

Module A :  
Production primaire végétale

Version 4.0 dd 29.09.2020

# SOMMAIRE

---

## SOMMAIRE 2

### MODULE A – Production primaire végétale 3

1. *Introduction* 3
  - 1.1 Champ d'application 3
  - 1.2 Groupes et méthode de travail 10
2. *Prescriptions d'hygiène* 11
  - 2.1 Entreprise et bâtiments 11
  - 2.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit 19
  - 2.3 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers 24
  - 2.4 Technique de culture et traitement post-récolte 27
  - 2.5 Organismes nuisibles 37
  - 2.6 Aperçu des documents à conserver 40
3. *Enregistrement* 44
  - 3.1 Identification du producteur 44
  - 3.2 Identification des lieux de production / de culture 46
  - 3.3 Dossiers IN et OUT 46
  - 3.4 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides 50
  - 3.5 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine et de maladies 57
  - 3.6 Enregistrement des résultats d'analyses 57
  - 3.7 Enregistrement dans le cadre de l'agrément de passeport phytosanitaires 57
  - 3.8 Aperçu de l'enregistrement 58
4. *Notification obligatoire* 62
  - 4.1 Généralités 62
  - 4.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire 66
5. *Exportation vers des pays tiers* 62
6. *Annexes* 64
  - 6.1 Description de la manipulation 64
  - 6.2 Procédure de bris de verre et de fuites 65
  - 6.3 Évaluation des risques et exigences de qualité des eaux utilisées dans les traitements avant et après récolte 67
  - 6.4 Utilisation des passeports phytosanitaires 75
  - 6.5 Mesures de gestion contre les mycotoxines 81
  - 6.6 Coupe des plants de pommes de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers 82
  - 6.7 Check-liste 84
  - 6.8 Contrôle pré-récolte 85
  - 6.9 Échantillonnage et analyse des graines germées 86
  - 6.10 L'étiquetage des 'produits préemballés' 87
  - 6.11 Adresses de contact 92

## MODULE A – Production primaire végétale

---

### 1. Introduction

#### 1.1 Champ d'application

Les activités suivantes sont décrites dans ce module :

- Réception, stockage et utilisation des matières premières :
  - Semences et plants
  - Produits phytopharmaceutiques et biocides
  - Engrais
- Culture et récolte des produits végétaux à destination de 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<sup>1</sup> ;
- Vente directe au consommateur, pour autant qu'il n'y ait pas de transformation dans l'exploitation ;
- Les cultures fourragères sont reprises sous le module B '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 ;
- La production et le stockage du tabac.

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 s'enregistrer 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 (repris sous le code V\*) doit toutefois respecter des dispositions en matière d'hygiène et faire l'objet d'un autocontrôle.

---

<sup>1</sup> Voir annexe 6.1

**Tableau 1. Aperçu des groupes de produits du Module A 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	Llsansman
Légumes industriels, interventions manuelles	Llman
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 stockage <sup>1</sup> (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

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. Lorsque la qualité des fruits est insuffisante, ceux-ci peuvent être acheminés vers l'industrie.

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. 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.

Tableau 2. 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
	Racine 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 le forçage en Belgique, pour son propre compte ou comme culture contractuelle, sont considérées comme « *légumes industriels, sans intervention manuelle* ». Les racines de chicons qui font l'objet d'échanges entre professionnels ou qui sont mises en circulation entre Etats membres, relèvent de la catégorie « *plants* » (voir chapitre 1.4.10).

## 2. *Légumes industriels, interventions manuelles (LIman)*

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 6.1).

**Tableau 3. Exemples de légumes industriels, Interventions manuelles (liste non 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.

## 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.

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

#### 4. Petits fruits et fruits secs (PFFS)

Tableau 4. 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, ...	

#### 5. Fruits à pépins et à noyaux (FPFN)

Tableau 5. Exemples de fruits à pépins et à noyaux (liste non exhaustive)

Pommes	Griottes
Poires	Prunes
Cerises	Pêches

#### 6. Céréales et cultures d'oléagineux et de protéagineux (COP)

Tableau 6. Aperçu des céréales et des cultures d'oléagineux et de protéagineux (liste non exhaustive)

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.)

#### 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.

#### 8. 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 de l'Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes.

Tableau 7 : 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 dans l'exploitation tombe sous le scope du G-040. La vente de produits par d'autres producteurs ne relève quant à elle pas du Guide sectoriel G-040.

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

### 9. *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 produites sans contrat pour le forçage par des tiers relèvent du groupe de produits "Plants". Cela s'applique également aux racines de chicons qui circulent entre les différents États membres, même si elles ont été produites pour le forçage pour son propre compte ou sous contrat. Les racines de chicons cultivées en Belgique pour le forçage en Belgique, pour son propre compte ou comme culture contractuelle, sont considérées comme « *légumes industriels, sans intervention manuelle* » (voir chapitre 1.4.1).

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).

### *10. Semences et coproduits (S)*

Parmi les semences, une distinction doit être faite entre les semences de légumes qui sont soumises à un passeport phytosanitaire (dont la liste est reprise à l'annexe 6.4), et celles qui ne le sont pas.

Parmi les semences, signalons également les semences de graminées fourragères et les semences des céréales et cultures d'oléagineux et de protéagineux.

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

## 1.2 Groupes et méthode de travail

Ce document a été établi et approuvé au sein de la plate-forme de concertation 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 6.11.

Le groupe interprofessionnel ayant élaboré cette partie du Guide se compose comme suit :

- 5 représentants des associations agricoles (2 Boerenbond, 1 ABS et 2 FWA)
- 1 représentant de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges)
- 1 représentant du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures)
- 13 représentants de la PTMV asbl (1 Belgapom, 1 Synagra, 1 Cefi, 4 L'association des coopératives horticoles Belges (VBT), 3 Vegebe, 2 Subel, 1 PTMV asbl)
- 1 représentant du Centre Maraîcher de Hesbaye
- 1 représentant du secteur du houblon
- 6 représentants du Syndicat du tabac
- 2 représentants du Groupement Wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre (GWPPPD) ainsi que 2 représentants du Vlaams Verbond van Pootgoedtelers (VVP)
- 1 représentant d'AgriSemza
- 9 représentants du secteur des graines germées

Plus de 50% d'agriculteurs sont membres d'un ou de plusieurs de ces groupements professionnels. Par conséquent, le groupe de travail représente plus de 50% du groupe visé dans cette partie du Guide sectoriel.

## 2. Prescriptions d'hygiène

Remarque concernant les graine germées : outre les exigences reprises ci-dessous, la production de graines germées doit également respecter les mesures spécifiques d'hygiène mentionnées dans l'avis de l'AFSCA du 27/06/2013 aux producteurs de graines germées (<http://www.favv-afsc.fgov.be/productionvegetale/produitsvegetaux/>).

