (ZP) et organismes réglementés non de quarantaine de l'UE (RNQP) tels que définis dans le règlement d'exécution (UE) 2019/2072. Les organismes de quarantaine relèvent de la compétence de l'AFSCA, les RNQP de la compétence régionale.

Phytolice : certificat pour l'utilisation professionnelle, la distribution ou le conseil de produits phytopharmaceutiques et adjuvants.

Il existe 5 types de phytolices :

- NP : Distribution ou conseil de produits à usage non professionnel
- P1 : Assistant usage professionnel
- P2 : Usage professionnel
- P3 : Distribution ou conseil de produits à usage professionnel. Permet aussi de réaliser les tâches d'une licence NP, P1 ou P2
- PS : Usage professionnel spécifique

Plus d'informations peuvent être obtenues sur le site : <http://www.phytolice.be>.

PPNU : Produit phytopharmaceutique non utilisable

Les PPNU sont des produits phytopharmaceutiques qui ne peuvent plus être utilisés. Ceci pour différentes raisons :

1. L'agrément a été retirée et le délai d'utilisation est expiré ;
2. Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible ou disparue) ;
3. L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation...) ou la date de péremption est dépassée.

Production Primaire Végétale : La production de végétaux et de produits végétaux destinés à l'alimentation humaine ou animale, à un usage non alimentaire (production de fibre textile, méthanol, bioéthanol, ...) ainsi qu'à la fourniture de matériel de reproduction (plants, greffons, semences, ...).

PTMV asbl : Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux. Il s'agit d'une association sans but lucratif regroupant les associations représentatives du négoce et de la transformation des matières végétales primaires.

NCM : Non-Conformité Maximale. Il s'agit d'une infraction par rapport à une norme ou d'un danger direct pour le bon fonctionnement de l'autocontrôle.

Négoce et industrie : toute personne juridique ou personne naturelle du secteur « négoce et industrie » participant à Vegaplan asbl et acceptée en tant que telle par Vegaplan.

Prolongation : un certificat peut être prolongé si l'audit de prolongation aboutit à une évaluation positive.

Qualité de base : Comporte les exigences légales en matière de sécurité du produit (sous la compétence de l'AFSCA).

Retrait : lorsque, suite à un audit des mesures de correction ou audit de prolongation, il apparaît que les exigences ne sont pas/plus respectées dans le cadre du Standard Vegaplan, le certificat est retiré. L'agriculteur obtient dès lors le statut « Non certifié ».

SIGEC : système intégré de gestion et de contrôle. Le système SIGEC comprend 5 parties : des bases de données automatiques, un système d'identification pour les parcelles agricoles (= E-Loket en Flandre et PAC-on-

Web en Wallonie), un système pour l'identification et l'enregistrement des animaux, des demandes de subvention et un système intégré pour les contrôles administratifs et les inspections sur le terrain.

Subel : Association des Fabricants de sucre de Belgique

Fegra : Association professionnelle de négociants en céréales et autres produits agricoles

Transport agricole : Transport effectué par l'agriculteur pour son propre compte ou pour le compte d'un autre agriculteur.

ULC : Unité Locale de Contrôle de l'AFSCA.

Utilisateur professionnel : toute personne qui utilise des produits phytopharmaceutiques dans le cadre de son activité professionnelle.

Sont notamment repris sous cette définition :

- Les exploitants du secteur alimentaire et de l'alimentation animale qui produisent ou récoltent des produits végétaux
- Les exploitants du secteur non alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux (producteurs de plantes ornementales, pépiniéristes, producteurs de semences, ...)
- Les prestataires de services (entrepreneurs agricoles, entrepreneurs de jardin, ...)
- Les autres utilisateurs professionnels (administrations communales, ...)

VBt : Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties

VEGAPLAN asbl : L'association sans but lucratif, fondée sous la dénomination "asbl Vegaplan.be", en abrégé Vegaplan, avec pour

raison sociale la gestion administrative des Standards Vegaplan et leurs guides correspondants. Par gestion administrative, on entend la gestion centrale de la base de données contenant les données administratives et le statut des agriculteurs qui suivent le Standard Vegaplan ainsi que l'information et la communication relatives au Standard Vegaplan.

Vegebe : Association des industries de transformation, des négociants et des exportateurs de légumes pour l'industrie

VKL : Voedsel Kwaliteit Loonwerk : Norme en matière de qualité alimentaire pour les entrepreneurs agricoles aux Pays-Bas donnant lieu à une certification.

3 Documents et enregistrements

La forme proposée pour les registres est un exemple, et n'est nullement un format obligatoire. L'enregistrement des données peut se faire de différentes façons. Les données demandées sont souvent disponibles sur des documents existants (p. ex. sur les formulaires du Système intégré de gestion et de contrôle (SIGEC), sur les étiquettes, les emballages, les résultats d'analyses). Afin de réduire au maximum les tâches administratives des agriculteurs, il est possible de se référer à cette documentation disponible dans l'entreprise. Le producteur peut se référer à ces documents lors d'un contrôle de son entreprise et il est inutile de recopier ces informations sur une fiche. Le producteur est tenu de conserver ces documents de manière ordonnée.

Certains secteurs et/ou clients ont développé des formulaires spécifiques (carnet de champ, carnet des pulvérisations, fiches cultures, ...), qui peuvent également être utilisés comme modèle lors d'un enregistrement.

Dans le cadre de l'enregistrement, le producteur a le libre choix entre :

- l'utilisation des formulaires-exemples présentés dans ce Standard Vegaplan ;
- l'utilisation d'un système propre au producteur ou organisé sectoriellement, ou demandé par le client.

Dans les deux cas, il est permis de faire référence à des documents existants.

3.1 Identification du producteur

Tout producteur doit être enregistré auprès de l'Agence. La facture afférente à la contribution de l'AFSCA constitue la preuve de l'enregistrement. Les activités doivent être correctement et complètement notifiées. L'exploitant doit également transmettre les données administratives correctes à l'organisme de certification.

Si l'entreprise dispose de plusieurs unités d'exploitation (NUE), chaque unité porte un numéro d'établissement. Ce numéro peut être obtenu auprès de la Banque Carrefour des Entreprises. Dans le cas d'une adresse d'exploitation unique, c'est le numéro d'entreprise qui sert à identifier le producteur. Les personnes physiques qui ne disposent pas d'un tel numéro reçoivent un numéro de point de contrôle de l'AFSCA.

Les documents suivants peuvent servir à l'identification du producteur et de son entreprise :

- Formulaire SIGEC¹
- Formulaire de demande auprès de Vegaplan
- Autres

Ces renseignements ne doivent en principe être enregistrés qu'une fois, à moins que les données ne changent. La fiche ci-dessous propose un format d'enregistrement des données dans le cadre de l'identification du producteur.

¹ SIGEC: Système de gestion intégrée et de contrôle

IDENTIFICATION PRODUCTEUR & ENTREPRISE			
	Date :	.../... /.....	Référence : p.ex. : SIGEC
	Version :		
Numéro d'entreprise :			
Numéro d'unité établissement :			
Producteur			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
E-mail :			
Entreprise (à remplir si les données du producteur sont différentes)			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
E-mail :			

3.2 Identification des lieux de production / de culture

Sur les lieux de l'exploitation doit exister un plan qui indique les endroits où des végétaux sont cultivés. En Flandre, les exploitants peuvent utiliser à cette fin le « eenmalige PerceelsRegistratie (EPR) », en Wallonie la déclaration de superficie SIGEC, ...

L'exploitant peut aussi réaliser lui-même un plan sur lequel un nom ou un numéro est attribué à chaque parcelle. Les endroits où des produits végétaux sont manipulés au cours du stockage doivent également être renseignés sur le plan. Ces documents doivent permettre d'identifier clairement les lieux ou unités de production où des produits phytopharmaceutiques et/ou biocides sont appliqués. Si divers produits végétaux se trouvent dans la même parcelle ou la même serre, ils doivent être distingués par un numéro de lot.

Les systèmes de distribution et lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte sont également identifiés et localisés. Concernant les sources d'eau, une identification au moyen de l'analyse de risque reprise en annexe 3 suffit (si nécessaire).

IDENTIFICATION PARCELLE		
UN DOCUMENT SÉPARÉ POUR CHAQUE PARCELLE		
Date :	... /... /.....	Référence : ex. SIGEC
Version :		
N° de référence SIGEC + année :		
Autre(s) identification(s) :	<i>Ex : nom parcelle</i>	
Ancienne référence :	<i>Donnée éventuelle permettant de faire le lien avec l'identification des années précédentes (autres systèmes)</i>	
Localisation :	<i>Description de l'emplacement de la parcelle (en général un nom ou une rue)</i>	
Surface :		
Références géographiques :	<i>Uniquement si les données ont été transmises sous forme électronique – normalement, les données doivent être fournies en format SIGEC</i>	
Type de sol :		

IDENTIFICATION LIEU DE PRODUCTION, LOCAL DE STOCKAGE, DE MANIPULATION ET DE VENTE

UN DOCUMENT SÉPARÉ POUR CHAQUE LOCAL DE PRODUCTION, MANIPULATIONS, STOCKAGE ET DE VENTE

	Date :	.../.../.....
	Version :	
Identification :	Ex : nom	
Localisation :	Description de l'emplacement du local	
Capacité :		
Type :	Ex : entrepôts couverts	
Autres données :	Ex : contrôle de la température, ventilation, ...	

3.3 Enregistrement des données relatives à la culture/parcelle, au stockage/à la manipulation et au transport

La relation entre les produits fournis et livrés (entrants et sortants) s'établit grâce aux fiches parcelle/culture correctement remplies. L'agriculteur utilisera soit le format utilisé par le client, soit un format propre ou encore le format proposé ci-après. Ce modèle de fiche peut aussi être utilisé pour l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques. Un modèle de fiche de stockage a également été élaboré pour l'enregistrement du traitement des produits primaires agricoles durant le stockage. Si le client le demande (via un contrat), l'agriculteur peut faire référence à la fiche culture/parcelle. Dans ce cas, l'agriculteur gardera l'original et le client recevra une copie.

La page suivante présente un exemple de fiche culture/parcelle. Cet exemple de fiche peut également servir à l'enregistrement de produits phytopharmaceutiques et biocides. Les zones hachurées en gris indiquent les données obligatoires à conserver dans le cadre de l'AR du 13/07/2014. Un modèle de fiche a également été élaboré pour le traitement des matières végétales durant le stockage.

Remplir la fiche parcelle/culture est obligatoire pour la culture de pommes de terre, fruits & légumes et houblon. La tenue d'une fiche parcelle/culture est recommandée pour les COP, betteraves et chicorées.

FICHE DE CULTURE OU DE PARCELLE			
MARQUÉ EN GRIS = CHAMP OBLIGATOIRE			
Culture:		Nom producteur:	
		Référence: identification du producteur, SIGEC	
Lieu de production			
Nom:	Numéro de lot (si la parcelle comprend plus d'un lot de plantes)	Superficie:	Référence:
Parcelle :			
Parcelle :			
Parcelle :			
Parcelle :			
Serre :			
Contrôle contamination physique du lieu de production :			
Date contrôle : ... / ... /		Résultats :	
A	Culture antérieure :		Référence :
	20XX :		
	20XX :		
	20XX :		
Semis et plantation			
Date semis/plantation :			
Variété ou race :			Référence : dossier IN
Numéro de lot (Voir Dossier IN):			
Semences fermières/Plants fermiers :		0 oui	0 non
Exécutant/Sous-traitant			

FP FN	Porte-greffe :		Référence : dossier IN	
	Greffon :			
	Plant :			
	Traitement phyto :		Voir produits phytopharmaceutiques	
Engrais				
Date	Type d'engrais (Voir Dossier IN):	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole	
Utilisation de produits phytopharmaceutiques				
Date :	Nom produit (Voir Dossier IN):	Dose/ha	Superficie traitée	Exécutant/Entrepreneur agricole
Traitement des semences, semis ou plants : uniquement si réalisé soi-même				
Traitements herbicides, fongicides et insecticides				

Autres moyens de lutte appliqués et taux de réussite des mesures				
Traitement	Observations à la base de la lutte réalisée		Efficacité	
Irrigation				
Irrigation effectuée :	0 oui	0 non	Référence :	
Date ou période de la dernière irrigation avant récolte :				
Provenance de l'eau :	0 eaux souterraines			
	0 eaux de pluie			
	0 eaux de distribution			
	0 eaux de surfaces			
	0 eaux de processus			
	0 autre :			
Récolte				
Date/Période de récolte :			Référence :	
Exécutant/Entrepreneur agricole :			Facture entrepreneur agricole	
Echantillonnage² (si d'application)				

² Si le plan d'échantillonnage ne prévoit rien pour l'année concernée, il n'est pas nécessaire d'enregistrer la date d'échantillonnage, ni les résultats d'analyse. Si les résultats d'analyse sont favorables, il n'est pas nécessaire de les enregistrer

Date :	Résultat d'analyse	Réf. enregistrement résultats d'analyses
--------	--------------------	--

STOCKAGE ET/OU MANIPULATION ET/OU PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ

Nom producteur :

Local de stockage/manipulation :

Référence : identification producteur

Identification produit stocké :

Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination

Traitement produit stocké :

Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit (Voir Dossier IN):	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole

Manipulation ou préparation pour le marché :

Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination

Astuce : Conservez les factures de l'entrepreneur agricole.

Ces factures peuvent souvent servir à l'enregistrement dans les différents registres.

3.4 Dossiers IN et OUT

Selon l'art. 6 de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, tout exploitant dans la production primaire doit tenir à jour les données de tous les produits qu'il achète et utilise (dossier IN) et de tous les produits qu'il vend et fournit (dossier OUT).

Dans le secteur de la Production Primaire Végétale, il faut conserver les données concernant les catégories de produits entrants suivants :

- Matériel végétal de base (plants, semences,...);
- Produits phytopharmaceutiques et biocides;
- Fertilisants

Et les catégories de produits sortants ci-après:

- Matériel végétal de reproduction;
- Produits végétaux (fruits, légumes, ...).

Les données relatives aux produits vendus ou livrés directement au consommateur ne doivent pas être conservées.

Les données suivantes doivent pouvoir être présentées à tout moment pour tous les produits entrants et sortants :

- La **nature** et l'**identification** du produit (p. ex. nature = plants de pommes de terre de la race « Bintje », identification = le numéro sur l'étiquette de certification); pour les graines germées, le nom taxinomique et le n° de référence identifiant le lot doivent être précisés.
- La **quantité** de produit (p. ex. le nombre de kg de produit acheté);
- Les **dates** de **réception** et de **livraison**;
- L'**identification de l'unité d'exploitation fournissant ou achetant le produit** (p. ex. firme « Fournitures agricoles, rue des Pommes de terre, 17 à Pâturages). Il s'agit ici de l'adresse d'où sont issus les produits ou de l'adresse de destination et non de l'adresse administrative. Lors d'une livraison via un commerçant/transporteur ou toute autre personne, celle-ci sera identifiée et ses coordonnées seront enregistrées.
- Pour les graines germées, si les graines destinées à la germination ou les graines germées ont été expédiées au départ d'un autre exploitant, le producteur dispose également du nom et de l'adresse :
 - de l'exploitant au départ duquel les graines ont été expédiées
 - de l'expéditeur (propriétaire), s'il diffère de l'exploitant au départ duquel les graines ont été expédiées

En ce qui concerne le registre OUT, le lot auquel appartient le produit doit être identifié. Cette identification n'est pas nécessaire lorsque les produits sont :

- vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage ;
- acheminés vers des organisations de producteurs ;
- collectés en vue d'être immédiatement préparés ou transformés ;
- vendus à la ferme non préemballés ou emballés à la demande de l'acheteur ou préemballés en vue de leur vente immédiate.

Il ne faut pas noter ces données dans un registre distinct. Dans beaucoup de cas, l'agriculteur conserve déjà ces renseignements pour d'autres usages. Les données demandées figurent dès lors souvent sur d'autres documents comme les factures, les étiquettes, les passeports phytosanitaires ou certificats, les bons de livraison, les bordereaux d'achat, les déclarations de la banque d'engrais, les demandes de primes, les bons de pesage, ...

Les données peuvent être conservées séparément par catégorie, c'est-à-dire qu'elles sont par exemple mises dans des classeurs distincts ou dans un classeur avec des séparations. Ceci n'est cependant pas obligatoire.

L'opérateur agréé par l'AFSCA pour délivrer des passeports phytosanitaires doit enregistrer et conserver toutes les informations pertinentes relatives aux passeports phytosanitaires et doit disposer de systèmes ou de procédures de traçabilité permettant de suivre les mouvements de ses produits à l'intérieur et entre ses propres sites.

Les informations obligatoires relatives aux données de traçabilité des registres IN/OUT doivent pouvoir être mises à la disposition de l'AFSCA dans un délai très rapide : maximum 4 heures pour les données telles que la destination, la nature et la date; dans les 24 heures pour l'identification et la quantité du produit livré. Elles doivent pouvoir être contrôlées lors d'un audit; un classement ordonné de tous ces documents est fortement recommandé.

Lorsque les données essentielles ne figurent pas sur ces documents (nature, quantité, date, identification), l'agriculteur doit les compléter.

Si l'identification du lot est nécessaire, elle doit être précédée de la lettre 'L' (sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage). Lorsque les produits sont préemballés, la lettre 'L' figure sur le préemballage ou sur l'étiquette liée à celui-ci. Lorsque les produits ne sont pas préemballés, la lettre 'L' est mentionnée sur l'emballage ou à défaut sur les documents commerciaux s'y référant. Elle doit être facilement visible, clairement lisible et indélébile.

Dans le cas de graines destinées à la germination, le producteur dispose d'une copie du certificat d'importation conforme au modèle 3.3 ci-dessous, attestant que les graines ou les graines germées ont été produites dans des conditions respectant les dispositions générales d'hygiène.

3.5 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel ne peuvent plus être vendus, utilisés ou conseillés que par des opérateurs disposant d'une phytolice. Les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci fait une déclaration en double exemplaire suivant le modèle repris ci-dessous. Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.

Plus d'informations peuvent être obtenues sur le site : <http://www.phytolice.be>.

Modèle de déclaration concernant l'utilisation d'adjuvants et de produits phytopharmaceutiques agréés pour un usage professionnel sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice « Usage professionnel » ou « Distribution/Conseil »
Titulaire de la phytolice Usage professionnel ou Distribution/Conseil :

Nom et prénoms : Numéro de la phytolice :
--

Le titulaire de la phytolice Usage professionnel ou Distribution/Conseil ci-avant déclare que le titulaire de la phytolice Assistant usage professionnel ci-après dessous utilise des adjuvants et des produits phytopharmaceutiques agréés pour un usage professionnel sous son autorité :

Nom et prénoms : Numéro de la phytolice :
--

Cette déclaration est juste et véritable.

Fait à (place)

le / / (date)

Signature du titulaire de la phytolice Usage professionnel ou Distribution/Conseil,

Signature du titulaire de la phytolice Assistant usage professionnel,

La tenue de registres relatifs à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides pour tous les produits végétaux est imposée par les règlements (CE) 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires, 1107/2009 relatif à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et 183/2005 sur l'hygiène des aliments pour animaux.

Les exploitants du secteur alimentaire ou non alimentaire (ex. horticulture), qui produisent ou récoltent des produits végétaux, ainsi que les exploitants du secteur de l'alimentation animale - y compris les agriculteurs et les horticulteurs - sont tenus d'enregistrer les données suivantes :

- n° de serre ou de parcelle (Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro) ou de l'unité de stockage (en cas de traitement après récolte).
- La culture traitée
- Date d'application du produit phyto
- Nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé
- Dose utilisée par ha ou par tonne (en cas de traitement après récolte).

En outre, il est recommandé d'inscrire le numéro d'autorisation du produit phytopharmaceutique dans le registre, afin d'identifier clairement le produit appliqué.

L'enregistrement de l'utilisation de biocides est obligatoire dans les exploitations dont la production est destinée à la consommation humaine ou animale. Dans une exploitation n'ayant qu'une production horticole non comestible, l'utilisation de biocides ne doit pas être enregistrée, mais l'enregistrement de l'utilisation est fortement recommandé. Les données suivantes doivent être enregistrées :

- Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures)
- Date de traitement
- Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé
- Concentration et quantité appliquée.

Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être enregistrées au plus tard 7 jours après l'exécution des travaux.

Les registres doivent être conservés durant **5 ans** dans le cas du secteur alimentaire produisant ou récoltant des produits végétaux, ainsi que dans le secteur de l'alimentation animale. Ils doivent être conservés durant 3 ans dans le cas du secteur non alimentaire produisant ou récoltant des produits végétaux.

Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent si nécessaire, être disponibles directement.

Un exemple de la tenue à jour de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides est repris ci-dessous:

N° de serre, parcelle, ou d' unité de stockage	N° du lot	Culture	Date de plantation	Date de traitement	Produit phytopharmaceutique utilisé (nom commercial complet)	Dose /ha ou par tonne	Superficie ou quantité traitée	Date d' échantillonnage	Date de récolte ou de commercialisation	Résultat d' analyse

Pour ce faire, l'agriculteur peut aussi compléter un carnet de pulvérisations, ou une fiche par culture et/ou une fiche par parcelle, ou tout autre format de document. Si le client demande de conserver une fiche culture/parcelle (via un contrat), l'agriculteur doit pouvoir présenter cette fiche (électronique) en vue de l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques et biocides. Dans ce cas, l'agriculteur conserve l'original et le client reçoit une copie.

Lorsque les activités de pulvérisation sont confiées à un entrepreneur agricole et horticole, l'agriculteur est néanmoins tenu de conserver ces données.

Si les activités ont été exécutées par un entrepreneur agricole et horticole, les données utiles (date de traitement, dénomination commerciale complète du produit utilisé, culture traitée, dose utilisée/ha, localisation de la culture traitée) doivent être transmises à l'agriculteur (par écrit ou électroniquement). Ces registres doivent être conservés durant 3 ans.

Si nécessaire, l'agriculteur peut demander ces données à l'entrepreneur agricole qui les lui transmettra au plus tard dans les 24h.

3.6 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles réglementés

Si l'opérateur constate ou suspecte la présence d'organismes nuisibles réglementés pendant la culture/commercialisation, il doit suivre les règles relatives à l'obligation de notification (voir chapitre 4) et conserver un enregistrement de ces informations. Les organismes dont la présence en Belgique n'est pas connue relèvent également de l'obligation de notification s'ils sont découverts. Il suffit de conserver des copies du formulaire de notification obligatoire.

3.7 Enregistrement des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de plantes ou d'autres échantillons doivent être conservés (p. ex. dans le cadre d'un contrôle pré-récolte, les analyses d'eau). Les analyses qui auraient été effectuées par les organisations de producteurs p. ex. sont à conserver également. Il est important que ces analyses puissent être consultées en permanence à l'adresse de l'entreprise. Il incombe à l'agriculteur d'exiger ces analyses et de les conserver. Il est conseillé de les classer méthodiquement.

3.8 Enregistrement dans le cadre de l'agrément de passeport phytosanitaires

Les opérateurs qui sont agréés pour la délivrance de passeports phytosanitaires doivent enregistrer toutes les informations pertinentes relatives au passeport phytosanitaire. Le registre doit être conservé pendant au moins 3 ans à l'entreprise. Dans ce registre doivent figurer (voir annexe 6.4) :

- Un registre à jour des passeports reçus permettant à l'opérateur de vérifier, pour chaque unité commerciale réceptionnée, quel opérateur professionnel lui a livré cette unité et, un registre à jour des passeports délivrés pour chaque unité commerciale vendue, à quel opérateur professionnel il l'a vendue.
- Les résultats des examens approfondis réalisés sur les végétaux, produits végétaux et autres matériaux afin de vérifier que les exigences en matière de délivrance de passeports phytosanitaires sont bien remplies. Ces examens sont réalisés sur les végétaux, produits végétaux et autres objets individuels, ou sur des échantillons représentatifs. Ils portent également sur les matériaux d'emballage. Ces examens sont effectués à des moments opportuns, en tenant compte des risques encourus, et impliquent au minimum un examen visuel.
- Les points du processus de production et les stades de commercialisation essentiels pour le respect des exigences phytosanitaires pertinentes, et les résultats du monitoring de ces points.
- La déclaration annuelle des parcelles et des genres ou espèces de végétaux, de produits végétaux ou d'autres objets impliqués dans leurs activités.
 - Les opérateurs implantés en Région flamande et en Région bruxelloise communiquent chaque année (au plus tard le 30 avril) leurs parcelles, et les genres ou les espèces de végétaux concernés auprès de l'Agence Landbouw en Zeevisserij (Ag.LZ) des Autorités flamandes, via la déclaration de superficie (e-Loket). La communication des genres ou espèces est effectuée une seule fois par an pour l'ensemble de l'entreprise et n'est pas spécifique à chaque parcelle. Les opérateurs qui doivent posséder un agrément pour le passeport phytosanitaire mais qui n'introduisent pas de déclaration de superficie ne doivent pas déclarer de parcelles, mais seulement compléter la liste des genres ou espèces soumis à l'obligation de passeport via la déclaration de superficie (e-Loket) du Ag.LZ. Les opérateurs qui n'introduisent pas de déclaration de superficie à la Région et qui disposent de parcelles sur lesquelles des végétaux soumis au passeport phytosanitaire sont cultivés, doivent déclarer par écrit la localisation de leurs parcelles auprès de leur ULC.
 - Les opérateurs implantés en Région wallonne doivent faire la déclaration de leurs genres et espèces de végétaux soumis à l'obligation de passeport en complétant le formulaire « types de déclaration ». La déclaration complétée doit être envoyée à l'adresse declaration.plant@afsca.be. Les opérateurs qui n'introduisent pas de déclaration de superficie et qui disposent de parcelles sur lesquelles des végétaux soumis au passeport phytosanitaire sont cultivés, doivent déclarer par écrit la localisation de leurs parcelles auprès de leur ULC.

4. Notification obligatoire

4.1 Généralités

La ligne directrice publiée par l'AFSCA dans le cadre de l'A.M. du 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire, peut être consultée sur le site de l'AFSCA : <https://favv-afsca.be/fr/themes/controles-par-lafsca-et-controles-internes-par-les-entreprises/controles-internes-des-entreprises/notification-obligatoire>.

Tout exploitant est tenu d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être nuisible à la santé humaine, animale ou végétale. En ce qui concerne la production primaire végétale, il s'agit de la présence de contaminants microbiologiques et de toxines, du dépassement des limites maximales autorisées pour les contaminants chimiques (résidus de produits phytopharmaceutiques, nitrates), des OGM interdits et des organismes nuisibles réglementés pour les plantes (dont la notification à l'AFSCA est obligatoire). Toute notification doit avoir fait l'objet d'une étude préalable des risques pour la santé humaine, animale ou végétale. L'exploitant est aussi tenu d'informer l'AFSCA au sujet des mesures prises en vue d'éviter et d'éliminer les risques. Cette notification se fait à l'aide du formulaire repris dans l'annexe II de l'AM 22/01/2004 (voir formulaire).

Il ne suffit pas que l'acheteur procède à une notification lorsque, p.ex., les LMR sont dépassées; le producteur est également tenu de le notifier. L'acheteur doit établir sa notification à l'aide du formulaire à l'annexe I de l'AR 22/01/2004. L'acheteur peut se charger de l'envoi des deux formulaires à condition que le formulaire établi par le producteur soit signé par celui-ci. En effet, le producteur doit pouvoir démontrer qu'il est au courant. L'acheteur peut cependant effectuer l'analyse de risques. Si le producteur ainsi que l'acheteur ne peuvent effectuer l'analyse de risques eux-mêmes, la notification doit avoir lieu dans les limites de notification.

La personne qui procède à la notification doit :

1. Informer par téléphone l'unité locale de contrôle (ULC) ;
2. Envoyer le formulaire de notification par courrier électronique à l'ULC. Les numéros de téléphone et les adresses électroniques figurent sur le site de l'AFSCA: <https://favv-afsca.be/fr/contact/ulc>. Le Tableau 9 donne les adresses des points de contact des 9 unités locales de contrôle (ULC).

Tableau 9: Notification – adresses des points de contact par région (source: <https://www.afsca.be>)

ULC	Téléphone	GSM(*)	E-mail notification	E-mail pour info
Liège	04/224.59.11	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be
Luxembourg-Namur ¹	061/21.00.60	0478/87.62.12	Notif.LUN@afsca.be	Info.LUN@afsca.be
Hainaut	065/40.62.11	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be
Brabant wallon-Namur ²	081/20.62.00	0478/87.62.16	Notif.BNA@afsca.be	Info.BNA@afsca.be
Bruxelles	02/211.92.00	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be
Limbourg- Brabant Flamand ³	011/26.39.84	0478/87.62.18	Notif.VLI@favv.be	Info.VLI@favv.be
Anvers	03/202.27.11	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be
Flandre Orientale- Brabant Flamand ⁴	09/210.13.00	0478/87.62.20	Notif.OVB@favv.be	Info.OVB@favv.be
Flandre Occidentale	050/30.37.10	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be

(*) Les numéros de GSM sont à composer uniquement en cas d'extrême urgence et en dehors des heures de service.

¹ Territoire : Province du Luxembourg et les communes de Beauraing, Gedinne, Bièvre et Vresse-sur-Semois

² Territoire : Provinces du Brabant et de Namur à l'exclusion des communes de Beauraing, Gedinne, Bièvre et Vresse-sur-Semois

³ Territoire : Province du Limbourg et la partie Est de la province du Brabant Flamand

(communes de Grimbergen, Zemst, Kampenhout, Vilvoorde, Steenokkerzeel, Machelen, Zaventem, Kraainem, Wezembeek-Oppeem, Overijse, Hoeilaart, Boortmeerbeek, Keerbergen, Tremelo, Begijnendijk, Aarschot, Scherpenheuvel-Zichem, Diest, Haacht, Rotselaar, Kortenberg, Herent, Leuven, Holsbeek, Tielt-Winge, Bekkevoort, Tervuren, Bertem, Lubbeek, Glabbeek, Kortenen, Geetbets, Huldenberg, Oud-Heverlee, Bierbeek, Boutersem, Tienen, Hoegaarden, Linter, Zoutleeuw et Landen).

⁴ Territoire : Province de Flandre Orientale et la partie Ouest de la province du Brabant Flamand (communes de Londerzeel, Kapelle-op-den-Bos, Opwijk, Merchtem, Meise, Wemmel, Asse, Affligem, Liedekerke, Ternat, Dilbeek, Roosdaal, Lennik, Gooik, Sint-Pieters-Leeuws, Drogenbos, Linkebeek, Sint-Genesius-Rode, Beersel, Halle, Pepingen, Herne, Galmaarden et Bever).

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE

POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR

DE LA PRODUCTION VÉGÉTALE PRIMAIRE

tel que prévu dans l'annexe II de l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

A REMPLIR PAR L'EXPLOITANT DU SECTEUR

DE LA PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE

INFORMATIONS GENERALES

01:	RESPONSABLE DE PRODUCTION VÉGÉTALE PRIMAIRE (NOM, ADRESSE, TEL., E-MAIL, GSM) N° SIGEC:	
02:	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION	

PRODUIT

03:	PLANTES CONCERNEES: - ESPECE - QUANTITE ET SA SUPERFICIE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	
04:	PLANTES DEJA VENDUES: - CLIENT (NOM, ADRESSE, TEL., E-MAIL, GSM) - DATE DE VENTE - QUANTITE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	
05:	PRODUITS PHYTOS CONCERNES/ENGRAIS (si d'application): - FOURNISSEUR (NOM, ADRESSE, TEL., E-MAIL, GSM) - NOM DU PRODUIT - N° D'AGREATION - DATE DE LIVRAISON - DATE D'UTILISATION - DOSAGE	

DANGER

06:	LE DANGER CONCERNE (biffer ce qui ne convient pas)	ORGANISME/ PLANTE NUISIBLE/PHYTO/ ENGRAIS /AUTRE
07:	NATURE DU DANGER (nom de l'organisme, du produit phyto ou de la plante nuisible, ou description du problème)	
08:	RESULTATS DES ANALYSES (si d'application)	
09:	DATE DE L'ECHANTILLONNAGE (si d'application)	

MESURES PRISES:

10:	MESURES DEJA APPLIQUEES	
-----	-------------------------	--

AUTRES INFORMATIONS

11:	PERSONNE CONTACTEE A L'AFSCA	
12:	AUTRES INFORMATIONS	

Signature du notifiant:

4.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

La version actuelle des limites de notification est disponible sur le site web de l'AFSCA (<https://favv-afsca.be/fr/themes/controles-par-lafsca-et-controles-internes-par-les-entreprises/controles-internes-des-entreprises/notification-obligatoire/notification-obligatoire-et-limites-de-notification>) pour :

- Les contaminants microbiologiques et toxines
- Les contaminants chimiques et OGM interdits
- Les organismes nuisibles réglementés pour les végétaux et les produits végétaux

Lorsque des symptômes possibles d'un organisme de quarantaine sont constatés par l'opérateur sur les végétaux ou produits végétaux sous sa responsabilité, il est conseillé qu'il prenne un échantillon et le fasse analyser pour vérifier s'il s'agit bien d'un organisme de quarantaine. Si sa présence est confirmée, il doit informer immédiatement l'Unité locale de contrôle (ULC) du lieu où la constatation a été faite et fournir toutes les informations pertinentes relatives à la présence de l'organisme de quarantaine dans son exploitation. Des mesures de précaution doivent alors être prises immédiatement par l'opérateur afin d'empêcher l'établissement et la dissémination de l'organisme de quarantaine. L'opérateur doit se conformer aux instructions de l'ULC et les appliquer.

5 Prescriptions de la production primaire végétale

5.1 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
1.1 Hygiène				
1.1.1	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	L'agriculteur (ou son représentant) veille à ce que les travailleurs qui manipulent les produits végétaux soient en bonne santé - par exemple, pas de plaies ouvertes, d'infections ou d'affections cutanées, et ne soient pas atteint de maladies qui peuvent se transmettre via les végétaux manipulés. Dans les exploitations agricoles, les travailleurs sont informés des risques sanitaires.	1	A
1.1.2	LMF LI PFFS FPFN V V* H	Lors de la manipulation des produits (récolte, tri, emballage, ...), les travailleurs ont la possibilité et les moyens de se laver les mains à proximité des espaces de manipulation (par exemple, eau potable (obligatoire dans la production de légumes à germer), ou au moins eau propre, savon et système de séchage des serviettes ou solution de nettoyage à base d'alcool). Les mains sont lavées : • après chaque visite aux toilettes ; • avant le début des activités • après contact avec des produits susceptibles d'entraîner une contamination. À cet effet, un pictogramme « se laver les mains » est visible à proximité de la zone de traitement.	1	A
1.1.3	LMFegg	Le personnel reçoit une formation relative aux risques en matière d'hygiène (p. ex. : formation organisée en interne, menée par des organisations professionnelles, par l'AFSCA	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		ou via un guide de bonnes pratiques) et respectent les mesures d'hygiène.		
1.1.4*	Pdt Pdots LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	L'agriculteur et ses travailleurs connaissent les mesures d'hygiène et respectent l'hygiène générale de l'entreprise. L'agriculteur rappelle les consignes d'hygiène à son personnel au début de la saison.	2	
1.1.5*	Pdt Pdots LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Dans l'exploitation, les visiteurs sont informés des mesures d'hygiène par exemple via l'affichage de pictogrammes.	2	
1.1.6*	Llman LMF PFFS FPFN V V* H	Une trousse de premiers soins est disponible à proximité immédiate des lieux d'activité. La trousse de premiers soins contient : des ciseaux, des pansements et des sparadraps dans une couleur différente de celle du produit.	2	
1.1.7*	Llman LMF PFFS FPFN V V* H	Les blessures éventuelles doivent être lavées, désinfectées et recouvertes d'un sparadrap ou de pansements. Les sparadraps sont d'une couleur qui diffère de celle du produit. Pour les grandes blessures ouvertes aux mains, recouvertes ou non d'un pansement, il faut porter des gants.	2	
1.2 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides				
1.2.1.D/I	Tous	Les utilisateurs de produits phytopharmaceutiques destinés à usage professionnel disposent d'une phytolice P1, P2 ou P3. Les titulaires de la phytolice	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci établit à cette fin une déclaration en double exemplaire (voir chapitre 3.5), qui est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.		
1.2.2.D	Tous	L'agriculteur se lave les mains au savon après chaque traitement phytosanitaire. Pendant le remplissage ou le nettoyage du pulvérisateur et pendant le traitement phytosanitaire, l'agriculteur porte des vêtements/une combinaison de pulvérisation appropriés. Ces vêtements sont utilisés uniquement lors de la manipulation et de l'application de produits phytosanitaires et sont changés régulièrement. Lorsqu'on utilise une cabine de pulvérisation spéciale équipée d'un filtre à charbon actif, il n'est pas nécessaire de porter des vêtements ou des combinaisons de pulvérisation spécifiques pendant l'application.	1	A
1.2.3.D	Tous	Aux titulaires d'une phytolice Ps, s'applique ce qui suit : • Ces produits ne peuvent être utilisés et manipulés que par des personnes disposant d'une phytolice Ps. • Ces produits ne peuvent être conservés que par des personnes disposant d'une phytolice Ps ou P3. • Les travailleurs qui ne disposent pas de la phytolice Ps ou P3 ne peuvent pas utiliser ni manipuler ces produits. • Le risque d'exposition aux dangers propres à ces produits est réduit à un minimum.	1	A
1.2.4*.D	Tous	L'agriculteur ou les employés qui utilisent des produits phytopharmaceutiques et biocides portent des vêtements de protection conformément aux instructions qui figurent sur l'étiquette du produit utilisé et aux risques pour la santé et la sécurité.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		- Tenue de pulvérisation (p. ex. une salopette en coton, des bottes, des vêtements de pluie). - Gants résistants aux produits chimiques (p. ex. en néoprène ou en nitrile). - Protection respiratoire (p. ex. au moins un demi-masque, avec un filtre combiné gaz et vapeurs (bande brune) et un filtre à poussières). Les vêtements de protection sont utilisés exclusivement pour l'application de produits phytopharmaceutiques et de biocides. L'agriculteur peut, par exemple, opter pour une couleur de salopette particulière, réservée aux produits phytopharmaceutiques. Ces vêtements de protection sont conservés en dehors du local phyto et séparément des autres vêtements.		
1.3 Enregistrements, autorisations, agréments des tiers				
1.3.1*	Pdt P	Si la coupe des plants de pommes de terre est effectuée par un tiers, celui-ci doit être certifié pour le Standard Vegaplan Entrepreneur des travaux agricoles et horticoles. L'agriculteur peut vérifier le statut de l'entrepreneur via le site web www.vegaplan.be .	1	
1.3.2*	Tous	L'agriculteur fait appel à un entrepreneur agricole certifié pour le Standard Vegaplan des Entrepreneurs de travaux Agricoles et Horticoles ou un entrepreneur Néerlandais certifié pour le cahier des charges VKL, y compris dans le cadre d'un transport accessoire. L'agriculteur peut consulter le statut de l'entrepreneur sur le site web www.vegaplan.be .	2	
1.3.3*	LMF FPFN VV*	Si l'agriculteur fait appel à un entrepreneur qui n'est pas certifié pour le Standard Vegaplan pour les entrepreneurs agricoles et horticoles et qui utilise de l'eau pour des activités sur l'exploitation qui nécessitent une analyse de risque et une analyse de l'eau, l'agriculteur dispose de l'analyse de risque et/ou de l'analyse de l'eau.	1	
1.4 Sécurité et prévention				

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
1.4.1*.D	Tous	Un extincteur (non périmé) est disponible dans l'entreprise, dans un endroit facilement accessible.	3	
1.4.2*.D	Tous	L'entreprise dispose d'une procédure en cas d'accident, qui mentionne au moins les numéros de téléphone d'urgence.	2	
1.4.3*	Tous	L'entreprise dispose d'un registre des accidents, qui comprend également les mesures prises pour prévenir des accidents similaires.	3	
1.4.4*	Tous	En cas d'emploi dans l'entreprise, il y a au moins une personne (employeur ou employé) qui dispose d'une expérience ou d'une connaissance en matière de premiers secours.	3	
1.4.5*	Tous	L'accès aux locaux de l'entreprise par des personnes inconnues est évité (par exemple : au moyen d'un panneau d'affichage « Accès non autorisé »).	2	
1.5 Compétences, efficacité et productivité				
1.5.1*.D	Tous	L'agriculteur prévoit, si nécessaire, des mesures internes afin que les travailleurs puissent acquérir les compétences requises - p. ex. formation, accompagnement/parrainage, ...	2	
1.5.2*.D	Tous	L'agriculteur et/ou les travailleurs participent à des initiatives externes qui concernent leur métier – p. ex. salons professionnels, exposés, formations, ...	3	
1.5.3*.D	Tous	L'agriculteur s'informe sur les matières qui concernent son métier et son entreprise p. ex. par le biais d'un abonnement à une revue professionnelle, l'affiliation à une organisation professionnelle, l'affiliation à une organisation de producteurs ou une coopération, ...	3	
1.5.4*.D	Tous	L'agriculteur s'efforce d'établir une relation durable avec ses fournisseurs et ses acheteurs.	3	
1.5.5*.D	Tous	L'agriculteur est soutenu dans la gestion, dans la mesure du possible, par des conseils ou comptabilité (par exemple, comptable, conseiller, comptabilité d'entreprise,	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		comptabilité fiscale, plan d'entreprise ...) afin de parvenir à une entreprise durable.		
1.5.6*.D	Tous	L'agriculteur prend au moins trois mesures parmi celles reprises dans l'annexe 12.2 pour limiter la consommation énergétique ainsi que l'émission de gaz à effet de serre. Dans le cadre du moniteur durabilité (évaluation exigence 6.1.9), il indique dans l'annexe 12.2 toutes les mesures qu'il prend sur l'exploitation.	1	
1.6 Environnement local et riverains				
1.6.1*.D	Tous	L'agriculteur veille, dans la mesure du possible, à minimiser les dérangements vis-à-vis de la communauté (bruit, odeur, terre sur la route, passage des machines, ...). L'agriculteur est ouvert à la communication avec les acteurs locaux et les riverains afin de les informer ou de discuter de toute préoccupation éventuelle relative aux activités de l'exploitation. P. ex. concertation avec les autorités locales, participation à la vie associative, accueil de groupes dans l'entreprise (portes-ouvertes, ferme thérapeutique, ...)	1	

5.2 Entreprise et bâtiments

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
2.1 Locaux de manipulation, de stockage et de vente directe au consommateur. Pour les graines germées, ces exigences s'appliquent en outre aux locaux de production et de conditionnement.				
2.1.1	Tous	Les bâtiments sont propres et en bon état. Il s'agit de prévenir la contamination ou contamination croisée des cultures (par exemple : produits phytopharmaceutiques, allergènes). Les murs, fenêtres, portes, plafonds et sols doivent être intacts et faciles à nettoyer.	1	A
2.1.2	LMFgg	Les locaux sont propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes, plafonds et sols sont bien entretenus, propres, intacts, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. L'encrassement et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces sont évités.	1	A
2.1.3	LMFgg	L'agencement des locaux doit être conçu de manière à éviter les contaminations croisées. Les zones de réception et de stockage des graines, les zones de préparation et de rinçage, les zones de production des graines germées et les zones de conditionnement sont physiquement séparées.	1	A
2.1.4	Tous	Les bâtiments sont bien éclairés. L'éclairage qui est installé directement au-dessus des produits récoltés est incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.	1	A
2.1.5	Tous	La présence d'animaux nuisibles est évitée et combattue. En cas d'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour l'utilisation prévue durant le stockage ou la manipulation. L'utilisation de ce biocide ne peut pas mener à la contamination du produit.	1	A
2.1.6	Tous	Il n'y a aucun verre brisé dans les locaux. Tout verre (ex. : fenêtres, lampes, miroirs ébréchés, etc.) brisé, fêlé ou ébréché doit être remplacé conformément à la procédure bris de verre (voir annexe 2).	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
2.1.7	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Aucun thermomètre ni aucune lampe au mercure non protégé(e) n'est utilisé dans des espaces dans lesquels le produit pourrait être contaminé.	1	A
2.1.8.a	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Les locaux sont pourvus des pictogrammes suivants: • 'Interdiction de fumer' • 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) • 'Animaux domestiques interdits'	2	B
2.1.8.b	Fg	Les locaux sont pourvus du pictogramme suivant: • 'Interdiction de fumer'	2	B
2.1.9.D	Tous	Dans les locaux, les substances dangereuses et leurs déchets (p. ex. l'huile, les combustibles, les engrais) sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante (une distance minimale de 4 mètres ou par une séparation physique (p. ex. mur, emballage fermé, réservoir à double paroi)) est prévue entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail, ...). Exception : la présence d'un tracteur si celui-ci est nécessaire pour l'exécution de l'activité.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
2.1.10	LMFgg	Dans les locaux de production, de manipulation et de stockage de graines germées et de graines destinées à la production de graines germées, il n'y a pas de stockage du matériel ou des produits à risque comme p.ex. l'huile, les combustibles, les engrais, les tracteurs.	1	A
2.1.11	Tous	Il n'y a pas d'animaux d'élevage, ni de compagnie dans les locaux.	1	A
2.1.12	Tous	Les produits visiblement pourris et les déchets sont régulièrement évacués.	1	A
2.1.13	S P LMFgg	Les pièces sont bien ventilées et équipées d'un système de ventilation adéquat.	1	A
2.1.14	LMFgg	Les systèmes de ventilation sont conçus de manière à garantir des flux d'air propre.	1	A
2.1.15	LMFgg	Il y a suffisamment de chambres froides, équipées de thermomètres.	1	A
2.1.16	V V*	Les distributeurs automatiques portent les indications suivantes à un endroit bien visible : le nom, l'adresse, le n° d'entreprise et le n° de téléphone de la personne qui est responsable de l'approvisionnement du distributeur automatique.	1	A
2.1.17	V V*	Les distributeurs automatiques sont régulièrement nettoyés et, si nécessaire, désinfectés. Les environs immédiats des distributeurs sont bien entretenus.	1	A
2.1.18	V V*	Les produits sont stockés de manière hygiénique dans les distributeurs automatiques. Les produits invendus sont retirés des distributeurs avant qu'ils ne soient contaminés ou avariés.	1	A
2.1.19	V V*	Dans les distributeurs automatiques contenant des produits qui doivent être stockés à une température ne dépassant pas 7°C (par exemple les graines germées), la vente est empêchée par un système d'arrêt automatique ou une méthode similaire approuvée par l'AFSCA si la température de stockage n'est pas satisfaisante. Le distributeur automatique n'est pas remis en service tant	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		que tous les produits qui devaient être conservés au réfrigérateur n'ont pas été retirés.		
2.1.20 *	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs V V*	Dans les locaux de stockage, en cas de nécessité, un réglage de la température et une ventilation sont appliqués. La température est mesurée et enregistrée.	3	
2.1.21 *	Pdts COPs LI LMF PFFS FPFN Hs CiCa V V* Fp Mf	Les appâts et pièges utilisés dans la lutte contre les nuisibles sont indiqués sur le plan d'exploitation. Ils sont contrôlés au moins quatre fois par an. Les dates du contrôle, les conclusions et les mesures prises sont enregistrées.	2	
2.1.22 *.D	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs CiCa V V* Fp Mf	Si des appareils de chauffage sont présents dans les locaux, les conduites sont en bon état. Des contrôles réguliers sont effectués pour détecter les fuites entre les tuyaux et les raccords.	2	
2.1.23 *	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs CiCa V V*	Dans les locaux, le stockage des produits récoltés prêts à être commercialisés doit se faire sur un sol dur et propre adapté au produit ou sur des palettes/paloxs.	1	
2.1.24 *.D	Pdts COPs LI LMF PFFS FPFN Hs CiCa V V*	Eviter les gaz d'échappement dans les espaces contenant des produits récoltés, des matériaux d'emballage ou de conditionnement. Le chargement et le déchargement au sein de l'exploitation sont effectués avec le moteur du moyen de transport éteint, si cela est techniquement possible.	2	
2.1.25 *	COPs	Avant stockage l'espace doit être vide et propre.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
2.1.26 *.D	COPs CiCa S Fp Mf	Après utilisation un nettoyage du séchoir et ventilateur doit être effectué. L'entretien est annuel et un contrôle est effectué par l'agriculteur avant chaque utilisation. La prise d'air doit se faire dans un endroit où l'air est de qualité appropriée afin d'éviter toute contamination des céréales par l'air. N'utiliser que des combustibles adéquats (gaz naturel, gaz de pétrole (GPL) , propane/butane, fuel léger, gazole, huile de colza). Ces produits doivent répondre aux exigences réglementaires. L'utilisation d'autres combustibles se fait en concertation avec l'acheteur. L'agriculteur veille à la qualité des combustibles (contamination dioxine, HAP) et évite tout contact direct entre les produits et les gaz de combustion.	2	
2.1.27 *	B	Le lieu de stockage des betteraves (y compris les parcelles) doit être propre et bien entretenu, sans impuretés (p. ex. huile, produits chimiques, bois, asphalte, pierre, métal, verre).	1	
2.1.28 *	COP COPs Pdts	Les équipements utilisés pour le déplacement ou la manipulation d'autres produits végétaux primaires que céréales, les oléagineux et les protéagineux qui ont été traités avec des produits phytopharmaceutiques non autorisés pour les céréales, les oléagineux et les protéagineux pendant le stockage doivent être nettoyés avant de déplacer/transporter des céréales, les oléagineux et les protéagineux avec ces équipements. Les bandes transporteuses en caoutchouc ayant été utilisées pour la manutention de pommes de terre traitées au CIPC dans le passé ne peuvent être utilisées pour la manutention de céréales.	1	
2.1.29 *	Tous	Le stockage des produits chez des tiers répond aux exigences de Vegaplan en la matière. Le tiers possède un système d'autocontrôle validé (par exemple G-014, G-040), ou un certificat valide pour le Standard Vegaplan PPV ou Entrepreneurs,	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		ou un certificat équivalent (par exemple VVAK, VKL, QS). Le stockage dans les locaux du tiers est contrôlé sur place par l'auditeur.		
2.2 Sanitaires				
2.2.1	LMFgg	Lorsque du travail et/ou de la manipulation a lieu dans les bâtiments de l'exploitation, une toilette est présente à proximité de la zone de manipulation. Un pictogramme « Obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » est affiché et un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.	1	A
2.2.2	LMFgg	La porte du WC ne peut pas donner directement sur les locaux où sont manipulés les produits.	1	A
2.2.3*	Llman LMFsa LMFpa LMFp PFFS FPFN V V*	Lorsque des personnes sont employées et/ou des manipulations ont lieu dans l'entreprise, des toilettes sont présentes à proximité de la zone de manipulation, conformément aux exigences suivantes : - Un pictogramme « Obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » est présent. - Un évier propre est présent à proximité des toilettes. - Du savon propre pour se laver les mains est prévu près de l'évier. - Un système de séchage tel qu'un ventilateur, du papier ou une serviette propre est disponible. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.	1	
2.2.4*	Llman LMFsa LMFpa LMFpp PFFS FPFN	La porte des toilettes ne donne pas sur la zone de transformation, ou la porte est à fermeture automatique.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
	V V*			
2.3 Stockage des produits phytopharmaceutiques et biocides				
2.3.1.D	Tous	Dans l'entreprise, les produits phytosanitaires et les biocides sont stockés dans un local/une armoire phyto spécifique bien entretenu(e) et bien rangé(e), fermant à clé. D'autres produits peuvent être stockés dans le local / l'armoire phyto, à condition que ces produits : - ne soient pas destinés à l'alimentation ou la médecine humaine ou animale, - ne présentent pas de risque d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques, etc.), - soient stockés de manière isolée (par exemple sur des étagères séparées) et de manière à éviter tout contact direct avec les produits phytopharmaceutiques et biocides. Exemples de ces autres produits : l'eau de javel, les semences (à l'exclusion des graines destinées à la consommation directe ou à la production de graines germées), les engrais liquides, les oligoéléments, ... Le matériel nécessaire à l'utilisation de ces produits peut également être stocké dans le local/l'armoire phyto.	1	A
2.3.2	Tous	Le local/l'armoire phyto est verrouillé(e), n'est pas accessible aux enfants et aux personnes non autorisées et n'est accessible qu'aux titulaires d'une phytolice (P1, P2 ou P3), ou à toute autre personne en présence d'un titulaire d'une phytolice (P1, P2, P3). En l'absence de titulaire d'une phytolice (P1, P2, P3) lors de la livraison de produits à usage professionnel, il peut faire stocker ces produits scellés pendant une durée maximale de 72 heures dans un local, ou une armoire fermant à clef, différent du local/armoire phyto, mais satisfaisant aux conditions décrites dans les exigences 2.3.1, 2.3.3 et 2.3.6.	1	A
2.3.3	Tous	Sur chaque porte d'accès au local/à l'armoire doivent être apposés de façon visible :	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		- La mention « accès interdit aux personnes non-autorisées » et un symbole équivalent, - les coordonnées du gestionnaire (identité, numéro de la phytolice, coordonnées de contact). - Éventuellement un symbole de danger approprié.		
2.3.4	Tous	Le local phyto est pourvu d'éclairage électrique. En cas d'une armoire phyto, un éclairage doit être prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage adéquat permet de lire les étiquettes.	1	B
2.3.5	Tous	Pour les produits qui ne peuvent être utilisés que par les titulaires d'une phytolice à « Usage professionnel spécifique » (Ps), les conditions de stockage supplémentaires telles qu'imposées dans l'acte d'agrément, d'autorisation ou de permis du produit sont respectées.	1	A
2.3.6	Tous	Le local / l'armoire phyto est sec /sèche et efficacement aéré (p. ex. au moyen d'une ouverture spécifique à cet effet).	1	A
2.3.7	Tous	Dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques et biocides liquides, le local/l'armoire phyto est à l'abri du gel.	1	A
2.3.8	Tous	Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont conservés dans leur emballage d'origine, portant leur étiquette d'origine.	1	A
2.3.9.D	Tous	Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés doivent être stockés séparément et groupés dans le local/l'armoire phyto avec la mention "PPNU/périmé". Les PPNU sont à remettre lors des campagnes de récolte organisées par AgriRecover ou auprès d'un collecteur agréé par la Région.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		Les produits à usage non-professionnel sont rangés ensemble sous la mention « privé ». Les PPNU sont des produits qui ne peuvent plus être utilisés pour l'une des raisons suivantes : • L'autorisation a été retirée et le délai d'utilisation est expiré (voir www.fytoweb.be), • Il y a incertitude sur le produit (p. ex. : étiquette illisible ou disparue), • L'état physico-chimique est altéré (p. ex. : par gel, précipitation,...) • La date de péremption est dépassée. Les PPNU dont l'utilisation était encore autorisée au 1^{er} janvier de l'année x-2 (« x » étant l'année d'inspection) sont stockés sous 'PPNU/périmé'. Les PPNU entre x-4 et x-2 sont stockés sous 'PPNU/périmé' et doivent en outre être enregistrés (nom, quantité restante estimée, date d'enregistrement). Ils font l'objet d'une non-conformité de niveau B. Le stockage des PPNU avant le 1^{er} janvier de l'année x-4 n'est pas toléré. Les PPNU provenant de la reprise d'une exploitation sont stockés sous 'PPNU/périmé', enregistrés (nom, quantité restante estimée, date d'enregistrement) et notifiés à l'ULC. Les PPNU pour lesquelles une autorisation d'urgence de 120 jours a été accordée entre le 1^{er} janvier de l'année x-2 et le moment de l'inspection sont stockés séparément et clairement identifiés avec la mention « PPNU – autorisation 120 jours ». Voir circulaire AFSCA « Détention de produits phytopharmaceutiques dont l'utilisation est interdite » (PCCB/S1/JFS/625325).		

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
2.3.10. D	Tous	Un équipement de pesage et/ou de mesure adéquat doit être disponible dans le ou à proximité du local phyto ou de l'armoire phyto.	1	A
2.3.11	Tous	Les produits phyto non agréés en Belgique, destinés à être utilisés sur des parcelles situées dans un pays frontalier, sont rangés séparément et clairement identifiés dans le local/l'armoire phyto. Ce produit doit être autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.	1	A
2.3.12 *	Tous	Les produits phytopharmaceutiques et biocides sont empilés de manière ordonnée. Les poudres se rangent au-dessus des liquides ou en sont séparées physiquement (p. ex. sur des étagères séparées) ou à l'aide de bacs de rétention.	1	
2.3.13 *.a.D	Tous	Il y a un système de récupération des éventuelles fuites (p. ex. des bacs de rétention ou un seuil).	2	
2.3.13 *.b.D. W	Tous	Lorsque plus de 25 kg de produit phytopharmaceutiques ont été stockés : - Le local phyto ou l'armoire phyto est équipé(e) d'un système de collecte, d'une capacité supérieure ou égale au volume du plus gros récipient présent et au moins égale à un quart du volume total des produits stockés. Le système de collecte est étanche et résistant à la corrosion, et n'a pas de trop-plein ni de sortie en dehors de la zone de stockage. - Le sol est disposé de manière à assurer la stabilité des récipients/du système de collecte et des emballages. Pour le stockage de 5 tonnes ou plus de produits phytopharmaceutiques, des exigences supplémentaires s'appliquent, qui ne relèvent pas du champ d'application du Standard Vegaplan.	2W	
2.3.14 *.D	Tous	Le local phyto, ou le local dans lequel se trouve l'armoire phyto, est doté d'un sol en dur (par exemple, béton, dalles).	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
2.3.15 *.D	Tous	Du matériel est à disposition dans le local phyto / près de l'armoire phyto pour nettoyer immédiatement les éclaboussures : un seau avec un matériau absorbant (par exemple du sable, de la sciure), une brosse, une brosse à main et une pelle. La matière absorbante est saupoudrée sur le produit liquide renversé, l'absorbe et est ensuite éliminée. Le matériel souillé est conservé dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte par AgriRecover.	2	
2.3.16 *	Tous	Le local/l'armoire phyto est faite de matériaux résistants au feu (par exemple un matériau ignifuge, une isolation contre le feu, une peinture ignifuge). Les câbles électriques sont en bon état.	2	
2.3.17 *	Tous	Les étagères dans le local phyto sont en matériau non absorbant.	2	
2.3.18 *.D	Tous	Un kit de douche oculaire ou de l'eau courante est présent à proximité du local phyto.	1	
2.3.19 *	Tous	A titre de préparation à l'audit, l'agriculteur établit une liste des produits phytosanitaires et des biocides présents dans le local phyto. Cette liste mentionne les dénominations commerciales de tous les produits présents. Si des produits non autorisés sont présents, ils doivent être mentionnés séparément dans la liste. Cette liste est datée/mentionne la date à laquelle elle a été faite.	2	
2.4 Stockage des engrais				
2.4.1*	Tous	Les engrais emballés sont conservés dans leur emballage d'origine ou dans un emballage spécifique prévu à cet effet (sac en plastique, bidon ou citerne).	1	
2.4.2*.D	Tous	Les engrais solides en vrac sont stockés dans une pièce propre et sèche. Cet espace a un sol dur.	1	
2.4.3*.D	Tous	Les engrais liquides concentrés sont stockés dans une citerne étanche équipée d'un bac de rétention. Le	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		réservoir et les équipements sont protégés contre toute ouverture accidentelle. Cette exigence ne s'applique pas aux engrais dilués (bacs A et B) en cultures hydro.		
2.4.4*	Tous	Pour le stockage d'engrais liquides corrosifs concentrés, il faut apposer des pictogrammes afin d'attirer l'attention sur les risques et les dangers.	3	
2.4.5*. D	Tous	Les engrais sont stockés avec une séparation suffisante (p. ex. une distance minimale de 4 mètres ou par une séparation physique (mur, emballage fermé, réservoir à double paroi)) par rapport d'eau ou de matériel de reproduction comme des semences et des plants.	2	
2.5 Gestion des déchets				
2.5.1*	Pdt Pdt LMF LI PFFS FPFN V V* FpE Mf	Les déchets (p. ex. les films agricoles, déchets d'emballages, déchets organiques) sont triés et stockés séparément des produits commercialisables. Les déchets sont éliminés conformément à la législation en vigueur (p. ex. collecte, parc à conteneurs, reprise par le fabricant).	2	
2.5.2*. D	LMF PFFS FPFN V	L'entreprise a un plan d'action pour la réduction des déchets non organiques.	3	
2.5.3*. D	FPFN V	Le bois de taille est broyé et non brûlé, à l'exception de ceux contaminés par le feu bactérien ou autre pathogène à risque phytosanitaire qui, eux, doivent être brûlés.	1	
2.5.4*	Hs	Les déchets générés par la récolteuse et la nettoyeuse de tiges lors de la récolte sont automatiquement et directement évacués vers une zone située en dehors des espaces de stockage et de transformation. Un mélange accidentel ne doit pas être possible.	1	
2.5.5*. a.D/I.V L	Pdt Pdt	Afin d'éviter la propagation des maladies et nuisibles, l'agriculteur prend les mesures adaptées pour lutter contre les repousses de pommes de terre sur les tas d'écart de triage (ex. couvrir les tas).	2F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
2.5.5*. b.D/I. W	Pdt Pds	Afin de lutter contre les foyers primaires de mildiou, détruire les repousses sur les tas d'écart et de terre de déterrage.	1W	

5.3 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
3.1 Exigences générales applicables à toutes les machines, y compris les matériels et les outils (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)				
3.1.1.D	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit (avant, pendant et après la récolte) sont propres et en bon état. On veille à éviter la contamination croisée (p.ex. : produits phytopharmaceutiques, allergènes (voir annexe 14)). Si nécessaire, les outillages et les machines sont nettoyés entre les opérations portant sur différentes cultures.	1	A
3.1.2	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 2).	1	A
3.1.3	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN	Pour les machines mises en service à partir du 1/1/2007 : les points de lubrification où en conditions de travail normales un contact est possible entre le lubrifiant et les produits récoltés, ne peuvent être lubrifiés qu'avec des lubrifiants approuvés pour une utilisation dans	3	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
	COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	l'alimentation. Les lubrifiants doivent être conformes à une norme, par exemple DIN V10517, NSF 116-2000 ou ils doivent être approuvés par l'USDA (H1). Il ne peut être dérogé à cette règle que si le fabricant ou son représentant officiel certifie par écrit que les lubrifiants de qualité alimentaire ne sont pas admissibles pour l'utilisation prévue de la machine.		
3.1.4.D	Tous	Les machines et outils qui perdent de l'huile ou du mazout ne peuvent pas être utilisées s'il y a un risque de contamination des produits végétaux. Les écoulements d'huile ou de mazout et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 2).	1	A
3.1.5	LMFgg	Les installations et les équipements entrant en contact avec les graines ou avec les graines germées doivent être construits dans un matériau adéquat (matériau lisse, non poreux, non sensible à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter). Ils doivent être propres, en bon état et, si nécessaire, désinfectés.	1	A
3.1.6	LMFgg	L'entreprise a des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et le stockage des machines et des outils. Ces installations sont faciles à nettoyer et sont équipées d'eau froide et chaude. Le nettoyage et la désinfection des machines et des outils ont lieu à une fréquence suffisante pour éviter la contamination des produits.	1	A
3.1.7*.a.D/I	Pdt COP CiCa B C H T S P LMFpa LI V V* Fg	Les machines et outils sont nettoyés régulièrement au sein de l'exploitation afin d'éviter la propagation d'organismes nuisibles ou de quarantaine (p. ex, les nématodes, des maladies liées à la couche arable, les souchets comestibles).	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
3.1.7*.b.D/I	PFFS FPFN	Les machines et outils sont nettoyés régulièrement au sein de l'exploitation afin d'éviter la propagation d'organismes nuisibles ou de quarantaine (p. ex, les nématodes, des maladies liées à la couche arable, les souchets comestibles).	3	
3.1.8*.a.D/I.VL	Pdt Pdts LMFpa LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts Fg	Les pulvérisateurs pour la culture en plein air (à l'exception des pulvérisateurs à dos, des pulvérisateurs à lance, des pulvérisateurs fixes* et des pulvérisateurs de mauvaises herbes dans la culture fruitière) doivent être équipés d'un réservoir d'eau propre. Ce réservoir d'eau propre doit avoir un volume minimum de : • En conformité avec les normes ISO OU • 100 litres pour les réservoirs de pulvérisation de plus de 1 000 litres OU • Pour les cuves de pulvérisation de moins de 1 000 litres, le volume doit représenter au moins 10 % du volume de la cuve. <i>*Un pulvérisateur stationnaire est une rampe de pulvérisation ou un groupe de pression qui ne quitte pas l'exploitation avec une parcelle adjacente. Pour pouvoir faire usage de cette exception, un robinet d'eau propre doit être disponible sur cette parcelle adjacente. Ce groupe comprend par exemple les pulvérisateurs dans les serres, les pulvérisateurs pour le traitement dans les hangars et autres locaux, champs de conteneurs et trayplants,...</i>	2F (à partir de 2026 : 1F)	
3.1.8*.b.D/I.VL	LMFsa PFFS FPFN	Si les pulvérisateurs dans les cultures sous abri ne sont pas équipés d'un réservoir d'eau propre, un point de prise d'eau permettant de nettoyer le pulvérisateur doit être présent sur chaque parcelle à traiter.	2F (1F à partir de 2026)	
3.1.9*.D/I.VL	Tous	Le pulvérisateur doit être équipé d'un système de rinçage interne pour assurer un nettoyage interne adéquat.	3F	
3.2 Inspection et contrôle des machines				

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
3.2.1.D/I	Tous	Tous les pulvérisateurs susceptible d'être utilisé pour l'application de produits phytopharmaceutiques ont été contrôlés conformément aux dispositions légales. Le propriétaire du pulvérisateur fait procéder à un contrôle obligatoire de chaque pulvérisateur soumis au contrôle tous les 3 ans. Les pulvérisateurs doivent être contrôlés par : • l'Unité Machines et Infrastructures Agricoles du CRA-W de Gembloux; • l'unité de Technologie et d'alimentation, service de l'inspection de pulvérisateurs de l' « Instituut voor landbouw, visserij- en voedingsonderzoek » (ILVO) de Merelbeke. Seuls les pulvérisateurs ayant fait l'objet d'une inspection favorable, peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle ainsi que sur le certificat de visite. La perte, la détérioration ou la disparition de l'autocollant doit être immédiatement notifiée à l'organisme de contrôle. Toute vente d'un pulvérisateur doit être signalée à l'organisme de contrôle conjointement par le vendeur et l'acheteur dans les 30 jours de celle-ci. Cela s'applique également aux pulvérisateurs achetés à l'étranger. Lorsqu'un pulvérisateur n'est plus utilisé, le propriétaire informe dans les 30 jours l'organisme de contrôle au moyen d'un formulaire prévu à cet effet. Cette exigence ne s'applique pas aux pulvérisateurs à dos et à lance (disposant de maximum deux porte-buses montés au bout d'une lance).	1	A
3.2.2.D	Tous	Les pulvérisateurs sont en bon état. Dans l'exploitation, un contrôle des pulvérisateurs est effectué au moins une fois par an. Les conclusions sont notées.	2	B