### 2.1 Entreprise et bâtiments

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<b>1.1 Stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides</b>			
1.1.1	Tous	A	<p>Les produits phytopharmaceutiques agréés et les biocides sont entreposés dans une armoire (armoire phyto) ou un local adéquat (local phyto) maintenu en bon état d'entretien et de propreté. Dans cette armoire/local peuvent aussi être stockés d'autres produits à condition que ces produits répondent aux conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination directe) et pas de médicaments,</li> <li>b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques,...) (éviter tout risque de contamination directe par pollution des stocks d'aliments suite à un accident survenant dans le local),</li> <li>c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les pesticides (en cas d'écoulements liquide par exemple).</li> </ul> <p>Parmi ces autres produits, on peut donc retrouver l'eau de javel, les semences (à l'exception des graines destinées à la consommation directe ou à la production de graines germées), les engrais liquides, les oligoéléments,... Le matériel spécifique pour l'utilisation de ces produits peut également être stocké dans ce local.</p> <p>L'armoire/le local répond aux exigences suivantes :</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1.2		A	Fermé à clé et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées. Le local/l'armoire n'est accessible qu'aux titulaires d'une phytolice P1, P2 ou P3, ou à toute autre personne moyennant la présence d'au moins une personne disposant d'une phytolice susmentionnée. En cas d'absence lors d'une livraison de produits à usage professionnel, ces produits scellés peuvent être stockés pendant une durée maximale de 72 heures dans un local, ou une armoire fermant à clé, différent du local/armoire phyto, mais satisfaisant aux mêmes conditions.
1.1.3		A	Sur chaque porte d'accès au local/à l'armoire doivent être apposés de façon visible : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mention « accès interdit aux personnes non autorisées » et un symbole équivalent,</li> <li>• Un symbole de danger approprié (recommandation)</li> <li>• L'identité, le numéro de la phytolice et les coordonnées du gestionnaire du local/de l'armoire.</li> </ul>
1.1.4		B	Eclairage de qualité : dans un local, il y a un éclairage électrique; dans une armoire phyto, un éclairage est prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité permet en permanence la lecture correcte des étiquettes.
1.1.5		A	Pour les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrément, d'autorisation ou de permis indique que l'usage est autorisé uniquement aux titulaires d'une phytolice « Usage professionnel spécifique », des mesures de stockage supplémentaires peuvent être imposées dans l'acte d'agrément, d'autorisation ou de permis du produit concerné.
1.1.6		A	Sec.
1.1.7		A	Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.
1.1.8		A	Protection contre le gel (dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques et biocides liquides).
1.1.9	Tous	A	Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1.10		A	<p>Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "PPNU/périmé" et/ou "privé".</p> <p>Sont considérés comme PPNU, les produits qui ne peuvent plus être utilisés pour différentes raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'autorisation a été retirée et le délai d'utilisation est expiré (voir <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a>)</li> <li>• Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue)</li> <li>• L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation) ou la date de péremption est dépassée.</li> </ul> <p>Les PPNU dont l'utilisation était encore autorisée au 1<sup>er</sup> janvier de l'année x-2 (x étant l'année d'inspection) sont stockés sous 'PPNU/périmé'.</p> <p>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.</p> <p>Le stockage des PPNU avant le 1<sup>er</sup> janvier de l'année x-4 n'est pas toléré.</p> <p>Les produits provenant de la reprise d'une exploitation et dont l'utilisation n'est plus autorisée, doivent être stockés sous 'PPNU/périmé', enregistrés et notifiés préalablement à l'ULC.</p> <p>Les PPNU doivent être stockés séparément dans le local/l'armoire phyto, et clairement identifiés et sont à remettre lors des campagnes de récolte organisées par AgriRecover ou auprès d'un collecteur agréé par la Région (voir circulaire « Détention de produits phytopharmaceutiques dont l'utilisation est interdite » (PCCB/S1/JFS/625325)).</p> <p>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 <a href="http://www.agrirecover.eu">www.agrirecover.eu</a>).</p>
1.1.11		A	<p>Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1.12		A	Un produit non agréé en Belgique destiné à être utilisé sur des parcelles situées dans un pays frontalier doit faire l'objet d'une autorisation d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA et être clairement identifié dans le local/l'armoire phyto. Ce produit doit être autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.
<p><b>1.2 Locaux de manipulation, de stockage et de vente directe au consommateur</b></p> <p><b>Pour les graines germées, ces exigences s'appliquent en outre aux locaux de production et de conditionnement.</b></p>			
1.2.1	Tous	A	Les bâtiments où sont manipulés et/ou stockés des produits végétaux, sont propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds sont intacts et faciles à nettoyer.
1.2.2	LMFgg	A	Par leur agencement et leur conception, les locaux où les graines germées sont produites, manipulées, stockées et conditionnées doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtre, portes, plafond et sols sont intacts, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter, afin de prévenir l'encrassement et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces.
1.2.3	LMFgg	B	L'agencement des locaux doit être conçu de manière à éviter les contaminations croisées. A cet effet, il est recommandé de séparer physiquement 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.
1.2.4		A	Tous les bâtiments sont pourvus d'éclairage suffisant. Lorsque l'éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.
1.2.5	Tous	A	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de stockage, de manipulation et de vente. En cas d'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour cette utilisation durant le stockage. Son utilisation ne peut permettre aucune forme de contamination du produit stocké.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.2.6		A	Il n'y a pas de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (ex : fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés, etc.) est remplacé selon la procédure bris de verre (voir annexe 6.2).
1.2.7		A	Ne pas utiliser de thermomètres ni de lampes au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres ou lampes qu' au mercure.
1.2.8		A	Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les espaces de manipulation, de stockage, et de vente.
1.2.9		B	L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 'Interdiction de fumer'</li> <li>• 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau)</li> <li>• 'Animaux domestiques interdits'</li> </ul>
1.2.10	Tous	A	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 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,...) est prévue.
1.2.11	LMFgg	A	Les locaux de production, de manipulation et d'entreposage de graines germées et de graines destinées à la production de graines germées sont différents de ceux où sont stockés les matériels et produits qui ne sont pas utilisés dans la production de graines germées (tels les engrais, huile, combustibles, tracteur,...).
1.2.12	LMFgg	A	Les graines destinées à la germination doivent être entreposées dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste à l'abri de toute contamination.
1.2.13	Tous	A	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente.
1.2.14	Tous	A	Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.2.15	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.
1.2.16	COPs	+*	<p>Il est important de tenir compte de l'humidité et de la température des céréales stockées afin de prévenir le développement microbien et la formation de mycotoxines. Il est souhaitable de refroidir les grains jusqu'à une t° inférieure à 10°C. Le grain doit également être bien sec (taux en humidité inférieur à 15,5 % pour le froment, seigle, triticale, orge, épeautre, maïs; 15 % pour les pois et fèves; 9 % pour les graines de colza et pour le lin).</p> <p>Il est donc important d'effectuer un refroidissement rapide après le séchage et de prévenir l'échauffement par une bonne ventilation. Un suivi de la température est recommandé.</p>
1.2.17	FP V V*	A	En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisies, un contrôle visuel est effectué avant le stockage et la vente de ces fruits.
1.2.18	S P	A	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.
1.2.19	S P LMFgg	A	Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.
1.2.20	LMFgg	A	Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à garantir la propreté du flux d'air.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.2.21	P	A	<p>Pour des plants certifiés de pommes de terre : Les 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 taux d'échantillonnage à appliquer sont communiqués par l'AFSCA.</p> <p>Les lots-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 conformément aux instructions de l'AFSCA. Le programme d'autocontrôle des plants qui ne sont pas soumis à l'inscription (matériel d'obtenteur) est de la responsabilité du producteur.</p> <p>Ces exigences concernent uniquement les plants certifiés, et non les plants fermiers.</p>
1.2.22	LMF gg	A	Il y a suffisamment de chambres froides équipées de thermomètres
1.2.23	LMF gg	A	Après la production, les graines germées doivent être immédiatement réfrigérées. La chaîne du froid doit être respectée.
1.2.24	V V*	A	Les mentions suivantes doivent être apposées à un endroit clairement visible du distributeur automatique : 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.
1.2.25	V V*	A	Le distributeur automatique doit être régulièrement nettoyé et désinfecté si nécessaire. L'environnement direct du distributeur doit être bien entretenu de sorte qu'il ne puisse pas causer de contamination des produits.
1.2.26	V V*	A	Les produits vendus doivent être entreposés de manière hygiénique. Les invendus doivent être retirés à temps du distributeur pour éviter qu'ils ne soient contaminés ou avariés.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.2.27	V V*	A	Pour les produits qui nécessitent une température de conservation $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (tels que les graines germées), la vente doit pouvoir être empêchée grâce à un blocage automatique de la machine ou à une méthode équivalente approuvée par l'AFSCA si la température à laquelle ces produits doivent être conservés n'est plus respectée. La machine ne peut être remise en service que lorsque toutes les denrées alimentaires qui devaient être conservées réfrigérées ont été retirées de la machine.
<b>1.3 Sanitaire</b>			
1.3.1	LMFgg	A	S'il y a du personnel employé et que la manipulation des produits a lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité des zones où sont manipulés les produits et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.
1.3.2	LMFgg	A	Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.
1.3.3	LMFgg	A	La porte du WC ne peut pas donner directement sur les locaux où sont manipulés les produits.

## 2.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<b>2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)</b>			
2.1.1	Tous	A	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.
2.1.2		A	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 6.2).
2.1.3		+*	Pour des machines mises en service à partir du 1/1/2007, utiliser des lubrifiants alimentaires ou admis aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible en conditions de travail normales. Il ne peut être dérogé à cette règle qu'à condition de présenter, pour chaque machine concernée, un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que ce type d'huile ne convient pas pour l'utilisation concernée.
2.1.4		A	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 6.2).
2.1.5	LMFgg	A	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 désinfectés si nécessaire.
2.1.6	LMFgg	A	Des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et des équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. Les opérations de nettoyage et de désinfection de ces équipements doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<b>2.2 Pulvérisateurs</b>			
2.2.1	Tous	A	<p>Tous les pulvérisateurs pour l'application de produits phytopharmaceutiques doivent être contrôlés conformément aux dispositions légales. 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).</p> <p>Tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur soumis au contrôle une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion).</p> <p>S'il ne devait pas recevoir de convocation 15 jours ouvrables avant l'échéance du contrôle précédent, le propriétaire est tenu d'en informer l'organisme de contrôle. Le propriétaire qui ne peut se présenter au contrôle aux lieux et dates mentionnées sur la convocation en informe l'organisme de contrôle au plus tard 5 jours calendrier avant la date prévue de contrôle.</p> <p>Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'Unité Machines et Infrastructures Agricoles du CRA-W de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur;</li> <li>• l'unité de Technologie et d'alimentation, service de l'inspection de pulvérisateurs de l'« Instituut voor landbouw, visserij- en voedingsonderzoek » (ILVO) de Merelbeke dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant-Flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale.</li> </ul> <p>Seuls les pulvérisateurs dûment contrôlés 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.</p> <p>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.</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
			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.
2.2.2		A	Les pulvérisateurs achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les trente jours.
2.2.3	Tous	B	L'agriculteur doit effectuer lui-même au minimum un contrôle annuel de ses pulvérisateurs et prendre note des résultats. Il doit maintenir les pulvérisateurs en bon état.
<b>2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et paloxes</b>			
2.3.1	Tous	A	Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les paloxes utilisés pour la récolte et le stockage du produit, sont propres et en bon état (pas de parties détachées, de rouille en contact avec les produits, ...) et, si nécessaire, lavées ou désinfectés.
2.3.2		+*	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement après le contact avec des produits comportant des risques pour la propagation de maladies végétales (p. ex. : plants de pomme de terre égermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle).
2.3.3	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V V*	A	Les emballages (papier, carton, ...) destinés à entrer en contact avec le produit doivent être conformes aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire (Règlement 1935/2004). L'agriculteur qui achète des emballages dispose de la preuve que ces emballages conviennent pour les aliments (document d'accompagnement, étiquette, emballage reprenant la mention 'convient pour aliments' ou le symbole prévu à cet effet), ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, du transformateur ou du vendeur responsable de la mise sur le marché de ces emballages. Cette preuve n'est pas nécessaire lorsque les emballages sont mis à la disposition de l'agriculteur par des acheteurs (les criées ou les industries). Dans ce cas, les acheteurs doivent disposer de ces attestations.
<b>2.4 Transport agricole</b>			

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
2.4.1	Tous	A	L'agriculteur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous ses équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. (utilisés lors du transport de produits végétaux). Avant le transport d'un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale, un nettoyage en profondeur, ainsi qu'une désinfection si nécessaire, des moyens de transport ayant servi au transport en vrac d'engrais organiques ou autres produits à risques (terre de jardin fertilisée au moyen d'engrais d'origine animale, terreau, amiante, substrat pour culture de champignon, déchets de métaux, graisses techniques, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, ...) est obligatoire. Dans le cas des graines germées, le transport n'est autorisé que moyennant l'utilisation d'un équipement spécifique (cf. 2.4.4).
2.4.2		A	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contamination des produits végétaux. En cas de fuite, les produits végétaux souillés doivent être écartés conformément à la procédure de fuite (cf. annexe 6.2).
2.4.3		+*	Il est conseillé de nettoyer et désinfecter, avant le transport de produits végétaux vulnérables (exemple: plants destinés à la plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (par exemple : plants non emballés, plants de pomme de terre coupés au sein de l'unité d'exploitation ou égermés, plants de pommes de terre avec pourriture humide). De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits.  Si le transport est effectué par des tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.
2.4.4	LMFgg	A	Les réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
2.4.5	LMFgg	A	Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des graines germées doivent permettre de les maintenir réfrigérées .

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<b>2.5 Installation pour la coupe des plants de pommes de terre</b>			
2.5.1	Pdt P	A	<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.</p> <p>La coupe de plants destinés à la production de plants certifiés est interdite.</p> <p>La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• par l'utilisateur des plants coupés ;</li> <li>• ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA, et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.</li> </ul> <p>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.</p> <p>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.</p>

## 2.3 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

Code	GdP	NCM	Description d'exigence
<b>3.1 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides</b>			
3.1.1	Tous	A	<p>Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel sont utilisés uniquement par des utilisateurs professionnels disposant d'une phytolice P1, P2 ou P3. 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 (voir 3.4). Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.</p> <p>L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés.</p>
3.1.2	Tous	A	<p>Après tout traitement phyto :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se laver les mains avec du savon liquide</li> <li>• Se changer</li> </ul> <p>(Exception : utilisation d'une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).</p>
3.1.3	Tous	A	<p>Pour les produits à usage professionnel dont l'acte d'autorisation indique que l'usage en est uniquement réservé aux titulaires d'une phytolice Ps :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confier l'utilisation et le traitement de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice Ps</li> <li>• Confier la conservation de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice Ps ou P3</li> <li>• Interdire aux travailleurs ne disposant pas de la phytolice Ps ou P3 de participer à des travaux et lever ou réduire à un minimum le risque d'exposition aux dangers propres à ces produits.</li> </ul>
<b>3.2 Hygiène</b>			
3.2.1	Tous	A	<p>Le producteur veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui peuvent se transmettre via les végétaux manipulés.</p>

3.2.2	Tous	B	Le producteur veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé ou ne souffre pas, par exemple de plaies infectées, infections ou lésions cutanées, et soit informé des risques sanitaires.
3.2.3	LMF LI PFFS FPFN V V* H	A	<p>Au cours de la manipulation du produit (récolte, tri, emballage, ...), l'agriculteur et son personnel doivent disposer à proximité des espaces de manipulation des moyens nécessaire pour se laver les mains (obligatoire pour la production des graines germées), ou au moins d'eau propre, de savon liquide et du nécessaire pour s'essuyer les mains ou une solution de nettoyage à base d'alcool, et ceci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• après chaque visite aux toilettes ;</li> <li>• Toujours avant le début des activités et après contact avec des produits qui peuvent entraîner une contamination.</li> </ul> <p>Un pictogramme « lavage des mains obligatoire » doit être présent à proximité de la toilette.</p>
3.2.4	LMFgg	A	Le producteur et son personnel connaissent les mesures d'hygiène, bénéficient d'une formation relative aux risques en matière d'hygiène (formation organisée en interne ou menée par des organisations professionnelles, par l'AFSCA, via un guide de bonnes pratiques, ...) et respectent l'hygiène générale de l'entreprise.
3.2.5	LMFgg	A	Porter des tenues adaptées et propres, régulièrement lavées et remplacées. Utiliser des vêtements de travail et des gants spécifiques pour l'application de produits phytopharmaceutiques.
3.2.6	LMFgg	B	Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation.
<b>3.3 Enregistrements - Autorisations - Agréments</b>			
3.3.1	LMFpp P S	A	<p>L'agriculteur doit disposer d'un agrément de l'AFSCA pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.</p> <p>Les opérateurs qui sont agréés pour la délivrance de passeports phytosanitaires doivent également respecter les obligations particulières de cet agrément (voir annexe 6.4).</p> <p>Pas d'application pour les racines de chicons cultivées en Belgique pour le forçage en Belgique, pour son propre compte ou pour la culture sous contrat.</p> <p>Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.</p>

3.3.2	Pdt P	A	<p>La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• par l'utilisateur des plants coupés ;</li> <li>• ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.</li> </ul> <p>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.</p>
3.3.3	LMFgg	A	<p>Le producteur est tenu de disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA pour la production des graines germées.</p>

## 2.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<b>4.1 Matériel de reproduction</b>			
4.1.1	Tous	A	<p>L'agriculteur doit veiller à ce que les plus petites unités commerciales des lots de plants ou semences devant obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire lors de leur mise en circulation en soient effectivement pourvus (voir annexe 4).</p> <p>Chaque opérateur professionnel qui reçoit ou livre (achat et / ou vente) des végétaux soumis à l'obligation de passeport phytosanitaire doit pouvoir garantir la traçabilité de ces végétaux. Cela signifie qu'il doit tenir un registre à jour lui permettant de vérifier, pour chaque unité commerciale réceptionnée, quel opérateur professionnel lui a livré cette unité et, pour chaque unité commerciale vendue, à quel opérateur professionnel il l'a vendue.</p> <p>Les passeports phytosanitaires reçus ou leurs données de traçabilité, ainsi que les données de traçabilité des passeports phytosanitaires délivrés, doivent être conservés pendant au moins trois ans. Si les passeports ou leurs données sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (Registre IN), ils seront conservés pendant cinq ans.</p>
4.1.2		B	Le producteur contrôle que le matériel de reproduction livré et les graines destinées à la production des graines germées soient visuellement exempts de maladies.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.1.3	LMFgg	+*	<p>Le producteur de graines germées demande une déclaration à ses fournisseurs de graines destinées à la production de graines germées attestant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• que les graines conviennent pour la production de graines germées ;</li> <li>• que les graines ont été produites et manipulées selon des méthodes permettant d'éviter des risques de contamination microbiologique, chimique ou physique (BPA, BPH) ;</li> <li>• que le fournisseur dispose d'un SAC validé/certifié si possible, ou d'une garantie similaire ;</li> </ul> <p>Une déclaration sera réclamée aux fournisseurs pour chaque envoi (un envoi correspond à une combinaison des critères suivants : espèce x origine x date de livraison).</p>
4.1.4	LMFgg	A	<p>Pour des graines destinées à la production des graines germées importées de pays tiers, le producteur dispose d'une copie du certificat d'importation officiel conforme au modèle 3.3 attestant que les graines ont été produites dans des conditions respectant les dispositions générales d'hygiène (voir Chapitre Dossier IN et OUT).</p>
4.1.5	LMF gg	A	<p>Le fournisseur procure les résultats d'analyses des graines destinées à la germination pour <i>E. coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) et <i>Salmonella</i>.</p> <p>Le producteur de germes fait analyser au moins une fois chaque lot (0,5 % du poids du lot en <math>\infty</math> sous-échantillons de 50 g) de graines destinées à la germination 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 quoi qu'il en soit pas avant 48 heures après le début du processus de germination. Ceci peut être fait dans le cadre des tests de germination (cf. annexe 6.9).</p>
4.1.6	LMF gg	A	<p>Les graines sont lavées à l'eau au moins de qualité microbiologique potable immédiatement avant la mise en germination. L'eau utilisée pour le lavage des graines ne doit pas être réutilisée dans le cadre de la production des graines germées.</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.1.7	Pdt Pdts P	A	<p>Afin d'éviter la propagation de maladies et les parasites, il est obligatoire d'utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers déclarés.</p> <p>Toute production en cours ou prévue de plants fermiers avec ou sans passeport phytosanitaire, doit être déclarée avant le 31 mai à l'ULC AFSCA dont dépend l'opérateur.</p>
4.1.8	LMFpp P S	A	<p>Pour les livraisons au sein de l'UE, les plants utilisés doivent être accompagnés d'une étiquette portant la mention « Plant Passport ». Ceci s'applique également aux semences utilisées des espèces visées à l'annexe 6.4.</p> <p>Les exportations hors CE font, quant à elles, l'objet d'un certificat phytosanitaire.</p> <p>Pour les plants fermiers, un passeport phytosanitaire 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. Dans ce cas, l'échantillonnage officiel est obligatoire pour les analyses des nématodes à kystes, pourriture brune et pourriture annulaire (voir exigence 5.2.2).</p> <p>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.</p> <p>L'agriculteur doit obligatoirement conserver les informations relatives aux passeports phytosanitaires pendant au moins trois ans (cf. annexe 6.4). Si le passeport phytosanitaire est utilisé dans le cadre de son registre IN, il doit être conservé durant cinq ans.</p> <p>Pas d'application pour les racines de chicons cultivées en Belgique pour le forçage en Belgique, pour son propre compte ou pour la culture sous contrat.</p> <p>Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.</p>
4.1.9	LMFpp P	A	<p>Le producteur demande à l'AFSCA l'agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire (cf. <a href="http://www.favv.be/agrements/">www.favv.be/agrements/</a>). Il le fait avant la plantation ou le</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
	S		semis des végétaux destinés à la propagation ou plantation (y compris pour la production de plants fermiers avec passeport phytosanitaire) 6.Cela s'applique également aux semis de semences pour la propagation des espèces énumérées à l'annexe 6.4.  Pas d'application pour les racines de chicons cultivées en Belgique pour le forçage en Belgique, pour son propre compte ou pour la culture sous contrat.  Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.
4.1.10	P	A	Toute modification éventuelle relative au lieu de stockage ou de plantation des plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, doit être signalée avant le 15 février de l'année suivante auprès de l'ULC de sa région.
4.1.11	P S	A	L'agriculteur satisfaisait aux conditions des inspections sur pied.  Pas d'application pour les racines de chicons cultivées en Belgique pour le forçage en Belgique, pour son propre compte ou pour la culture sous contrat.  Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.
<b>4.2 Engrais</b>			
4.2.1		A	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.
4.2.2	Tous	A	Tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une <u>étiquette</u> ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un <u>document d'accompagnement</u> transmis par le fournisseur à l'agriculteur.  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 document peut être le 'mestafzetdocument'.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.2.3		+*	<p>Pour les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p. ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, digestats d'origine organique, ...), l'agriculteur doit disposer de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Région wallonne</u> : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Le certificat d'utilisation et le document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets et valorisées sur base de l'AGW du 14.06.2001</li> <li>• <u>Région flamande</u> : (une copie) du document d'accompagnement et le document de vente de fumier ou le document d'expédition. L'agriculteur qui achète du compost ou du digestat peut demander une copie de l'attestation de contrôle de VLACO ou le rapport d'analyse au producteur. La liste des attestations de contrôle de VLACO valides pour les produits de digestat admis et les composts par type de traitement biologique est disponible via le lien suivant : <a href="https://www.vlaco.be/onafhankelijke-certificering/overzicht-van-gecertificeerde-bedrijven">https://www.vlaco.be/onafhankelijke-certificering/overzicht-van-gecertificeerde-bedrijven</a>. Pour les autres matières considérées comme déchets, la déclaration des matières premières et le certificat de contrôle de VLACO sont obligatoires conformément à VLAREMA. Une copie de la déclaration de matière première doit accompagner le transport.</li> </ul> <p>Les résultats d'analyses (si d'application) sont conservés durant 5 ans.</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.2.4		A	<p>Des boues d'épuration provenant de l'industrie agroalimentaire et des digestats contenant ce type de boues peuvent être utilisés à condition que l'unité de production dispose d'une autorisation fédérale pour ce type de boues.</p> <p>Les boues d'épuration officiellement autorisées sont néanmoins interdites sur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 ;</li> <li>• Des légumes, pommes de terre et fruits, à l'exception des arbres fruitiers, à moins que l'utilisation n'intervienne après la récolte et avant la floraison suivante et non durant la période de croissance.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>Un digestat ne contenant pas de boues d'épuration peut être utilisé pendant la saison de croissance.</p> <p>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 cultures et la récolte de cultures légumières, fruitières et de pommes de terre. L'utilisation sur des terres agricoles de boues en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre.</p> <p>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 :  <a href="https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation">https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation</a></p>
<p><b>4.3 Produits phytopharmaceutiques et biocides</b></p>			