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
3.2.3*.D	Tous	Les épandeurs d'engrais sont entretenus et réglés. Pour les épandeurs d'engrais mécaniques, l'agriculteur ou un tiers effectue un test de calibrage annuel. Pour les épandeurs d'engrais à commande électronique, le bon fonctionnement est contrôlé annuellement sur base des données de l'ordinateur de bord.	2	
3.3 Matériel de conditionnement				
3.3.1	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Le matériel de conditionnement utilisé pour la récolte et le stockage des produits est en bon état et propre (par exemple, pas de résidus de cultures, pièces détachées ou de taches de rouille qui pourraient entrer en contact avec les produits) et, si nécessaire, lavé ou désinfecté.	1	A
3.3.2	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Les matériaux d'emballage réutilisables qui entrent en contact avec des produits qui présentent un risque doivent être nettoyés et/ou désinfectés avant et/ou après chaque contact avec ces produits. Les risques possibles sont les suivants : - de propagation de maladies végétales (par exemple, du matériel végétal infecté par des organismes qui présentent un risque phytosanitaire important) et/ou - allergènes (p. ex. : les céréales contenant du gluten, telles que le blé; voir annexe 14) Il est déconseillé d'utiliser des emballages réutilisables qui ont été utilisés pour un (autre) produit allergène.	2	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
3.3.3	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V V*	Les emballages de vente qui entrent en contact avec le produit sont conformes aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire, (par exemple prouvé par un document du fabricant/fournisseur, la mention « convient pour aliment » ou le symbole correspondant sur l'emballage). Les informations suivantes sont disponibles dans l'entreprise : nom et adresse du fabricant/fournisseur responsable de l'emballage. Pas d'application si l'emballage de vente est fourni à l'agriculteur par les acheteurs (industrie de transformation, organisation de producteurs, vente aux enchères), car les acheteurs sont responsables de la conformité de l'emballage.	1	A
3.3.4*.D	FPFN V	En cas d'utilisation de feuilles d'emballage, celles-ci sont en papier.	3	
3.3.5*	T Ts	Lors de la livraison, chaque balle individuelle doit être pourvue d'une étiquette reprenant les coordonnées du producteur.	1	
3.3.6*	H	Les emballages utilisés sont de préférence neufs ou très propres. Aucune inscription pouvant porter à confusion quant au contenu de l'emballage ne peut y figurer (= balles).	1	
3.3.7*	H	Les emballages de houblon préparé sont pourvus de leur étiquette de certification.	1	
3.3.8*	LMF LI FPFN V V*	Le matériel d'emballage à utiliser pour la récolte et le stockage des produits est stocké sur une surface en dur (sauf pendant la récolte) et jamais sur du gravier.	2	
3.3.9*	LMF FPFN V V*	Les emballages pour la commercialisation sont intacts et propres et sont stockés sur une surface dure et propre. Les emballages pour la commercialisation en plastiques peuvent être stockés en groupe à l'extérieur. Le stockage des emballages pour la commercialisation autres que ceux en plastique (par exemple, bois, carton) et de tous les emballages et matériaux de vente doit se faire dans un espace fermé, interdit aux animaux compagnie.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
3.3.10*	Pdt V	Pour toute hauteur présentant un risque de chute de produit de plus d'un mètre, il doit y avoir des amortisseurs de chute.	2	
3.4 Transport agricole				
3.4.1	Tous	Tous les matériaux utilisés pour le transport des produits sont suffisamment propres afin d'éviter toute contamination du produit transporté. Avant le transport de produits destinés à la consommation humaine ou animale, le matériel est nettoyé à fond et, si nécessaire, désinfecté - et ce après chaque transport d'engrais organiques en vrac et d'autres produits à risque (par exemple, terre fertilisée avec des engrais animaux, terre de jardin, amiante, substrat pour la culture de champignons, déchets métalliques, lubrifiants, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, cultures allergènes comme repris dans l'annexe 14).	1	A
3.4.2	Pdt PdtS LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Avant le transport de produits végétaux vulnérables présentant un risque phytosanitaire (par exemple les plants de pommes de terre) les parties du moyen de transport qui entreront en contact avec ces produits sont nettoyées et désinfectées en profondeur. Ce nettoyage et cette désinfection doivent être effectués au moins lors du changement de type de produit, ou lors du passage à un autre lot du même produit. Si le transport est effectué par un tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.	2	+*
3.4.3	LMFgg	Les espaces de transport et les conteneurs ne doivent pas être utilisés pour le transport de marchandises autres que des denrées alimentaires si cela peut entraîner une contamination.	1	A
3.4.4	LMFgg	Les espaces de transport et les conteneurs utilisés pour le transport des graines germées sont réfrigérés.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
3.4.5*	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Pendant le transport vers les clients, les produits sont protégés contre la contamination.	2	
3.4.6*	COP COPs Fg	Transport par un tiers dans le cadre des activités de récolte vers une entreprise certifiée FCA ne peut être exécuté que par : a) un agriculteur qui dispose du certificat Vegaplan (production de produits primaires) pour la culture transportée; b) un entrepreneur certifié pour le Standard Vegaplan pour entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles avec le champ d'application étant « Transport Accessoire FCA »; c) un transporteur certifié FCA ; d) un entrepreneur Néerlandais disposant d'un certificat GMP+. En cas de transport par un tiers après stockage (hors activités de récolte) vers une entreprise certifiée FCA ou GMP+, un transporteur certifié FCA ou GMP+ est obligatoire.	1	
3.4.7*	COP COPs S CiCa Fg	L'agriculteur détermine, en fonction du produit à transporter (cf. annexe 8), le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué après le transport d'un produit afin d'éviter toute contamination avec le produit transporté : • absence de nettoyage (0) • balayage ou soufflage (A) • nettoyage à l'eau (B)	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		- nettoyage à l'eau et avec un détergent approprié, suivi par un rinçage minimum (C) - d'abord nettoyage à l'eau et au détergent, suivi d'une désinfection (D) L'agriculteur veille à ce que l'eau utilisée dans le cadre des opérations de nettoyage soit d'une qualité appropriée à cet usage. Il appartient à l'agriculteur de démontrer la manière dont il gère les risques éventuels liés à la qualité de l'eau (eau de distribution, forage de puits, eau de pluie). Après le transport de chargements interdits (cf. annexe 8), l'espace de chargement ne peut être utilisé pour le transport d'aliments pour animaux vers des entreprises certifiées FCA qu'après que l'éleveur ait appliqué et enregistré une procédure de nettoyage et de désinfection adéquate (cf. annexe 8). Attention : afin de connaître la classification du produit transporté, il est important de consulter le site www.icrt-idtf.com.		
3.4.8*	Tous	Après le transport de plants de pommes de terre qui ont été traités avec des produits phytopharmaceutiques et avant le transport d'une autre culture, l'espace de chargement de la benne doit être nettoyé au moins à l'eau.	1	
3.5 Outillage auxiliaire (Thermomètre, couteaux etc.)				
3.5.1*	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Le bon fonctionnement des thermomètres est vérifié chaque année.	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
3.5.2*	Llman LMF PFFS FPFN V	Le petit outillage utilisé pour la récolte est en bon état. Le nombre d'outils dans l'exploitation est contrôlé avant et après l'utilisation.	3	

5.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.1 Matériel de reproduction				
4.1.1	Tous	Chaque agriculteur professionnel qui reçoit des lots de plants ou semences soumis à l'obligation de passeport phytosanitaire (annexe 4) doit pouvoir garantir la traçabilité au niveau des unités commerciales. Les passeports phytosanitaires reçus ou leurs données de traçabilité doivent être conservés pendant au moins trois ans. Si les passeports ou leurs données sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (dossier IN), ils seront conservés pendant cinq ans.	1	A
4.1.2.D/I	Tous	L'agriculteur utilise du matériel végétal sain, des semences saines ou du matériel de reproduction certifié, conforme à la législation régissant la production et la commercialisation des semences et plants pour les espèces concernées. L'agriculteur contrôle que le matériel de reproduction livré est visuellement exempt de maladies.	1	B
4.1.3	LMFgg	Le producteur dispose d'une déclaration à ses fournisseurs de graines destinées à la production de graines germées attestant : • que les graines conviennent pour la production de graines germées ; • que les graines ont été produites et manipulées selon des méthodes permettant d'éviter des risques de contamination microbologique, chimique ou physique (Bonnes Pratiques Agricoles, Bonnes Pratiques Horticoles) ; • que le fournisseur dispose d'un système d'Autocontrôle validé/certifié si possible, ou d'une garantie similaire ;	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		Pour chaque envoi une déclaration du fournisseur est disponible. Un envoi correspond à une combinaison des critères suivants : espèce x origine x date de livraison.		
4.1.4	LMFgg	Les graines destinées à la production de graines germées sont entreposées dans des conditions permettant d'éviter toute détérioration néfaste et à l'abri de toute contamination.	1	A
4.1.5	LMFgg	Le producteur dispose pour des graines destinées à la production des graines germées importées de pays tiers, d'une copie du certificat d'importation officiel conforme au modèle (voir annexe 10) attestant que les graines ont été produites dans des conditions respectant les dispositions générales d'hygiène.	1	A
4.1.6	LMFgg	L'agriculteur dispose des résultats de l'analyse des graines destinées à la germination pour <i>E. coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) et <i>Salmonella</i> , en provenance du fournisseur. Le producteur fait analyser au moins une fois chaque lot de graines (0,5 % du poids du lot en sous-échantillons de 50 g.) pour <i>E. coli</i> producteurs de shiga- toxines (STEC) et <i>Salmonella</i> spp. L'échantillonnage doit être réalisé au moins une fois par mois et au plus tôt 48 heures après le début du processus de germination. Ceci peut être fait dans le cadre des tests de germination (cf. annexe 10).	1	A
4.1.7	LMFgg	Les graines sont lavées à l'eau au moins de qualité microbiologique potable immédiatement avant la mise en germination. Les équipements et les récipients destinés au trempage doivent être soigneusement nettoyés, désinfectés et rincés avant utilisation et doivent être adaptés à la production alimentaire.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		L'eau utilisée pour le lavage des graines ne doit pas être réutilisée dans le cadre de la production des graines germées.		
4.1.8	Pdt Pdts P	L'agriculteur utilise exclusivement des plants de pommes de terre certifiées ou des plants fermiers déclarés.	1	A
4.1.9	P	L'agriculteur déclare toute production de plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, à l'ULC compétente de l'AFSCA avant le 31 mai. Pour les plants fermiers, l'échantillonnage officiel pour la pourriture brune et la pourriture annulaire est obligatoire. Pour les plants fermiers, un agrément pour la délivrance de passeports phytosanitaires est nécessaire lorsque le producteur a l'intention de produire, de stocker ou d'utiliser les plants fermiers en dehors de la commune ou l'entreprise est située ainsi que dans les communes limitrophes, ou de les stocker dans une unité de stockage ne lui appartenant pas ou dont il n'a pas l'utilisation exclusive. En ce cas, un échantillonnage pour les analyses des nématodes à kystes est obligatoire (voir exigence 4.1.13). Remarque : en pratique, l'agriculteur ne doit pas délivrer de passeport phytosanitaire pour les plants fermiers, car les plants doivent obligatoirement être utilisés par celui qui les a produits.	1	A
4.1.10	LMFp P S	Pour les livraisons au sein de l'UE, un passeport phytosanitaire doit être fourni pour les plants destinés à la multiplication ou à la plantation. Dans le cas du matériel certifié, ceci est combiné avec un label de certification. Ceci s'applique également aux semences des espèces visées à l'annexe 4. Les exportations hors UE font, quant à elles, l'objet d'un certificat phytosanitaire.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		L'agriculteur doit obligatoirement conserver les informations relatives aux passeports phytosanitaires délivrés pendant au moins trois ans (cf. annexe 4). Si le passeport phytosanitaire est utilisé dans le cadre de son registre IN-OUT, l'information doit être conservée durant cinq ans. Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.		
4.1.11	P	L'agriculteur signale toute modification éventuelle relative au lieu de stockage ou de plantation des plants de pommes de terre fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, avant le 15 février de l'année de plantation des plants fermiers, à l'ULC de l'AFSCA.	1	A
4.1.12	S P	Les lots de plants sont traités, emmagasinés et conservés séparément de tout lot de pommes de terre de consommation en vue d'éviter des problèmes de contamination croisée et une perte de traçabilité.	1	A
4.1.13	P S	L'agriculteur satisfaisait aux conditions des inspections sur pied. Les plants de pommes de terre (y compris les plants fermiers), pour lesquels un passeport phytosanitaire est requis, ne peuvent être produits que sur des parcelles ayant fait l'objet, avant la plantation, d'un examen officiel par l'AFSCA, et reconnues non contaminées par les nématodes à kystes de la pomme de terre (<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>Globodera pallida</i>). Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.	1	A
4.1.14	P	Pour des plants certifiés de pommes de terre : Toutes les lots de plants-mères introduits d'un autre Etat membre de l'UE font l'objet d'un autocontrôle par l'opérateur ainsi que d'un monitoring par l'AFSCA pour confirmer l'absence de <i>Clavibacter</i> et <i>Ralstonia</i> . Les régions prélèvent	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		2 échantillons par lot, le premier étant à la charge de l'opérateur et le second à la charge de l'AFSCA. Les lots de plants-mères issus de matériel d'obtenteur belge BE inscrits pour la première fois en vue de la production de plants de pré-base font également l'objet d'un échantillonnage obligatoire par les régions : 1 échantillon par tranche de 5 tonnes entamée et pas plus de 10 échantillons, aux frais de l'exploitant. Le programme d'autocontrôle des plants qui ne sont pas soumis à l'inscription (matériel d'obtenteur) est de la responsabilité du producteur. Ces exigences concernent uniquement les plants certifiés, et non les plants fermiers.		
4.1.15	Pdt P	La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée, les prescriptions de l'annexe 6 sont respectées. La coupe de plants destinés à la production de plants certifiés est interdite. La coupe peut avoir lieu soit à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré. Dans tous les cas, l'utilisateur des plants coupés assumera tous les risques phytosanitaires. La vente ou la cession à titre gratuit de plants coupés est interdite.	1	A
4.1.16	Pdt P	La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée : par l'utilisateur des plants coupés ;	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés. Si la coupe est effectuée dans un autre Etat membre, la déclaration officielle des autorités phytosanitaires du pays concerné, garantissant que toutes les bonnes pratiques d'hygiène phytosanitaire ont été respectées, est disponible.		
4.1.17*	Tous	L'agriculteur utilise des OGM en conformité avec la législation nationale, régionale et européenne. Lors du semis de cultures d'OGM, les éléments suivants doivent être communiqués au SPF Santé publique par lettre recommandée ou via le site internet au plus tard 15 jours après la date du semis : - l'adresse ainsi que les coordonnées cadastrales des parcelles semées - le nom des variétés semées	1	
4.1.18*.a.D/I	COP B C Pdt P S H T CiCa Bf Mf	L'agriculteur peut démontrer, au moment du semis ou de la plantation, qu'il a accès aux informations relatives aux caractéristiques des variétés et des cultivars commerciaux cultivés dans son exploitation, notamment celle concernant la sensibilité et la résistance/tolérance aux maladies si elle sont disponibles. Pour les cultures en Flandre, l'agriculteur dispose au moins des listes suivantes : - Pour les céréales, le lin et le colza : listes établies par LCG - Pour le maïs : listes établies par LCV - Pour la betterave sucrière et la chicorée : listes établies par IRBAB - Pour les pommes de terre : listes établies par Viaverda, Inagro ou site web du titulaire de la licence de la variété.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		La durabilité, l'état sanitaire, la résistance ou la tolérance aux maladies et ravageurs pertinents sont pris en compte lors du choix des variétés/variétés, dans le cadre de la réalité commerciale.		
4.1.18*.b.D/I	LMF LI PFFS FPFN	L'agriculteur peut démontrer, au moment du semis ou de la plantation, qu'il a accès aux informations relatives aux caractéristiques des variétés et des cultivars commerciaux cultivés dans son exploitation, notamment celle concernant la sensibilité et la résistance/tolérance aux maladies si elle est disponibles. La durabilité, l'état sanitaire, la résistance ou la tolérance aux maladies et ravageurs pertinents sont pris en compte lors du choix des variétés/variétés, dans le cadre de la réalité commerciale.	1	
4.1.19*.D/I.W	Fp Af	Choisir les espèces et variétés cultivées/(sur)semées en fonction des conditions pédoclimatiques de la région.	2W	
4.1.20*	LMF	Pour les plants utilisés comme matériel de reproduction, l'agriculteur dispose des données relatives à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques lors de la culture des dits plants (p. ex.: fiche culturale). En cas d'achat, l'agriculteur peut demander ces informations à son fournisseur.	2	
4.1.21*.D	COP CiCa Fg	En ce qui concerne les semences fermières, lorsque le triage est effectué par un tiers, celui-ci doit être agréé. Il est en outre conseillé d'identifier les différents lots.	1	
4.1.22*	COP CiCa Fg LI	Conserver une étiquette par lot de semences ou de matériel de reproduction, sous forme physique ou électronique. En cas d'utilisation de plants certifiés, la fiche des plants doit être conservée.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.1.23*	B	L'agriculteur utilise des variétés répertoriées dans le catalogue des variétés reconnues, sauf les variétés figurant dans la liste négative au niveau national. Les semences doivent être certifiées. L'utilisation de variétés d'OGM est interdite. Une liste négative (des variétés exclues) peut être établie par le secteur interprofessionnel au niveau national.	1	
4.1.24*	B	Les champs d'expérimentation d'OGM sont à notifier à l'autorité compétente, à l'acheteur et à l'IRBAB.	1	
4.1.25*	H	Afin de prévenir la transmission de maladies, il est obligatoire d'utiliser du matériel de reproduction (exempt de virus ou de flétrissures) accompagné d'un passeport phytosanitaire ou même du matériel de reproduction végétal avec attestation phytosanitaire.	1	
4.1.26*	C	Les planteurs de chicorée sont tenus d'utiliser des semences certifiées de variétés figurant sur la liste des variétés reconnues. L'utilisation de variétés d'OGM est interdite.	1	
4.1.27*	CiCa Fg	L'agriculteur n'utilise que les variétés de semences figurant dans le catalogue national des variétés ou au Catalogue commun des variétés établi par la Commission européenne.	1	
4.1.28*.D/I.VL	FPFN PFFS	Dans les vergers, des pollinisateurs sont implantés en fonction de la variété et de la technique de culture.	2F	
4.2 Rotation des cultures				
4.2.1.a.D/I	Pdt P	Une rotation minimale de 1 année sur 3 est appliquée, à l'exception de la culture en serres permanentes.	1	A
4.2.1*.b.D/I.W	Pdt	En région wallonne : une rotation minimale de 1 année sur 4 est appliquée.	2W	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.2.2*.D/I	P	Plants de pommes de terre : une rotation minimale de 1 année sur 4 est appliquée.	1	
4.2.3*.D/I	B Bf	Une rotation minimale de 1 année sur 3 est appliquée.	2	
4.2.4*.a.D/I.W	COP Mf	Maïs : La monoculture est évitée (pas d'application pour les exploitations avec uniquement maïs et prairie) (Région wallonne)	2W	
4.2.4*.b.D/I.W	COP Mf	Maïs : En présence de chrysomèle des racines du maïs, en zone focus, l'année suivant la capture de l'insecte, une rotation minimale de 1 année sur 2 est respectée.	1W	
4.2.4*.c.D/I.VL	COP Mf	Maïs : Pour maïs d'ensilage et maïs grain une rotation minimale de 3 années sur 4 est appliquée. Si le souchet comestible est présent sur la parcelle et que cela a été notifié à l'Agentschap Landbouw en Zeevisserij et/ou indiqué dans la déclaration de superficie, cette exigence ne s'applique pas. Une notification valide signifie qu'une parcelle sur laquelle le souchet comestible a été constaté, a été signalée avec une photo de l'infestation sur la parcelle elle-même. Le degré d'infestation (superficie en mètres carrés) et s'il s'agit d'un foyer ou d'une infestation diffuse doit également être déclaré via info@lv.vlaanderen.be ou l'application Agrilens.	2F À partir de 2026	
4.2.5*.D/I	COP	Céréales : une rotation minimale de 2 années sur 3 est appliquée. De préférence, éviter froment après froment. Pas d'application pour le maïs.	2	
4.2.6*.D/I	COP	Colza : une rotation minimale de 1 année sur 3 est appliquée.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.2.7*.D/I	COP	Pois fourrager, féverole, lupin doux : une rotation minimale de 1 année sur 3 est appliquée.	2	
4.2.8*.D/I	COP	Lin : une rotation minimale de 1 année sur 6 est appliquée.	2	
4.2.9*.D/I	LMFpa LI P	- Pois de conserve : une rotation minimale de 1 année sur 6 est appliquée. - Salsifis : une rotation minimale de 1 année sur 4 est appliquée. - Autres légumes : une rotation minimale de 1 année sur 3 est appliquée. Deux cultures d'une même espèce sur une même parcelle la même année sont autorisés.	2	
4.2.10*.D/I	PFFS	Fraises : une rotation minimale de 1 année sur 3 est appliquée.	2	
4.2.11*.D/I.W	PFFS	Framboise : en cas de culture bisannuelle, la culture de la deuxième année se fait dans les interlignes. En cas de culture pluriannuelle (2 ans ou plus), une rotation minimale de 5 ans est respectée. (Région wallonne)	2W	
4.2.12*.D/I	COP C H T S P CiCa LMFpa LI PFFS FPFN	Pour les cultures annuelles de pleine terre en plein air, une rotation minimale de 1 année sur 2 est appliquée, sauf si d'autres mesures de rotation spécifiques pour la culture sont prescrites (voir les exigences 4.2.1 à 4.2.11).	2	
4.2.13*.a.D/I.VL	Tous	Pour des parcelles situées en Flandre : Les parcelles de betteraves sucrières, carottes, laitues et endives semées à partir de 2019 avec des semences traitées aux néonicotinoïdes (p. ex. : clothianidin (Poncho 600 FS, Poncho beta), thiamethoxam (Cruiser, Cruiser 600 FS) et imidacloprid (Gaucho 70 WS)) sont soumises aux restrictions suivantes au niveau de la rotation :	1F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		- Aucune culture attractive pour les abeilles ne peut y être semée ni cultivée au cours des deux années qui suivent celle du semis. Les engrais verts fleurissants peuvent être semés à condition que la floraison soit empêchée par un traitement mécanique (voir liste de cultures sous annexe 13.3). - Au cours des trois années suivantes, des cultures moins attractives pour les abeilles peuvent y être semées ou cultivées, comme par exemple les pommes de terre, le maïs, le lin textile, ... (voir liste de cultures sous annexe 13.3). En cas de bail à rente : - Le BAILLEUR joint au contrat de culture une déclaration signée par parcelle, mentionnant dans quelle année les semences de betteraves sucrières, carottes, laitues et endives ont été ou non traitées au moyen des substances actives imidaclopride, clothianidine et/ou thiaméthoxame - Le LOCATAIRE joint au contrat de culture une déclaration signée, indiquant par parcelle, si les conditions imposées aux parcelles où des semences traitées aux néonicotinoïdes ont été semées à partir de 2019 seront respectées. Ce faisant, l'agriculteur locataire doit tenir compte de la dernière année au cours de laquelle des semences traitées aux néonicotinoïdes ont été semées. .		
4.2.13*.b.D/I.W	Tous	Toute parcelle de betteraves sucrières semée avec des semences traitées aux néonicotinoïdes (p. ex. : clothianidine, thiaméthoxame, imidacloprid) est soumise aux restrictions suivantes au niveau de la rotation :	1W	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		- Aucune culture attractive pour les abeilles ne peut y être semée ni cultivée les deux années qui suivent celle du semis de betteraves sucrières. Les engrais verts fleurissants peuvent être semés à condition que la floraison soit empêchée par un traitement mécanique. (La liste des cultures autorisées est publiée sur phytoweb en annexe des autorisations d'utilisation des néonicotinoïdes). - Au cours des troisième à cinquième années qui suivent celle du semis de betteraves sucrières, des cultures moins attractives pour les abeilles peuvent y être semées ou cultivées. (La liste des cultures autorisées est publiée sur phytoweb en annexe des autorisations d'utilisation des néonicotinoïdes) En cas de mise à disposition de la parcelle concernée : Une déclaration signée entre les parties est rédigée pour la parcelle indiquant si les semences de betteraves sucrières ont été traitées ou non avec les substances actives imidacloprid, clothianidine ou thiaméthoxame. Cette déclaration prévoit également que la traçabilité de tout traitement des semences de betteraves est assurée au moyen d'un document écrit au cours des 5 années suivant le semis de ces semences traitées aux néonicotinoïdes lors de chaque mise à disposition de ces parcelles.		
4.3 Engrais et gestion du sol				
4.3.1.D	Tous	Seuls des fertilisants autorisés sont utilisés. Les fertilisants autorisés sont conformes au règlement européen EU 2019/1009, à l'arrêté royal du 28.01.2013 (annexe I) ou bénéficient	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		d'une reconnaissance mutuelle ou d'une dérogation du SPF (voir Fytoweb).		
4.3.2	Tous	Tous les fertilisants autorisés qui ne proviennent pas des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou de la ferme d'un tiers doivent être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur. Les fertilisants provenant de la propre exploitation ne doivent pas être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement.	1	A
4.3.3	Tous	En cas de présence de sous-produits animaux dans la composition de ces engrais ou amendements, le 'document commercial' répondant aux exigences du Règlement 142/2011 doit être disponible. En Région flamande, le "Mestafzetdocument" ou le "overeenkomst burenregeling" suffit comme document commercial si les sous-produits animaux sont du fumier animal. Les limites d'utilisation suivantes s'appliquent aux engrais/amendements pour sol qui contiennent des sous-produits animaux: • En cas de présence de protéines animales transformées (catégorie 3) ou de farine de viande osseuse (catégorie 2), l'utilisation est interdite sur les prairies auxquelles le bétail a accès ou qui sont destinées au fourrage vert. • Après application, l'accès aux pâturages est interdit aux animaux d'élevage pendant minimum 21 jours après la date d'épandage de ces produits sur les terres.	1	A
4.3.4	Tous	Pour les fertilisants provenant de déchets (p. ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, digestats d'origine organique, ...), l'agriculteur doit disposer de :	1	+