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.3.1	Tous	A	N'utiliser que des produits phytopharmaceutiques agréés et des biocides autorisés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage. Les conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette doivent toujours être respectées.  La liste de pesticides reconnus peut être consultée sur le site <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a> , et celle des biocides reconnus sur le site <a href="http://www.health.belgium.be">www.health.belgium.be</a> .
4.3.2		A	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.  Le producteur doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit phytopharmaceutique soit nettoyé soigneusement et immédiatement. Lors de l'application de produits phyto liquides, les emballages soigneusement vidés de leur contenu sont rincés abondamment à l'eau.
4.3.3	LMFsa LI V V*	A	Les analyses légalement obligatoires dans le cadre du contrôle pré-récolte sont effectuées (cf. annexe 6.8).  Voir circulaire Contrôle pré-récolte pour certaines espèces de légumes sous protection  PCCB/S1/JFS/925956
4.3.4	P	A	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 point 6.2.5 du chapitre 6. 'Documents et Enregistrement'. La fiche parcelle/produit sera transmise sur demande spécifique à l'acheteur.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.3.5	Tous	A	Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.
4.3.6	Tous	A	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, respecter une zone tampon par rapport aux eaux de surface : 1 mètre pour les pulvérisations sur champs et 3 mètres pour les pulvérisations sur vergers. Des zones tampons spécifiques peuvent être fixées et mentionnées sur l'étiquette. Les zones tampons peuvent être réduites moyennant l'utilisation de plus amples mesures ou moyens de réduction de la dérive (cf. <a href="http://www.fytoweb.fgov.be/">http://www.fytoweb.fgov.be/</a> - Info pour l'utilisateur – Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique).
<b>4.4 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes</b>			
4.4.1	LMF PFFS FPFN V V*	B	Les dispositifs de captage, de distribution et de stockage de l'eau sont visiblement suffisamment entretenus et sont propres.
4.4.2	LMF PFFS FPFN V V*	A	L'agriculteur complète tableau 9 repris en annexe 6.3 qui spécifie 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).
4.4.3	LMF PFFS FPFN V V*	A	Une analyse de risques concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (rinçage, lavage, transport et tri) 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 6.3.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.4.4	LMF PFFS FPFN V V*	A	Si l'analyse de risque ou l'analyse de l'eau l'exige, notamment, lorsque la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 6.3) est dépassée, des mesures adéquates (remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.) sont prises pour éviter la contamination du produit.
4.4.5	Tous	A	<p>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 approuvée par l'AFSCA.</p> <p>Les eaux de processus autres que celles décrites dans l'annexe 3 pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA. Toutes ces eaux doivent être préalablement évaluées quant à leur utilisation (annexe 6.3).</p> <p>D'autres sources d'eau peuvent être utilisées à condition que l'absence de risque associée à leur utilisation ait pu être démontrée au préalable via une évaluation des risques approfondie (au cas par cas).</p> <p>Les sources d'eau suivantes sont interdites :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>les eaux d'égouts ou l'eau provenant de sources recevant des eaux d'égout non épurées.</li> </ul> <p>Vous trouverez les descriptions de ces diverses sources dans l'annexe 6.3.</p>
4.4.6	LMFgg	A	Pour l'irrigation, il faut utiliser de l'eau au moins de qualité « microbiologique potable » afin d'éviter toute contamination.
4.4.7	LMF FPFN V V* Pdt Pdts LI	A	<p>Eau utilisée en traitement post-récolte (lavage, rinçage, transport, tri) (voir annexe 6.3):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les eaux de bassins d'orages ne peuvent jamais être utilisées ;</li> <li>Lavage préalable dans le but de retirer la terre et les impuretés : utiliser au moins de l'eau propre comme eau initiale.</li> <li>Dernier lavage ou rinçage: utiliser au moins de l'eau propre. Pour les fruits et légumes prêts à consommer, l'utilisation d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale est obligatoire.</li> <li>Eau de transport et de tri : utiliser de l'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale.</li> </ul>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
			<p>Eau utilisée pour le lavage des caisses, des conteneurs, du matériel de conditionnement et des paloxes pour les fruits ou les légumes – « Prêt à la consommation » :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez au moins de l'eau propre lorsque ceux-ci sont utilisés avant le dernier rinçage du produit. Lorsqu'ils sont utilisés comme conditionnement final, le rinçage final doit être effectué avec de l'eau de qualité au moins « microbiologique potable (voir annexe 6.3)».</li> </ul>
4.4.8	LMFgg	A	<p>Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, être nettoyé et, au besoin, désinfecté.</p> <p>L'eau utilisée en traitement post-culture (lavage, rinçage, transport, tri) de graines germées doit être au moins de qualité microbiologique potable. L'eau utilisée pour le lavage ne peut pas être réutilisée.</p>
<b>4.5 Analyse du produit destiné à la consommation</b>			
4.5.1	LMF gg	A	<p>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). Le monitoring (y compris la fréquence de l'échantillonnage) est décrit à l'annexe 6.9</p>

## 2.5 Organismes nuisibles

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<b>5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles ou quarantaine pour les plantes et les produits végétaux</b>			
5.1.1	Tous	A	<p>L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles ou de quarantaine dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Lors de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine (comme les nématodes, la pourriture brune, la pourriture annulaire,...), l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA, comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés. De plus, il est tenu de détruire les produits contaminés par des organismes nuisibles ou de quarantaine de façon adéquate (<i>Xylella fastidiosa</i>, <i>Synchytrium endobioticum</i>, <i>Globodera pallida</i>,..., ...). La liste complète des organismes de quarantaine figure dans le document « Notification obligatoire et limites de notification », reprises sur le site web de l'AFSCA: <a href="http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/">http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/</a>.</p> <p>Toutes les inspections et analyses légalement obligatoires ou exigées par l'AFSCA, notamment dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire (analyses des pourritures brune et annulaire en plants de pommes de terre, ...), sont réalisées.</p>
<b>5.2 Mesures de lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre (<i>Globodera</i>)</b>			
5.2.1	Pdt Pds P	A	L'agriculteur doit respecter une rotation des cultures d'une année sur trois pour la culture des pommes de terre. Une dérogation est prévue pour la culture dans les serres permanentes.
5.2.2	P	A	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> ).
5.2.3	Pdt	A	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.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<b>5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire</b>			
5.3.1	Pdt Pdts	A	<p>Les mesures suivantes sont à respecter en cas de pourriture brune si les pommes de terre sont cultivées dans les zones protégées de <i>Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Bocholt, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Hachel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque année, avant le 30 avril, au moyen d'un formulaire fixé par l'AFSCA, déclarer toutes ses parcelles de pommes de terre, cultivées ou à cultiver, d'une superficie de plus de 10 ares. Cette déclaration doit être accompagnée d'un (de) plan(s) de situation à l'échelle 1/10.000 sur le(s)quel(s) ces parcelles de pommes de terre sont indiquées.</li> </ul>
5.3.2	p	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection (voir exigence 5.3.1), rincer entièrement et à fond l'installation utilisée à cette fin avec de l'eau autre que de l'eau de surface.</li> </ul>
5.3.3		A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection (voir exigence 5.3.1), toujours prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre.</li> <li>• Les installations ou parties d'installations utilisées pour l'irrigation de ces parcelles n'entrent pas en contact avec des parcelles de pommes de terre.</li> </ul>
5.3.4	Pdt Pdts LI LMFsa LMFpa LMFpp P	A	<p>Interdiction de tout emploi des eaux de surface pour la culture des pommes de terre, des aubergines et des tomates dans les zones de protection (voir exigence 5.3.1): non seulement pour l'irrigation mais aussi pour les pulvérisations de produits phyto.</p>
<b>5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires</b>			

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<p><i>Pour un aperçu des zones tampons pour le feu bactérien, voir :</i>  <a href="http://www.favv.be/professionnels/productionvegetale/maladies/feubacterien/">http://www.favv.be/professionnels/productionvegetale/maladies/feubacterien/</a></p>			
5.4.1	PPFN	A	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.
5.4.2	PPFN	A	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.
<p><b>5.6 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose des céréales</b></p>			
5.6.1	COP COPs	B	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 <sup>er</sup> acheteur.
5.6.2	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, il en avertit le 1 <sup>er</sup> acheteur.
<p><b>5.7 Mesures relatives aux mycotoxines</b></p>			
5.7.1		B	L'agriculteur prend connaissance et applique autant que possible les mesures de gestion dans le cadre de la lutte contre les mycotoxines (cf. annexe 6.5).
5.7.2	COP COPs	B	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 dans les régions sensibles à l'érosion.

## 2.6 Aperçu des documents à conserver

Afin de répondre à un nombre de prescriptions, les documents suivants doivent être conservés à l'adresse de l'entreprise :

Code	GdP	NCM	Document
1.1.12	Tous	A	Autorisation pour l'importation/exportation délivrée par l'AFSCA, de produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique en vue de leur utilisation sur des parcelles situées dans un pays frontalier. Ce produit doit être autorisée dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.
2.1.3	Tous	+*	Un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que des lubrifiants alimentaires ne conviennent pas pour l'utilisation concernée de sa machine.
2.2.1	Tous	A	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (rapport de contrôle) et autocollant apposé sur l'appareil.
2.2.2	Tous	A	La preuve écrite que le pulvérisateur acheté à l'étranger a été notifié au service de contrôle dans les 30 jours.
2.2.3	Tous	B	Enregistrement de l'inspection annuelle du pulvérisateur.
2.5.1	Pdt P	A	Registre de nettoyage & désinfection de l'équipement utilisé pour la coupe de plants de pommes de terre.
3.1.1	Tous	A	Phytolice P1, P2 ou P3, déclaration pour 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 (voir 3.4). L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés.
3.3.1	LMFpp P S	A	Agrément de l'AFSCA pour l'utilisation du passeport phytosanitaire (voir annexe 4).

Code	GdP	NCM	Document
3.3.2	Pdt P	A	Pour la coupe des plants de pomme de terre 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.
3.3.3	LMFgg	A	Agrément délivré par l'AFSCA pour la production des graines germées.
4.1.1	Tous	A	Conserver le registre avec les données des passeports phytosanitaires pour chaque unité commerciale réceptionnée ou vendue, ainsi que les déclarations de plants de pommes de terre fermiers, si d'application, voir annexe 4 (dans certains cas, les étiquettes de certification font également office de passeports phytosanitaires).
4.1.3	LMFgg	+*	Déclaration du fournisseur de graines destinées à la germination.
4.1.4	LMFgg	A	Copie du certificat d'importation (voir point 3.3 – Dossiers IN et OUT)
4.1.5	LMFgg	A	Résultats d'analyses ( <i>E. Coli</i> STEC et <i>Salmonella</i> ) pour les graines destinées à la germination.
4.1.6	LMFgg	A	Analyse de l'eau potable ou de l'eau de qualité microbiologique potable
4.1.7	Pdt Pdts P	A	Certificats et passeports phytosanitaires des plants de pommes de terres certifiés et la déclaration à l'AFSCA des plants fermiers.
4.1.8	LMFpp P S	A	Passeports phytosanitaires ou registre avec les données des passeports phytosanitaires des plants et semences utilisées des trois dernières années. Si le passeport phytosanitaire est utilisé dans le cadre du registre IN, il doit être conservé pendant cinq ans.
4.1.9	LMFpp P S	A	Agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.

Code	GdP	NCM	Document
4.1.10 4.1.11	LMFpp P S	A	<p>Dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire, les informations suivantes sont nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan des parcelles pour l'agrément phytosanitaire;</li> <li>• Analyse parcelle avant plantation pour Globodera;</li> <li>• Inspection sur pied pour détecter la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine..</li> </ul>
4.2.2	Tous	A	<p>Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.</p>
4.2.3	Tous	+*	<p>Lors de l'utilisation d'amendements du sol provenant de déchets (ex boues) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Région wallonne</u> : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Le certificat d'utilisation et le document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets et valorisées sur base de l'AGW du 14.06.2001</li> <li>• Région flamande : (une copie) du document d'accompagnement et le document de vente de fumier ou le document d'expédition. Une copie de l'attestation de contrôle de VLACO ou le rapport d'analyse compost ou du digestat. Pour les autres matières considérées comme déchets, la déclaration des matières premières et le certificat de contrôle de VLACO conformément à VLAREMA. Une copie de la déclaration de matière première doit accompagner le transport.</li> </ul>
4.3.3	LMFsa LI V V*	A	<p>Analyses dans le cadre du contrôle pré-récolte.</p>

Code	GdP	NCM	Document
4.4.2	LMF FPFN V V*	A	Le tableau 9 complété repris en annexe 6.3 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)
4.4.3	LMF FPFN V V*	A	Une analyse de risques concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (lavage et rinçage). 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.
4.4.3	LMF FPFN V V*	A	Analyse de l'eau potable, eau de qualité microbiologique potable ou de l'eau propre.
4.5.1	LMFgg	A	Résultats des analyses des graines germées mises sur le marché ( <i>Salmonella</i> , <i>E. coli</i> STEC et <i>Listeria monocytogenes</i> ), y compris ceux relatifs aux lots contaminés non mis sur le marché.
8.1.2	Tous	A	Pour chaque combinaison pays/produit, la version la plus récente de la procédure sectorielle (et/ou du recueil d'instructions (?)) concernant l'exportation doit être disponible.

## 3. Enregistrement

Dans le cadre de l'AR relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, les agriculteurs sont tenus de conserver différents registres. Ces registres doivent être **conservés au moins 5 ans** à l'adresse de l'exploitation agricole.

### 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, chaque unité porte un numéro d'établissement. En l'absence de ce numéro, l'entreprise reçoit un numéro de point de contrôle AFSCA. Dans le cas d'une adresse d'exploitation unique, c'est le numéro d'entreprise qui sert à identifier le producteur.

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

- Formulaire SIGEC<sup>2</sup>
- Formulaire de demande auprès de Vegaplan.be
- 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.

---

<sup>2</sup> 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 :	
Fax :		E-mail :	
Entreprise (à remplir si les données du producteur sont différentes)			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		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 6.3. suffit (si nécessaire).

## 3.3 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 reproduction;
- Produits phytopharmaceutiques et biocides;
- Engrais;

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).

Il ne faut pas garder ces données dans un registre distinct. Dans beaucoup de cas, l'agriculteur garde 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 fardes distinctes ou dans une farde avec des séparations. Ceci n'est cependant pas obligatoire.

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.

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

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.

*Modèle 3.3 de certificat pour l'importation de germes ou de graines destinées à la production de germes*

MODÈLE DE CERTIFICAT POUR L'IMPORTATION DE GERMES OU DE GRAINES DESTINÉES À LA PRODUCTION DE GERMES

PAYS		Certificat vers l'UE		
Partie I: renseignements concernant l'envoi	I.1. Expéditeur Nom Adresse  Tél.		I.2. Numéro de référence du certificat I.2.a.	
			I.3.	
			I.4.	
	I.5. Destinataire Nom Adresse  Code postal Tél.		I.6.	
	I.7. Pays d'origine	Code ISO	I.8. Région d'origine	Code
			I.9. Pays de destination	Code ISO
			I.10.	
	I.11. Lieu d'origine des graines et/ou des germes Nom Adresse		I.12.	
	I.13. Lieu de chargement		I.14. Date du départ	
	I.15. Moyens de transport Avion <input type="checkbox"/> Bateau <input type="checkbox"/> Rail <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/> Identification Référence documentaire		I.16.	
			I.17.	
	I.18. Description des marchandises		I.19. Code marchandise (code SH)	
			I.20. Quantité (kg)	
	I.21. Température du produit Ambiante <input type="checkbox"/> Avec réfrigération <input type="checkbox"/>		I.22. Nombre de conditionnements	
	I.23. Numéro des scellés/des conteneurs		I.24. Type de conditionnement	
I.25. Marchandises déclarées aux fins de: Consommation humaine <input type="checkbox"/>				
I.26.		I.27.		
I.28. Identification des marchandises  Atelier de transformation    Nombre de conditionnements    Nature de la marchandise    Poids net    Numéro du lot				

PAYS		Certificat pour l'importation de germes ou de graines destinées à la production de germes						
<b>II. Renseignements sanitaires</b>	II.a Numéro de référence du certificat							
<p>Je soussigné(e), déclare avoir connaissance des provisions applicables du règlement (CE) n° 852/2004 et certifie que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— les graines mentionnées ci-dessus ont été produites 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;</li> <li>— les germes ont été produits dans des établissements agréés conformément aux exigences établies à l'article 2 du règlement (UE) n° 210/2013;</li> <li>— 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 2 et les critères microbiologiques fixés à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005.</li> </ul> <p><b>Remarques</b></p> <p><b>Partie I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Case I.7: insérer le code ISO du pays d'origine des graines.</li> <li>— Case I.11: le nom du lieu d'origine doit être le même que celui du pays d'origine indiqué à la case I.7. Indiquer le nom et l'adresse de l'établissement recevant les graines et/ou les germes. Supprimer la ou les mentions inutiles.</li> <li>— Case I.15: numéro d'immatriculation (wagons ou conteneurs et véhicules routiers), numéro de vol (avions) ou nom (navires). En cas de transport en conteneurs, indiquer le nombre total de conteneurs, leur numéro d'enregistrement et, le cas échéant, celui des scellés dans la case I.23. En cas de déchargement et de rechargement, l'expéditeur doit en informer les autorités compétentes du lieu de contrôle approprié dans l'Union européenne (facultatif).</li> <li>— Case I.19: utiliser le code approprié du système harmonisé (SH) de l'Organisation mondiale des douanes (facultatif).</li> <li>— Case I.20: indiquer le poids brut total et le poids net total.</li> <li>— Case I.23: pour les conteneurs ou les boîtes, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui des scellés.</li> <li>— Case I.28: <i>Atelier de fabrication</i>: insérer le nom des établissements de production des graines.</li> </ul> <p><b>Partie II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— La couleur de la signature doit être différente de celle du texte imprimé. Cette règle s'applique également aux sceaux, à l'exclusion des reliefs et des filigranes.</li> </ul>								
<p>Inspecteur officiel</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nom (en majuscules):</td> <td style="width: 50%;">Qualification et titre:</td> </tr> <tr> <td>Date:</td> <td>Signature:</td> </tr> <tr> <td>Cachet</td> <td></td> </tr> </table>			Nom (en majuscules):	Qualification et titre:	Date:	Signature:	Cachet	
Nom (en majuscules):	Qualification et titre:							
Date:	Signature:							
Cachet								

Partie II: certification

### 3.4 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

Les produits 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 alimentaire, 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. le tabac), qui produisent ou récoltent des produits végétaux, ainsi que les exploitants du secteur de l'alimentation animale s- y compris les agriculteurs et les horticulteurs - ont tenus d'enregistrer les données suivantes :

- n° de serre, n° de parcelle<sup>3</sup> ou de l'unité de stockage
- La culture traitée
- Date d'application du produit phyto
- Nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé
- Dose utilisée par ha ou par tonne<sup>1</sup>

L'enregistrement de l'utilisation de biocides doit également être effectué. Les données suivantes sont 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 endéans les 7 jours en ce qui concerne les agriculteurs et les horticulteurs.

Les registres doivent être conservés durant 5 ans dans le cas du secteur alimentaires 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:

---

<sup>3</sup> Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro.

<sup>1</sup> En cas de traitement après récolte

N° de serre, parcelle, ou d'unité de stockage	N° du lot	Culture	Date de plantation	Date de traitement	Pesticide 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 en vue de l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques et biocides. Dans ce cas, l'agriculteur conserve l'original et le client reçoit 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. 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.

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

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

FICHE DE CULTURE OU DE PARCELLE			
Culture: .....		Nom producteur: .....	
		Référence: identification du producteur, SIGEC	
<i>Lieu de production</i>			
Nom:	Numéro de lot <sup>1</sup>	Superficie:	Référence:
Parcelle :			
Serre :			
<b>Contrôle contamination physique du lieu de production :</b>			
Date contrôle : ... / ... / .....		Résultats :	
A	Culture antérieure :		Référence :
	20XX :		
	20XX :		
	20XX :		
<i>Semis et plantation</i>			
Date semis/plantation :			
Variété ou race :			<b>Référence : dossier IN</b>
Numéro de lot <sup>2</sup> :			
Semences fermières/Plants fermiers :		0 oui	0 non
Exécutant/Sous-traitant			
FP FN	Porte-greffe :		Référence : dossier IN
	Greffon :		
	Plant :		

1 Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro

2 Identification grâce au dossier IN

	Traitement phyto :		Voir produits phytopharmaceutiques	
<b>Engrais</b>				
Date	Type d'engrais <sup>2</sup>	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole	
<b>Utilisation de produits phytopharmaceutiques</b>				
Date :	Nom produit <sup>3</sup> :	Dose/ha <sup>4</sup>	Superficie traitée	Exécutant/ Entrepreneur agricole
<b>Traitement des semences, semis ou plants : uniquement si réalisé soi-même</b>				
<b>Traitements herbicides, fongicides et insecticides</b>				
<b>Autres moyens de lutte appliqués et taux de réussite des mesures</b>				
Traitement	Observations à la base de la lutte réalisée	Efficacité		

<sup>3</sup> Identification grâce au dossier IN

<sup>4</sup> Si la dose/ha est notée, la surface de la/des parcelle(s) doit être connue grâce à l'enregistrement de parcelle ou il faut remplir la surface totale traitée

<b>Irrigation</b>				
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 :			
<b>Récolte</b>				
Date/Période de récolte :			Référence :	
Exécutant/Entrepreneur agricole :			Facture entrepreneur agricole	
<b>Echantillonnage<sup>5</sup> (si d'application)</b>				
Date :	Résultat d'analyse		Réf. enregistrement résultats d'analyses	

<sup>5</sup> 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

STOCKAGE ET/OU MANIPULATION ET/OU PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ					
Nom producteur : Référence : identification producteur			Local de stockage/manipulation :		
<b>Identification produit stocké :</b>					
Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination
<b>Traitement produit stocké :</b>					
Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit <sup>4</sup>	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole
			<b>CIPC</b> (poudre/liquide/gaz)		
<b>Manipulation ou préparation pour le marché :</b>					
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.**

<sup>4</sup> Identification via le dossier IN

### 3.5 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine et de maladies

Si des organismes nuisibles ou de quarantaine ou des maladies pouvant nuire à la santé humaine, animale ou végétale sont constatés pendant la culture, il faut en enregistrer les données, conformément à la notification obligatoire (voir chapitre 4). Il suffit de conserver le formulaire de notification obligatoire.