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		<u>Région wallonne</u> : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Pour toutes les autres matières considérées comme déchets : le certificat d'utilisation et le document de traçage (sur base de l'AGW du 14.06.2001). <u>Région flamande</u> : dans le cas du compost certifié, un certificat VLACO. Dans tous les autres cas, une déclaration de matières premières de l'OVAM conformément à Vlarema. Si ces fertilisants sont commercialisés, une dérogation supplémentaire doit être obtenue auprès du SPF Santé, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement, Service des produits phytopharmaceutiques et des produits de fertilisation. Une copie de la déclaration des matières premières doit accompagner le transport. Si d'application, les résultats d'analyses sont conservés pendant 5 ans. Ne s'applique pas aux produits qui ont atteint leur statut de fin du statut de déchet par le Règlement (UE) 2019/1009.		
4.3.5	Tous	Des boues d'épuration provenant de l'industrie agroalimentaire et des digestats contenant ce type de boues peuvent être utilisés à condition que le fournisseur dispose d'une autorisation fédérale pour ce type de boues. Les boues d'épuration officiellement autorisées sont néanmoins interdites sur : - des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte ; - des légumes, pommes de terre et fruits, à l'exception des arbres fruitiers, à moins que l'utilisation n'intervienne après la	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		récolte et avant la floraison suivante et non durant la période de croissance ; des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte. Cette interdiction ne s'applique pas aux engrais et aux amendements figurant à l'Annexe 2.2 « Liste des matières considérées comme des matières premières conformément au chapitre 2 » de Vlarema et aux produits qui ont atteint leur statut de fin du statut de déchet par le Règlement (UE) 2019/1009. Un digestat ne contenant pas de boues d'épuration peut être utilisé pendant la saison de croissance. Pour les digestats contenant des boues d'épuration, certaines des restrictions d'utilisation susmentionnées sont supprimées dans certains cas. Ces restrictions d'utilisation peuvent être consultées sur le document d'accompagnement ou dans la dérogation. La dérogation peut être consultée sur phytoweb via le lien suivant : https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation		
4.3.6	Tous	Flandre : l'utilisation sur des terres agricoles de boues en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre. Wallonie : pour les boues d'épuration en provenance de stations d'épuration urbaines, une autorisation fédérale est requise. Ce type des boues ne peut être valorisé que sur des terres destinées à des grandes cultures et immédiatement avant le labour. Un délai de 12 mois minimum est imposé entre la valorisation de boues sur des terres destinées aux grandes	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		cultures et la récolte de cultures légumières, fruitières et de pommes de terre. Pour les digestats contenant des boues d'épuration, certaines des restrictions d'utilisation susmentionnées peuvent être supprimées dans certains cas. Ces restrictions d'utilisation peuvent être consultées sur le document d'accompagnement ou dans la dérogation. La dérogation peut être consultée sur phytoweb via le lien suivant : https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation.		
4.3.7*.D	Pdt C LMF LI PFFS FPFN H V V*	L'interdiction de l'utilisation des boues d'égout est respectée.	1	
4.3.8*.D	COP B	Les boues d'égout et d'assainissement des eaux de stations d'épuration publiques ne sont utilisées que si, outre les prescriptions légales, une fiche produit est disponible, qui réponde à l'objectif de maîtrise des risques en agriculture. L'utilisation de ces boues peut être interdite sur base contractuelle. Elle est interdite dans la culture du blé panifiable.	1	
4.3.9*.D	Tous	L'agriculteur dispose de l'information sur la composition des engrais organiques et inorganiques qu'il utilise.	1	
4.3.10*.D/I.W	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFPa LI Fg	L'agriculteur gère la fertilisation à la parcelle de façon cohérente pour toutes les cultures de la rotation.	3W	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.3.11*.a.D/I	Pdt COP B C H T S P CiCa LMFpa LI PFFS FPFN V Fg	Pour les cultures en plein air, à l'exclusion des prairies, l'agriculteur base son apport d'engrais sur une analyse de la couche arable (comprenant au moins le C organique, le pH et les éléments nutritionnels P et K, d'autres éléments pertinents (par exemple N, Mg, Ca, Na, B, S,...) peuvent être déterminés par l'agriculteur en fonction de la culture et du moment de l'échantillonnage), une analyse du végétal ou une analyse de l'eau nutritive. Par tranche de 5 ha entamée, l'agriculteur dispose d'un résultat d'analyse valable pendant 5 ans à compter de la date d'échantillonnage. Les conditions pour les analyses de la couche arable en termes d'éléments nutritionnels P et K sont valables pour les analyses à partir de 2026.	2	
4.3.11*.b.D/I	LMFsa PFFS	Pour les cultures sous abri, l'agriculteur base son apport d'engrais sur une analyse de la couche arable (comprenant au moins le C organique, le pH et les éléments nutritionnels P et K, d'autres éléments pertinents (par exemple N, Mg, Ca, Na, B, S,...) peuvent être déterminés par l'agriculteur en fonction de la culture et du moment de l'échantillonnage), une analyse du végétal ou une analyse de l'eau nutritive. Par tranche de 5 ha entamée, l'agriculteur dispose d'un résultat d'analyse valable pendant 5 ans à compter de la date d'échantillonnage. La superficie des cultures de champignons et/ou des cultures de chicons en forcerie en pleine terre ne doit pas être prise en compte. Les conditions pour les analyses de la couche arable en termes d'éléments nutritionnels P et K sont valables pour les analyses à partir de 2026.	1	
4.3.11*.c.D/I.VL	Fg	Dans les prairies productives, la fertilisation et le chaulage doivent être basés sur une analyse du sol. Les facteurs qu'il est recommandé d'analyser en fonction du type de sol, du type d'utilisation de la prairie (pâturage/fauchage) et du type de petit et/ou de gros bétail auquel l'herbe peut être	3F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		donnée, sont les suivants : pH, N, P, K, Mg, Ca, S, Cu Mn, Zn, Se, Co et Na. Une bonne fertilisation et un bon chaulage des prairies favorisent l'ingestion de fourrage, la valeur nutritive, l'assimilation et le rendement. De plus, ils limitent la présence d'adventices indésirables qui devraient autrement être combattues.		
4.3.12*	LMF LI PFFS V	Pour les cultures sur substrat : les résultats des analyses des solutions d'engrais sont disponibles. Les analyses sont exécutées tous les mois, jusqu'à suppression du point de pousse. S'il ressort de l'analyse qu'il n'y a aucune variation dans les valeurs mesurées, la fréquence peut être diminuée.	2	
4.3.13*	Tous	Des techniques de culture sont utilisées afin de limiter l'érosion du sol.	3	
4.3.14*.a.D/I.VL	Pdt COP CiCa B C H T S P LMFpa LI PFFS FPFN Fg	Sur les parcelles moyennement sensibles à l'érosion (orange), l'érosion du sol est évitée au moyen des mesures de l'annexe 13.6.	3F	
4.3.14*.b.D/I.VL	Pdt COP CiCa B C H T S P LMFpa LI PFFS FPFN Fg	Sur les parcelles fortement (rouge) et très fortement sensibles (violette) à l'érosion, l'érosion du sol est évitée au moyen des mesures de l'annexe 13.6.	1F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.3.15*.D/I.W	Pdt LMFpa LI	En cultures sur buttes, lutter contre le ruissellement sur parcelles R10 et > R10 notamment en cloisonnant les inter-buttes.	2W	
4.3.16*.D	Tous	L'agriculteur prend dans la mesure du possible, les dispositions nécessaires en vue de prévenir le tassement du sol par les machines ou par les troupeaux (par ex. utilisation de pneus basse pression, limiter autant que possible le passage avec des animaux ou des machines en conditions humides, ...).	1	
4.3.17*.D	Tous	L'agriculteur incorpore directement tous les engrais d'origine animale / effluents d'élevage (dans les 24 heures).	1	
4.3.18*.D	Tous	L'agriculteur n'épand pas d'engrais (N et P) sur des terres marécageuses, inondées, gelées ou enneigées.	1	
4.3.19*.D	Tous	L'agriculteur épand de l'engrais qu'au cours des périodes prévues à cet effet.	1	
4.3.20*.D	Tous	L'agriculteur dispose d'un bilan de fumure à la fin de la saison.	1	
4.3.21*.D	Pdt LMFpa LI	L'agriculteur prépare sa stratégie de fertilisation au début de la saison, en appliquant au moins deux mesures de la liste repris en <u>annexe 15.1</u> .	1	
4.3.22*.D	Pdt LMFpa LI	L'agriculteur assure une application optimale des engrais et évite le ruissellement ou le lessivage des éléments nutritifs, en appliquant au moins deux mesures de la liste repris en <u>annexe 15.2</u> .	1	
4.3.23*.D	Pdt LMFpa LI	L'agriculteur prend les mesures nécessaires pour améliorer la qualité du sol et applique au moins une mesure de la liste repris en <u>annexe 15.3</u> .	2	
4.4 Protection des cultures et technique de culture intégrée				
4.4.1.D/I	Tous	Seuls des produits phytopharmaceutiques et des biocides autorisés en Belgique sont utilisés avant	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		et pendant la culture et durant le stockage. Les produits phytopharmaceutiques et biocides sont appliqués conformément aux conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette ou l'acte d'autorisation. La liste de produits phytopharmaceutiques reconnus peut être consultée sur le site www.fytoweb.be, et celle des biocides reconnus sur le site : www.health.belgium.be.		
4.4.2.D	Tous	Lors de l'application de produits phytopharmaceutiques, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme, des animaux et des cultures avoisinantes. L'agriculteur doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques soit nettoyé soigneusement et immédiatement.	1	A
4.4.3.D/I	Tous	Les conditionnements vides de produits phytopharmaceutiques (y compris les opercules) sont conservés dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte organisée par « AgriRecover ». Voir . Lors de l'application de produits phytos liquides, les emballages soigneusement vidés sont suffisamment rincés à l'eau. Les emballages vides doivent être séchés dans un réservoir recueillant les éventuelles fuites de liquide et les traitant correctement.	1	A
4.4.4.D/I	Tous	Les produits phytopharmaceutiques sont appliqués en calculant au plus juste la quantité nécessaire, afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.	1	A
4.4.5.D/I	Tous	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, les zones tampons en vigueur sont respectées :	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		- Zone tampon de 3 mètres sans pesticides sur les parcelles (incl. les champs de conteneurs et des trayplants) agricoles le long des cours d'eau répertoriés dans l'Atlas hydrographique flamand (indiqués par une ligne bleue sur la déclaration de superficie). - La zone tampon sans phyto par rapport aux eaux de surface et surfaces pavées avec drainage.: 1 mètre pour les pulvérisations sur champs et 3 mètres pour les pulvérisations en vergers. - Les zones tampons spécifiques mentionnées sur l'étiquette du produit. Pour certains produits, ces zones tampons peuvent être réduites moyennant l'utilisation de plus amples mesures ou moyens de réduction de la dérive (cf. http://www.fytoweb.be/ - Info pour l'utilisateur – Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique). Cette zone tampon réduite ne peut jamais être inférieure à celle déterminée dans les points ci-dessus.		
4.4.6	P	Pour les plants certifiés de pommes de terre : les plants de pommes de terre qui, pour quelles que raisons que ce soit, ne peuvent pas être vendus comme plants, ne peuvent pas être destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale sauf s'il est établi que seuls des produits agréés pour les pommes de terre de consommation ont été appliqués. Ces produits doivent par ailleurs avoir été utilisés conformément à leur acte d'agrément (doses utilisées, délai d'attente, etc.). Leur application doit être enregistrée conformément au chapitre 3.3 'Enregistrement des données relatives à la culture/parcelle, au stockage/à la manipulation et	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		au transport'. La fiche parcelle/produit sera transmise sur demande spécifique à l'acheteur.		
4.4.7*.a.D/I	Pdt COP B C CiCa LMF LI PFFS FPFN H V S P T Bf Mf	L'agriculteur a accès à une liste des produits phytopharmaceutiques autorisés pour chaque culture présente dans son exploitation. Voir entre autres www.fytoweb.be .	1	
4.4.7*.b.D/I	Fp Af	L'agriculteur a accès à une liste des produits phytopharmaceutiques autorisés pour chaque culture présente dans son exploitation. Voir entre autres www.fytoweb.be .	2	
4.4.8*.D/I	Tous	Le produit phytopharmaceutique est choisi selon son efficacité en fonction du stade de la culture, de la maladie, du nuisible ou de la mauvaise herbe, de la sélectivité vis-à-vis d'organismes utiles, de la toxicité, du risque de développement de résistances et des risques environnementaux.	2	
4.4.9*.D/I.VL	Tous	Si lors du remplissage du pulvérisateur l'eau est aspirée, le tuyau d'aspiration ne doit pas être contaminé par des produits phytosanitaires. La contamination se produit, par exemple, lorsque la brume de pulvérisation se dépose sur le tuyau d'aspiration ou d'alimentation porté par le pulvérisateur pendant la pulvérisation.	1F	
4.4.10*.D/I.VL	Tous	Si un tuyau d'aspiration est utilisé pour remplir le pulvérisateur, un clapet anti-retour doit être prévu.	1F	
4.4.11*.D/I.VL	Pdt PdtS LMFpa LMFpp	La hauteur de la rampe de pulvérisation pour les cultures extérieures avec une pulvérisation	2F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
	LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts Fg	descendante est de 0,5 mètre au-dessus de la culture pour les rampes de pulvérisation avec une distance entre les buses de 50 cm. Pour les rampes dont la distance entre les buses est de 25 cm, cette distance est de 30 cm au-dessus de la culture. Pour les applications sur des cultures extérieures où la pulvérisation n'est pas dirigée vers le bas, le réglage de l'équipement de pulvérisation (par exemple le choix des buses, leur nombre, leur direction, la pression de pulvérisation, le support d'air, etc.) doit être adapté autant que possible au développement actuel de la culture.		
4.4.12*.D/I.VL	Tous	Les jours où un pulvérisateur n'est pas utilisé, il se trouve dans une zone couverte (à l'exception des pulvérisateurs fixes).	2F (A partir de 2026 : 1F)	
4.4.13*.D/I	Tous	Les produits phytopharmaceutiques sont appliqués dans les conditions climatologiques les plus favorables à une efficacité optimale du produit.	3	
4.4.14*.D/I.VL	Tous	Après l'application des produits phytopharmaceutiques, les résidus de pulvérisations sont dilués et réappliqués sur la parcelle.	2F	
4.4.15*.D/I.VL	Tous	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, les déversements sont évités. Afin d'éviter toute contamination ponctuelle, l'appareil n'est pas rempli sur des surfaces dures non pourvues d'évacuation.	2F	
4.4.16*.D/I.VL	Tous	Après l'application des produits phytopharmaceutiques, les nettoyages nécessaires de l'appareil sont exécutés sur le champ ou sur une surface en dur pourvue d'un	1F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		système de collecte nécessaire. L'eau résiduelle est traitée d'une manière appropriée (filtre bio, phytobac, évaporation, traitement physico-chimique).		
4.4.17*.a.D/I	Pdt COP CiCa B C S P T H LMF LI PFFS FPFN V Bf Mf	Pour chaque végétal, l'agriculteur dispose de l'information relative aux principales maladies, mauvaises herbes et/ou organismes nuisibles et utiles.	1	
4.4.17*.b.D/I	FpF FpE Af	Pour chaque végétal, l'agriculteur dispose de l'information relative aux principales maladies, mauvaises herbes et/ou organismes nuisibles et utiles.	3	
4.4.18*.a.D/I	Pdt COP CiCa B C S P T H LMF LI PFFS FPFN V Bf Mf	Les produits phytopharmaceutiques ayant des modes d'action différents doivent être alternés et/ou mélangés pour éviter le développement de résistances. Dans ce cadre, le cultivateur doit tenir compte de tous les conseils et instructions d'application donnés dans le document d'autorisation.	2	
4.4.18*.b.D/I	FpF FpE Af	Les produits phytopharmaceutiques ayant des modes d'action différents doivent être alternés et/ou mélangés pour éviter le développement de résistances. Dans ce cadre, le cultivateur doit tenir compte de tous les conseils et instructions d'application donnés dans le document d'autorisation.	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.4.19*.D/I	Tous	L'agriculteur met en œuvre au moins une des pratiques culturales présentées en annexe 13.3 qui contribuent à une utilisation responsables et limitée des produits phytopharmaceutiques.	2	
4.4.20*.D/I	Tous	L'agriculteur met en œuvre au moins deux des pratiques culturales présentées en annexe 13.1 en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes importants pour les cultures. Dans le cadre du moniteur durabilité (évaluation exigence 6.1.9), il indique dans l'annexe 13.1 toutes les mesures qu'il prend sur l'exploitation.	2	
4.4.21*.a.D/I	Pdt COP B C H T S P CiCa LMFpa LI Fg	L'agriculteur applique au moins une des mesures de l'annexe 13.5. Les méthodes biologiques, physiques et autres méthodes non chimiques durables, doivent être préférées aux méthodes chimiques si et seulement si elles ont fait la preuve d'une efficacité, d'une faisabilité et d'une rentabilité économique suffisantes.	3	
4.4.21*.b.D/I	LMFsa PFFS FPFN	L'agriculteur applique au moins une des mesures de l'annexe 13.5. Les méthodes biologiques, physiques et autres méthodes non chimiques durables, doivent être préférées aux méthodes chimiques si et seulement si elles ont fait la preuve d'une efficacité, d'une faisabilité et d'une rentabilité économique suffisantes.	2	
4.4.22*.a.D/I	LMFsa LMFp PFFS FPFN V V*	En cas de résistance ou de risque de résistance, des méthodes et produits non-chimiques sont utilisés.	2	
4.4.22*.b.D/I	Pdt COP CiCa B C S P	En cas de résistance ou de risque de résistance, des méthodes et produits non-chimiques sont utilisés.	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
	T H LMFpa LI V V* Fg			
4.4.23*.D/I	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V FPFN PFFS Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques sur les cultures en plein air, des buses permettant de réduire de minimum 50 % la dérive des brumes de pulvérisation ou des techniques de réduction de la dérive de minimum 50 %, comme p. ex. assistance d'air ou rampe couverte, sont utilisées. Flandre : En cas de pulvérisation en plein air, une réduction de la dérive d'au moins 75 % doit être obtenue. À partir de 2026, pour la pulvérisation en plein air, une réduction de la dérive d'au moins 90 % doit être atteinte, dont au moins 75 % de réduction de la dérive sur le pulvérisateur lui-même.	1	
4.4.24*.D/I.VL	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V FPFN PFFS Fg	Utiliser une buse de bordure appropriée (taux de recouvrement, taille des gouttelettes, ...) sur les rampes de pulvérisation utilisées pour la pulvérisation descendante le long des eaux de surface et des chaussées.	2F	
4.4.25*.D/I.VL	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V FPFN PFFS Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, une zone d'1 mètre sans culture le long des cours d'eau est respectée, telle que déterminé dans la « déclaration superficielle » et indiqué sur les orthophotoplans du « e-loket » (le long des cours d'eau qui sont indiqués en mauve et en bleu).	1F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.4.26*.D/I.W	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V FPFN PFFS Fg	Lorsque une parcelle est située à moins de 6 mètres de la crête de berge d'un cours d'eau, un couvert végétal permanent est implanté en bordure de la terre. Les parcelles exploitées en agriculture biologique dérogent à cette obligation. • Pour les terres de cultures directement contiguës à un cours d'eau : la largeur de la bande tampon doit être de 6 mètres. • Pour les terres de cultures situées à moins de 6 mètres d'un cours d'eau, séparées de ce dernier par un ou plusieurs éléments du paysage dont la largeur cumulée est inférieure à 6 mètres : la largeur de la bande tampon doit correspondre à la différence entre 6 mètres et la largeur cumulée des éléments du paysage séparant la terre de culture du cours d'eau. La composition et la gestion du couvert végétal permanent répondent aux exigences légales.	2W	
4.4.27*.D/I.VL	Tous	L'agriculteur complète le fyteauscan (www.fyteauscan.be). Celui-ci montre où il y a un risque que des produits phytosanitaires se retrouvent dans l'eau.	2F	
4.4.28*.D	FPFN	Dans les vergers, le sol n'est pas totalement désherbé.	1	
4.4.29*.D	FPFN	Dans les vergers, il y a à côté des rangées une partie noire de maximum de 75 cm.	1	
4.4.30*.D	FPFN	Dans les vergers, il y a au maximum 4 traitements par an pour lutter contre les mauvaises herbes.	1	
4.4.31*.D	FPFN	Dans les vergers, les bords sont régulièrement fauchés.	2	
4.4.32*.D	COP CiCa Fg	L'agriculteur prend les mesures nécessaires pour limiter la présence des graines de mauvaises	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		herbes (dont la liste est reprise à l'annexe 9). En cas de présence, il en avertit l'acheteur.		
4.4.33*.D/I	Tous	La fumigation n'est permise que si elle est déclarée nécessaire par une analyse du sol ou du végétal. Elle doit alors être exécutée de façon conforme à l'autorisation du pesticide. Dans la mesure du possible, il faut opter pour une désinfection du sol non-chimique.	2	
4.4.34*.D/I.W	Pdt Pdts	L'agriculteur lutte contre les repousses de pommes de terre durant toute la rotation.	3W	
4.5 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes				
4.5.1.D	LMF PFFS FPFN V V*	Les dispositifs de captage, de distribution et de stockage de l'eau sont visiblement suffisamment entretenus et sont propres.	2	B
4.5.2.D	LMF PFFS FPFN V V*	L'agriculteur dispose d'un aperçu des origines de l'eau utilisée par activité agricole (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes). Il utilise à cette fin le Tableau 10 repris en annexe 3.	1	A
4.5.3.D	LMF PFFS FPFN V V*	L'agriculteur dispose d'une analyse de risques écrite concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (rinçage, lavage, transport et tri). Une attention particulière est apportée aux risques de contamination microbiologique des produits. L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse de risque est effectuée par type d'origine de l'eau et en cas de changement du risque. Le producteur utilise à cette fin l'arbre de décision repris en annexe 3.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.5.4.D	LMF PFFS FPFN V V*	Si l'analyse de risque l'exige ou si l'analyse de l'eau dépasse la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 3), des mesures adéquates sont prises pour éviter la contamination du produit, par exemple: remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.	1	A
4.5.5.D/I	Tous	Pour l'irrigation, la fertigation et la pulvérisation phyto, utiliser de l'eau de pluie, l'eau de surface, l'eau souterraine, l'eau de distribution ou de l'eau de processus. Les eaux de processus autres que celles décrites dans l'annexe 3 pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA. D'autres sources d'eau ne sont utilisées que si une évaluation approfondie des risques, au cas par cas, a été effectuée au préalable, démontrant que l'utilisation de cette eau ne présente aucun risque. Les eaux d'égouts ou l'eau provenant de sources recevant des eaux d'égout non épurées ne sont pas utilisées. Pour plus d'informations sur les diverses sources d'eau : voir annexe 3.	1	A
4.5.6	LMFgg	Pour l'irrigation, il faut utiliser de l'eau au moins de qualité « microbiologique potable » afin d'éviter toute contamination.	1	A
4.5.7	LMF FPFN V V* Pdt Pdts LI	Pour l'eau utilisée en traitement post-récolte (lavage, rinçage, transport, tri) les dispositions suivantes s'appliquent (voir annexe 3): • Les eaux de bassins d'orages ne sont jamais utilisées. • Le lavage préalable dans le but de retirer la terre et les impuretés, se fait au moins avec de l'eau propre comme eau initiale. • Le dernier lavage ou rinçage est effectué en utilisant au moins de l'eau propre. Pour	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		les fruits et légumes prêts à consommer, l'utilisation d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale est obligatoire. • L'eau de transport et de tri est au moins de qualité « microbiologique potable » lorsqu'elle est utilisée comme eau initiale. • Pour le lavage des emballages de fruits ou de légumes prêts à la consommation, il faut utiliser au moins de l'eau propre lorsque ceux-ci sont utilisés avant le dernier rinçage du produit. Lorsque les emballages sont utilisés pour la vente/le conditionnement final, le rinçage final est effectué avec au moins de l'eau de qualité « microbiologique potable (voir annexe3) ».		
4.5.8	LMFgg	Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage sont prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage dispose d'une alimentation adéquate en eau potable, est nettoyé et, au besoin, désinfecté. L'eau utilisée en traitement post-culture (lavage, rinçage, transport, tri) de graines germées est au moins de qualité microbiologique potable. L'eau utilisée pour le lavage n'est pas réutilisée.	1	A
4.5.9*.D/I	Tous	L'irrigation est adaptée aux besoins des végétaux et l'utilisation excessive d'eau est évitée.	2	
4.5.10*.D	LMFsa LMFp	Pour les cultures sur substrat, l'eau d'irrigation est réutilisée pour autant qu'il n'y ait pas de danger de contamination des produits.	3	
4.6 Récolte et manipulation				
4.6.1	Tous	Pendant la récolte et la manipulation, où il y a un contact direct avec le produit, il est interdit de fumer, de manger et de boire, à l'exception de l'eau provenant de récipients incassables.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.6.2	LMFgg	Les employés portent des vêtements de travail appropriés et propres, qui sont régulièrement remplacés et lavés.	1	A
4.6.2*	Llman LMFsa LMFpa LMFpp PFFS FPFN V V* H	Les employés portent des vêtements de travail appropriés et propres, qui sont régulièrement remplacés et lavés.	2	
4.6.3	LMFgg	Les travailleurs évitent la contamination physique des produits par des objets (p. ex.: bijoux, mouchoirs, ...).	1	A
4.6.3*	Llman LMFsa LMFpa LMFpp PFFS FPFN V V * H	Les travailleurs évitent la contamination physique des produits par des objets détachés (p. ex.: bijoux, mouchoirs, ...). Pour les légumes industriels : si les travailleurs utilisent des gants lors de la manipulation manuelle du produit, ceux-ci doivent être bleus.	1	
4.6.4*	Llman LMF PFFS FPFN V V* H	Les travailleurs ont les ongles courts et soignés, pas de faux ongles ni de vernis, ou utilisent des gants d'une couleur qui diffère de celle du produit. Les cheveux longs sont attachés.	1	
4.7 Qualité du produit				
4.7.1	LMFgg	Les graines germées qui sont mises sur le marché sont exemptes de <i>Salmonelles</i> , d' <i>E. coli</i> producteurs de shiga- toxines (STEC) et de <i>Listeria monocytogenes</i> (absence dans 25 g). Pour le monitoring et la fréquence de l'échantillonnage : voir annexe 10.	1	A
4.7.2	LMFgg	Après la production, les graines germées doivent être immédiatement réfrigérées. La chaîne du froid doit être respectée.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.7.3	LMFsa V V*	Le producteur applique le contrôle pré-récolte, conformément à l'annexe 7. Les enregistrements des deux dernières années dans le cadre du contrôle pré-récolte sont disponibles.	1	A
4.7.4	Pdts	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.	1	+*
4.7.5	COPs	Le développement des bactéries et des mycotoxines est évité pendant le stockage des céréales. Il est important que les grains soient refroidis le plus rapidement possible après le séchage et que l'échauffement soit évité par une bonne ventilation. Les mesures suivantes peuvent être utilisées à cet effet : • Refroidissement des grains à une température inférieure à 10°C. • Bien sécher les céréales (taux d'humidité inférieur à 15,5% pour le blé, le seigle, le triticale, l'orge, l'épeautre et le maïs ; 15% : pour les pois et les haricots ; 9% pour le colza et le lin). • Veillez à ce que la température soit suivie.	1	+*
4.7.6	FPFN V V*	Avant le stockage et la vente des pommes, un contrôle visuel est effectué pour détecter la présence de pommes pourries (afin de limiter le développement de la patuline).	1	A
4.7.7*	Hs	S'il y a plusieurs variétés de houblon dans l'entreprise, celles-ci sont toujours conservées séparément dans les lieux de conservation.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
4.7.8*	LI LMF PFFS FPFN Hs V	Les produits récoltés sont protégés de la lumière du soleil et/ou de la lumière du jour pendant le stockage.	2	
4.7.9*	LMF FPFN V V*	Les produits récoltés sont emballés dans des emballages de groupe intacts et propres. Les produits prêts à être commercialisés sont stockés dans un espace fermé, interdit aux animaux familiers.	2	
4.7.10*	COP COPs	Lors du stockage des céréales, les bâtiments doivent être bien entretenus afin d'éviter toute infiltration d'eau qui pourrait affecter la qualité des céréales stockées. Le stockage temporaire (≤ 6 semaines) peut avoir lieu dans un bâtiment non fermé si des mesures sont prises pour empêcher les animaux nuisibles d'accéder au produit, comme des filets, des bâches ou des méthodes alternatives. Ces mesures doivent être appliquées au moins entre la fin de la récolte de la culture et l'élimination du stock. La couverture des stocks n'est pas applicable pendant la période de récolte (formation du stock) et durant la période de déstockage, à moins que celle-ci ne soit suspendue pendant plusieurs jours consécutifs. Le stockage à long terme (> 6 semaines) n'est autorisé que dans un bâtiment complètement fermé aux organismes nuisibles, y compris les oiseaux. Le stockage à l'extérieur est interdit.	2	
4.7.11*	COPs	En cas de stockage « long terme » (> 6 semaines), dès que les céréales ont été récoltées, il faut s'efforcer d'abaisser rapidement la température des céréales pour favoriser un stockage optimal.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		On y parviendra en ventilant suffisamment les céréales lorsque les conditions le permettent. Dès le début du stockage, il est nécessaire de mesurer la température des céréales et de l'enregistrer de la manière suivante: • Pour les céréales qui atteignent une température de 30°C (ou plus) → mesure toutes les 24h + contrôle visuel • Pour les céréales dont la température est comprise entre 10°C et 30°C → mesure tous les 7 jours • Pour les céréales qui atteignent une température de 10°C (ou moins) → mesure tous les 15 jours. Si les céréales atteignent une température plus élevée (> 10°C), des mesures appropriées doivent être prises pour abaisser à nouveau la température (par exemple, ventilation ou déplacement des céréales vers un autre lieu de stockage).		
4.7.12*	COP COPs	Les céréales/oléagineux/protéagineux (COP) ne peuvent pas être stockés dans un hangar dans lequel ont été stockés d'autres produits primaires qui ont été traités pendant le stockage au moyen de produits phytopharmaceutiques synthétiques (origine non naturelle) non agréés en COP et de protéagineux. Après un nettoyage approprié a été effectué dans ces hangars, le stockage de COP est à nouveau autorisé à partir de deux ans après la date de récolte des produits végétaux primaires ayant été traités au moyen de produits phytopharmaceutiques non autorisés dans les COP. Si des produits phytopharmaceutiques non autorisés pour les COP sont utilisés dans / à	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
		proximité de l'hangar, des mesures doivent être prises pour éviter toute contamination croisée avec les lieux de stockage de COP.		
4.7.13*	CiCa FpF	En cas de vente : le stockage du foin et de tout fourrage sec doit être réalisé à l'abri des intempéries.	1	
4.7.14*	CiCa FpE Mf	Si des bâches en plastique sont utilisées, le plastique ne peut pas présenter de risques pour la santé animale. Une preuve écrite (p. ex. certificat, déclaration sur honneur, fiche produit, ou autre) doit être délivrée par le fournisseur afin de garantir la qualité du plastique fourni pour l'utilisation prévue. Le réemploi des bâches en plastique ou de toute autre matière est interdit lorsqu'elles peuvent entrer en contact direct avec les aliments pour animaux.	2	
4.7.15*	CiCa FpE	Les additifs utilisés pour la conservation des ensilages doivent être autorisés conformément à la législation en vigueur (Règlement (CE) 1831/2003).	1	
4.7.16*	CiCa FpE	Les fournisseurs d'additifs pour ensilage et/ou matières premières pour aliments des animaux utilisées comme 'aide à l'ensilage' (mélasse, sel, sucre dénaturé, ...) sont certifiés FCA (cf. http://ovocom.be/OciCompanyList.aspx?lang=fr).	1	
4.7.17*	CiCa FpE Mf Bf	Lors du stockage et du transport de balles emballées et de fourrage ensilé, l'agriculteur prend les précautions nécessaires pour éviter d'endommager le plastique (dommage causé par les oiseaux, ...). Si les bâches sont abimées, elles doivent être réparées immédiatement.	1	
4.7.18*	COP COPs CiCa FpE Mf	Les parties moisies et/ou les souillures doivent être éliminées.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	Niveau: G-040
	Bf			
4.8 Site de production				
4.8.1*	Tous	Pour les cultures en pleine terre : avant la mise en service de nouvelles parcelles (= nouvelles à des fins agricoles) l'agriculteur effectuer une analyse de risques. Cette analyse de risque doit être conservée comme documentation.	1	
4.8.2*	Tous	Pour les cultures en pleine terre : en cas de parcelle à risque, une analyse du sol doit donner une réponse définitive quant à la possibilité de la cultiver.	1	
4.8.3*.a	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V V*	Lorsque la récolte est entièrement effectuée par des machines et pour les cultures où il existe un risque de contamination (p. ex. présence de verre dans la serre), un contrôle de l'absence de corps étrangers (par exemple, verre, boîtes de conserve, plastique, bois, etc.) est effectué au moins une fois avant la récolte et de préférence deux fois par saison ou par culture, notamment en bordure de champ. L'agriculteur enregistre les constatations sur la fiche culture/parcelle. Ne s'applique pas à la récolte manuelle et/ou à la préparation manuelle du produit à la vente.	2	
4.8.3*.b	COP B C CiCa Fg	Une attention particulière est accordée à l'absence de corps étrangers (par exemple, déchets, verre, canettes, plastique, bois, etc.). L'agriculteur en vérifie l'absence au moins une fois avant la récolte, notamment en bordure de champ.	3	
4.8.4*.D	LMFsa LMFp PFFS	Pour les cultures sous abri : - La propreté de la couverture est régulièrement contrôlée. L'agriculteur nettoie la couverture régulièrement, de préférence avant le début de l'automne. - En cas de salissures importantes, les couvertures plastiques sont remplacées.	1	

5.5 Organismes nuisibles ou de quarantaine

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	G- Niveau: 040
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles réglementés ou de quarantaine pour les plantes et les produits végétaux				
5.1.1. D	Tous	L'agriculteur lutte contre les organismes nuisibles réglementés dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Il suit les instructions de l'AFSCA relatives à la lutte contre les organismes nuisibles réglementés. De plus, il détruit les produits contaminés par des organismes nuisibles réglementés de façon adéquate. L'agriculteur dispose de la preuve que toutes les inspections et toutes les analyses légalement obligatoires ou analyses exigés par l'AFSCA, principalement dans le cadre de la délivrance de passeports phytosanitaires, ont été réalisées. Les informations relatives aux organismes de quarantaine dont la notification à l'AFSCA obligatoire sont disponibles sur le site web de l'AFSCA dans le document « Notification obligatoire et limites de notification »: https://favv-afsca.be/fr/themes/controles-par-lafsca-et-controles-interne-par-les-entreprises/controles-interne-des-entreprises/notification-obligatoire/notification-obligatoire-et-limites-de-notification	1	A
5.1.2* .D	Tous	L'agriculteur empêche la floraison, la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. Sont considérés comme chardons nuisibles: le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.	1	
5.1.3* .D/I	LMFsa LMFp FPFN	Au sein de l'exploitation sont appliquées au moins deux mesures d'hygiène de l'annexe 13.2 pour éviter la propagation des organismes nuisibles ou de quarantaine.	1	
5.1.4* .a.D/I	Pdt COP CiCa B C	Au sein de l'exploitation est appliquée au moins une mesure de l'annexe 13.4 concernant l'observation de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine et/ou d'organismes	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	G- Niveau: 040
	H T S P LMF LI V PFFS FPFN Mf Bf	utiles et prendre la décision d'intervenir ou non en tenant compte des seuils de nuisibilité.		
5.1.4* .b.D/I	Fp Af	Au sein de l'exploitation est appliquée au moins une mesure de l'annexe 13.4 concernant l'observation de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine et/ou d'organismes utiles et prendre la décision d'intervenir ou non en tenant compte des seuils de nuisibilité.	3	
5.2 Mesures de lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre (Globodera)				
5.2.1. D	Pdt	Dans le cas des pommes de terre de consommation, la notification obligatoire à l'ULC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas requise si l'agriculteur applique les mesures de lutte obligatoires et les mentionne dans un registre.	1	A
5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune				
5.3.1. D	Pdt Pdt P	Si les pommes de terre sont cultivées dans les zones de protection concernant la pourriture brune, l'agriculteur déclare chaque année toutes ses parcelles de pommes de terre emblavées, d'une superficie de plus de 10 ares avant le 31 mai. La déclaration annuelle de ces parcelles auprès de la Région flamande (pas de zones de protection en Région wallonne) dans le cadre des primes PAC peut suffire. A défaut d'avoir déclaré ses parcelles, une déclaration spécifique doit être introduite auprès de l'Unité Locale de Contrôle chargée de la commune où sont situées les parcelles. Les zones de protection : Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Bocholt, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Hachel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi,	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	G- Niveau: 040
		Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Pelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Wijnegem, Wommelgem, Zandhoven et Zoersel. Pour plus d'informations, voir : https://favv-afscab.be/fr/themes/plantes/sante-des-vegetaux/organismes-nuisibles-reglementes-des-vegetaux		
5.3.2. D/I	Pdt Pdts LI LMFsa LMFpa LMFpp P	Pour la culture des pommes de terre, des aubergines et des tomates dans les zones de protection (voir exigence 5.3.1) aucune eau de surface n'est utilisée, ni pour l'irrigation, ni pour les pulvérisations de produits phytopharmaceutiques. Avant l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre située dans une zone de protection (voir exigence 5.3.1) avec de l'eau autre que de l'eau de surface (par exemple, de l'eau souterraine), l'installation utilisée à cette fin est rincée entièrement et à fond avec de l'eau autre que de l'eau de surface.	1	A
5.3.3. D	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de cultures autres que de pommes de terre, de tomates ou d'aubergines dans une zone de protection (voir exigence 5.3.1), toutes les précautions nécessaires sont prises afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre en gardant une distance suffisante. Les installations d'irrigation ou leurs parties n'entrent pas en contact avec des parcelles de pommes de terre.	1	A
5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires Pour un aperçu des zones tampons pour le feu bactérien, voir : https://favv-afscab.be/fr/themes/plantes/sante-des-vegetaux/organismes-nuisibles-reglementes-des-vegetaux				

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	G- Niveau: 040
5.4.1. D	FPFN	Dans les zones tampons pour le feu bactérien : l'agriculteur qui constate le feu bactérien sur les pommiers et poiriers de ses vergers est tenu de tailler jusqu'à minimum 50 cm en dessous du lieu d'infection le plus bas; en cas d'infection régulière ou généralisée, couper au niveau du sol ou arracher toute plante-hôte infectée par l'organisme ainsi que les plantes voisines. Les parties de plantes infectées doivent être détruites conformément aux instructions de l'AFSCA.	1	A
5.4.1* .D/I	FPFN	L'agriculteur qui constate le feu bactérien sur les pommiers et poiriers de ses vergers est tenu de tailler jusqu'à minimum 50 cm en dessous du lieu d'infection le plus bas; en cas d'infection régulière ou généralisée, couper au niveau du sol ou arracher toute plante-hôte infectée par l'organisme ainsi que les plantes voisines. Les parties de plantes infectées doivent être détruites conformément aux instructions de l'AFSCA.	1	
5.4.2. D	FPFN	Dans les zones tampons pour le feu bactérien : la notification obligatoire à l'ULC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas nécessaire si l'agriculteur applique les mesures obligatoires et mentionne dans un registre le lieu, le nombre de plantes contaminées, les mesures prises, le mode de destruction des plantes contaminées.	1	A
5.4.3* .a.D/I. W	FPFN	L'agriculteur prend des mesures de prévention du feu bactérien : La taille est préférable en hiver afin de prévenir toute contamination. Utilisez un matériel de taille désinfecté. Les haies d'Aubépine doivent être taillées annuellement, entre le 1er novembre et le 1er mars afin de freiner la croissance.	2W	
5.4.3* .b.D/I. W	FPFN	L'agriculteur prend des mesures de prévention du feu bactérien : Éliminer la seconde floraison des arbres fruitiers.	1W	
5.4.3* .c.D/I. W	FPFN	L'agriculteur prend des mesures de prévention du feu bactérien :	1W	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	G- Niveau: 040
		Réaliser un contrôle des infections dans et autour de l'exploitation		
5.4.3* .d.D/l. W	FPFN	L'agriculteur prend des mesures de prévention du feu bactérien : Planter de préférence des espèces et des variétés peu ou pas sensibles.	2W	
5.5 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose de céréales				
5.5.1. D	COP COPs S	L'agriculteur contrôle l'état sanitaire pendant la culture et la récolte des céréales quant à la présence d'ergot du seigle. En cas de présence d'ergot du seigle, il en avertit le 1 ^{er} acheteur. Il est en mesure de présenter la preuve de cette notification (p. ex. courriel, lettre).	2	B
5.5.2. D	COP COPs S	L'agriculteur contrôle l'état sanitaire pendant la culture et la récolte des céréales quant à la présence d'infestations importantes de fusariose. En cas de présence de fusariose, en avertit le 1 ^{er} acheteur. Il est en mesure de présenter la preuve de cette notification (p. ex. courriel, lettre).	3	+
5.6 Mesures relatives aux mycotoxines				
5.6.1. D	COP COPs	L'agriculteur prend connaissance et applique autant que possible les mesures de gestion dans le cadre de la lutte contre les mycotoxines (cf. annexe 5).	2	B
5.6.2. D	COP COPs	Dans le cas d'une culture de froment destinée à l'alimentation humaine après maïs grain, le labour des champs de maïs (avec si possible broyage préalable des résidus de culture) est nécessaire avant le semis afin que les résidus de la culture de maïs soient complètement incorporés. Cette exigence ne s'applique pas aux parcelles sensibles à l'érosion.	2	B
5.7 Mesures relatives à la verticilliose du houblon				

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	G- Niveau: 040
5.7.1* .D	H	Le producteur qui constate la présence d'une contamination par le <i>Verticilium albo-atrum</i> ou le <i>V. dahliae</i> est tenu de détruire les plantes contaminées. Si la contamination est constatée par l'AFSCA, il est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA.	1	
5.8 Mesures relatives au souchet comestible et <i>Datura stramonium</i>				
5.8.1* .a.D/I. W	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI PFFS FPFN Fg	L'agriculteur applique les mesures suivantes pour prévenir la dispersion du souchet comestible : Dans le cas de présence connue de souchet sur une parcelle : - l'agriculteur informe l'entrepreneur éventuel de la présence de souchet de façon à ce qu'il prenne les mesures adéquates pour ne pas le propager en quittant la parcelle. - en cas de location ou mise à disposition d'une parcelle, le locataire doit être informé par écrit de la présence du souchet et un document doit être signé de commun accord. Les mesures suivantes doivent être prises sur cette parcelle : - effectuer les travaux de sol en dernier lieu sur cette parcelle pour éviter la dispersion des tubercules, - nettoyer les machines avant de quitter la parcelle contaminée, - interdiction de transporter de la terre, - interdiction de cultiver des plantes racines, tubercules, bulbes jusqu'à ce que la parcelle ne soit plus contaminée. - implantation d'une culture de maïs ou d'une culture couvrante (céréale d'hiver, prairie par exemple) - en présence de maïs : - utiliser la lutte chimique - éviter la lutte mécanique en culture de maïs pour empêcher la dispersion des tubercules de souchet	1W	
5.8.1* .b.D/I. VL	Pdt COP CiCa B C	L'agriculteur applique toutes les mesures suivantes sur les parcelles contaminées par le souchet comestible : à traiter en dernier	1F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	G- Niveau: 040
	S P T H LMFpa LI PFFS FPFN Fg	- nettoyer les machines lorsque l'on quitte la parcelle - ne pas disposer de la terre - appliquer, de façon répétée, un moyen de lutte mécanique ou chimique afin d'empêcher l'infestation de se propager à partir de l'année de la constatation. - l'agriculteur informe l'entrepreneur éventuel de la présence de souchet de façon à ce qu'il prenne les mesures adéquates pour ne pas le propager en quittant la terre.		
5.8.2* .D/I.V L	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI PFFS FPFN Fg	L'interdiction de cultiver des racines, tubercules et bulbes est respectée sur une parcelle infectée par le souchet comestible. Une parcelle infectée par le souchet comestible est une parcelle dont l'infestation est supérieure à 10 mètres carrés. Détermination des mètres carrés infesté : - plus de 10 plantes/m² ou - plus de 50 % de couverture	1F	
5.8.3* .D/I.V L	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI PFFS FPFN Fg	En présence de souchet comestible, du maïs ou une culture couvrante comme les céréales d'hiver est semée.	3F	
5.8.4* .D/I.V L	Pdt COP CiCa B C S P T	Pour prévenir la propagation du souchet comestible, l'agriculteur dispose dans le cas d'un contrat de location de parcelles d'un accord (conclu entre le propriétaire et le locataire) dans lequel le propriétaire déclare que la parcelle concernée est exempte ou pas de souchet comestible.	1F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: Standard	G- Niveau: 040
	H LMFpa LI PFFS FPFN Fg			
5.8.5* .D/I	Tous	Il faut lutter contre le Datura stramoine (<i>Datura stramonium</i> L.). La production de graines de cette adventice doit être évitée. Le dépassement de plus de 10 plantes/ha au stade de production de graines est une non-conformité.	2 (F : à parti r de 202 6: 1F)	
5.9. Mesures relatives à la chrysomèle du maïs				
5.9.1* .D/I. W	COP Mf	Maïs : en cas de capture de chrysomèle des racines du maïs les agriculteurs acceptent l'installation de pièges à phéromones dans leurs parcelles de maïs situées dans la zone focus concernée (les parcelles situées dans un rayon d'1 km autour du point de capture).	1W	
5.9.2* .D/I.V L	COP Mf	Maïs : en cas de présence de chrysomèle du maïs : - Année de constatation : lutte en cas de dépassement de la limite de dommages (1 coléoptère par 50 plantes); - Année suivant l'année de constatation : - labourage obligatoire; - ne pas cultiver de maïs sur la parcelle concernée, ou alors en utilisant un insecticide de sol approuvé pour la lutte contre la chrysomèle du maïs et en plaçant des pièges de monitoring conformément aux directives de l'agence « Landbouw en Zeevisserij ».	1F	

5.6 Aperçu de l'enregistrement

Le tableau ci-dessous reprend toutes les prescriptions relatives à l'enregistrement.