### 3.6 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 pour la salade, ou 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 (si d'application).

### 3.7 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 leurs parcelles, et les genres ou les espèces de végétaux concernés. 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 pourront également faire la déclaration annuelle de leurs genres ou espèces de végétaux soumis à l'obligation de passeport. 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 devront 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](mailto: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.

### 3.8 Aperçu de l'enregistrement

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

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
<b>6.1 Généralités</b>			
6.1.1	Tous	A	Les registres sont complétés.
6.1.2		A	Les registres sont conservés au moins 5 ans.
6.1.3		A	Identification du producteur et de l'entreprise.
6.1.4		A	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 6.3.
6.1.5	P	A	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.
<b>6.2 Dossiers IN &amp; OUT</b>			
6.2.1	Tous	A	<b>Dossier IN</b> : pour les produits entrants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le matériel de multiplication végétale</li> <li>• les produits phytopharmaceutiques et les biocides</li> <li>• les engrais</li> </ul>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
			<ul style="list-style-type: none"> <li>les graines destinées à la production de graines germées</li> </ul> <p>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).</p> <p>Dans le cas de graines destinées à la germination, le producteur dispose en outre 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. point 3.3 ). 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.</p> <p>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.</p>
6.2.2		A	<p><b>Dossier OUT</b> : Pour les produits sortants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le matériel de multiplication végétale</li> <li>Les produits végétaux</li> </ul> <p>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, l'identification du lot doit être précédée de la lettre 'L' (sauf si elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage), facilement visible, clairement lisible et indélébile.</p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où des données sont manquantes, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>
6.2.3	Pdt LMF PFFS FPFN, V, V*	A	<p>En ce qui concerne l'étiquetage des produits végétaux primaires préemballés et non transformés vendus par le producteur primaire, le vendeur ou l'emballeur les conditions reprises dans l'annexe 6.10 sont obligatoires.</p>
<b>6.3 Enregistrement</b>			
6.3.1	Tous	A	<b>L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides pendant la production ou le stockage de produits végétaux doit</b>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
			<p><b>être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement.</b> L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p.ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), compléter la fiche culture/parcelle ou utiliser un autre format de document.</p> <p>Données à enregistrer pour les <b>produits phytopharmaceutiques</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nom commercial du produit utilisé</li> <li>• Date d'application</li> <li>• Culture traitée</li> <li>• Localisation de la culture traitée (n° de serre, n° de parcelle ou n° de l'unité de stockage en cas de traitement après récolte)</li> <li>• Dose utilisée par ha ou par tonne en cas de traitement après récolte</li> </ul> <p>Remarque : la possibilité de commercialiser du plant de pommes de terre comme pommes de terre de consommation est conditionnée par le respect des exigences visées par l'exigence 4.3.4, comprenant notamment la tenue du registre des pulvérisations.</p> <p>Pour les <b>biocides</b>, les données à enregistrer sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures)</li> <li>• Date de traitement</li> <li>• Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé</li> <li>• Concentration et quantité appliquée.</li> </ul> <p>Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers.</p> <p>Le ci-dessus est une recommandation pour les productions qui ne sont pas destinées à la consommation humaine ou animale.</p>
6.3.2	Tous	A	<p><b>Présence d'organismes de quarantaine ou nuisibles ou de maladies</b></p> <p>Enregistrer les organismes de quarantaine ou nuisibles et maladies des plantes lorsqu'ils sont constatés. Conserver les copies du formulaire de notification obligatoire (si d'application).</p>
6.3.3		A	<p><b>Résultats d'analyses</b></p> <p>Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.</p>

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
6.3.4		+*	L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.
6.3.5		B	L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs (achats), les prestataires de services, ou les clients
6.3.6	LMF, PFFS FPFN	A	Enregistrement de la date de la dernière irrigation (avant la récolte).
6.3.7	Tous	A	Enregistrement de la date ou la période de récolte.
6.3.9	LMFpp P S	A	<p>L'opérateur agréé pour la délivrance de passeports phytosanitaires doit enregistrer toutes les informations pertinentes relatives au passeport phytosanitaire (cf. Annexe 6.4).</p> <p>L'agriculteur doit obligatoirement conserver les informations relatives aux passeports phytosanitaires pendant au moins trois ans (cf. annexe 6.4). Si les données sont utilisés dans le cadre du registre IN-OUT, ils doivent être conservé durant cinq ans.</p> <p>Pas d'application pour les racines de chicons cultivées en Belgique pour le forçage en Belgique, pour son propre compte ou pour la culture sous contrat.</p> <p>Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.</p>
<b>6.4 Mesures de correction</b>			
6.4.1	Tous	A	L'agriculteur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.
<b>7. Notification obligatoire</b>			
7.1.1	Tous	A	Etre au courant de la notification obligatoire et l'appliquer le cas échéant (cf. Chapitre 5)

## 4. Notification obligatoire

### 4.1 Généralités

La directive 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'Agence : <http://www.afsca.be> >> Professionnels >> Notification obligatoire >> Notification obligatoire et limites de notification : directive (<http://www.favv.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>).

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 pesticides, nitrates), des OGM interdits et des organismes nuisibles ou de quarantaine 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<sup>5</sup> 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 fax ou par courrier électronique à l'ULC. Les numéros de téléphone, de fax et les adresses électroniques figurent sur le site de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be), via un lien avec les secteurs professionnels >> notification obligatoire et limites de notification). Le tableau 8 donne les adresses des points de contact des 9 unités locales de contrôle (ULC).

---

<sup>5</sup> LMR: Limites Maximales en Résidu: niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

**Tableau 8: Notification – adresses des points de contact par région (Source: <http://www.afsca.be>)**

ULC	Téléphone	GSM(*)	E-mail notification	E-mail pour info	Numéros de fax
Liège	04/224.59.11	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxembourg-Namur <sup>1</sup>	061/21.00.60	0478/87.62.12	Notif.LUN@afsca.be	Info.LUN@afsca.be	061/21.00.79
Hainaut	065/40.62.11	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Brabant wallon-Namur <sup>2</sup>	081/20.62.00	0478/87.62.16	Notif.BNA@afsca.be	Info.BNA@afsca.be	081/20.62.01
Bruxelles	02/211.92.00	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
Limbourg- Brabant Flamand <sup>3</sup>	011/26.39.84	0478/87.62.18	Notif.VLI@favv.be	Info.VLI@favv.be	011/26.39.85
Anvers	03/202.27.11	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.27.93
Flandre Orientale- Brabant Flamand <sup>4</sup>	09/210.13.00	0478/87.62.20	Notif.OVB@favv.be	Info.OVB@favv.be	09/210.13.20
Flandre Occidentale	050/30.37.10	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

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

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

<sup>2</sup> Territoire : Provinces du Brabant et de Namur à l'exclusion des communes de Beauraing, Gedinne, Bièvre et Vressesur-Semois

<sup>3</sup> 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-Oppem, 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).

<sup>4</sup> 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., FAX, 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., FAX, E-MAIL, GSM) - DATE DE VENTE - QUANTITE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	

05:	PRODUITS PHYTOS CONCERNES/ENGRAIS (si d'application): <ul style="list-style-type: none"> <li>- FOURNISSEUR (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM)</li> <li>- NOM DU PRODUIT</li> <li>- N° D'AGREATION</li> <li>- DATE DE LIVRAISON</li> <li>- DATE D'UTILISATION</li> <li>- DOSAGE</li> </ul>	
-----	---	--

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

### I. CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES ET TOXINES

Cf. <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>

### II. CONTAMINANTS CHIMIQUES ET OGM INTERDITS

Cf. <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>

### III. LISTE DES ORGANISMES NUISIBLES ET DE QUARANTAINE POUR LES VÉGÉTAUX ET LES PRODUITS VEGETAUX

Certains organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux sont soumis à l'obligation de notification afin d'en limiter la propagation autant que possible. Ces organismes non indigènes nuisibles aux végétaux (= organismes de quarantaine) sont repris dans le règlement (UE) 2016/2031 relatif à la santé des végétaux qui constitue la base de la politique menée dans l'UE en matière de santé des végétaux.

La liste complète des organismes nuisibles et de quarantaine pour les végétaux et les produits végétaux cultivés en Belgique et pour lesquels la notification est obligatoire, figure dans le document « Notification obligatoire et limites de notification ». Ces informations ainsi que la législation sont reprises sur le site web de l'AFSCA: <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>

Les mesures légales de lutte existantes visant à limiter la dissémination de ces organismes nuisibles ou de quarantaine en Belgique ont été reprises dans le guide. Tous ces organismes nuisibles ou de quarantaine doivent toujours être notifiés obligatoirement et lorsque leur présence est constatée, des mesures de lutte appropriées doivent être prises. Il est par ailleurs conseillé d'effectuer un contrôle de l'état sanitaire du matériel livré ou même produit. Cela ne signifie pas qu'il faille prendre un échantillon dans tous les cas. Pour certaines espèces de végétaux, le passeport phytosanitaire doit être conservé pour les plants ou les semences fournis (Règlement d'exécution (UE) 2019/2072). Cette liste est reprise dans l'annexe 6.4.

## 5 . Exportation vers des pays tiers

L'opérateurs 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 du présent module GM1 « Exportation vers des pays tiers » 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 sous [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > professionnels > autocontrôle > autocontrôle et exportation (<http://www.favv-afsca.fgov.be/professionnels/autocontrole/exportation/>).

Pour chaque combinaisons produit-pays pour laquelle le module GM1 « Exportation vers des pays tiers » est d'application, l'opérateur doit parcourir les étapes suivantes.

Code	GP	NCM	Description de l'exigence
<b>8. Exportation vers des pays tiers</b>			
<b>8.1 Généralités</b>			
8.1.1	Tous	A	Étape 1 : L'opérateur 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.
8.1.2	Tous	A	Étape 2 : les exigences L'opérateur 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).

8.1.3	<b>Tous</b>	A	<p>Étape 3 : le SAC</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentation : L'opérateur doit élaborer / adapter les procédures, instructions et/ou formulaires (ou autre documentation) nécessaires afin de satisfaire aux exigences en vigueur (voir étape 1).</li> <li>• Implémentation : L'opérateur assure l'application des procédures et instructions et mise en œuvre du SAC approprié.</li> </ul>
8.1.4	<b>Tous</b>	A	<p>Étape 4 : validation interne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'opérateur doit réaliser un audit interne<sup>1</sup> 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.</li> <li>• L'opérateur doit mettre en œuvre d'actions et de mesures correctives si des non-conformités ont été constatées.</li> </ul>

<sup>1</sup> 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. Annexes

### 6.1 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> gamme de produits, doivent également satisfaire aux exigences relatives à la sécurité alimentaire reprises dans le guide de la transformation.

## 6.2 Procédure de bris de verre et de fuites

### *Bris de verre*

Les bris de verre constituent un danger sérieux pour la santé publique, surtout lorsque les produits ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne (et que le danger n'est donc pas supprimé lors d'une étape ultérieure). En cas de bris du verre d'une serre ou d'une lampe, mais aussi par exemple 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. Les éclats de verre 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.

### 6.3. 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 : Egalement 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 : Egalement 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 suite à un incident sur le réseau d'approvisionnement (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, 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 852/2004). 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 4.4.2: L'agriculteur complète tableau 9 repris en annexe 6.3 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 9 l'origine de l'eau utilisée pour les différentes activités.

Tableau 9: 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 ...
<b>Identification de l'origine (nom et localisation du captage, de la rivière, ...)</b>						
<i>Pré-récolte</i>						
Application de produits phytopharmaceutiques (eau de pulvérisation phyto)						
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 décrit dans annexe 3, pourraient être acceptées moyennant 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 4.4.3 : 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

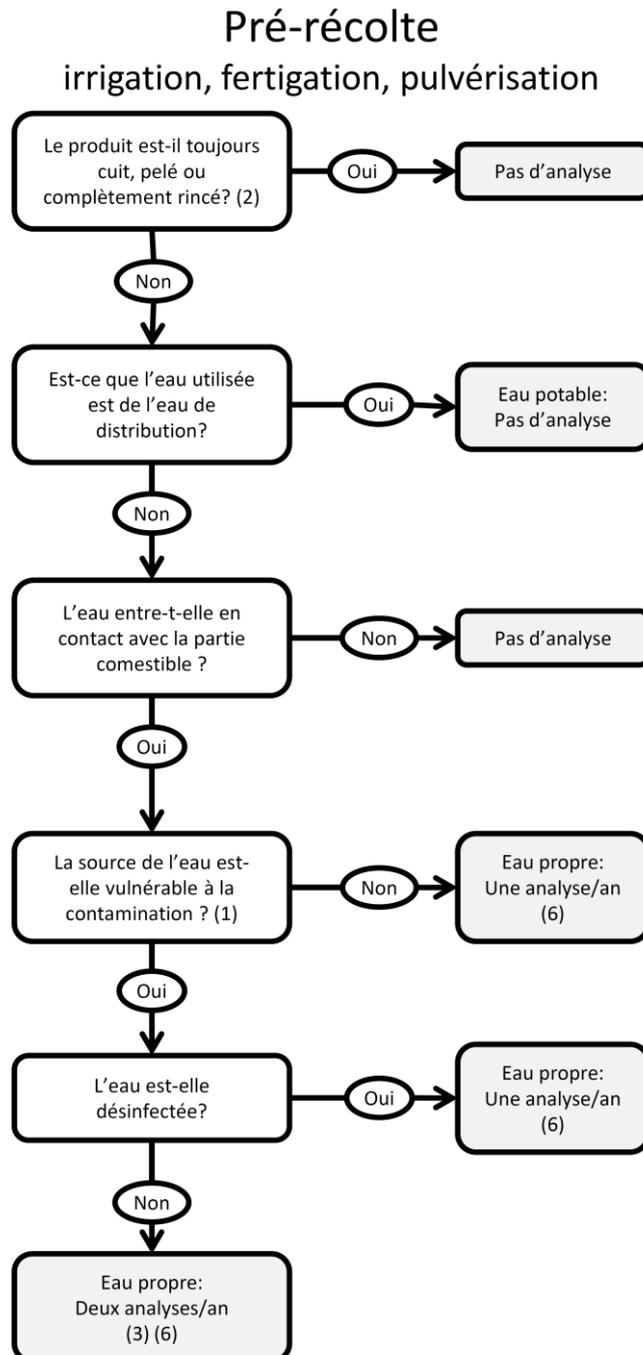
Cet aperçu doit être complété par culture, par origine de l'eau et par activité (si l'eau utilisé est différent selon l'activité).

Culture :

Source de l'eau :

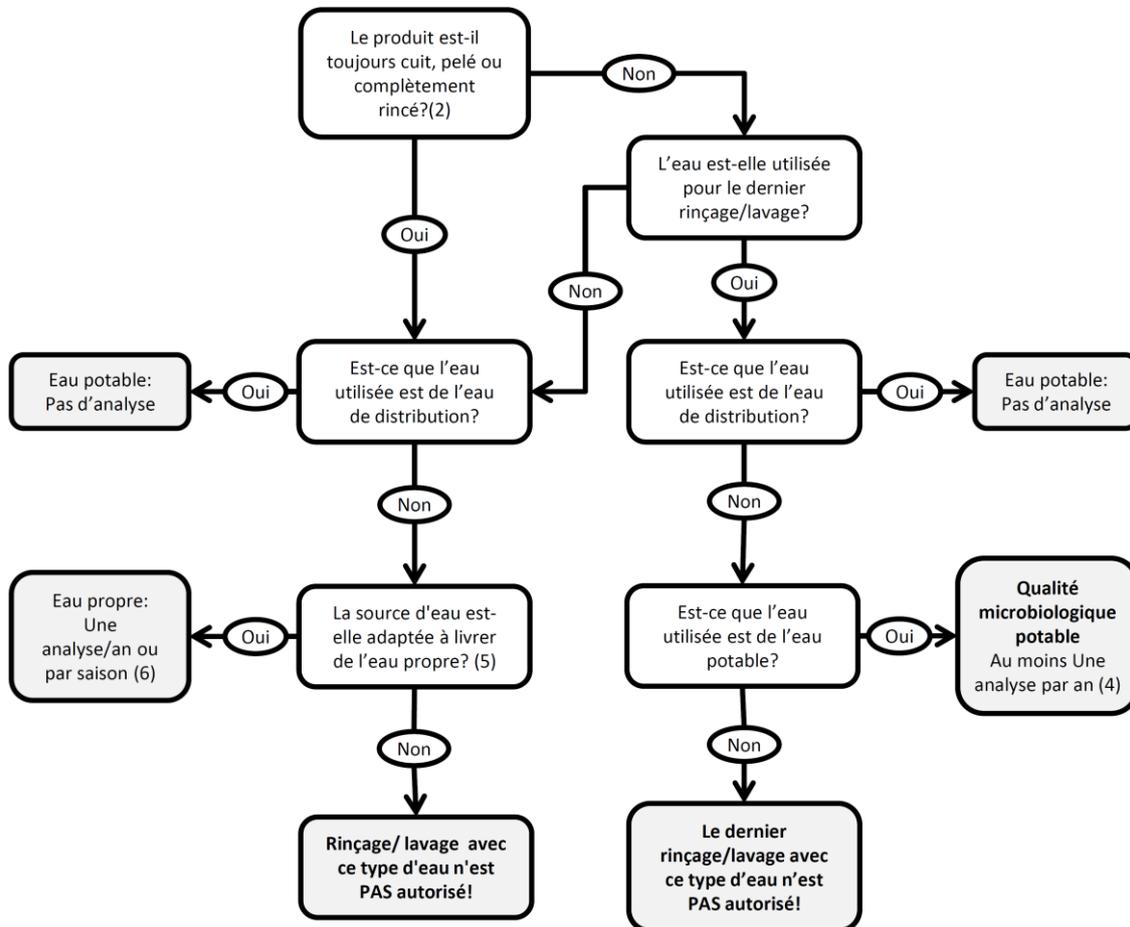
**Traitement (indiquer ce qui s'applique) :**

- 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 n'est présente dans un rayon de 10 m autour du puits (pas de bétail ni de tas de fumier dans ces 10 m).
- **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 est présente dans un rayon de 10 m autour du puit (présence de bétail ou stockage de fumier dans ces 10 m).

**(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
Célieri-rave	Choux-fleurs
Chou blanc	Concombre
Chou chinois	Cornichons
Chou frisé	Courgette
Chou rouge	Cresson de fontaine
Chou-rave	Cressonette
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 m<sup>3</sup> 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 / 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 4.4.4 : Si l'analyse de risque ou l'analyse de l'eau l'exige, notamment, lorsque la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 3) est dépassée, des mesures adéquates (remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.) 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,
- ....

## 6.4 Utilisation des passeports phytosanitaires

### *Végétaux soumis à l'obligation de passeport et exceptions*

Les végétaux, produits végétaux et autres objets qui doivent être accompagnés d'un passeport phytosanitaire s'ils circulent dans l'UE (donc y compris à l'intérieur de la Belgique) :

- 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 10);

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 10 : les semences des genres et espèces soumis à des exigences en matière de RNQP reprises à l'annexe 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 schoenoprasum</i> L.	Ciboulette
<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>Solanum lycopersicum</i> L. ( <i>Lycopersicon esculentum</i> L.)	Tomate
<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>Sinapsis alba</i> L.	Moutarde blanche
<i>Solanum lycopersicum</i> L. ( <i>Lycopersicon esculentum</i> L.)	Tomate
<i>Vicia faba</i> L.	Tuinboon

### 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 dans un cadre rectangulaire ou carré et doivent être lisibles à l'œil nu. Ils sont entourés d'une ligne de démarcation ou sont clairement séparés des autres mentions ou images, de manière à être bien visibles et lisibles. La forme, la taille, la couleur et la police de caractères peuvent être choisies librement.