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.1 Généralités				
6.1.1	Tous	Les registres sont conservés au moins 5 ans.	1	A
6.1.2	Tous	L'agriculteur et l'entreprise sont correctement identifiés auprès des autorités compétentes (AFSCA, autorités régionales, BCE, ...). Il doit être enregistré à l'AFSCA pour toutes les activités qui relèvent de la compétence de l'AFSCA.	1	A
6.1.3	Tous	Pour des produits phyto non agréés en Belgique destinés à être utilisés sur des parcelles situées dans un pays frontalier, l'agriculteur dispose d'une autorisation obligatoire d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA.	1	A
6.1.4	Tous	Les éléments suivants sont visuellement identifiés et localisés sur une carte ou un plan : les parcelles, les lieux de production, de stockage et de transformation, les lieux de vente, ainsi que les systèmes de distribution et les lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte. Pour légumes marché de frais, fruits et vente directe au consommateur : les sources d'eau sont identifiées au moyen de l'annexe 3.	1	A
6.1.5	LMFp P S	L'agriculteur qui cultive des plantes pour lesquelles un passeport phytosanitaire est requis, est agréé par l'AFSCA pour la délivrance de passeports phytosanitaires. Avant de commencer à cultiver des plantes pour lesquelles un passeport phytosanitaire est requis, l'opérateur qui est agréé pour la délivrance de passeports phytosanitaires doit également respecter les obligations particulières de cet agrément (voir annexe 4). Cela s'applique également à la production de plants fermiers avec passeport phytosanitaire et aux semis de semences	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		pour la propagation des espèces énumérées à l'annexe 4. Pas d'application pour les semences non soumises au passeport phytosanitaire.		
6.1.6	LMFgg	Le producteur est agréé par l'AFSCA pour la production des graines germées.	1	A
6.1.7	P	Plants de pomme de terre : le producteur ou préparateur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	1	A
6.1.8 *.D	Tous	Si l'agriculteur emploie du personnel (personnel fixe, intérimaires, travailleurs saisonniers), il peut prouver qu'il respecte la législation relative à la sécurité sociale, p. ex. via le registre Dimona, les contrats de travail, ou un autre accord.	1	
6.1.9 *.D	Tous	Tous les trois ans, en vue de l'audit, l'agriculteur remplit le « moniteur de durabilité ». Il indique dans la check-liste du moniteur de durabilité » les initiatives de durabilité qu'il applique dans son exploitation et rassemble les preuves requises à cette fin. La check-liste complétée est sauvegardée/signée (version papier).	1	
6.2 Dossiers IN & OUT				
6.2.1. a	Tous	Dossier IN : pour les produits entrants : - le matériel végétal de base (plants, semences,...) - les produits phytopharmaceutiques et les biocides - les engrais Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse du fournisseur (unité d'exploitation). Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.2.1. b	LMFgg	Dossier IN : pour les produits entrants : Les graines destinées à la production de graines germées. Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse du fournisseur (unité d'exploitation qui livre le produit). En outre, le producteur dispose : du nom taxinomique, du n° de référence identifiant le lot, du nom et de l'adresse ou du site web du producteur des semences, d'une copie du certificat d'importation (cf. annexe 10). Si les graines destinées à la germination proviennent d'un autre exploitant, le producteur doit disposer également du nom et de l'adresse de l'exploitant d'où les graines proviennent. Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.	1	A
6.2.2	Tous	Dossier OUT : pour les produits sortants : - le matériel de multiplication végétale (incl. les plantes destinées à la plantation) - les produits végétaux Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse de l'acheteur (de l'unité d'exploitation où est livré le produit). Si une identification du lot est nécessaire, le numéro de lot doit être inclus dans le registre. L'agriculteur tient un classement méthodique de tous les formulaires et documents. Là où des données sont manquantes, il les complète sur les documents concernés.	1	A
6.2.3	Pdt LMF PFFS FPFN V V*	Pour l'étiquetage des produits végétaux primaires préemballés et non transformés vendus par le producteur	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		primaire, le vendeur ou l'emballleur les conditions reprises dans l'annexe 11 sont appliquées.		
6.2.4 *	H	Dossier OUT : si la certification est effectuée dans les locaux du préparateur, le lot doit être accompagné d'une déclaration signée du producteur mentionnant : le nom et l'adresse du producteur, l'année de récolte, la variété, le lieu de production, la référence à la parcelle, le nombre d'unités d'emballage dont le lot se compose.	1	
6.3 Enregistrement de culture				
L'enregistrement des pratiques agricoles contient les éléments suivants :				
	<i>Semis et plants</i>			
6.3.1 *	Tous	Le producteur a accès à l'historique de cultures des 5 dernières années.	2	
6.3.2 *	Tous	L'agriculteur enregistre la date de plantation ou de semis.	1	
6.3.3 *.a	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V V* P S T	L'agriculteur note la variété. Lorsque des semis ou des plants se font par un entrepreneur agricole, le nom de l'entrepreneur agricole est noté.	1	
6.3.3 *.b	COP B C CiCa Fg	L'agriculteur note la variété. Lorsque des semis ou des plants se font par un entrepreneur agricole, le nom de l'entrepreneur agricole est noté.	3	
6.3.4 *	FPFN	L'agriculteur note la distance entre les plants et le nombre de rangées.	1	
	<i>Matériel de reproduction</i>			
6.3.5 *	LMF	Si l'agriculteur cultive lui-même le matériel, une fiche de culture est disponible, comprenant également	1	

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques utilisés.		
6.3.6 *	FPFN	L'agriculteur enregistre le porte-greffe, le greffon, la souche mère et les produits phytopharmaceutiques appliqués pendant la culture.	1	
<i>Pollinisation</i>				
6.3.7 *	FPFN	L'agriculteur enregistre le nombre et la nature des pollinisateurs.	1	
<i>Protection des cultures</i>				
6.3.8. D/I	Tous	L'agriculteur enregistre au plus tard 7 jours après l'exécution tous les produits phytopharmaceutiques (herbicides, fongicides, insecticides et désinfection du sol) utilisés avant, pendant et après la culture (traitement post-récolte) sur la fiche de parcelle ou de culture (si d'application) ou un carnet de champ. Les données suivantes doivent être enregistrées : • Date d'application • Nom du produit utilisé • Dose utilisée • Lieu d'application (parcelle) • Nom de la culture emblavée • Nom de la variété (si la variété est identifiée) • L'ennemi visé • Nom de l'exécutant (l'agriculteur, l'entrepreneur agricole ou du personnel compétent) <i>Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée et les CiCa.</i>	1	A
6.3.9 *.D/I	Tous	L'agriculteur enregistre (si applicable) la lutte non-chimique effectuée (mécanique, biologique, ...).	3	
6.3.1 0*.D/I	Tous	L'agriculteur note sur quelle base la lutte a été décidée (observations, référence de messages d'avertissement, analyse d'un échantillon ...).	3	

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.3.1 1*.D/ I	Tous	L'agriculteur enregistre si le traitement a été efficace (oui, non, pas d'avis).	3	
	<i>Engrais</i>			
6.3.1 2	Fg	L'agriculteur enregistre les dates d'épandage des engrais organiques et les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale (ex. farine de sang, farine de viande, farine d'os, ...) et les dates correspondantes d'accès au pâturage/de fauche ainsi que les dates à partir desquelles les récoltes seront possibles.	1	A
6.3.1 3*.a. D	Pdt LMF LI PFFS FPFN H P S T	L'agriculteur enregistre pour tous les engrais utilisés les données suivantes : • Date d'application • Lieu d'application • Type d'engrais • Dose utilisée • Exécutant (s'il n'est pas le chef d'entreprise)	1	
6.3.1 3*.b. D	COP B C CiCa Fg	L'agriculteur enregistre pour tous les engrais utilisés les données suivantes : • Date d'application • Lieu d'application (si fiche de culture : indiquer sur quelle parcelle/si fiche de parcelle : pas nécessairement à préciser) • Type d'engrais • Dose utilisée • Exécutant (s'il n'est pas le chef d'entreprise)	2	
	<i>Irrigation</i>			
6.3.1 4	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN	L'agriculteur enregistre la date de la dernière irrigation et la provenance/source de l'eau.	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
	COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts			
	<i>Récolte</i>			
6.3.1 5	Tous	L'agriculteur enregistre la date ou la période de récolte.	1	A
	<i>Mode d'enregistrement</i>			
6.3.1 6*.a	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V V* P S T	L'enregistrement des pratiques agricoles (exigences 6.3.1 - 6.3.15) se fait sous la forme d'une fiche de culture/parcelle (voir chapitre 3.3).	1	
6.3.1 6*.b	COP B C CiCa Fg	L'enregistrement des pratiques agricoles (exigences 6.3.1 - 6.3.15) se fait sous la forme d'une fiche de culture/parcelle (voir chapitre 3.3).	3	
6.4 Autres enregistrements				

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.4.1	Tous	La fiche de stockage et de manipulation est correctement complétée (voir chapitre 3.2) en cas de stockage. L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides pendant le stockage de produits végétaux doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement. Pour Pds, COPs, COP, LMF, LI, PFFS, FPFN, H il faut utiliser la fiche de stockage et/ou de manipulation. Pour les autres cultures, l'agriculteur peut utiliser les documents existants (p. ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), compléter la fiche de stockage et/ou de manipulation ou utiliser un autre format de document. Données à enregistrer pour les produits phytopharmaceutiques : • Nom commercial du produit utilisé • Date d'application • Culture traitée • Localisation de la culture traitée (numéro de lot ou identification de local de stockage) • Dose utilisée par tonne Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers.	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.4.2. D/I	Tous	L'utilisation de biocides pendant la production ou le stockage de produits végétaux doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement. L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p. ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), la fiche culture/parcelle ou un autre format de document. Pour les biocides, les données suivantes sont à enregistrer : • Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures) • Date de traitement • Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé • Concentration et quantité appliquée. Cette exigence est également valable si les traitements sont effectués par des tiers. Cette exigence est une recommandation pour les entreprises avec exclusivement des productions qui ne sont pas destinées à la consommation humaine ou animale.	1	A
6.4.3	Tous	Les organismes nuisibles réglementés doivent être notifiés auprès de l'AFSCA (via un formulaire de notification) lorsque leur présence est constatée. Dès qu'il y a une suspicion de contamination et qu'on est en attente des résultats des analyses, l'opérateur prend immédiatement des mesures de précaution afin d'empêcher l'établissement et la dissémination de cet organisme. En cas d'analyse positive, il doit se conformer aux instructions de l'ULC. Il doit tenir à disposition des autorités compétentes les informations pertinentes de ces registres (copie du formulaire, rapports d'analyses,...).	1	A
6.4.4	Tous	Les résultats d'analyses, s'il y en a, sont classées de façon méthodique.	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.4.5. D	Tous	L'utilisation de semences génétiquement modifiées est reprise dans un registre.	1	+*
6.4.6. D	Tous	L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs, les prestataires de services, et les clients. Les réclamations sont enregistrées.	2	B
6.4.7	LMFp P S	L'agriculteur agréé pour la délivrance de passeports phytosanitaires doit enregistrer toutes les informations pertinentes relatives aux passeports phytosanitaires des plantes reçues et livrées (cf. Annexe 4). Des systèmes ou des procédures de traçabilité doivent être établis afin de pouvoir suivre la circulation des produits sur et entre leurs propres sites. Ces informations sont conservées pendant au moins trois ans (cf. annexe 4). Si les données sont utilisées dans le cadre du registre IN-OUT, elles sont conservées durant cinq ans. Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.	1	A
6.4.8 *	Pdt LMF LI PFFS FPFN H	La fiche de transport est correctement complétée pour le transport par un tiers (voir annexe 8). Pas d'application pour le transport accessoire.	1	
6.4.9 *	H	Une comptabilité est tenue en matière de lots travaillés, certifiés ou non.	1	
6.5 Mesures correctives				
6.5.1	Tous	L'agriculteur prend des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	1	A
6.6. Notification obligatoire				
6.6.1	Tous	L'agriculteur est au courant de la notification obligatoire et l'applique le cas échéant (cf. Chapitre 4).	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.7. Exportation vers des pays tiers				
6.7.1	Exp	Étape 1 : L'agriculteur doit décrire de quelle manière (sites internet, organisations...) les éventuelles modifications des exigences en vigueur des pays tiers seront identifiées et continueront de l'être, et à quelle fréquence les informations seront actualisées.	1	A
6.7.2	Exp	Étape 2 : les exigences L'agriculteur peut décrire les exigences des pays tiers (législation pays tiers,...) qui sont d'application ou disposer d'une procédure valable mentionnant ces exigences et décrire quelles exigences sont plus strictes que/sont différentes de celles de la réglementation européenne (par ex. procédure sectorielle).	1	A
6.7.3	Exp	Étape 3 : le SAC - Documentation : l'agriculteur doit élaborer / adapter les procédures, instructions et/ou formulaires (ou autre documentation) nécessaires afin de satisfaire aux exigences en vigueur (voir étape 1). - Implémentation : l'agriculteur assure l'application des procédures et instructions et mise en œuvre du SAC approprié.	1	A
6.7.4	Exp	Étape 4 : validation interne: - L'agriculteur doit réaliser un audit interne¹ dans lequel les items des étapes 1, 2 et 3 sont vérifiés par une autre personne que celle impliquée dans ces étapes 1, 2 et 3. - L'agriculteur doit mettre en œuvre d'actions et de mesures correctives si des non-conformités ont été constatées.	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		¹ Dans certains cas, l'AFSCA accepte que cette vérification auprès des opérateurs concernés soit réalisée par l'organisation de producteurs. Dans ces cas, ceci est repris dans la procédure sectorielle pour l'exportation des végétaux et produits végétaux concernés.		
6.8 Check-liste				
6.8.1 *	Tous	L'agriculteur effectue au moins une fois par an un autocontrôle de ses activités. A cet effet, il complète la check-liste (voir annexe 16) afin de pouvoir la présenter à l'auditeur lors d'un contrôle d'entreprise.	1	

6 Annexes

Annexe 1 - Description de la manipulation

Par « manipulation » de produits végétaux, on entend entre autres, laver, rincer, couper, emballer, trier, sécher, ..., pour autant que ces opérations ne modifient pas substantiellement la nature de ces produits végétaux.

La « transformation » de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du guide G-040 et doit avoir lieu selon un système HACCP, inclus dans d'autres guides.

En ce qui concerne l'opération qui consiste à couper des légumes frais, les catégories de produits suivantes peuvent être définies :

- Légumes à destination de l'industrie de transformation (conserves, surgelés ou quatrième gamme)
- Légumes destinés au marché du frais
- 4^{ème} gamme ou légumes prêts à la consommation

Dans le cas des deux premières catégories :

- le produit mis sur le marché doit encore subir une manipulation avant d'être consommé. Cela signifie en tous cas encore un lavage ou un rinçage du produit.
- en plus de l'élimination des racines et des feuilles, enlever le cœur de choux fleurs et de choux pommés, couper la base des racines du chou rave, couper pour la seconde fois des légumes en deux, sont des opérations qui tombent sous l'application du guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production végétale.

La troisième catégorie de produits subit des transformations servant à les rendre prêts à la consommation. Elle est toujours régie par le guide relatif à la transformation, même si ce dernier traitement est effectué à l'adresse de l'exploitation agricole.

Les produits appartenant à la deuxième catégorie mais qui subissent une transformation telle qu'ils peuvent être confondus avec la 4^{ème} gamme de produits, doivent également satisfaire aux exigences relatives à la sécurité alimentaire reprises dans le guide de la transformation.

Annexe 2 - Procédure de bris de verre et de fuites

Bris de verre

Les bris de verre et de plastique dur constituent un danger sérieux pour la santé publique, surtout lorsque les produits ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne (et le danger n'est donc pas supprimé). En cas de bris du verre d'une serre ou d'une lampe, mais aussi par exemple de verre ou de plastique dur d'une récolteuse, il se peut que des éclats aboutissent dans le produit. Il est essentiel de détruire les produits touchés, sauf si les éclats seront éliminés par les maillons suivants de la chaîne. Pour s'assurer que seuls les produits non touchés seront récoltés, il faut délimiter clairement la zone de bris de verre ou de plastique dur. Les éclats de verre ou de plastique dur doivent être collectés dans un conteneur verrouillable. Lorsqu'une réparation durable est possible, le verre brisé peut faire l'objet de mesures correctives, telles que le scellement avec du silicone ou la pose d'une feuille de fixation.

Dans le cas des pommes de terre ou de COP qui sont conservées chez le producteur, ce sont surtout des mesures préventives qui s'imposent : les lampes qui se trouvent directement au-dessus du produit récolté doivent être munies de coiffe protectrice ou être incassables; il est en outre conseillé d'éloigner le produit des vitres du local de stockage.

En cas de bris d'une lampe à mercure, outre les dispositions pour le verre brisé, le mercure doit être nettoyé à l'aide des moyens appropriés pour le contenir et pour éviter l'évaporation.

- Les gouttes métalliques peuvent être recueillies sur du papier ; les petites boules et les morceaux de verre peuvent être recueillis à l'aide d'un matériau adhésif - par exemple du ruban adhésif - et tout cela dans un conteneur verrouillable.
- Si disponible, un aspirateur à mercure ou un récupérateur de mercure peut être utilisé pour collecter le mercure.
- Ventilez la zone où le verre s'est brisé.

Ne jamais utiliser les emballages servant à la récolte pour y récolter les éclats de verre !

Fuites

L'huile, le mazout et les lubrifiants sont également susceptibles de souiller les produits végétaux, par exemple à cause de fuites dans des canalisations ou de contact avec des endroits lubrifiés. En tant que mesures de prévention, les machines doivent être régulièrement entretenues et contrôlées pour vérifier l'absence de fuites d'huile, de mazout et/ou de graisse lubrifiante. Dans les cas où un contact direct entre les produits végétaux et le produit lubrifiant est possible, il faut tenir compte de l'exigence 2.1.3 du présent Guide Sectoriel.

Quand faut-il appliquer la procédure ?

La procédure bris de verre concerne :

- les serres (vitres);
- les lampes (éclairage des bâtiments mais aussi des serres et des tracteurs) ;
- les fenêtres et rétroviseurs des machines (tracteurs, récolteuses, moyens de transport, ...) ;
- Bris de lampe à mercure avec libération de mercure métallique.

La procédure de fuites concerne :

- les canalisations ainsi que leurs endroits de raccordements ou de jointure.

En cas de constatation d'un bris de verre touchant des produits qui ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne, en cas de fuite d'huile, de mazout et/ou d'huile lubrifiante, ou en cas de bris de verre d'une lampe à mercure, il faut :

- soit détruire le produit dans une zone suffisamment grande et éliminer soigneusement tous les éclats de verre ou les résidus du contaminant qui a fui;
- soit, en cas de bris de verre, délimiter soigneusement une zone de sécurité suffisamment grande en utilisant un ruban de couleur voyante et/ou des indications locales dans le local de production (p.ex. enregistrement des numéros de lots dans le cas de verre de serre). Le produit probablement contaminé dans cette zone de sécurité est ensuite détruit durant la récolte.

Annexe 3 - Évaluation des risques et exigences de qualité des eaux utilisées dans les traitements avant et après récolte

Définitions des différents types d'eau :

Selon leur origine :

- Eaux souterraines : Également appelées eaux de forage ou eaux de puits, ce sont des eaux pompées dans le sol, dans les couches superficielles ou profondes.
- Eaux de pluie : Également appelées eaux de pluie collectées. Eaux recueillies à partir des toitures lors de chutes de pluie (ou de neige) et stockées dans une citerne fermée, un réservoir fermé ou un bassin ouvert mais protégé (ex. : inaccessible aux animaux domestiques). Ce type d'eau ne comprend pas les eaux récoltées par les bassins d'orage.
- Eaux de distribution : Eaux fournies à l'agriculteur par les opérateurs publics. Il s'agit d'eau potable (sauf indication contraire du distributeur, p. ex. suite à un incident sur le réseau d'approvisionnement (p. ex. : inondations)).
- Eaux de surface : Eaux provenant de ruisseaux, lacs, rivières, canaux, bassins d'orage, l'eau d'un puits ouvert etc. En raison de son origine, l'eau des bassins d'orage ne peut jamais être utilisée pour les activités après récolte.
- Eaux de processus : Eau provenant de lavage de fruits et légumes (à l'exception de l'eau de lavage des racines et tubercules), des processus pour stabiliser les produits (eau provenant du blanchiment ou de la stérilisation), des processus qui interviennent à la suite de toutes les manipulations qui stabilisent les produits (eau qui provient du refroidissement après le blanchiment/la stérilisation, eau provenant de la congélation rapide), du nettoyage des chaînes de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement. D'autres eaux de processus pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA.

Selon leur qualité et leur utilisation en matière d'hygiène :

- Eau potable : Eau conforme aux exigences de qualité spécifiées dans les Annexes, points I, II et III de l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. L'eau de distribution est de l'eau potable (sauf indication contraire du distributeur suite à un incident sur le réseau d'approvisionnement – ex : inondation).
- Eau de qualité microbiologique potable : Il s'agit d'eau qui répond aux exigences microbiologiques de l'AR du 14 janvier 2002 et provenant d'une nappe phréatique située dans une zone dans laquelle aucune source potentielle de pollution permanente n'est présente (industries chimiques, décharges publiques, etc.). Pour la production de graines germées et pour le dernier rinçage ou lavage des fruits et légumes prêts à consommer, au moins de l'eau de qualité microbiologique potable est nécessaire. Si une autre source d'eau est utilisée pour la production de graines germées et pour le dernier rinçage ou lavage des fruits et légumes prêts à consommer, une analyse d'eau complète doit être réalisée telle que prévue dans l'AR du 14 janvier 2002.
- Eau propre : Eau naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la sécurité (Règlement (CE) No 853/2004). Pour l'analyse de l'eau propre utilisée en pré-récolte ou post-récolte, la valeur indicative à ne pas dépasser est de 1000 UFC *E. coli*/100 ml eau. Le nombre d'analyses à effectuer par année ou par saison, doit être déterminé selon l'origine, l'utilisation pré ou post-récolte de l'eau et sur la base de l'analyse de risque (voir ci-dessous).

A Aperçu de l'eau utilisée (pré et post récolte)

Point de contrôle 4.5.2 : L'agriculteur complète le Tableau 10 repris en annexe 3 qui mentionne les origines de l'eau utilisée par activité (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes).

Veillez indiquer dans le Tableau 10 l'origine de l'eau utilisée pour les différentes activités.

Tableau 10: Origine de l'eau utilisée pour les différentes activités

Activité	Origine de l'eau					
	Eaux souterraines	Eaux de pluie	Eaux de distribution	Eaux de surface	Eaux de processus*	Autres ...
<i>Identification de l'origine (nom et localisation du captage, de la rivière, ...)</i>						
<i>Pré-récolte</i>						
Application de produits phytopharmaceutiques						
Irrigation et/ou fertigation						
...						
<i>Récolte et post-récolte</i>						
Refroidissement des produits						
Transport et triage des produits						
Nettoyage des produits						
Dernier rinçage ou lavage des produits						
Nettoyage des caisses ou paloxes pour le stockage ou transport des LMF et FN (**)						
...						
<i>Personnel</i>						
Lavage des mains des travailleurs affectés à la récolte ou à la cueillette manuelle						
...						

* Les eaux de processus, autres que ceux décrits dans l'annexe 3, pourraient être utilisées moyennant l'approbation de l'AFSCA.

** Seulement d'application pour LMF et FN « Prêt à consommation »

B Analyse du risque microbiologique de l'eau

Point de contrôle 4.5.3 : Une analyse de risques concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (lavage et rinçage) , est effectuée et consignée dans un document écrit. Une attention particulière est apportée aux risques de contamination microbiologique des produits. L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse est effectuée par type d'origine de l'eau et, en cas de changement du risque. Le producteur utilise à cette fin l'arbre de décision repris en annexe 3. Niveau A

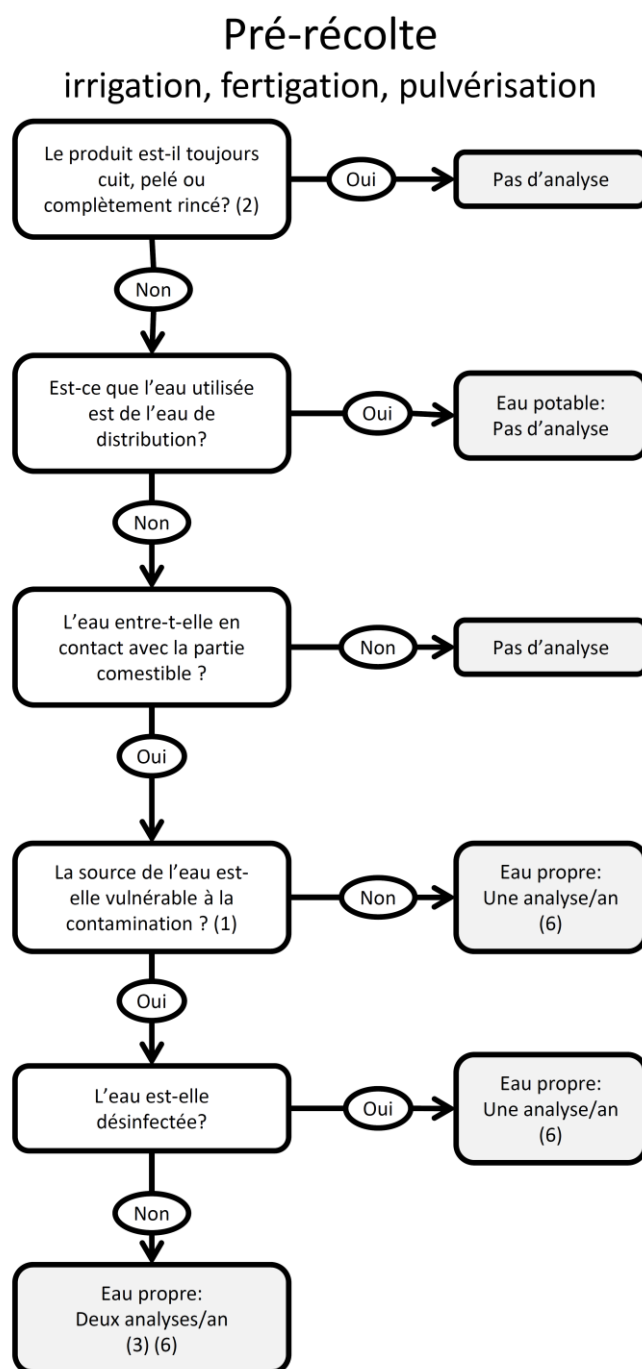
Cet aperçu doit être complété par culture, par origine de l'eau et par activité (si l'eau utilisé est différent selon l'activité).

Culture :

Source de l'eau :

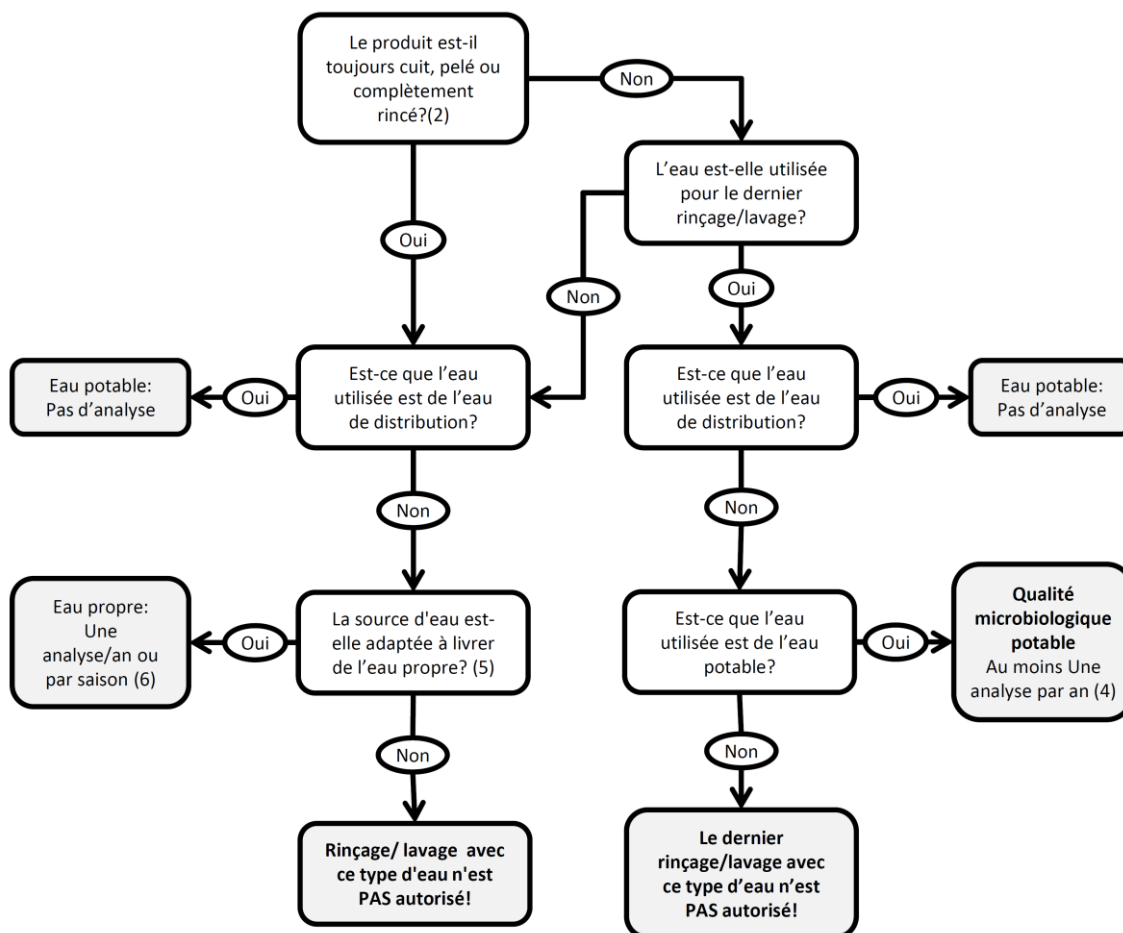
Traitement (indiquer ce qui s'applique) :

- Pré-récolte : irrigation, fertigation, pulvérisation
- Post-récolte : rinçage et lavage
- Post-récolte : Refroidissement, transport et triage



Post-Récolte

rinçage et lavage, refroidissement, transport et triage



(1) La source de l'eau est-elle vulnérable à la contamination ?

- **Eau non vulnérable à la contamination :**
 - Eau de distribution
 - Eau de puits d'une profondeur de plus de 10 mètres
 - Eau de puits d'une profondeur de moins de 10 mètres si aucune activité animale (présence de bétail ou stockage de fumier dans ces 10 m) n'est présente dans un rayon de 10 m autour du puits
- **Eau vulnérable à la contamination**
 - Eaux de surface (rivière, canal, cours d'eau, ruisseau,...)
 - Eau de pluie récoltée dans une citerne fermée, un réservoir fermé ou un bac de rétention ouvert mais protégé (par exemple, non accessible aux animaux domestiques)
 - Eaux des bassins d'orage

- Eau de puits si une activité animale (présence de bétail ou stockage de fumier dans ces 10 m) est présente dans un rayon de 10 m autour du puit.

(2) Précision : cultures relevant des catégories « cuit/pelé » et « bien rincé » et prêt à consommer.

Cuit / pelé / Complètement rincé	Prêt à consommer
Ail	Baies
Artichaut	Brocoli
Asperge	Céleris (vert et blanc)
Betterave rouge	Cerfeuil
Bok choy	Cerises
Carotte Persil	Champignons (toutes sortes)
Carottes	Chicons
Céleri-rave	Choux-fleurs
Chou blanc	Concombre
Chou chinois	Cornichons
Chou frisé	Courgette
Chou rouge	Cresson de fontaine
Chou-rave	Cressonnette
Chou de Bruxelles	Endives/Chicorée frisée
Choux	Épinards
Citrouilles	Fenouil
Échalote	Fraises
Haricots	Framboises
Navets	Herbes fraîches
Oignon	Jeune oignon
Panais	Jeunes pousses
Patisson	Kiwai
Poireau	Mâche
Pois	Persil (à feuille plat et frisé)
Pommes de terre	Pleurotes
Radis	Poires
Radis noir	Poivrons
Salsifis	Pommes
Topinambour	Pruneaux
	Radicchio
	Raisins
	Rhubarbe
	Tomates
	Variétés de laitues

(3) Pour l'utilisation d'eau vulnérable à la contamination dans le cadre d'activités pré-récolte, en cas de résultats conformes durant 2 années consécutives (4 analyses au total), la fréquence est ramenée à 1 analyse/année civile ou saison ; dès qu'un résultat non conforme est obtenu ou en cas de changement de risque, la fréquence normale est reprise.

(4) Eau de qualité microbiologique potable : Pour un volume moyen de moins de 100 m³ par jour, une analyse par an suffit, pour de plus grands volumes, il faut suivre les indications mentionnées dans l'AR du 14 janvier 2002.

(5) La source de l'eau convient à la fourniture d'eau propre à condition qu'elle corresponde à la norme de <1000 ufc E.coli / 100ml. L'eau provenant de bassins d'orage ne peut jamais être utilisée en activités post-récolte.

(6) Points d'attention pour les analyses de l'eau

- Les échantillons sont pris AU point d'utilisation.
- Les échantillons sont pris PENDANT l'utilisation, au moins pendant les mois d'été/climat chaud.
- Dans le cas de l'irrigation : les échantillons doivent être prélevés pendant les périodes de forte utilisation.
- Lorsque deux analyses par an sont nécessaires : la première est prise avant l'utilisation, la deuxième est prise pendant la période de forte utilisation.
- Des échantillons supplémentaires doivent être prélevés en cas d'événements exceptionnels tels qu'une inondation, un débordement provenant des endroits où du fumier est stocké, une contamination temporaire ou permanente, de fortes pluies, etc.

C Mesures de gestion concernant l'eau

Point de contrôle 4.5.4 : Si l'analyse de risque ou l'analyse de l'eau l'exige, notamment, lorsque la valeur indicative de 1000 ufc E. coli / 100 ml (comme fixée en annexe 3) est dépassée, des mesures adéquates (p.ex. : remplacement ou désinfection de l'eau utilisée) sont prises pour éviter la contamination du produit. Niveau A

➔ Cela ne signifie pas nécessairement que plus d'analyses doivent être effectuées.

➔ Mesures de gestion possibles :

- Désinfection de l'eau utilisée,
- Utiliser d'autres sources d'eau,
-

Annexe 4 - Utilisation des passeports phytosanitaires

Végétaux soumis à l'obligation de passeport et exceptions

La liste des végétaux, produits végétaux et autres objets dont la circulation sur le territoire de l'UE exige un passeport phytosanitaire est reprise dans l'annexe XIII, du règlement d'exécution (UE) 2019/2072. Cela comprend:

- tous les végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences ;
- les végétaux (y compris les semences), produits végétaux et autres objets énumérés aux annexes XIII et XIV du règlement (UE) 2019/2072 ;
- les végétaux, produits végétaux et autres objets pour lesquels des mesures de lutte ou d'urgence ont été adoptées ;
- les semences soumises à des exigences en matière de RNQP (Regulated Non Quarantine Pests) reprises aux annexes IV du règlement (UE) 2019/2072 (Tableau 11).