### Exemple d'un passeport phytosanitaire pour circulation intracommunautaire



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 peut établir une liste des catégories ou espèces auxquelles cette exception ne s'applique pas (et pour lesquelles un code de traçabilité doit donc bien être mentionné).  
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 <sup>9</sup>
A xxxx <sup>2</sup>	
B XX-xxxxxxxxxx <sup>3</sup>	
C xxxx <sup>4</sup>	
D XX <sup>5</sup>	

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*

Pour pouvoir obtenir un agrément « passeports phytosanitaires », l'opérateur concerné doit répondre aux conditions suivantes :

- posséder les connaissances nécessaires pour effectuer les examens visant à garantir que les végétaux satisfont aux conditions d'obtention d'un passeport phytosanitaire, 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 RNQP (Regulated Non Quarantine Pests) susceptibles de toucher les végétaux, produits végétaux et autres objets concernés, et concernant les signes de la présence de ces organismes nuisibles, les symptômes qu'ils causent et les moyens de prévenir l'apparition et la dissémination de ces organismes nuisibles ;

- 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).

En outre, la Commission européenne a fixé des critères complémentaires dans le règlement délégué (UE) 2019/827. Ces critères complémentaires seront d'application le 14 décembre 2020.

Les conditions d'agrément à vérifier sont, en plus des exigences particulières auxquelles les végétaux et produits végétaux doivent satisfaire et qui sont reprises dans les annexes V (RNQP), VIII, X du règlement (UE) 2019/2072, la présence de systèmes et de procédures permettant de garantir la traçabilité, à la désignation d'une personne de contact pour les matières phytosanitaires et responsable de la délivrance des passeports phytosanitaires et aux respect des exigences phytosanitaires actuellement en vigueur. La personne de contact doit être au courant des exigences phytosanitaires en vigueur pertinentes pour les végétaux, les produits végétaux et autres objets concernés par les activités de l'établissement. Elle doit également tenir compte du fait que la maîtrise des connaissances nécessaires constituera une condition pour pouvoir conserver l'agrément (à partir du 14/12/2020).

### *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.

## 6.5 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 :
<i>Mesures prioritaires</i>			
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			
<i>Mesures complémentaires</i>			
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			

## 6.6 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 (en inox par ex.).

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.

## 6.7 Check-liste

L'annexe reprend une check-liste sous forme électronique (Excel). La dernière version de cette check-liste est disponible sur le site web: [www.vegaplan.be](http://www.vegaplan.be).

## 6.8 Contrôle pré-récolte

Le contrôle pré-récolte, réalisé par l'AFSCA ou par une organisation de producteurs agréée, est un contrôle légal des résidus de pesticides et de nitrates sur/dans certaines variétés de produits. La teneur en nitrates et en résidus de pesticides est mesurée afin de vérifier si les quantités maximales autorisées ne sont pas dépassées pour les légumes cultivés sous abris suivants (cf. annexe 2 de l'Arrêté Ministériel du 2/12/2005):

- Laitue
- Laitue iceberg
- Des variétés alternatives de laitues (laitue romaine, laitue feuilles de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda et des combinaisons)
- Scarole
- Chicorée frisée
- Radicchio rosso
- Céleri
- Mâche

Ce contrôle consiste en l'échantillonnage du lot avant la récolte, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé visant à rechercher la présence de certains résidus (nitrates et résidus de pesticides) et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi du lot concerné. Il est interdit de commercialiser les lots des cultures mentionnées ci-dessus sans avoir obtenu l'autorisation préalable de l'AFSCA ou d'une organisation de producteurs.

Les exploitants avertissent l'AFSCA ou l'organisation du producteur agréé au moins 10 jours avant la date prévue de récolte.

La quantité minimale d'échantillons à prendre dans le cadre des contrôles pré-récolte de la laitue, laitue iceberg, variétés alternatives de laitues (laitue romaine, laitue feuilles de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda), scarole, chicorée frisée, Radicchio rosso et le céleri est d'au moins 6 unités et de 500 g minimum. L'échantillon de mâche doit peser au moins 500 g.

Les dispositions concrètes relatives au contrôle pré-récolte (y compris les résidus à examiner, les mesures correctives en cas de dépassement et les fréquences d'échantillonnage) sont reprises dans l'agrément de l'instance de contrôle pour l'exécution du contrôle pré-récolte.

Le producteur doit acquitter les frais d'analyse et autres rétributions liées au contrôle pré-récolte.

L'agriculteur et l'horticulteur doivent tenir compte des points suivants:

- Le registre servant à l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques et biocides utilisés doit être complété au plus vite et au plus tard le dimanche suivant les traitements appliqués;
- Le numéro d'identification des serres doit se faire de façon indélébile sur l'une des portes d'accès;
- Un plan de situation des parcelles et/ou serres concernées doit être repris dans le registre avec mention des numéros d'identification respectifs.

## 6.9 Echantillonnage et analyse 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. (cf. Chapitre 5 Notification obligatoire – Point 5.2 Limites de notification applicables aux contaminants microbiologiques).

Ce plan d'échantillonnage peut être remplacé par l'analyse de 5 échantillons de 200 ml d'eau utilisée pour l'irrigation des germes. Ceci est possible à condition de disposer d'un plan d'échantillonnage comprenant des procédures d'échantillonnage et des points de prélèvement des eaux d'irrigation usées.

### 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.

## 6.10 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 10 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 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 rettich, les pois écossés, les haricots écossés).

*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):

<b>Vente des produits préemballés aux collectivités ou aux grossistes [Pdt, LMF, PFFS, PPFN]</b>	<b>Vente directe à la ferme (au consommateur final) [V,V*]</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant</li> <li>• Le numéro de lot</li> <li>• La dénomination</li> <li>• La quantité nette</li> <li>• Pour des produits avec une norme de commercialisation générale ou spécifique : l'origine du produit</li> <li>• 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</li> <li>• Date de conservation (uniquement pour les graines germées et produits apparentés (come les jeunes pousses de légumineuses) [LMF])</li> <li>• Instructions de stockage et/ou conditions d'utilisation particulières (p. ex. "stockage des pommes de terre dans l'obscurité")</li> </ul> <p>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 denrées alimentaires préemballées sont présentées pour la commercialisation :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant</li> <li>• Le numéro de lot</li> <li>• La dénomination</li> <li>• La quantité nette</li> </ul> <p>Distributeurs automatiques :</p> <p>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.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La dénomination,</li> <li>• Le nom et l'adresse du producteur responsable</li> <li>• La date de conservation minimale (le cas échéant)</li> <li>• Les exigences en matière de stockage (le cas échéant)</li> </ul> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p><b>Note :</b> les mentions des allergènes uniquement le cas échéant (noix, céleri...). Les mentions des allergènes n'est pas exigée lorsque la dénomination du produit alimentaire mentionne clairement le produit ou la substance concernée.</p>	

### *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 chez 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.
- 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, PPFN):**

- L'origine du produit
- L'identification de l'emballer 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'emballer et/ou de l'expéditeur peuvent être remplacés par le nom et l'adresse d'un vendeur établi dans l'Union (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'emballer 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'emballer et/ou l'expéditeur, indiqué près de la mention "Emballer et/ou expéditeur" (ou des abréviations 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'emballer 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, PPFN):**

- 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.

## 6.11 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](mailto:info@vegaplan.be)  
: [www.vegaplan.be](http://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](mailto:info@absvzw.be)  
Site web: [www.absvzw.be](http://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](mailto:info@boerenbond.be)  
Site web: [www.boerenbond.be](http://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](mailto:fwa@fwa.be)  
Site web : [www.fwa.be](http://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](mailto:secretariat@cbb.be)  
Website: [www.cbb.be](http://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

B1010 Bruxelles.

Tél : +32 (0)2 880 22 00

Fax : +32 (0)2 880 22 19

E-mail : [info@vegaplan.be](mailto:info@vegaplan.be)

**Alimentation animale**

BFA asbl

rue de l'Hôpital 31

1000 Bruxelles

Tél: +32 (0)2 512 09 55

Fax: +32 (0)2 514 03 51

E-mail : [info@bfa.be](mailto:info@bfa.be)

Site web : [www.bfa.be](http://www.bfa.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](mailto:info@subel.be)

Site web : [www.subel.be](http://www.subel.be)

**Pommes de terre**

Belgapom

Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tél: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: [belgapom@fvphouse.be](mailto:belgapom@fvphouse.be)

Site web : [www.belgapom.be](http://www.belgapom.be)

**Chicorées**

Cefi

asbl (Comité européen des fabricants d'inuline)

Tervuerenlaan 182

1150 Bruxelles

Tel: +32 (0)69 553205

**Céréales**

Fegra asbl  
Rue de l'Hôpital, 31  
1000 Bruxelles  
Tél : +32 (0)2 512 15 50  
Fax : +32 (0)2 512 48 81  
E-mail : [info@fegra.be](mailto:info@fegra.be)  
Website: [www.fegra.be](http://www.fegra.be)

**ARMB (Association royale des meuniers belges)**

Rue de l'Hôpital, 31  
1000 Bruxelles  
Tél: +32 (0)2 751 04 53  
E-mail: [info@kvbm-armb.be](mailto:info@kvbm-armb.be)  
Website : [www.kvbm-armb.be](http://www.kvbm-armb.be)

**Fruits & légumes (import et export)**

Fresh Trade Belgium asbl  
Sint-Annaplein 3  
9290 Berlare  
Tél: +32 (0)9 339 12 52  
Fax: +32 (0)9 339 12 51  
E-mail: [freshtradebelgium@fvphouse.be](mailto:freshtradebelgium@fvphouse.be)  
Site web: [www.freshtradebelgium.be](http://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](mailto:info@vbt.eu)  
Site web: [www.vbt.eu](http://www.vbt.eu)

**Légumes industriels**

Vegebe asbl  
Sint-Annaplein 3  
9290 Berlare  
Tél: +32 (0)9 339 12 52  
Fax: +32 (0)9 339 12 51  
E-mail: [vegebe@fvphouse.be](mailto:vegebe@fvphouse.be)  
Site web: [www.vegebe.be](http://www.vegebe.be)

<b>Autres groupements ayant participé à la rédaction du Guide</b>
---

AgriSemza  
Rue du Roissia 5  
5310 Leuze-Longchamps  
Tel : (00) 32 81 51 11 75  
E-mail: [info@agrisemza.be](mailto:info@agrisemza.be)  
Website: [www.agrisemza.be](http://www.agrisemza.be)

**Centre Maraîcher de Hesbaye asbl**

Rue de Huy, 123  
B-4300 Waremme  
Tel : (00) 32 19 69 66 86  
Fax : (00) 32 19 69 66 99  
[cmh@prov-liege.be](mailto:cmh@prov-liege.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](mailto:info.socopro@collegedesproducteurs.be)  
Website: [www.collegedesproducteurs.be](http://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](mailto: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](mailto:ilvo@ilvo.vlaanderen.be)  
Website : [www.ilvo.vlaanderen.be](http://www.ilvo.vlaanderen.be)

**Groupement 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](mailto: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](mailto:kurt.demeulemeester@west-vlaanderen.be)

Website: [www.vlaamsepootgoedtelers.be](http://www.vlaamsepootgoedtelers.be)