Un passeport phytosanitaire n'est pas requis dans les cas suivants :

- pour la circulation de végétaux, de produits végétaux et d'autres objets dans les zones frontalières de pays tiers lorsque des accords bilatéraux sont conclus, pour leur transit, pour leur utilisation à des fins scientifiques ou lorsqu'ils sont ramenés dans les bagages de voyageurs intracommunautaires;
- pour l'approvisionnement direct des utilisateurs finaux non professionnels, notamment les jardiniers amateurs en végétaux, produits végétaux et autres objets, sauf en cas de commerce en ligne (e-commerce).

Tableau 11: Semences des genres et espèces soumis à des exigences en matière de RNQP reprises à l'annexe IV et XIII du règlement (UE) 2019/2072 et pour lesquelles un passeport phytosanitaire est requis

Nom scientifique	Nom en français
<i>Allium ascalonicum</i> L.	Echalote
<i>Allium cepa</i> L.	Oignon
<i>Allium porrum</i>	Poireau
<i>Brassica napus</i> L.	Colza
<i>Brassica rapa</i> L.	Plusieurs variétés de choux
<i>Capsicum annuum</i> L.	Différentes variétés de poivrons et de piments doux
<i>Glycine max</i> L.	Soja
<i>Helianthus annuus</i> L.	Tournesol
<i>Linum usitatissimum</i> L.	Lin
<i>Medicago sativa</i> L.	Luzerne
<i>Oryza sativa</i> L.	Riz
<i>Phaseolus</i> L. sp.	Haricot par espèce
<i>Pisum sativum</i> L.	Pois
<i>Prunus avium</i> L.	Merisier
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Abricotier
<i>Prunus cerasus</i> L.	Griottier
<i>Prunus domestica</i> L.	Prune
<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D. A. Webb	Amandier
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Pêche
<i>Prunus salicina</i> Lindley	Prunier japonais
<i>Sinapis alba</i> L.	Moutarde blanche
<i>Solanum lycopersicum</i> L. (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.)	Tomate
<i>Solanum tuberosum</i>	Pomme de terre
<i>Vicia faba</i> L.	Fève

Modèles de passeports phytosanitaires

Les modèles de passeport phytosanitaire sont fixés dans le règlement d'exécution (UE) 2017/2313.

- La partie A de l'annexe de ce règlement d'exécution comporte des exemples de passeports phytosanitaires classiques pour les échanges intracommunautaires.
- La partie B de l'annexe de ce règlement d'exécution comporte des exemples de passeports phytosanitaires pour l'introduction et la circulation dans une zone protégée.
- La partie C de l'annexe de ce règlement d'exécution comporte des exemples de passeports phytosanitaires pour les échanges intracommunautaires, associés à une étiquette de certification.
- La partie D de l'annexe de ce règlement d'exécution comporte des exemples de passeports phytosanitaires pour l'introduction et la circulation dans une zone protégée, associés à une étiquette de certification.

Les éléments du passeport phytosanitaire doivent être placés sur une étiquette distincte et doivent être lisibles à l'œil nu. Ils sont clairement séparés de toute autre information ou étiquette pouvant figurer sur le même support, de manière à être facilement visibles et lisibles. Ils peuvent être entourés d'une ligne de démarcation. La forme, la taille, la couleur et la police de caractères peuvent être choisies librement.

Exemple d'un passeport phytosanitaire pour circulation intracommunautaire

	Plant Passport ¹
A xxxx ²	
B XX-xxxxxxxxxx ³	
C xxxx ⁴	
D XX ⁵	

Les éléments suivants doivent obligatoirement être mentionnés :

- Dans le coin supérieur gauche : le drapeau de l'UE (en couleur ou en noir et blanc).
- Dans le coin supérieur droit : les mots « Plant Passport » en anglais (1).
- La lettre « A » suivie du nom botanique (2). Le nom du genre doit au minimum être indiqué, et de préférence aussi le nom de l'espèce. En cas de montages de composition mixte de différents cactus par exemple, le nom de la famille (*Cactaceae*) peut également être spécifié.
- La lettre « B » suivie du code ISO de l'État membre où l'opérateur est enregistré (BE), un trait-d'union et le numéro d'enregistrement (3). Le numéro d'enregistrement que les opérateurs belges doivent indiquer est leur numéro d'unité d'établissement (NUE) (format : 2.XXX.XXX.XXX), et non plus leur numéro d'agrément (composé de 5 ou 6 chiffres). Dérogation : dans le cas des plants de pommes de terre certifiés, ce numéro NUE peut-être remplacé par l'identifiant de l'opérateur délivré par les Régions.
- La lettre « C » suivie du code de traçabilité (4).

Le code de traçabilité consiste en le numéro de lot ou en une autre identification permettant de garantir la traçabilité. Ce code de traçabilité peut être complété d'un code-barres, d'un hologramme, d'une puce électronique, d'un code QR ou de tout autre support de données à des fins de traçabilité.

Un code de traçabilité n'est pas requis pour les végétaux destinés à la plantation et préparés de façon telle à pouvoir être vendus en l'état, sans préparation supplémentaire, à l'utilisateur final non professionnel.

La Commission européenne a établi une liste des catégories ou espèces auxquelles cette exception ne s'applique pas (règlement d'exécution (UE) 2020/1770).

En pratique, cela signifie qu'à partir du 31/12/2021, un code de traçabilité devra toujours figurer sur le passeport phytosanitaire des végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences, appartenant aux espèces et aux types suivants : Citrus, Coffea, Lavandula dentata L., Nerium oleander L., Olea europea L., Polygala myrtifolia L., Prunus dulcis (Mill.) D.A.Webb, Solanum tuberosum L.

Attention : même si aucun code de traçabilité n'est exigé, la lettre « C » doit figurer sur le passeport phytosanitaire.

- La lettre « D », suivie du code ISO du pays d'origine ou de production, même s'il s'agit de la Belgique (5). L'origine peut changer en fonction de l'exposition aux risques phytosanitaires. Les délais suivants sont appliqués :

- Boutures, plantes vivaces herbacées, plantes en pot : après 4 semaines ;
- Plantes ligneuses, bulbes, tubercules : après un cycle de végétation complet (saison de croissance) ;
- Bonsaïs et végétaux du groupe des agrumes - Citrus : après 2 mois.

Cela signifie qu'une fois ce délai écoulé, l'opérateur peut mentionner « BE » comme pays d'origine.

- Attention : les lettres « A », « B », « C » et « D » doivent toujours être mentionnées, suivies des informations pertinentes.

Exemple de passeport phytosanitaire destiné à des zones protégées

	Plant Passport PZ1 xxxx ⁹
A xxxx ²	
B XX-xxxxxxxxxx ³	
C xxxx ⁴	
D XX ⁵	

En plus des mentions qui doivent figurer sur le passeport phytosanitaire classique, le nom scientifique de l'organisme de quarantaine de zone protégée (9) doit également figurer sur les passeports phytosanitaires destinés à des zones protégées (ZP). Le nom en toutes lettres peut être remplacé par le code OEPP de l'organisme de quarantaine de zone protégée. Le code OEPP pour un organisme nuisible est composé de 6 lettres et peut être trouvé dans la EPPO Global Database (<https://gd.eppo.int/>) en effectuant une recherche sur le nom de l'organisme concerné. Exemple : le code OEPP pour *Erwinia amylovora* est ERWIAM.

Passeports phytosanitaires associés à une étiquette de certification

Dans le cas des végétaux destinés à la plantation produits ou mis à disposition sur le marché, en tant que matériels de prébase, de base ou certifiés ou en tant que semences ou pommes de terre de semence de prébase, de base ou certifiées, le passeport phytosanitaire est inclus dans l'étiquette de certification.

Prescriptions en vue de la délivrance du passeport phytosanitaire

Un passeport phytosanitaire ne peut être délivré que si les exigences suivantes sont remplies :

- les végétaux, produits végétaux ou autres objets sont exempts d'organismes de quarantaine de l'UE et, le cas échéant, d'organismes de quarantaine de ZP ;
- ils satisfont aux dispositions en matière de RNQP (Regulated Non Quarantine Pests) ;
- ils satisfont aux exigences phytosanitaires pertinentes.

Apposition du passeport phytosanitaire

Le passeport phytosanitaire est apposé par un opérateur agréé à cet effet, sur la plus petite unité commerciale ou autre unité utilisable applicable au stade de commercialisation concerné, qui peut constituer un sous-ensemble ou l'ensemble d'un lot. Lorsque des végétaux, produits végétaux ou autres objets sont transportés dans un emballage, en botte ou dans un conteneur, le passeport phytosanitaire est apposé sur cet emballage, cette botte ou ce conteneur.

Le fournisseur et l'acheteur déterminent ensemble la plus petite unité commerciale sur laquelle il convient d'apposer un passeport phytosanitaire. L'étiquetage de pots individuels n'est pas légalement obligatoire si l'unité commerciale est plus grande, mais il peut être réclamé par le client.

Attention : le passeport phytosanitaire ne peut plus être inclus dans le document du fournisseur.

Remplacement de passeports phytosanitaires

Un passeport phytosanitaire peut être remplacé par un autre si les exigences en matière de délivrance sont remplies pour les produits concernés. Seuls les opérateurs agréés sont autorisés à remplacer des passeports phytosanitaires. Après le remplacement d'un passeport phytosanitaire, l'opérateur agréé conserve le passeport remplacé ou les données de celui-ci pendant une période d'au moins 3 ans.

Si, lors de la division de lots, la plus petite unité commerciale est déjà pourvue d'un passeport phytosanitaire, ce passeport ne doit pas être remplacé, mais il peut l'être.

Conditions d'agrément

Le règlement (UE) 2016/2031 et le règlement délégué (UE) 2019/827 fixent les critères et les procédures pour pouvoir obtenir un agrément « passeports phytosanitaires ». L'opérateur concerné doit répondre aux conditions suivantes :

- être doté de systèmes et de procédures permettant de garantir la traçabilité des produits (registre IN, registre OUT et lien entre les deux ; des procédures écrites ne sont pas requises) ;
- posséder les connaissances nécessaires des règles applicables aux examens à effectuer sur leurs végétaux concernant les organismes de quarantaine de l'UE, les organismes nuisibles pour lesquels des mesures d'urgence existent, les organismes de quarantaine de ZP et les ORNQ (organismes réglementés non de quarantaine) susceptibles de toucher les végétaux, produits végétaux et autres objets concernés ;
- posséder les connaissances nécessaires pour effectuer les examens concernant les signes de la présence des organismes nuisibles et les symptômes qu'ils causent ;
- démontrer la connaissance nécessaire des pratiques d'excellence, des mesures et autres actions requises pour empêcher la présence et la dissémination des organismes nuisibles ;
- posséder l'équipement et les installations nécessaires pour la réalisation des examens requis et des mesures à prendre ;
- désigner une personne de contact chargée de la communication avec l'AFSCA et communiquer les coordonnées de cette personne ;
- connaître les coordonnées de contact de l'AFSCA pour la notification obligatoire en cas d'apparition soupçonnée ou de détection des organismes de quarantaine.

Obligations pour les opérateurs agréés

Les opérateurs qui possèdent un agrément pour la délivrance de passeports phytosanitaires doivent:

- soumettre les végétaux, les produits végétaux et autres objets à des examens approfondis afin de vérifier que les exigences en matière de délivrance de passeports phytosanitaires sont bien remplies. Ces examens sont réalisés sur les végétaux, produits végétaux et autres objets individuels, ou sur des échantillons représentatifs. Ils portent également sur les matériaux d'emballage. Ces examens sont effectués à des moments opportuns, en tenant compte des risques encourus, et impliquent au minimum un examen visuel.
- enregistrer et conserver les résultats de ces examens pendant au moins 3 ans ;
- avertir immédiatement l'AFSCA en cas de suspicion de présence d'un ou de plusieurs organismes de quarantaine de l'UE ;
- déterminer les points du processus de production et les stades de commercialisation essentiels pour le respect des exigences phytosanitaires pertinentes, et en assurer un monitoring ;
- conserver pendant au moins 3 ans les données relatives à la détermination et au monitoring de ces points ;
- si nécessaire, prévoir une formation adéquate pour les membres de leur personnel impliqués dans les examens visuels requis dans le cadre de la délivrance des passeports phytosanitaires, de manière à disposer des connaissances nécessaires pour effectuer correctement cette tâche ;
- conserver pendant au moins 3 ans les informations pertinentes sur les passeports phytosanitaires délivrés ;
- communiquer chaque année, au plus tard le 30 avril, les genres ou espèces concernés par leurs activités, ainsi que, le cas échéant, les parcelles sur lesquelles ils sont cultivés.

Annexe 5 - Mesures de gestion contre les mycotoxines

Les mycotoxines sont des toxines élaborées par des champignons ou moisissures. Elles peuvent se développer soit dans le champ lorsque les céréales sont touchées par le Fusarium, soit au cours du stockage par la formation de moisissures. Sur les champs, ce sont principalement les conditions atmosphériques (humidité) qui favorisent la formation des mycotoxines. Il existe cependant certaines mesures de prévention qui peuvent être prises pour limiter leur formation.

L'exploitant indique dans le tableau ci-dessous quelles mesures ont été appliquées, celles qu'il n'a pas prises, et celles qu'il prendra éventuellement à l'avenir.

Mesures de prévention	Je n'applique pas	J'applique	J'appliquerai à partir de :
<u>Mesures prioritaires</u>			
Le semis de variétés moins sensibles aux fusarioses			
Eviter le maïs grain non labouré comme culture qui précède une céréale			
Le labour (avec si possible broyage des résidus) afin que les résidus de la culture de maïs grain soient complètement incorporés			
La lutte au moyen de fongicides adaptés et agréés contre les Fusarium			
<u>Mesures complémentaires</u>			
L'utilisation de semences dans lesquelles les petites graines sont écartées (ex. via des semences certifiées ou par un tri adéquat)			
Application d'une densité de semis optimale et d'une fertilisation adaptée			

Annexe 6 - Coupe des plants de pommes de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers

La coupe de plants destinés à la production des plants certifiés est interdite.

La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :

- par l'utilisateur des plants coupés;
- ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.

La coupe peut avoir lieu soit à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré.

Si la coupe est effectuée dans un autre Etat membre, la déclaration officielle des autorités phytosanitaires du pays concerné, garantissant que toutes les bonnes pratiques d'hygiène phytosanitaire ont été respectées, est disponible.

La coupe des plants de pomme de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée alors les prescriptions ci-après sont respectées.

Les plants à couper doivent être parfaitement sains au départ. Si le lot présente visuellement des tubercules atteints de pourritures (fongiques ou bactériennes), le risque de dissémination reste élevé lors de la coupe, même avec l'emploi d'un désinfectant en continu. Il est essentiel que les plants soient inspectés visuellement avant d'être coupés, afin de vérifier l'absence de tubercules contaminés.

La température idéale pour la coupe est de 12°C. Après la coupe, il est nécessaire de traiter les plants contre les pourritures fongiques et de laisser la surface coupée s'indurer à l'air. Le séchage sera favorisé par l'application de talc sur les tubercules coupés. Un séchage soigné est également bénéfique à la conservation en caisses ultérieurement.

Ce sont principalement les agents de pourritures fongiques et bactériennes qui risquent d'être transmis par la machine, c'est pourquoi il faut toujours désinfecter les lames et couteaux selon une méthode efficace. Cette désinfection peut être réalisée au moyen d'un système qui pulvérise en continu un agent désinfectant sur la surface coupante ou en faisant tourner les lames et couteaux en continu dans une solution désinfectante. Il faut tenir compte du fait que le liquide désinfectant va se diluer avec le temps, à cause de l'eau libérée des tubercules par la coupe des plants. C'est pourquoi la concentration de liquide désinfectant doit être contrôlée, afin de pouvoir la réajuster en temps utile. Les lames et les couteaux doivent être insensibles à la rouille (p. ex. : en inox).

Après la coupe d'un lot, tous les éléments de la ligne de coupe et de la machine qui sont entrés en contact avec les plants doivent être entièrement et soigneusement nettoyés et désinfectés. Un nettoyage efficace également doit être réalisé en vue d'enlever la terre adhérente et autres déchets solides dans les interstices, éventuellement via un nettoyage à l'eau sous pression.

Si la coupe de plants de pommes de terre est réalisée par le producteur de pommes de terre de consommation, une installation spécifique n'est pas nécessaire. Le couteau utilisé doit néanmoins être régulièrement désinfecté.

Une solution d'ammonium quaternaire est conseillée en tant que désinfectant, vu sa faible toxicité, son efficacité et ses particularités non-corrosives. L'ajout d'un liquéfiant peut renforcer le contact entre le produit désinfectant et la surface de découpage de la lame ou du couteau.

Enregistrement et traçabilité :

Seuls les désinfectants autorisés par le SPF Santé Publique (<https://www.health.belgium.be/fr/environnement/substances-chimiques/biocides>) et qui, par conséquent, possèdent un n° d'agrément peuvent être utilisés.

Les activités de nettoyage et/ou de désinfection doivent être tenues à jour et consignées en mentionnant :

- le type d'équipement traité (machines, caisses-palettes et autres récipients, unité de stockage, véhicules, infrastructures, ...),
- la date de traitement,
- le biocide utilisé (dénomination commerciale complète),
- la concentration,
- la quantité appliquée.

Annexe 7 - Contrôle pré-récolte

Compte tenu de la sensibilité de certaines cultures dans des conditions de culture spécifiques, le contrôle pré-récolte par tous les opérateurs concernés offre une garantie contre les dépassements des LMR et des normes. Grâce au contrôle pré-récolte, les opérateurs concernés contribuent à l'image positive des fruits et légumes belges sur les marchés nationaux et internationaux.

Le contrôle pré-récolte consiste en l'analyse avant la récolte de certaines cultures pour vérifier si elles respectent les LMR et les normes pour les nitrates fixées par la législation. Les lots qui ne répondent pas aux normes ne peuvent être mis sur le marché. Le contrôle pré-récolte comprend l'échantillonnage des lots, l'analyse des échantillons dans un laboratoire et, en cas de dépassement d'une ou plusieurs des teneurs maximales autorisées, le suivi ultérieur des lots concernés.

Les dispositions du contrôle pré-récolte et les exigences auxquelles ce contrôle doit répondre sont expliquées en détail ci-dessous.

Définitions:

- *LMR: Limite Maximale de Résidu : la concentration maximale autorisée du résidu d'un produit phytopharmaceutique.*
- *Lot: Quantité de végétaux ou de produits végétaux en sa composition initiale, faisant partie d'une seule parcelle ou serre ou d'une partie de cette parcelle ou serre, plantée ou semée à peu près au même moment, traitée de la même manière avec des engrais et des produits phytopharmaceutiques, et dont la récolte n'a pas encore débuté.*

Opérateurs

Les opérateurs concernés par le contrôle pré-récolte sont les suivants :

- Les producteurs des produits concernés (qui font valider leur autocontrôle conformément au Guide G-040).
- Les négociants et transformateurs des produits concernés qui s'approvisionnent auprès des producteurs (qui font valider leur autocontrôle conformément au Guide G-014)
- Les OP (organisations de producteurs, agréées conformément au Règlement (UE) n° 2017/891) qui peuvent assurer l'application du contrôle pré-récolte pour les producteurs membres (qui font valider leur autocontrôle conformément au Guide G-014).

Produits – Cultures

Les cultures sous abri (CSA) suivants doivent obligatoirement être soumises au contrôle pré-récolte:

Scarole (CSA)	Laitues iceberg (CSA)	Chicorée frisée (CSA)
Persil (CSA)	Radicchio (CSA)	Roquette (CSA)
Céleri (vert, blanc) (CSA)	Laitues (CSA)	Epinard (CSA)
Mâche (CSA)	Variétés alternatives de laitues (CSA)	

Le contrôle pré-récolte n'est pas obligatoire pour les produits de la culture biologique.

Les opérateurs peuvent décider pour quels autres produits ils effectueront également un contrôle pré- récolte, sur la base d'une évaluation des risques étayée.

Définitions :

- *CSA : culture sous abri : toute culture sous verre, plastique ou tout autre matériau utilisé pour la protection de la culture*
- *Variétés alternatives de laitues : Laitue romaine, Lollo rossa, Lollo bionda, laitue à feuilles de chêne, et combinaisons de celles-ci.*

Les sites de production (serres ou parties de serres) sont identifiés par un numéro d'identification. Un plan de localisation des sites de production concernés (voir exigence 6.1.4) doit être inclus dans le registre d'utilisation des produits phytopharmaceutiques et doit être disponible auprès des producteurs concernés.

Plan d'échantillonnage – fréquence d'échantillonnage

Le plan d'échantillonnage prévoit que chaque lot est échantillonné.

En général, le premier échantillonnage d'un lot a lieu avant le début de la récolte. Après un premier échantillonnage dont les résultats sont conformes, la récolte peut commencer.

Pour les lots inférieurs à 1 000 m², il peut être décidé de ne pas échantillonner un ou plusieurs petits lots. Le premier lot à récolter est toujours échantillonné. Un lot suivant n'est échantillonné que lorsque la production déjà récoltée atteint une deuxième tranche de 1 000 m². Si la production est inférieure à 1 000 m² par année civile, un échantillon est toujours analysé chaque année.

En cas de culture continue et/ou si la récolte d'un lot est étalée dans le temps, après un premier échantillonnage dont les résultats sont conformes, la fréquence d'échantillonnage est appliquée comme indiqué dans le tableau suivant. Dans ce cas, un échantillon est prélevé dans le lot chaque fois que la limite est atteinte.

- La limite à appliquer est la limite de temps ou de pièces, selon celle qui est atteinte en premier.
- Si la limite de pièces est atteinte dans la période minimale, la période minimale s'applique comme fréquence.
- Si, lorsque la limite est atteinte, plus de 90% du lot est récolté, alors la partie restante du lot ne doit plus être échantillonnée.
- S'il n'est pas récolté pendant 15 jours, le lot doit être échantillonné à nouveau.

	Du 01/10 au 30/04 (inclus)			Du 01/05 au 30/09		
	Limite en temps	Limite en pièces	Délai Minimum	Limite en temps	Limite en pièces	Délai minimum
Scarole (CSA) Laitues iceberg (CSA) Chicorée frisée (CSA) Laitues (CSA) Variétés alternatives de laitues (CSA) Radicchio (CSA)	30 jours	60.000 st (dec/jan/fév) 80.000 st (oct/nov/ma/avr)	15 jours	30 jours	110.000 st	20 jours
Persil (CSA)	30 jours	10.000 kg	20 jours	30 jours	10.000 kg	20 jours
Roquette (CSA) Epinard (CSA)	40 jours	17.000 kg	20 jours	40 jours	17.000 kg	20 jours
Céleri (CSA)	40 jours	110.000 st	20 jours	30 jours	110.000 st	20 jours
Mâche (CSA)	40 jours	15.000 kg	20 jours	40 jours	15.000 kg	20 jours

Echantillonnage

L'échantillonnage a lieu dans les exploitations des producteurs avant le début de la récolte.

L'échantillonnage est effectué par une organisation disposant d'une accréditation valide pour la norme ISO 17020 (par exemple, organisme de certification, laboratoire).

L'échantillonnage peut également être effectué par les employés d'une OP, à condition que l'OP dispose d'un système de gestion de la qualité certifié en externe qui comprend des dispositions relatives aux échantillonneurs. Ces dispositions comprennent les conditions à remplir par les échantillonneurs et leur formation. Les conditions pour les échantillonneurs sont les suivantes :

- un certificat d'enseignement secondaire supérieur, d'enseignement supérieur agricole à cycle court, d'enseignement supérieur agricole à cycle long ou une expérience professionnelle pertinente d'au moins cinq ans ;
- avoir reçu une formation sur les principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) ;
- avoir reçu une formation aux techniques des BPA (bonnes pratiques agricoles), notamment en matière de protection des cultures, de fertilisation et d'échantillonnage ;
- être communicatif et parler aux producteurs dans une langue qu'ils peuvent comprendre,
- Lors des visites d'entreprises et de l'échantillonnage, tenir compte des règles d'hygiène applicables aux entreprises de culture concernées ;
- être capable d'exercer la fonction d'échantillonneur de manière indépendante, indépendamment des producteurs impliqués et de la direction de l'employeur concerné ;
- être libre de toute pression de quelque nature que ce soit ; et si une pression ou une influence individuelle est néanmoins présente, le signaler immédiatement à la direction de l'employeur concerné.

L'échantillonneur doit suivre soigneusement les procédures prescrites.

- Le produit est préparé pour le marché, c'est-à-dire qu'il est récolté et coupé de la même manière que la récolte réelle.
- Les échantillons sont composés d'au moins 500 g (persil, radicchio, roquette, épinards, mâche) ou 6 pièces (endive, endive frisée, céleri, laitue, variétés alternatives de laitues).
- La quantité requise de produit est collectée en au moins trois endroits du site de production concerné.
- Les produits sont collectés dans un récipient fermé (sac en plastique, boîte, barquette). On s'assure que les échantillons sont suffisamment protégés contre la contamination, les dommages ou les fuites.
- Chaque échantillon est identifié par un numéro d'échantillon unique. Ce numéro renvoie à un certain nombre de caractéristiques de l'échantillon, comme la date d'échantillonnage, le produit, le lieu de production, le producteur.

Un registre contenant les détails des échantillons est disponible auprès du producteur et/ou de l'OP.

Le préleveur ou l'OP est chargé de collecter les échantillons et de les envoyer au laboratoire.

Si les échantillons doivent être conservés pendant une courte période chez le préleveur ou l'OP, cela doit être fait dans un endroit frais (par exemple, un endroit séparé dans la chambre froide).

Analyse

Les échantillons prélevés doivent être examinés pour détecter la présence de résidus de produits phytosanitaires et de nitrates. Dans le cas des nitrates, cela concerne uniquement les produits pour lesquels le règlement (CE) n° 1881/2006 fixe une norme.

Les analyses sont réalisées par un laboratoire accrédité agréé par l'AFSCA.

Chaque échantillon est soumis au moins à la gamme d'analyses indiquée dans le tableau ci-dessous.

En cas de résultats non conformes, un échantillon de suivi est prélevé sur le lot. Les échantillons élémentaires sont analysés selon la méthode/le champ d'application auquel appartient le résidu qui s'est révélé non conforme lors de l'analyse de l'échantillon précédent.

Les gammes d'analyses minimales par échantillon sont les suivantes :

Produit	Gamme d'analyse minimale
Scarole (CSA)	Méthodes multiples + dithiocarbamates
Chicorée frisée (CSA)	
Radicchio (CSA)	
Céleri (CSA)	
Mâche (CSA)	
Persil (CSA)	Méthodes multiples
Laitues iceberg (CSA)	Méthodes multiples + dithiocarbamates + nitrates
Laitues (CSA)	
Variétés alternatives de laitues (CSA)	
Roquette (CSA)	Méthodes multiples + nitrates
Epinard (CSA)	

Définition:

- Méthodes multiples : substances actives déterminées par chromatographie en phase gazeuse et méthode de chromatographie en phase liquide

Suivi des résultats d'analyse

Les mesures suivantes s'appliquent au contrôle pré-récolte :

Produits phytopharmaceutiques

R ≤ LMR			Conforme	Pas d'action – récolte et commercialisation permises
R > LMR				
	VTR > 100%		Non conforme	Pas de récolte possible – nouvel échantillonnage et analyse pour la récolte de l'échantillon de suivi
	VTR ≤ 100%			
		R - U ≤ LMR	Conforme	Pas d'action – récolte et commercialisation permises
		R - U > LMR	Non-conforme	Pas de récolte possible – nouvel échantillonnage et analyse pour la récolte de l'échantillon de suivi

Nitrates

R - U ≤ LMR	Conforme	Pas d'action – récolte et commercialisation permises
R - U > LMR	Non-conforme	Pas de récolte possible – nouvel échantillonnage et analyse pour la récolte de l'échantillon de suivi

Définition

- U: incertitude de mesure indiquée par le laboratoire ; une incertitude de mesure de 50% est appliquée si le laboratoire n'indique pas une valeur plus précise
- VTR - Valeur toxicologique de référence pour la santé: calculée sur la base de la PSTI (Predicted Short Term Intake) via l'outil de calcul de l'AFSCA. (voir <https://favv-afsc.be/fr/themes/plantes/produits-phytopharmaceutiques-et-adjuvants>)

En cas de résultats d'analyse conformes, la récolte et la commercialisation du lot concerné peuvent commencer.

En cas de résultats d'analyse non conformes, l'interdiction de récolte est levée dès que le nouvel échantillonnage et l'analyse de l'échantillon de suivi donnent des résultats conformes.

Si un nouvel échantillon est requis, le producteur ou l'OP veille à ce qu'un nouvel échantillon soit prélevé en temps utile et garantit que les produits ne sont pas récoltés et commercialisés dans l'intervalle.

Enregistrements

Un registre contenant les détails (échantillonnage, résultats d'analyse, mesures imposées) de tous les lots soumis au contrôle avant récolte est disponible auprès du producteur.

Un registre avec les détails (échantillonnage, résultats d'analyse, mesures imposées) de tous les lots soumis au contrôle avant récolte est disponible auprès de l'OP.

Un registre contenant les détails (résultats d'analyse) de tous les lots échangés qui sont soumis à un contrôle avant récolte est disponible auprès de l'opérateur. Cela ne s'applique pas aux lots qui ont manifestement été achetés auprès des OP et qui y ont été soumis à une inspection avant récolte.

Dans le cadre du contrôle pré-récolte, des données sont disponibles pour les deux dernières années.

Annexe 8 – Transport agricole

Régime de nettoyage après le transport d'un produit

L'agriculteur détermine, en fonction du produit à transporter, le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué après le transport d'un produit.

En outre, après le transport d'un chargement interdit, une benne peut à nouveau être utilisée pour le transport de produits destinés à l'alimentation des animaux vers des entreprises certifiées FCA, pour autant que l'agriculteur ait effectué un nettoyage et une désinfection, enregistrés dans un protocole 'Nettoyage & Désinfection'. Parmi les chargements interdits figurent : l'asphalte, l'amiante, l'essence, le (bio)diesel, les cendres, le gazole, les laitiers de haut fourneau, les déchets ménagers, les peaux traitées par des substances tannantes et leurs déchets, les huiles minérales, les déchets de métaux non dégraissés, le brai, coke de pétrole et coke de pétrole, les boues d'épuration, les « fuel oils », les déchets d'asphalte, les graisses techniques, les graines et semences non emballées traitées avec des matières toxiques ainsi que les cendres volantes. Les engrais ou produits fertilisants ne provenant pas d'usines de biogaz ou de compostage agréées par l'autorité compétente ou d'usines de produits techniques, sont également des chargements interdits.

Attention : cette liste est non exhaustive. Il est important de consulter le site www.icrt-idtf.com afin de connaître précisément la classification du produit à transporter.

Les différents régimes de nettoyage sont :

0 : absence de nettoyage

Uniquement dans le cas où il s'agit du transport d'un produit sec identique à celui transporté précédemment.

Les produits humides sont pris en compte au point B.

A : balayage ou soufflage

Après le transport de produits secs destinés à l'alimentation humaine, de produits secs destinés à l'alimentation des animaux, d'engrais chimiques, de terre, de sable, de graviers, de sel alimentaire, de produits emballés.

B : nettoyage à l'eau

Dans le cas où des restes ou des odeurs sont présents après un nettoyage A ou après un transport de produits humides destinés à l'alimentation humaine, de produits humides destinés à l'alimentation des animaux, de produits avec des petites particules aigues, de sel de déneigement, de déchets de construction, de compost vert (compost obtenu uniquement à partir de bois de taille, de plantes et débris de plantes, de produits de taille de haie, de feuilles, de tontes de gazon et de tonte de bermes et bords de route).

C : nettoyage à l'eau et avec un détergent approprié, suivi par un rinçage minimum

Dans le cas où des restes ou des odeurs sont présents après un nettoyage B ou après un transport d'antracite, de houille bitumineuse, de briquettes, de lignite, de (semi)-coke (de houille, de lignite ou de tourbe), de houille à coke, de boulets obtenus à partir de la houille (agglomérats) ou déchets métalliques (dégraissés).

D : d'abord nettoyage à l'eau et au détergent, suivi d'une désinfection

Après le transport de produits pourris et altérés, de boues, de substrats de champignonnière, de restes alimentaires, de sous-produits animaux non destinés à l'alimentation humaine (e.a. farines de viande), de verre et déchets de verre non lavés ; d'autres composts (que du compost vert). Egalement après le transport de produits d'engrais ayant subi une hygiénisation provenant d'une usine de biogaz ou de compostage ou d'une usine de produits techniques, conformément au Règlement (CE) n° 1774/2002.

L'agriculteur veille à ce que l'eau utilisée dans le cadre des opérations de nettoyage soit d'une qualité appropriée à cet usage. Il appartient à l'agriculteur de démontrer la manière dont il gère les risques éventuels liés à la qualité de l'eau (eau de distribution, forage de puits, eau de pluie).

[illegible]

Transport par des tiers

Le transport par des tiers, autre que transport accessoire, de pommes de terre, de fruits, de légumes ou du houblon effectués doit être enregistré. La fiche ci-dessous est un exemple d'enregistrement des données à conserver.

Transport (par tiers)				
Nom entrepreneur :			Nom transporteur :	
Référence Identification entrepreneur				
Identification chargement :				
Réf. culture	Réf. local stockage	Date chargement :	Exécutant :	Destination :
Identification transport :				
Moyen de transport		Transporteur		Référence
Nettoyage transport (si d'application)				
Chargement précédent		Nettoyage appliqué		Exécutant

Annexe 9 - Liste des graines de mauvaises herbes

L'annexe 1 – partie A de l'Arrêté Ministériel du 12.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux reprend certaines graines de mauvaises herbes avec leur teneur maximale dans les aliments pour animaux.

Substances indésirables	Teneurs maximales en mg/kg d'aliments pour animaux ramené à une teneur en humidité de 12 %
Graines de mauvaises herbes et fruits non moulus ni broyés contenant des alcaloïdes, des glucosides ou d'autres substances toxiques, isolément ou ensemble (mg/kg) dont :	3000 mg/kg
Datura stramonium L.	1000 mg/kg
Ricin – ricinus communis L.	10 mg/kg (exprimé en coques de ricin)
Crotalaria L. ssp	100 mg/kg
Autres graines et fruits : Faine, non décortiquée - <i>Fagus silvatica</i> (L.) Cameline - <i>Camelina sativa</i> (L.) Crantz Mowrah, Bassia, Madhuca – <i>Madhuca longifolia</i> (L.) Macbr. (= <i>Bassia longifolia</i> L.= <i>Illipe malabrorum</i> Engl.) – <i>Madhuca indica</i> Gmelin = <i>Bassia latifolia</i> (Roscb.) = <i>Illipe latifolia</i> (Roscb.) F. Mueller Purgère - <i>Jatropha curcas</i> L. Croton - <i>Croton tiglium</i> L. Moutarde indienne - <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. et Coss. Ssp. integrifolia (West.) Thell. Moutarde de Sarepte – <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. en Coss. ssp. Juncea Moutarde chinoise - <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. en Coss. ssp. juncea var. lutea Batalin	Les graines et fruits de ces espèces, ainsi que les dérivés de leur transformation, ne peuvent se trouver dans les aliments des animaux qu'en quantité indécélable

Moutarde noire - <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch	
Moutarde d'Abyssinie (d'Ethiopie) – <i>Brassica carinata</i> A. Braun	

Annexe 10 - des graines germées

1. *Analyse préalable du lot de graines*

Le producteur réalise l'analyse préalable d'un échantillon représentatif de tous les lots de graines destinées à la production de graines germées. Un échantillon représentatif doit comprendre au moins 0,5 % du poids du lot de graines en sous-échantillons de 50 g ou être sélectionné sur la base d'une stratégie d'échantillonnage structurée, statistiquement équivalente et validée et contrôlée par l'AFSCA.

Aux fins de l'exécution de l'analyse préalable, le producteur fait germer les graines de l'échantillon représentatif dans les mêmes conditions que le reste du lot de graines destinées à la germination (voir point 2 ci-après).

2. *Echantillonnage et analyse des germes et de l'eau d'irrigation usée*

Le producteur prélève des échantillons pour l'analyse micro-biologique à l'étape où la probabilité de trouver *E. coli* producteurs de shiga- toxines (STEC) et *Salmonella* spp. est la plus grande, et quoi qu'il en soit, pas avant 48 heures après le début du processus de germination.

Le plan d'échantillonnage comporte 5 échantillons de 25 g dans lesquels il y a absence de *E. coli* producteurs de shiga- toxines (STEC) et *Salmonella* spp. et une concentration de *Listeria monocytogenes* inférieure à 100 ufc/g. (voir : <https://favv-afscs.be/fr/themes/controles-par-lafsca-et-controles-internes-par-les-entreprises/controles-internes-des-entreprises/notification-obligatoire/notification-obligatoire-et-limites-de-notification>).

Ce plan d'échantillonnage peut être remplacé par l'analyse de 5 échantillons de 200 ml d'eau utilisée pour l'irrigation des germes dans lesquels la présence d'*E. coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC) et de Salmonelles est détectée.

3. *Fréquence d'échantillonnage*

L'échantillonnage doit être réalisé selon les mêmes modalités, au moins une fois par mois pour *E. coli* producteurs de shiga- toxines (STEC) et *Salmonella* spp.

La fréquence de contrôle de *Listeria monocytogenes* est fixée par l'opérateur et peut être inférieure à une fois par mois.

Lorsqu'un lot de graines est analysé pour la première fois, les graines germées produites à partir de ce lot ne pourront être commercialisées que si ce lot test, ou le cas échéant l'eau d'irrigation, satisfait aux critères de sécurité alimentaire fixés.

4. *Dispense de l'analyse préalable de tous les lots de graines*

Le producteur de germes peut être dispensé de l'échantillonnage systématique de chaque nouveau lot de graines pour autant que les conditions suivantes le justifient et que l'AFSCA l'y autorise :

- l'AFSCA s'est assurée que le producteur a mis en œuvre un système qui réduit le risque microbiologique ;

- Des données rétrospectives confirment que, pendant au moins 6 mois consécutifs précédant l'octroi de l'autorisation, tous les lots des différents types de germes produits dans l'établissement respectent les critères de sécurité énoncés au point 2.

5. *Modèle de certificat officiel pour l'entrée dans l'union de germes destinés à la consommation humaine et de graines destinées à la production de germes destinés à la consommation humaine (modèle spr)*

PAYS		Certificat officiel pour l'Union européenne	
Partie I: Description de l'envoi	I.1 Expéditeur/ Exportateur Nom Adresse Pays Code ISO du pays	I.2 Référence du certificat	I.2a Référence IMSOC
		I.3 Autorité centrale compétente	CODE QR
		I.4 Autorité locale compétente	
	I.5 Destinataire/ Importateur Nom Adresse Pays Code ISO du pays	I.6 Opérateur responsable de l'envoi Nom Adresse Pays Code ISO du pays	
	I.7 Pays d'origine Code ISO du pays	I.9 Pays de destination Code ISO du pays	
	I.8 Région d'origine Code	I.10 Région de destination Code	
	I.11 Lieu d'expédition Nom Numéro d'enregistrement/ d'agrément Adresse Pays Code ISO du pays	I.12 Lieu de destination Nom Numéro d'enregistrement/ d'agrément Adresse Pays Code ISO du pays	
	I.13 Lieu de chargement	I.14 Date et heure du départ	
	I.15 Moyen de transport ☐ Aéronef ☐ Navire ☐ Train ☐ Véhicule routier Identification	I.16 Poste de contrôle frontalier d'entrée	
I.17 Documents d'accompagnement Type Code Pays Code ISO du pays Référence du document commercial			

I.18	Conditions de transport	☐ Température ambiante	☐ Réfrigération	☐ Congélation
I.19	Numéro des conteneurs/Numéro des scellés Numéro des conteneurs Numéro des scellés			
I.20	Certifié en tant que ou aux fins de ☐ Produits destinés à la consommation humaine			
I.21	I.22 ☐ Pour le marché intérieur I.23			
I.24	Nombre total de conditionnements	I.25	Quantité totale	I.26 Poids net/brut total (kg)
I.27	Description de l'envoi			
Code NC Espèce Entrepôt frigorifique Type de conditionnement Poids net Nombre de conditionnements Numéro du lot ☐ Consommateur final Date de collecte				

PAYS		Modèle de certificat SPR	
II. Informations sanitaires		II.a Référence du certificat	II.b Référence IMSOC
Partie II: Certification	II.1. Attestation de santé publique		
	Je soussigné déclare avoir connaissance des exigences applicables des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE)n° 178/2002 ^A et (CE) n° 852/2004 ^B et certifie que:		
	II.1.1	les germes et les graines destinées à la production de germes décrits dans la partie I ont été produits dans des conditions satisfaisant au règlement (CE) n° 852/2004 et, en particulier, aux dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes établies à l'annexe I, partie A, dudit règlement;	
	II.1.2 ⁽¹⁾	les germes ont été produits dans des établissements agréés conformément aux exigences établies à l'article 2 du règlement (UE) n° 210/2013 de la Commission ^C ;	
	II.1.3. ⁽¹⁾	les germes ont été produits dans des conditions qui respectent les exigences en matière de traçabilité établies par le règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission et les critères fixés à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission ^D .	
Notes			
Conformément à l'accord sur le retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord de l'Union européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique, et notamment à l'article 5, paragraphe 4, du protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord, lu en liaison avec l'annexe 2 de ce protocole, les références à l'Union européenne dans le présent certificat s'entendent comme incluant le Royaume-Uni en ce qui concerne l'Irlande du Nord.			
Il convient de remplir le présent certificat officiel en suivant les notes fournies en la matière à l'annexe I, chapitre 4, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235.			

^A Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

^B Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

^C Règlement (UE) n° 210/2013 de la Commission du 11 mars 2013 relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées conformément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil (JO L 68 du 12.3.2013, p. 24).

^D Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).

Partie I:	
Case I.27	Indiquer le(s) code(s) approprié(s) du système harmonisé (SH) tel(s) que: 0704 90, 0706 90, 0708 10, 0708 20, 0708 90, 0713 10, 0713 33, 0713 34, 0713 35, 0713 39, 0713 40, 0713 50, 0713 60, 0713 90, 0910 99, 1201 10, 1201 90, 1207 50, 1207 99, 1209 10, 1209 21 ou 1209 91.
Case I.27	Description de l'envoi: «Atelier de production»: indiquer le nom des établissements dans lesquels les germes ou les graines ont été produits.
Partie II:	
⁽¹⁾ Supprimer la mention inutile (selon qu'il s'agit de germes ou de graines).	
Certificateur	
Nom (en lettres capitales)	
Date	Qualification et titre
Sceau	Signature

Annexe 11 - L'étiquetage des 'produits préemballés'

Exigence 6.2.3, Pdt, LMF, PFFS, FPFN, V, V*: En ce qui concerne l'étiquetage des produits végétaux primaires préemballés et non transformés vendus par le producteur primaire, le vendeur ou l'emballleur, les conditions reprises dans l'annexe 12 sont obligatoires.

Termes et définitions

Définition de « **denrée alimentaire préemballée** » spécifiée dans le Règlement 1169/2011 :

L'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

Les denrées alimentaires qui ne sont pas emballées avant d'être présentées à la vente (p. ex. celles qui sont emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur), ne sont pas considérées comme denrées alimentaires préemballées. De même, les fruits et légumes emballés individuellement qui sont couverts par les normes générales et spécifiques de commercialisation ne sont pas considérés comme des denrées alimentaires préemballées. Dans ce cas, le plastique peut être considéré comme une simple couche protectrice pour les produits fragiles.

Normes de commercialisation

Les fruits et légumes frais commercialisés dans l'UE sont soumis à des normes de commercialisation fixées dans les règlements de l'UE 543/2011 et, pour des bananes, 1333/2011. Ces normes de commercialisation consistent en des exigences de qualité et de marquage.

Une norme de commercialisation spécifique s'applique aux 11 produits suivants : fraises, pommes, agrumes, kiwis, poivrons, poires, pêches et nectarines, laitues et endives (frisées), raisins de table, tomates et bananes vertes.

La plupart des autres fruits et légumes frais et non transformés sont soumis à une norme générale de commercialisation. Ils sont énumérés dans la partie IX de l'annexe I du règlement (UE) 1308/2013.

Il existe un petit groupe de produits sans norme de commercialisation (par exemple, les pommes de terre, les pousses (germes) de betteraves (betteraves rouges), les pousses (germes) de radis, les pois écosés, les haricots écosés).

Mentions obligatoires sur l'étiquette des produits préemballés non-transformés :

Les mentions suivantes sont obligatoires sur l'étiquette d'un produit préemballé (sauf aux stades précédant la vente au consommateur final et la livraison aux collectivités pour transformation et/ou préparation. Cela peut être indiqué sur les documents commerciaux s'il peut être garanti que ces documents accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se réfèrent ou sont expédiés en même temps que la livraison ou avant celle-ci) :

Vente des produits préemballés aux collectivités ou aux grossistes [Pdt, LMF, PFFS, PPFN]	Vente directe à la ferme (au consommateur final) [V,V*]
• Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant • Le numéro de lot • La dénomination • La quantité nette • Pour des produits avec une norme de commercialisation générale ou spécifique : l'origine du produit • Pour des produits avec une norme de commercialisation spécifique (pommes, agrumes, kiwis, laitues, les chicorées, frisées et les scaroles, pêches et les nectarines, poires, fraises, poivrons doux, raisins de table, tomates) : référence aux dispositions concernant le marquage dans l'annexe I partie B (UE) Nr. 543/2011 du 7 juin 2011 • Date de conservation (uniquement pour les graines germées et produits apparentés (comme les jeunes pousses de légumineuses) [LMF]) • Instructions de stockage et/ou conditions d'utilisation particulières (p. ex. « stockage dans l'obscurité » pour des pommes de terre) Lorsque les produits préemballés ne sont pas encore indiqués et que toutes les informations ne figurent que sur les documents commerciaux d'accompagnement, les éléments suivants doivent figurer sur l'emballage extérieur dans lequel les unités de	• Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant • Le numéro de lot • La dénomination • La quantité nette Distributeurs automatiques : Si un agriculteur vend ses propres produits dans un distributeur automatique de sa propre exploitation à des particuliers (pour un usage personnel), ces produits ne doivent pas répondre aux normes de commercialisation et donc aux exigences de marquage correspondantes. Toutefois, si l'agriculteur vend ses propres produits dans un distributeur automatique situé à l'extérieur de son exploitation, les produits doivent être conformes aux normes de commercialisation et donc également aux exigences de marquage correspondantes.

denrées alimentaires préemballées sont présentées pour la commercialisation : - nom du produit, - Le nom et l'adresse du producteur responsable - La date de conservation minimale (le cas échéant) - Les exigences en matière de stockage (le cas échéant) Chaque emballage doit porter sur un côté les indications obligatoires des normes de commercialisation, clairement lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces exigences de marquage ne sont cependant pas obligatoires pour les emballages de vente présentés dans un colis. Dans ce cas, les indications doivent figurer sur le colis. Toutefois, les emballages contenant des emballages de vente qui sont clairement visibles de l'extérieur et qui portent chacun ces indications, ne doivent pas obligatoirement porter les mentions obligatoires des normes de commercialisation. Mais lorsque ces colis sont présentés sur palettes, les indications doivent figurer sur un avis placé en évidence sur au moins deux côtés de la palette.	
Note : les mentions des allergènes uniquement le cas échéant (p.ex. : noix spécifiques, céleri...). Les mentions des allergènes n'est pas exigée lorsque la dénomination du produit alimentaire mentionne clairement le produit ou la substance concernée.	

Mentions obligatoires : clarification

1. Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant.

Pour les produits qui ne sont pas soumis aux normes de commercialisation, le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant peut être remplacé par :

- le numéro d'agrément ou d'autorisation de l'AFSCA pour les produits soumis à agrément ou autorisation,
- le numéro d'unité d'exploitation pour les producteurs qui n'ont qu'un enregistrement auprès de l'AFSCA.

Pour les produits qui sont soumis aux normes de commercialisation : voir point 6

2. Le numéro de lot

- Il peut s'agir de la date, constituée au minimum du jour et mois, bien qu'il soit recommandé d'utiliser une combinaison numérique de la semaine et du jour où le produit a été emballé. Par exemple, un produit emballé le 27 mars peut recevoir le numéro de lot W13D2 (emballé le deuxième jour de la semaine 13)..
- Il y a une dérogation pour les produits agricoles qui, au départ de la zone d'exploitation, sont :
 - vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage,
 - acheminés vers des organisations de producteurs,
 - collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation

3. La dénomination

4. La quantité nette

- La mention de quantité nette n'est pas exigée pour les denrées alimentaires qui sont normalement vendues à la pièce, à condition que le nombre de pièces soit clairement visible et aisément dénombrable de l'extérieur ou mentionné sur l'étiquette.

5. Date de conservation : uniquement pour les graines germées et produits apparentés (come les jeunes pousses de légumineuses) (LMF)

Attention ! Les obligations suivantes (6 et 7) ne sont pas applicables lorsque :

- Les produits sont vendus par le producteur au consommateur dans l'exploitation (activité V-V*)
- Les produits sont destinés à la transformation ou à l'alimentation animale
- Les produits sont vendus à des entreprises pour être emballés ou stockés

6. Pour des produits avec une norme de commercialisation générale (uniquement pour LMF, PFFS, FPFN):

- L'origine du produit
- L'identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur (c'est-à-dire le producteur qui exécute le préemballage) :
 - Pour les préemballages, le nom et l'adresse physique de l'emballleur et/ou de l'expéditeur peuvent être remplacés par le nom et l'adresse d'un vendeur établi dans l'UE (par exemple, un supermarché) indiqués à côté de la mention « Emballé pour : » ou d'une mention équivalente. Dans ce cas, l'étiquette doit également mentionner le code de l'emballleur et/ou de l'expéditeur. Le vendeur doit fournir toutes les informations jugées nécessaires par l'organisme de contrôle quant à la signification de ce code. (Il doit s'agir de préférence du numéro d'agrément, du numéro d'agrément ou du NUE)
 - Pour tous les emballages, à l'exception des préemballages, la mention peut être remplacée par le code officiellement délivré ou accepté représentant l'emballleur et/ou l'expéditeur, indiqué près de la mention "Emballleur et/ou expéditeur" (ou des notification équivalentes). Ce code doit être précédé du code alpha ISO 3166 du pays/de la région du pays agréé, s'il est différent du pays d'origine.

Dans le premier cas, il doit donc s'agir d'un code reconnu par l'AFSCA (NUE, numéro d'autorisation ou d'agrément), dans le second cas, le code ne doit pas être connu de l'AFSCA. Le code peut être attribué par le vendeur. En cas de problème, le vendeur sera contacté afin de connaître le nom et l'adresse de l'emballleur et/ou de l'expéditeur. Afin d'éviter cela, les opérateurs sont invités à utiliser de toute façon le numéro d'enregistrement officiel de l'AFSCA.

- Les factures et les documents d'accompagnement, autres que les reçus des consommateurs, indiquent le nom et le pays d'origine du produit et, le cas échéant, la catégorie, la variété ou le type commercial lorsqu'une norme de commercialisation spécifique l'exige, ou une indication que le produit est destiné à la transformation.

7. Pour des produits avec une norme de commercialisation spécifique (uniquement pour LMF, PFFS, FPFN):

- Idem que le point 6, avec en outre les exigences de mentions complémentaires établies dans l'annexe I partie B, (UE) No 543/2011 du 7 juin 2011

Les mentions sous les points 6. et 7. doivent être exprimées au moyen de mots, de chiffres. L'ajout de pictogrammes ou de symboles est autorisé mais ne peut en aucun cas remplacer les mots ou les chiffres. Pour les produits préemballés, ces mentions doivent être reprises sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci.

Annexe 12 - Mesures liées à la durabilité

12.1 Aspects de la durabilité traités dans le Standard Vegaplan

1 PLANET (Dimension écologique/environnementale)

1.1 Prévention de la pollution

- Mise en œuvre de mesures destinées à prévenir la pollution des sols, des nappes phréatiques
- Mesures destinées à prévenir la production de déchets
- Circuit de recyclage des déchets

1.2 Gestion de l'utilisation des ressources - Utilisation durable des ressources

1.2.1 Gestion des matières premières

- Identification de la provenance des ressources en énergie, en eau, en matières premières et autres
- Achat de matériel/matières premières durables ou renouvelables - Entretien durable
- Respect de la législation européenne concernant la présence d'éléments animaux dans les matières premières
- Réduction de l'utilisation de matières premières non renouvelables
- Politique en matière de modification génétique des aliments
- Mesures destinées limiter le gaspillage

1.2.2 Gestion de la couche arable

- Actions en matière de gestion de la couche arable

1.2.3 Gestion de l'eau

- Mesure et actions en vue de limiter la consommation d'eau

1.3 Gestion des émissions dans l'atmosphère

- Actions entreprises en vue de limiter la consommation d'énergie et les émissions dans l'atmosphère
- Exigences relatives au transport

1.4 Biodiversité

- Actions prises afin de préserver la biodiversité locale

1.5 Politique de gestion environnementale

- Système de gestion environnementale au sein de l'exploitation
- Conservation et évaluation de données importantes relatives à l'environnement

2. *PEOPLE*

2.1 *Sécurité alimentaire*

- Qualité et sécurité des aliments (assurance sécurité alimentaire, éthique et santé publique)
- Usage d'additifs
- Emballage sûr des aliments pour animaux et pour humains

2.2 *Relations et conditions de travail*

- Respect des lois relatives à la sécurité sociale (législation ONSS, accidents du travail, déclaration immédiate de l'emploi, occupation de travailleurs étrangers,)
- Protection de la santé et de la sécurité des travailleurs
- Développement du capital humain

2.3 *Communautés et développement local*

- Limitation des nuisances sonores et olfactives
- Actions liées à l'économie locale et au bien-être de la population locale
- Matières premières acquises d'une façon éthiquement responsable - matières premières certifiées écologiques, naturelles ou éthiques
- Engagement en matière de développement durable visible par les parties prenantes

3. *PROFIT*

3.1 *Gestion durable*

- Relations contractuelles saines et efficaces avec ses fournisseurs et ses clients
- Efficacité et productivité

12.2 Actions entreprises en vue de limiter la consommation d'énergie et les émissions dans l'atmosphère

Sources d'énergie alternatives	
Cultures énergétiques (colza, miscanthus, ...)	☐
Utilisation d'installations de chauffage sur base de biomasse	☐
Biométhanisation ou production de biogaz	☐
Energie renouvelable (énergie verte) p.ex : cellules photovoltaïques, éoliennes, chauffage à énergie solaire, ...	☐
Cogénération CHP	☐
Connexion à un réseau de chaleur/chaleur résiduelle	☐
...	☐
Investissements	
Systèmes de production d'eau chaude bien isolés et situés le plus près possible du lieu d'utilisation	☐
Espaces de stockage réfrigérés bien isolés (p.ex : isolation supplémentaire, nouvelle isolation, installation de clapets,...)	☐
Isolation des bâtiments chauffés	☐
Régulation de la fréquence sur les moteurs et les pompes des entrepôts frigorifiques	☐
Remplacement du réfrigérant du système de refroidissement	☐
Récupération de la chaleur	☐
Eclairage naturel ou éclairage LED	☐
Interrupteurs automatiques avec détecteurs de mouvement	☐
Ventilation adaptée (naturelle ou mécanique)	☐
Ecrans à énergie ou double plastic dans/sur les serres ou protéger les produits en cas de gel	☐
Optimiser l'orientation des nouveaux bâtiments (est-ouest)	☐
...	☐
Techniques de cultures ou mécanisation	
Eviter la production durant les périodes froides	☐
Cultures pauvres en consommation énergétique ou cultiver des variétés résistantes au froid	☐
Machines à faibles émissions	
Semis direct (travail du sol sur la ligne de semis, un seul passage de la machine, déchaumage)	☐
Utilisation rationnelle des engins motorisés	☐

Entretien et réglage régulier du matériel agricole	☐
Conduite économique (connaissance des performances techniques du moteur, recherche du régime de rotation du moteur le plus bas possible en fonction de la vitesse, ...)	☐
Choix du matériel adapté (pression pneumatique adaptée, ...)	☐
Eviter la sur-mécanisation	☐
Organisation et matériel adaptés (portes automatiques, barrières nadar, ...) pour un trafic des véhicules plus efficace	☐
Utiliser la position 'éco' de la prise de force des tracteurs	☐
Limiter autant que possible le nombre de trajets (nettoyage au champ, retour camion, ...) ainsi que les distances du transport et/ou de rendre ces trajets le plus durable possible.	☐
...	☐
Economie en engrais/amendements/produits phytopharmaceutiques	
Ajustement de la fertilisation afin d'éviter les pertes azotées minérales et organiques	☐
Vision globale de la fertilisation via le suivi par une seule personne	☐
Bilans azotés et analyses de l'azote potentiellement lessivable	☐
Respect des dispositions sectorielles et/ou professionnelles (livre blanc, IRBAB, ...)	☐
Utilisation de cultures pièges à nitrate (CIPAN)	☐
Valorisation des matières organiques (effluents d'élevage, matières déchets organiques du territoire local (méthanisés ou non)	☐
Suivre un système d'avertissement pour limiter les traitements	☐
Rotation (limite le développement des adventices et des maladies)	☐
Semis des légumineuses dans les prairies ou dans la rotation de cultures annuelles)	☐
...	☐

Annexe 13 – Mesures en matière de lutte intégrée

13.1 Mesures parmi celles proposées en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes utiles importants pour les cultures

Appliquer dans l'exploitation au moins 2 mesures parmi celles proposées.

En Région wallonne et en Région flamande	
Favoriser les oiseaux en plaçant et en entretenant de façon adéquate des nichoirs et/ou des perchoirs (mésanges, rapaces, etc.).	☐
Placer de façon adéquate des abris et nichoirs pour les abeilles sauvages solitaires (Osmia, Andrena, ...) et/ou pour l'hibernation des insectes utiles (chrysopes, coccinelles, etc.).	☐
Placer et entretenir des nichoirs et perchoirs naturels pour l'hibernation d'organismes utiles (haies, buissons, bosquets, arbres, roseaux etc.	☐
Entretenir une surface de compensation écologique qui couvre au moins 2% (5% en Région wallonne) de la surface de l'exploitation. Sur cette surface ne peuvent être appliqués aucun pesticide ni engrais.	☐
Désherbage entièrement mécanique pour les bandes non cultivées et les zones tampons	☐
Semis ou plantation de plantes de couverture ou d'engrais verts	☐
Gestion des oiseaux des prairies par la protection des nids et/ou l'aménagement de bandes de fuite	☐
Gestion des oiseaux des champs en aménageant des bandes enherbées, des bandes « faune sauvage », des placettes pour alouettes, des couloirs de protection pour la faune, des chaumes d'hiver, ...	☐
Mise en place de zones tampons enherbées	☐
Placer ou entretenir une bande de végétation fleurie ou sauvage d'une largeur minimale de 1 m.	☐
Placer et entretenir des haies mixtes (pruneliers, sureaux, lierres, saules, bourdaines, etc.) autour de la culture/de la parcelle comme refuge pour les insectes utiles	☐
En culture sous protection, privilégier les ennemis naturels p.ex. au moyen, de plantes-relais, en laissant au sol les feuilles tombées non malades, par la climatisation, ...	
En Région wallonne :	
Plantation d'érables autour d'une houblonnière	☐
En prairie permanentes (notamment) : appliquer la MAE "mare"	☐
En prairie permanentes : appliquer la MAE prairies naturelles	☐
En prairie permanentes : appliquer la MAE bandes de prairies extensives	☐
En prairie permanentes : appliquer la MAE prairies de haute valeur biologique	☐

13.2 Mesures d'hygiène destinées à prévenir la propagation d'organismes nuisibles

Appliquer au moins deux mesures.

En Région wallonne et en Région flamande	
Eviter la propagation de maladies à partir des tas de déchets de plantes au moyen de mesures adéquates (p. ex. couvrir et/ou éloigner de la serre ou des cultures).	☐
Nettoyer régulièrement les machines et l'outillage afin d'éviter la propagation d'organismes nuisibles.	☐
Utiliser des pots, plateaux et boîtes de triages propres.	☐
Conserver le terreau dans un endroit propre et le recouvrir (notamment, le protéger contre les mauvaises herbes)	☐
Nettoyer les espaces de production couverts et les sols de culture	☐
Maintenir les chemins et sentiers sans mauvaises herbes.	☐
Nettoyer l'intérieur de la serre ou de la chambre de culture	☐
Eliminer les plantes, parties de plantes ou restes de plantes infectées	☐
Utiliser du matériel de désinfection pour les chaussures et/ou les mains ainsi que des vêtements destinés aux visiteurs (vestes, surchaussures, gants, filets pour cheveux, casquettes, ...).	☐
Gestion optimale de la climatisation (e.a. aérer (garder le taux d'humidité sous contrôle), arroser (irrigation, goutte à goutte), chauffer)	☐
Placer des moustiquaires aux fenêtres d'aération	☐
Pour éviter les insectes, placer des rubans et/ou volets aux portes d'entrée, utiliser des lampes-pièges UV.	☐
Désinfecter l'eau d'irrigation en cas de réutilisation.	☐
En fruits à pépins, éliminer la deuxième floraison	☐
Stimuler la dégradation des feuilles et fruits infectés tombés sur le sol au moyen d'une brosse et d'un hachoir, sauf en cas de contamination par <i>Drosophila suzukii</i>	☐
Cureter les chancres et badigeonner les plaies avec un produit autorisé	☐
Enlever les chenilles de sésie des galles et les chenilles des branches ou du tronc	☐
Eliminer les pousses de forte croissance car elles peuvent être des réservoirs d'organismes nuisibles	☐
Contrôler les alentours des vergers pour détecter la présence de plantes-infectées par le feu bactérien et prendre les mesures appropriées.	☐
Désinfecter les sécateurs, les couteaux et le matériel de récolte	☐

13.3 Mesures de mise en œuvre des pratiques culturales qui contribuent à une utilisation responsable et limitée des pesticides

Appliquer au moins une mesure par secteur (marquée « x »)

13.3.1 En Région wallonne

		Grandes cultures (y compris les betteraves fourragères)	Cultures fourragères et prairies permanentes	Cultures maraîchères et petits fruits en plein air	Légumes et petits fruits sous abri	Fruits
☐	Effectuer des faux-semis	x		x		
☐	Pratiquer le traitement localisé	x	x	x	x	x
☐	Pratiquer le traitement dans la ligne	x		x	x	x
☐	Pratiquer l'agriculture de précision	x	x	x		x
☐	Choisir des distances de semis/plantations adaptées	x		x	x	x
☐	Semis d'engrais verts contre les maladies et les nématodes	x		x		x
☐	Utiliser des semences traitées, dummy pill, phytodriple, traitement de plants par trempage	x		x	x	/(+ X)*
☐	Effectuer un drainage efficace pour éviter les maladies racinaires. NB en cas de drainage respecter la législation actuelle concernant le drainage (zones natura 2000, ...)	x		x	x	x
☐	Lutter contre les repousses de pommes de terre durant toute la rotation	x				
☐	Gérer les repousses de colza dans les autres cultures	x				

☐	Céréales, colza : favoriser le déchaumage lorsque la saison le permet	x				
☐	Céréales : adapter la densité de semis à la période de semis	x				
☐	Céréales : éviter les semis précoces qui augmentent les risques en culture	x				
☐	Maïs : si présence de kabatiellose ou d'helminthosporiose, labour en cas de semis d'une culture de maïs l'année suivante	x				
☐	Maïs : en cas de culture de maïs après pomme de terre, ne pas labourer si les températures hivernales n'ont pas permis la destruction des tubercules restés en place	x				
☐	Maïs : en présence de fusariose des tiges (culture de maïs grain), broyer la partie non grain laissée au sol et labourer avant une culture de froment ou de maïs grain	x				
☐	Pommes de terre : au sein de l'exploitation, gérer les terres de déterrage revenant de "l'usine"	x				
☐	Houblon : composter les résidus de culture. Ne pas remettre ces composts dans les houblonnières	x				
☐	Effectuer un sursemis pour augmenter la durée de vie de la culture		x			
☐	En prairies permanente faucher les refus		x			
☐	En prairies permanente : étaupiner		x			
☐	En prairies permanentes : ébouser		x			

☐	En prairies permanentes : éviter le sur/et sous pâturage		x			
☐	En prairies permanentes : éviter le tassement des sols		x			
☐	Choisir le système d'installation des arbres fruitiers et des plants perpendiculairement aux vents dominants					x
☐	Choisir le système d'installation en fonction de la vigueur de croissance					x
☐	Limiter la bande noire à maximum 75 cm des arbres fruitiers					x
☐	Tailler de façon adaptée (éventuellement tailler les racines) afin de stimuler une croissance équilibrée					x
☐	Planter des plants pollinisateurs selon la variété et les techniques de cultures					x
☐	Elaguer de façon adaptée en cas de production de fruits trop importante					x
☐	Protection de la culture en la recouvrant (exemples : bâche, filets paragrêles, agrotextiles, ...).			x		x
☐	Traitement du lit de semence/traitement des bacs de plantation			x	x	(+ X)*
☐	Contrôle des conditions climatiques (entre autre l'aération : garder l'humidité relative sous contrôle), irrigation (goutte à goutte), chauffage			x		(+ X)*
☐	Couverture au moyen de moustiquaires ou placement de moustiquaires aux fenêtres pour l'aération			x		(+ X)*

*: (+ X) = pour les petits fruits

13.3.2 En Région flamande

		Grandes cultures (y compris maïs fourrager, pois fourrager, bet. Fourragère et légumes ind.)	Cultures fourragères et prairies permanentes, (exc. Maïs fourrager, pois fourrager, bet. fourragères)	Légumes en plein air	Légumes sous abri,	Fruits
☐	Traitement par rangées.	x	x	x	x	X
☐	Pas d'utilisation d'insecticides ou d'herbicides	x	x	x	x	x
☐	Pratiquer le traitement dans la ligne	X		x	x	x
☐	Agriculture de précision.	x	x	x		X
☐	Drainage efficace pour éviter les maladies des racines.	x		x	x	X
☐	Installation de faux semis.	x		x		
☐	Semis d'engrais verts contre les maladies et les nématodes	x		x		X
☐	Choisir des distances de semis/plantations adaptées	x		x	x	X
☐	Traitement des semences/dummy pil/phytodrip.	x		x	X	
☐	Sursemis		x			
☐	Ebouser		x			
☐	Éliminer les mottes des prairies		x			
☐	Traitement du lit de semence/traitement des bacs de plantation			x	x	

☐	Couverture au moyen de moustiquaires ou placement de moustiquaires aux fenêtres pour l'aération.				x	
☐	Contrôle des conditions climatiques (entre autre l'aération : garder l'humidité relative sous contrôle), irrigation (goutte à goutte), chauffage				x	
☐	Protection de la récolte par la couverture (p. ex. : bâche, filets paragrêles, agrotexiles, ...).			x		X
☐	Tailler de façon adaptée (éventuellement tailler les racines) afin de stimuler une croissance équilibrée					X
☐	Limiter la bande noire à maximum 75 cm des arbres fruitiers					x
☐	Elaguer de façon adaptée en cas de production de fruits trop importante					X
☐	Choisir le système d'installation en fonction de la vigueur de croissance.					X
☐	Choisir le système d'installation des arbres fruitiers et des plants perpendiculairement aux vents dominants					x

Cultures pouvant être semées/plantées dans les deux ans suivant une culture dont les semences ont été traitées avec thiametowam et/ou clothianidin et/ou imidacloprid

Ail

Aneth (consommation des feuilles et/ou tiges)

Asperge champs de production

Asperge champs de production plein air

Asperge plein air

Avoine

Avoine (production de semences)

Avoine de printemps
Avoine d'hiver
Bette (blette)
Betterave rouge
Betteraves
Betteraves fourragères
Betteraves sucrières
Carottes
Céleri (à côtes, blanc et vert)
Céleri à couper
Céleri-raves
Cerfeuil (consommation des feuilles et/ou tiges)
Cerfeuil musqué (consommation des feuilles et/ou tiges)
Chicorée
Chou brocoli
Chou Chinois, pakchoï, pakchoï en rosette et komatsuna
Chou de Bruxelles
Chou frisé (chou palmier)
Chou moëllier et chou fourrager
Chou-fleur (blanc et vert)
Chou-navet, rutabaga
Chou-rave
Choux pommés (blanc, rouge, chou cabus et chou de savoie)
Ciboulette (consommation des feuilles et/ou tiges)
Culture de graminées
Culture de graminées (production de semences)
Culture de racines de chicons
Echalote
Endives, radicchio rosso, pain de sucre
Epeautre
Epeautre d'hiver
Epeautre de printemps
Epinard
Estragon (consommation des feuilles et/ou tiges)
Fenouil
Fléole des prés/timothee
Froment
Froment d'hiver
Froment de printemps
Gazons et pelouses (à l'exception des terrains de golf)
Grand millet
Jeunes pousses (recoltées jusqu'au stade 8 vraies feuilles)
Laitues
Mâche
Mélisse (consommation des feuilles et/ou tiges)
Miscanthus (herbe à éléphant)
Navet
Oignon
Oignons de printemps
Orge

Orge de printemps
Orge d'hiver
Panais
Persil (consommation des feuilles et/ou tiges)
Persil à grosses racines
Poireau
Poireau (pépinière)
Prairies
Radis
Radis noir et radis rave
Raifort
Ray-grass anglais
Ray-grass italien
Romarin (consommation des feuilles et/ou tiges)
Roquette
Scorsonère
Seigle
Seigle de printemps
Seigle d'hiver
Tabac
Terrains de golf
Triticale
Triticale d'hiver
Triticale de printemps
Cultures intermédiaires à la condition que les floraisons soient évitées de manière mécanique
Cultures pouvant être semées/plantées à partir de la troisième année suivant une culture traitée avec thiametoxam et/ou clothianidin et/ou imidacloprid
Angélique
Culture de plants de pommes de terre
Lin à fibre
Maïs
Maïs doux
Pommes de terre

13.4 Méthodes de monitoring et contrôle d'organismes nuisibles

Toutes cultures : Prendre la décision d'intervenir après avoir évalué le risque réel de la présence d'organismes nuisibles. Ce risque est estimé à l'échelle de la parcelle à l'aide de méthodes d'observation et de surveillance de la population des nuisibles, de la présence et de l'activité des organismes utiles et en tenant compte des seuils de nuisibilité. Choisir au moins une méthode parmi les suivantes :

En Région wallonne et en Région flamande	
1. Observations visuelles dans la culture : Monitoring intensif et systématique dans la culture au moyen, entre autres, d'observations visuelles régulières (avec l'aide de l'utilisation de pièges collants, pièges à phéromones, plantes indicatrices, comptages, ...) + prise de notes.	☐
2. Opérer une réflexion sur base des données climatologiques qui ont un impact sur la pression d'infection.	☐
3. Système d'avertissement : Des messages d'avertissements (lorsqu'ils existent pour le couple culture/ennemi et sont adaptés à la région) émis par des services d'avertissements reconnus, couplés éventuellement à des observations visuelles sont des éléments décisionnels. Ils prennent notamment en compte les seuils d'intervention économiques lorsqu'ils existent.	
En Région flamande	
• pommes de terre : avertissements Viaverda, Inagro	☐
• céréales : LCG	☐
• maïs : LCV	☐
• betteraves sucrières-chicorée : IRBAB	☐
• légumes : PCH, PSKW, Viaverda, Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant, Inagro	☐
• fruits : pcfruit, PCH, Inagro	☐
• chou (chou-fleur, brocoli, chou pommé et chou de Bruxelles) et poireau : Viaverda, Inagro, PSKW	☐
• chicon : Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant, Inagro	☐

• autres : approbation parADLO	☐
En Région wallonne :	
• pommes de terre : avertissements CPP : Carah/Pameseb/CRA-W	☐
• céréales : avertissements du CADCO	☐
• maïs : avertissements du CIPF/CPM	☐
• betteraves sucrières-chicorée : IRBAB	☐
• légumes : CPL-Vegemar, CIM	☐
• fruits : GAWI, PROFRUIT	☐
• autres : Système reconnu	☐
4. Disposer d'un encadrement individuel et d'un suivi des parcelles par un service d'avertissement reconnu ou un conseiller titulaire d'une phytolice P3 (distribution/Conseil). Le suivi des parcelles et les avis reçus sont consignés.	☐
5. Déterminer ou analyser un échantillon atteint par une maladie.	☐
En Région wallonne :	
6. Opérer une réflexion sur base du cycle du nuisible dans des cas particuliers (p. ex lorsque intervention possible uniquement en préventif pour certaines maladies comme le <i>Sclerotinia</i> en colza).	☐
En prairies :	
Effectuer des observations des organismes nuisibles (mauvaises herbes, insectes...) dans les parcelles. En fonction des observations réalisées, décider s'il est nécessaire ou non de traiter	☐
Encadrement individuel et suivi des parcelles par un service d'avertissement reconnu ou un conseiller reconnu (phytolice P3) + compte rendu	☐

13.5 Méthodes de lutte alternatives

Les méthodes biologiques, physiques et autres méthodes non chimiques durables, doivent être préférées aux méthodes chimiques si et seulement si elles ont fait la preuve d'une efficacité, d'une faisabilité et d'une rentabilité suffisantes.

Exemples de **méthodes biologiques, physiques** et autres méthodes **non chimiques** alternatives aux méthodes chimiques :

Appliquer au moins une des mesures ci-après :

En Région wallonne et en Région flamande	
Lutte biologique par l'utilisation de moyens naturels	☐
Utilisation de préparations biologiques et naturelles reconnues contre les maladies (p. ex. Trichoderma contre les moisissures, Bacillus contre les chenilles).	☐
Utilisation de méthodes physiques (p. ex. Élimination au moyen de pièges et de rubans adhésifs (mass trapping, filtres à sable lent pour l'élimination des moisissures, traitement UV, vaporisation, moustiquaires).	☐
Utilisation de phéromones (méthode de confusion des mâles).	☐
Lutte mécanique contre les mauvaises herbes	☐
Lutte alternative (non chimique) contre les mauvaises herbes : lutte thermique, arrachage, utilisation de méthodes limitant les mauvaises herbes (tapis de sol, paillage organique, végétal de couverture, ...).	☐
Désinfection biologique du sol.	☐
Désinfection physique du sol.	☐
Désinfection du sol par la solarisation.	☐
Prairies : Alternier fauche/pâturage	☐
En Région wallonne :	
En pomme de terre, défanage mécanique ou thermique (en combinaison éventuelle avec le traitement phytosanitaire)	☐
En houblon, l'ébroussage et le rognage permettent de diminuer la pression de pathogène	☐
En houblon, le travail du sol régulier permet de diminuer la présence des araignées rouges	☐
En maïs : combiner le désherbage chimique sur la ligne (25 cm) à un désherbage mécanique dans l'interligne (50 cm)	☐
En prairies et cultures fourragères	
Fauchage des adventices avant leur floraison	☐
Fertilisation organique raisonnée et chaulage si nécessaire	☐
Drainage, si nécessaire (voir annexe 13.3)	☐
Combinaison du désherbage chimique appliqué en localisé aux méthodes mécaniques (hersage par exemple)(voir annexe 13.3)	☐

13.6 Mesures de prévention de l'érosion du sol région flamande

Aperçu des choix pour cultures annuelles

----- = option

Catégorie de cultures	Parcelles violette	Parcelles rouge
Cultures offrant une couverture entière du sol pendant toute l'année	Interdiction de convertir des prairies permanentes en terres arables à l'exception des prairies permanentes aménagées en exécution d'un contrat de gestion ou d'une convention conclue dans le cadre de l'arrêté du gouvernement flamand relatif à l'érosion.	
Cultures semées avant le 1er janvier, par exemple, le blé d'hiver, orge d'hiver, colza, ...	Paquet de base ET Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options mesures techniques culturales	Paquet de base OU Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options mesures techniques culturales OU Paquet d'options travaux structurels de lutte contre l'érosion
Cultures semées après le 1er janvier, par exemple, betteraves sucrières, blé d'été, maïs, légumes, cultures sur buttes	Paquet de base ET Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options mesures techniques culturales	Paquet de base ET Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options mesures techniques culturales

Description des paquets de mesures

Paquet de base pour les parcelles violette et rouge

- Si la culture est récoltée avant le 15/10 :
 - Semis d'un couvert végétal avant le 1/12, OU
 - Semis d'une autre culture avant le 1/12
- Si la culture est récoltée après le 15/10 :
 - Semis d'un couvert végétal avant le 1/12, OU
 - Traitement du sol n'impliquant pas de retournement avant le 1/12, OU
 - Semis d'une autre culture pour le 1/12, OU
 - Maintien d'une couverture du sol par des résidus de récolte en cas de maïs grain, choux de Bruxelles et autres choux jusqu'au semis de la culture suivante OU
 - Application du labour d'hiver en sillons (« labour d'hiver ») pour des parcelles ayant un sol argileux ou limoneux
- Si la culture n'est pas récoltée le 1/12 :
 - Maintien de la culture ou des résidus de cultures OU
 - Application du labour d'hiver en sillons (« labour d'hiver ») pour des parcelles ayant un sol argileux ou limoneux

Paquet d'options travaux structurels de lutte contre l'érosion : exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes :

- la présence ou l'aménagement d'une digue de terre tampon avec fondrière, éventuellement avec une digue de terre conductrice
- la présence ou l'aménagement d'un bassin tampon, éventuellement avec une digue de terre conductrice

Parcelle violette

Paquet d'options bande tampon (*) : exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes:

- Bande tampon herbeuse ayant une largeur minimale de 9 mètres pour une parcelle avec une pente uniforme, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion
- Couloir herbeux ayant une largeur minimale de 12 mètres pour une parcelle avec un vallon sec ou une vallée sèche en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordonnateur d'érosion
- Zone herbeuse pour une parcelle avec une topographie complexe, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion
- Barrage consistant en des matériaux végétaux pour une parcelle à topographie complexe, éventuellement en combinaison avec une bande tampon herbeuse, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion

(*) : Si contrat de gestion érosion, l'indemnité est perdue pour la partie érosion

Paquet d'options mesures techniques culturales : exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes

- Préparation du sol sans le retourner avant le semis de la culture
- Semis direct
- Strip-till lors du semis de la culture
- Aménagement de seuils pour les pommes de terre non biologiques. En cas de culture biologique de pommes de terre, le binage et le sarclage sont autorisés comme alternative pour les seuils
- Aménagement de seuils ou exécution d'un labour à dents profond pour des cultures sur billons autres que les pommes de terre

Parcelle rouge

Paquet d'options bande tampon () : exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes:*

- Bande tampon herbeuse ayant une largeur minimale de 9 mètres pour une parcelle avec une pente uniforme
- Couloir herbeux ayant une largeur minimale de 12 mètres pour une parcelle avec un vallon sec ou une vallée sèche
- Zone herbeuse pour une parcelle à topographie complexe, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion
- Barrage consistant en des matériaux végétaux pour une parcelle à topographie complexe, éventuellement en combinaison avec une bande tampon herbeuse, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion

(*) : Si contrat de gestion érosion, l'indemnité est perdue pour la partie érosion

Paquet d'options mesures techniques culturales: exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes

- Préparation du sol sans le retourner avant le semis de la culture
- Semis direct
- Strip-till lors du semis de la culture
- Seuils pour les pommes de terre non biologiques. En cas de culture biologique de pommes de terre, le binage et le sarclage sont autorisés comme alternative pour les seuils
- Seuils ou l'exécution d'un labour à dents profond pour des cultures sur billons autres que les pommes de terre
- Zones non cultivées (sillons, tournières) ensemencées avec de l'herbe pendant la phase de croissance de la culture.
- Semis selon les courbes de niveau pour les cultures autres que les cultures sur billons
- Ensemencement d'herbe sur les tournières pendant la phase de croissance de la culture.

Aperçu des choix pour cultures pluriannuelles

Catégorie de cultures	Parcelles violette	Parcelles rouge
Cultures pluriannuelles, ex. culture de fruits, pépinière, ...	Culture + graminées ou autres couverture du sol perméable pour > 80 % couverture du sol OU Paquet d'options travaux structurels de lutte contre l'érosion	Culture + graminées ou autres couverture du sol perméable pour > 80 % couverture du sol OU Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options travaux structurels de lutte contre l'érosion

Annexe 14 – Allergènes

Les allergènes sont des composants alimentaires, généralement des protéines, qui sont normalement inoffensifs mais qui peuvent déclencher diverses réactions immunologiques chez les personnes allergiques. Les symptômes peuvent varier et se manifestent principalement dans la bouche, dans le tube digestif, sur la peau et sur les voies respiratoires. Dans certains cas, ils peuvent conduire à des réactions potentiellement mortelles, telles que le choc anaphylactique. La seule façon pour une personne souffrant d'une allergie alimentaire d'éviter les réactions allergiques est d'éviter de consommer des aliments contenant des allergènes.

En Europe, le règlement UE 1169/2011 prévoit l'obligation pour les fournisseurs de denrées alimentaires d'informer les consommateurs de la présence éventuelle de composants allergènes. L'annexe II de ce règlement contient la liste suivante:

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Contamination croisée

Dans la production primaire, le principal risque lié aux allergènes consiste en une éventuelle contamination des produits par le biais d'une contamination croisée ou d'un transfert.

L'opérateur doit être attentif, tout au long du processus de culture, à l'éventualité d'une contamination croisée de ses produits avec des allergènes alimentaires. Conformément au Règlement (CE) 852/2004, il est légalement obligatoire de prendre des mesures adéquates pour éviter toutes contaminations croisées avec des substances ou des produits provoquant des allergies ou des intolérances. A cette fin, les agriculteurs doivent veiller à ce que, si d'application, les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs utilisés pour la récolte, le transport

ou l'entreposage des produits provoquant des allergies ou des intolérances, soient nettoyés et au moins contrôlés pour vérifier l'absence de résidus visibles de ces substances ou produits avant d'être utilisés pour la récolte ou le transport d'un autre produit.

Grâce à une analyse des risques, il peut identifier les éventuels points critiques et prendre les mesures nécessaires pour minimiser la contamination croisée. Un tableau à l'appui de l'analyse des risques est présenté ci-dessous.

Analyse de risque (facultatif)

Tableau 1 : Ce tableau permet à l'opérateur d'estimer les risques de contamination croisée par des allergènes pour les différentes activités de l'exploitation.

Facteurs de risque	Risque de contamination croisée		
	<i>Elevé</i>	<i>Faible</i>	<i>Aucun</i>
Nature du produit			
Cultures antérieures			
Autres cultures de l'exploitation			
Parcelles adjacentes			
Fertilisation			
Produits phyto's			
Récolte			
Transport			
Stockage/entreposage			
Traitement (lavage, tri,...)			
Matériel d'emballage			
Personnel			
...			

Tableau 2 : Sur base de ce tableau, l'opérateur peut identifier les mesures qu'il peut appliquer dans son exploitation pour éviter la contamination croisée par des allergènes.

Mesures possibles	
S'informer sur les cultures allergènes/à risque	
Formation du personnel sur les cultures allergènes dans l'exploitation	
Adaptation de la rotation des cultures	
Adaptation des dates de semis et de récolte	
Incorporation des résidus de culture dans le sol	
Traitement des parcelles à risque en dernier	
Nettoyage et contrôle visuelle des équipements et des machines entre les différents produits	
Nettoyage et contrôle visuelle des réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs	
Nettoyage des vêtements (de protection) entre les différents produits	
Utilisation d'équipements et de machines distincts pour différents produits	
Transport physiquement séparé des produits allergènes	
Nettoyage des zones de stockage et de manipulation après la manipulation des produits allergènes	
Manipulation supplémentaire en cas de risque (tamisage, triage, rincer)	
Nettoyage des matériaux d'emballage réutilisables	
Eviter d'utiliser des emballages réutilisables qui ont été utilisés pour un autre produit allergène	
Stockage séparé des produits allergènes	
...	

Annexe 15 – Fertilisation

Les producteurs de pommes de terre, de légumes de plein air et de légumes industriels doivent appliquer un certain nombre de mesures sur leurs exploitations dans le cadre d'une fertilisation durable et raisonnée. Pour ce faire, ils peuvent choisir un ensemble de mesures pour trois exigences afin d'adapter ces points de contrôle à leur exploitation.

15.1 Stratégie de fertilisation durable

Exigence 4.3.21*.D: L'agriculteur prépare sa stratégie de fertilisation au début de la saison, en appliquant au moins deux mesures de la liste ci-dessous. (niveau 1)

	Mesure	Contrôle et interprétation
☐	L'agriculteur assiste à au moins une réunion d'information, une formation ou des webinars sur la fertilisation chaque année.	Enregistrement. L'agriculteur démontre sa participation sur la base de son agenda qui comprend la réunion, la confirmation de l'inscription (e-mail), le certificat de présence, ... Les visites d'essais de champs sont également éligibles.
☐	L'agriculteur établit un plan de fertilisation au début de la saison (c'est-à-dire détermination des besoins en nutriments par (groupe de) culture.	Enregistrement. L'agriculteur peut présenter le plan de fertilisation.
☐	L'agriculteur reçoit un accompagnement et le soutien d'un conseiller agricole et/ou de B3W/PROTECT'eau.	Enregistrement L'agriculteur démontre son conseil au moyen d'un contrat, d'une facture, d'un avis,... Dans le cas d'un conseil, celui-ci doit porter sur la fertilisation. Le conseiller ne doit pas avoir d'intérêt commercial dans la vente d'engrais.
☐	L'agriculteur fait effectuer des analyses de sol accompagnées de conseils en matière de fertilisation pour au moins 1 culture relevant du champ d'application Pdt, LMFpa ou LI.	Enregistrement. L'agriculteur peut présenter l'avis ou le rapport d'analyse. L'avis doit porter au moins sur l'azote.

☐	L'agriculteur fait effectuer des analyses de fumier.	Enregistrement L'agriculteur peut présenter les valeurs des analyses de fumier via banque de fumier ou rapport d'analyse.
☐	L'agriculteur fait réaliser des scans du sol pour une fertilisation/chaulage localisée	Enregistrement L'agriculteur peut présenter un scan du sol.
☐	L'agriculteur fait effectuer des analyses des résidus d'azote sur ses parcelles	Enregistrement L'agriculteur peut présenter des analyses d'automne. cfr Banque de fumier/échantillons APL.

15.2 Application optimale des engrais

Exigence 4.3.22*.D: L'agriculteur assure une application optimale des engrais et évite le ruissellement ou le lessivage des éléments nutritifs, en appliquant au moins deux mesures de la liste ci-dessous. (niveau 1)

	Mesure	Contrôle et interprétation
☐	L'épandeur d'engrais est équipé d'un épandeur de bordures.	Visuel / enregistrement La présence d'un épandeur de bordures ou d'un système équivalent (pour la Flandre : cfr dispositions MAP) peut être déterminée visuellement ou sur la base d'une facture.
☐	L'épandeur d'engrais est équipé d'un ordinateur de bord et d'une pesée électronique	Visuel / enregistrement La présence d'un ordinateur de bord et d'une pesée électronique peut être déterminée visuellement ou sur la base d'une facture.
☐	L'épandeur d'engrais est équipé d'un système GPS	Visuel / enregistrement La présence d'un système de guidage GPS peut être déterminée visuellement ou sur facture.
☐	L'agriculteur applique l'engrais manuellement.	Questionnement
☐	L'agriculteur applique de l'engrais liquide avec des buses pour l'engrais liquide ou avec des buses réduisant la dérive de 90 %	Visuel / enregistrement La présence de buses adaptées peut être déterminée visuellement ou à partir d'une facture.
☐	L'agriculteur applique de l'engrais dans la ligne pour au moins 1 culture du champ d'application Pdt, LMFpa ou LI.	Visuel / enregistrement La présence d'une machine appropriée peut être établie visuellement ou son utilisation peut être prouvée sur la base d'une facture de l'entrepreneur.

☐	L'agriculteur applique l'azote de manière fractionné pour au moins 1 culture du champ d'application Pdt, LMFpa ou LI.	Enregistrement L'application de la fertilisation fractionnée peut être démontrée sur la base de la fiche de culture ou du carnet de champ.
☐	L'agriculteur applique la fertilisation foliaire pour au moins 1 culture du champ d'application Pdt, LMFpa ou LI.	Enregistrement L'utilisation d'engrais foliaires peut être prouvée sur la base de la fiche de culture ou du carnet de champ ou du type d'engrais figurant sur la facture.
☐	L'agriculteur pratique la fertigation pour au moins 1 culture du champ d'application Pdt, LMFpa ou LI.	Visuel L'application de la fertigation peut être démontrée en fonction de l'équipement disponible.
☐	Il y a un CIPAN/une culture d'hiver en hiver sur au moins 50 % des terres arables	Enregistrement La présence d'une culture dérobée d'automne ou d'hiver peut être démontrée sur la base de la déclaration de superficie/PAC.
☐	Des cloisons sont créés dans la culture sur buttes (pommes de terre, ...)	Visuel / enregistrement La présence d'une machine appropriée peut être établie visuellement ou son utilisation peut être prouvée sur la base d'une facture de l'entrepreneur.
☐	Le semis ou la plantation est effectué perpendiculairement à la pente.	Questionnement
☐	Il y a des bandes tampons présents sur les parcelles en pente ou le long des principaux cours d'eau	Enregistrement La présence de bandes tampons peut être démontrée sur la base de la déclaration de superficie/PAC.

15.3 Amélioration de la qualité du sol

Exigence 4.3.23*.D: L'agriculteur prend les mesures nécessaires pour améliorer la qualité du sol et applique au moins une mesure de la liste ci-dessous à cette fin. (niveau 2)

	Mesure	Contrôle et interprétation
☐	Des produits à forte teneur en matière organique (MO) sont appliqués sur les terres agricoles, par exemple du fumier, du champost, du compost, des copeaux de bois, etc.	Enregistrement L'utilisation de produits à forte teneur en matières organiques (MO) peut être démontrée sur la base de la déclaration de la banque de fumier ou de la facture.
☐	Un travail du sol sans labour est effectué sur au moins 50 % des terres arables.	Questionnement
☐	Des engrais verts à base de légumineuses sont semés.	Enregistrement L'ensemencement de légumineuses de couverture peut être prouvé sur la base de la facture des semences. Les mélanges de semences contenant des légumineuses sont également acceptés.
☐	L'agriculteur utilise des voies de passage permanentes.	Questionnement / visuel
☐	L'agriculteur utilise un système de gestion de pression des pneus	Visuel

Annexe 16 - Check-liste Vegaplan

La check-liste Vegaplan combine à la fois les exigences du Guide Sectoriel G-040 de l'autocontrôle, les exigences régionales en matière de lutte intégrée (IPM), les exigences extra-légales en termes de sécurité et de qualité, ainsi que celles relatives à la durabilité.

Un outil proposé sur le site web de Vegaplan permet de générer une check-liste électronique personnalisée, c'est-à dire qui reprend uniquement les exigences applicables aux activités de l'exploitation. Cette check-liste modulable est disponible en PDF ou XLS. Elle est accessible via le lien suivant : <https://prod.primaryproduction.be/login>.

L'agriculteur effectue au moins une fois par an, un autocontrôle de ses activités. A cet effet, il complète la check-liste afin de pouvoir la présenter à l'auditeur lors d'un contrôle de l'exploitation.

Annexe 17 – Législation

Production primaire générale

14 JANVIER 2002. — Arrêté royal relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

14 NOVEMBRE 2003. — Arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

22 JANVIER 2004. — Arrêté ministériel relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.04.2004)

Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12/01/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

16 JANVIER 2006. — Arrêté royal fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

8 AOUT 2008. - Arrêté ministériel fixant les modalités particulières pour une notification en vue d'un enregistrement ou une demande d'autorisation et/ou d'agrément auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Accord de coopération 04/11/2008 concernant la prévention et la gestion des déchets d'emballages.

28 JUIN 2011. - Arrêté royal relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des aliments pour animaux

22 MARS 2013. - Arrêté ministériel relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

13 JUILLET 2014. - Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

4 AVRIL 2019. - Arrêté royal relatif à la mise à disposition sur le marché et à l'utilisation des produits biocides

Production végétale primaire

9 FEVRIER 1990. - Arrêté royal relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire.

14 JANVIER 1992. - Arrêté royal réglementant les fumigations.

28 FEVRIER 1994.- Arrêté royal relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole

Règlement (CE) no 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

22 DECEMBRE 2005. - Arrêté ministériel fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières

Recommandation 2006/583/CE de la Commission du 17 août 2006 sur la prévention et la réduction des toxines du Fusarium dans les céréales et produits céréaliers

Recommandation 2006/576/ce de la Commission du 17 août 2006 concernant la présence de déoxynivalénol, de zéaralénone, d'ochratoxine A, des toxines T-2 et HT-2 et de fumonisines dans les produits destinés à l'alimentation animale

Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

23 JUIN 2008. - Arrêté royal relatif à des mesures de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (*Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al.)

Directive 2009/128/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 instaurant un cadre d'action communautaire pour parvenir à une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)

Règlement (CE) 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil

22 JUIN 2010. - Arrêté royal relatif à la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et modifiant l'arrêté royal du 19 novembre 1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux

Règlement (UE) 142/2011 de la Commission du 25.02.2011 portant application du règlement (CE) 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

13 MARS 2011. - Arrêté royal relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

26 AVRIL 2011. - Arrêté ministériel portant agrément d'organismes de contrôle auxquels les tâches de contrôle des pulvérisateurs peuvent être déléguées par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Règlement (UE) 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) 1924/2006 et (CE) 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) 608/2004 de la Commission Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

Décision d'exécution 2011/787/UE de la Commission du 29 novembre 2011 autorisant les États membres à prendre provisoirement des mesures d'urgence en vue de se protéger contre la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al. en provenance d'Égypte (Notification faite sous la numéro C(2001) 8618)

2012/154/UE: Recommandation de la Commission du 15 mars 2012 sur la surveillance de la présence d'alcaloïdes de l'ergot dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

10 DECEMBRE 2012. - Arrêté royal relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. *sepedonicus* (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.). - Traduction allemande

28 JANVIER 2013. - Arrêté royal relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture

Règlement d'exécution (UE) 208/2013 de la Commission du 11.03.2013 sur les exigences en matière de traçabilité pour les germes et les graines destinées à la production de germes

Règlement (UE) 209/2013 de la Commission du 11.03.2013 modifiant le règlement (CE) 2073/2005 en ce qui concerne les critères microbiologiques applicables aux germes et les règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles et à la viande fraîche de volaille

Règlement (UE) 210/2013 de la Commission du 11.03.2013 relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées conformément au règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil

19 MARS 2013. — Arrêté royal pour parvenir à une utilisation des produits phytopharmaceutiques et adjuvants compatible avec le développement durable

Règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 et (CE) no 1234/2007 du Conseil

26 JANVIER 2014. - Arrêté royal relatif à la lutte contre la pourriture brune de la pomme de terre (*Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.)

23 JUILLET 2014. - Arrêté ministériel déterminant les zones visées à l'article 5, § 2 de l'arrêté royal du 26 janvier 2014 relatif à la lutte contre la pourriture brune de la pomme de terre (*Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.)

Règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (UE) n° 228/2013, (UE) n° 652/2014 et (UE) n° 1143/2014 et abrogeant les directives du Conseil 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE et 2007/33/CE

Règlement d'exécution (UE) 2017/2313 de la Commission du 13 décembre 2017 établissant les spécifications de forme du passeport phytosanitaire utilisé pour la circulation sur le territoire de l'Union et du passeport phytosanitaire utilisé pour l'introduction et la circulation dans une zone protégée

Règlement d'exécution (UE) 2018/2019 de la Commission du 18 décembre 2018 établissant une liste provisoire de végétaux, produits végétaux ou autres objets à haut risque, au sens de l'article 42 du règlement (UE) 2016/2031 et une liste des végétaux pour lesquels un certificat phytosanitaire n'est pas exigé pour l'introduction sur le territoire de l'Union, au sens de l'article 73 dudit règlement

Règlement délégué (UE) 2019/827 de la Commission du 13 mars 2019 relatif aux critères à respecter par les opérateurs professionnels afin de satisfaire aux conditions énoncées à l'article 89, paragraphe 1, point a), du règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil et aux procédures visant à garantir le respect de ces critères

Règlement (UE) 2019/1009 du Parlement européen et du Conseil du 5 juin 2019 établissant les règles relatives à la mise à disposition sur le marché des fertilisants UE, modifiant les règlements (CE) no 1069/2009 et (CE) no 1107/2009 et abrogeant le règlement (CE) no 2003/2003

12 JUILLET 2019. - Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 juin 2010 relatif à la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et modifiant l'arrêté royal du 19 novembre 1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux

Règlement délégué (UE) 2019/1702 de la Commission du 1er août 2019 complétant le règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil en établissant la liste des organismes de quarantaine prioritaires

Règlement d'exécution (UE) 2019/2072 de la Commission du 28 novembre 2019 établissant des conditions uniformes pour la mise en œuvre du règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, abrogeant le règlement (CE) n o 690/2008 de la Commission et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2018/2019 de la Commission

Règlement d'exécution (UE) 2020/1191 de la Commission du 11 août 2020 établissant des mesures destinées à éviter l'introduction et la dissémination du virus du fruit rugueux brun de la tomate dans l'Union et abrogeant la décision d'exécution (UE) 2019/1615

Règlement d'exécution (UE) 2020/1201 de la Commission du 14 août 2020 relatif à des mesures visant à prévenir l'introduction et la dissémination dans l'Union de *Xylella fastidiosa* (Wells et al.)

22 FEVRIER 2021. - Arrêté royal relatif aux mesures de protection contre les organismes de quarantaine aux végétaux et aux produits végétaux et modifiant des dispositions diverses en matière d'organismes nuisibles

17 MARS 2022. - Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 février 2021 relatif aux mesures de protection contre les organismes de quarantaine aux végétaux et aux produits végétaux et modifiant des dispositions diverses en matière d'organismes nuisibles

Règlement d'exécution (UE) 2022/1192 de la Commission du 11 juillet 2022 établissant des mesures destinées à éradiquer *Globodera pallida* (Stone) Behrens et *Globodera rostochiensis* (Wollenweber) Behrens et à prévenir leur propagation

Règlement d'exécution (UE) 2022/1193 de la Commission du 11 juillet 2022 établissant des mesures destinées à éradiquer *Ralstonia solanacearum* (Smith 1896) Yabuuchi et al. 1996 emend. Safni et al. 2014 et à prévenir sa propagation

Règlement d'exécution (UE) 2022/1194 de la Commission du 11 juillet 2022 établissant des mesures destinées à éradiquer *Clavibacter sepedonicus* (Spieckermann & Kotthoff 1914) Nouiou et al. 2018 et à prévenir sa propagation

Règlement d'exécution (UE) 2022/1195 de la Commission du 11 juillet 2022 établissant des mesures destinées à éradiquer *Synchytrium endobioticum* (Schilbersky) Percival et prévenir sa propagation

13 OCTOBRE 2022. - Arrêté ministériel modifiant les annexes de l'arrêté ministériel du 26 janvier 2017 portant exécution de l'arrêté du Gouvernement wallon du 10 novembre 2016 relatif à la lutte intégrée contre les ennemis des cultures

Annexe 18 - Adresses de contact

Secrétariat Vegaplan.be asbl

Avenue du Port 86 C / 202 B
1010 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 880 22 00
Fax : +32 (0)2 880 22 19
E-mail : info@vegaplan.be
Website : www.vegaplan.be

Membres de Vegaplan**POUR LES AGRICULTEURS :****Toutes cultures**

Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)
Industrieweg 5353A
8800 Roeselare
Tél: +32 (0)51 26.08 20
Fax: +32 (0)51 24 25 39
E-mail: info@absvzw.be
Site web: www.absvzw.be

Boerenbond (BB)

Dieststevest 40
3000 Leuven
Tél: +32 (0)16 28 60 00
Fax: +32 (0)16 28 60 09
E-mail: info@boerenbond.be
Site web: www.boerenbond.be

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)

Chaussée de Namur 47
5030 Gembloux
Tél : +32 (0)81 60 00 60
Fax : +32 (0)81 60 04 46
E-mail : fwa@fwa.be
Site web : www.fwa.be

Betteraves sucrières

Confédération des Betteraviers Belges asbl (CBB)
bd Anspach, 111/Bte 10
1000 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 513 68 98
Fax : +32 (0)2 512 19 88
E-mail : secretariat@cbb.be
Site web : www.cbb.be

POUR LE NEGOCE, L'INDUSTRIE DE LA TRANSFORMATION ET LES CRIEES :**Général**

PTMV asbl : Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux asbl

Avenue du Port 86 C / 202 b

1000 Bruxelles.

Tél : +32 (0)2 880 22 00

Fax : +32 (0)2 880 22 19

E-mail : info@vegaplan.be

Pommes de terre

Belgapom

Guldensporenpark 120

9820 Merelbeke

Tél: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: belgapom@fvphouse.be

Site web : www.belgapom.be

Chicorées

Cefi

asbl (Comité européen des fabricants d'inuline)

avenue de Tervueren 182

1150 Bruxelles

Tel: +32 (0)69 553205

Céréales

Fegra asbl

Rue du Gouvernement provisoire, 16

1000 Bruxelles

Tél : +32 (0)2 512 15 50

Fax : +32 (0)2 512 48 81

E-mail : info@fegra.be

Website: www.fegra.be

ARMB (Association royale des meuniers belges)

Avenue de Tervueren 188A

1150 Bruxelles

Tél: +32 (0)2 751 04 53

E-mail: info@kvbm-armb.be

Website : www.kvbm-armb.be

Fruits & légumes (import et export)

Fresh Trade Belgium asbl
Guldensporenpark 120
9820 Merelbeke
Tél: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: freshtradebelgium@fvphouse.be
Site web: www.freshtradebelgium.be

Fruits & légumes pour le marché du frais (coopératives de producteurs/crées)

Verbond van de Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)
Tiensevest 136
3000 Leuven
Tél: +32 (0)16 20 00 80
E-mail: info@vbt.eu
Site web: www.vbt.eu

Légumes industriels

Vegebe asbl
Guldensporenpark 120
9820 Merelbeke Tél: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: vegebe@fvphouse.be
Site web: www.vegebe.be

Betteraves sucrières

Subel asbl
av. de Tervueren 182/b.4
1150 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 775 80 69
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail : info@subel.be
Site web : www.subel.be

Alimentation animale

BFA asbl
rue de l'Hôpital 29
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 512 09 55
Fax: +32 (0)2 514 03 51
E-mail : info@bfa.be
Site web : www.bfa.be

Autres groupements ayant participé à la rédaction du Guide

AgriSemza

Rue du Roissia 5
5310 Leuze-Longchamps
Tel : (00) 32 81 51 11 75
E-mail: info@agrisemza.be
Site web: www.agrisemza.be

CPL-Végémar asbl

Rue de Huy, 123
B-4300 Waremmes
Tel : +32 4 279 66 59
vegemar@provincedeliege.be

SoCoPro - Service opérationnel du Collège des Producteurs

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3
5030 Namur
Tél : (00) 32 81 [24 04 30](tel:003281240430)
E-mail: info.socopro@collegedesproducteurs.be
Site website: www.collegedesproducteurs.be

Filière wallonne de la pomme de terre

FIWAP asbl
Rue du Bordia, 4
5030 Gembloux
Tél : (00) 32 81 61 06 56
Fax : (00) 32 81 61 23 89
E-mail : info@fiwap.be

Instituut voor Landbouw-, Visserij en Voedingsonderzoek

Burg. van Gansberghelaan 96, bus 1,
9820 Merelbeke
Tel: (00) 32 9 272 25 00
Fax: (00) 32 9 272 25 01
E-mail : ilvo@ilvo.vlaanderen.be
Website : www.ilvo.vlaanderen.be

Groupeement wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre

Rue du Bordia, 4
5030 Gembloux
Tél : (00) 32 081 61 06 56
Fax : (00) 32 081 61 23 89
E-mail : plantswallonspdt@fiwap.be

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Ieperseweg 87

B- 8800 Rumbeke-Beitem

Tél : (00) 32 51 27 32 42

Fax: (00) 32 51 24 00 20

E-mail : kurt.demeulemeester@west-vlaanderen.be

Website : www.vlaamsepootgoedtelers.be