

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle
des ENTREPRENEURS de TRAVAUX
AGRICOLES & HORTICOLES
pour la
Production Primaire Végétale

Version 3.1 dd 05.03.2021

PTMV asbl	AGRO-SERVICE asbl
Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières produits Végétaux asbl	Centrale Nationale Agro-Service asbl
Avenue du Port 86 C / 202 B B-1000 Bruxelles Tél: +32 (0)2 880 22 00 Fax: +32 (0)2 880 22 19	l'Hôpital, 31 Bte 2 B-1000 Bruxelles Tel: +32 (0)2 274 22 00 Fax: +32 (0)2 400 71 26

Disclaimer :

Les rédacteurs du guide ont essayé dans la mesure du possible de tenir compte de toute la réglementation qui est d'application dans ce domaine. Cependant cette réglementation est soumise à une évolution permanente. Il est donc très important que l'utilisateur du guide suive cette évolution de très près, afin de respecter correctement ces adaptations de la réglementation. En cas de discussion sur des points du guide sensibles aux interprétations, c'est toujours la réglementation qui prime.

Des moyens alternatifs peuvent être utilisés pour autant que la réglementation ne précise pas quels moyens doivent obligatoirement être utilisés et pour autant que les opérateurs puissent prouver que les moyens alternatifs permettent d'atteindre l'objectif poursuivi par la réglementation.

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale

Version 3.1 dd 05.03.2021

GUIDE SECTORIEL DE L'AUTOCONTRÔLE des ENTREPRENEURS de TRAVAUX AGRICOLES & HORTICOLES pour la PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE			
REALISATION ET GESTION DE LA VERSION			
Responsable de la réalisation et gestion du contenu :		PTMV asbl – Agro-Service asbl	
Date de la présente version:	Version 3.1 dd 05.03.2021	Remplace la version:	Version 3.0 dd. 29.09.2020
Approuvée par :		PTMV asbl – Agro-Service asbl	
GESTION & CONTROLE			
Date d'entrée en vigueur :		08.04.2021	
Gestionnaire du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle :		Vegaplan.be asbl	
Contrôle du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle :		Organismes de Contrôle accrédités pour le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs agricoles de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale et agréés par l'AFSCA	

HISTORIQUE DU PRESENT DOCUMENT

Révision et date d'approbation de la version	Raison de la révision	Etendue de la révision
30.05.16	Actualisation de la réglementation Elargissement du scope	Nouvelle version
29.09.2020	Actualisation de la réglementation	Document complet. Remplace la version précédente.
05.03.2021	Correction du champ d'application des exigences 4.4.1 à 4.4.5	Document complet. Remplace la version précédente.

La version la plus récente du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale est disponible sur le site web du gestionnaire administratif de ce guide: www.vegaplan.be.

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

Sommaire

SOMMAIRE	5
1. INTRODUCTION.....	1
1.1 OBJET ET CHAMP D'APPLICATION	1
1.2 GROUPES ET MÉTHODE DE TRAVAIL	3
1.3 MOYENS ET COMPÉTENCES	4
1.4 DIFFUSION	4
2. TERMES, DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS	5
3. MODE D'EMPLOI À L'ATTENTION DES ENTREPRENEURS AGRICOLES.....	8
3.1 POURQUOI UN GUIDE SECTORIEL DE L'AUTOCONTRÔLE POUR LES ENTREPRENEURS AGRICOLES ?.....	8
3.2 PRESCRIPTIONS D'HYGIÈNE	9
3.3 ENREGISTREMENT.....	9
3.4 NOTIFICATION OBLIGATOIRE.....	9
3.5 SYSTÈME D'ÉVALUATION	9
3.6 CONTRÔLE.....	10
4. PRESCRIPTIONS D'HYGIÈNE.....	11
4.1 ENTREPRISE ET BÂTIMENTS	11
4.2 MACHINES, APPAREILS ET OUTILLAGES ENTRANT EN CONTACT AVEC LE PRODUIT AVANT LES TRAITEMENTS PRÉ- ET POST-RÉCOLTE	17
4.3 DIRECTEUR D'ENTREPRISE, PERSONNEL ET TIERS	22
4.4 TECHNIQUE DE CULTURE ET TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	24
4.5 ORGANISMES NUISIBLES	31
4.6 APERÇU DES DOCUMENTS À CONSERVER.....	33
5. ENREGISTREMENT.....	35
5.1 IDENTIFICATION DE L'ENTREPRENEUR AGRICOLE	35
5.2 DOSSIERS IN ET OUT	37
5.3 UTILISATION DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET DE BIOCIDES	38
5.4 ENREGISTREMENT DE LA PRÉSENCE D'ORGANISMES NUISIBLES DE QUARANTAINE ET DE MALADIES	40
5.5 ENREGISTREMENT DES RÉSULTATS D'ANALYSES	40
5.6 EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES D'ENREGISTREMENT	40
5.6.1 Enregistrement des travaux agricoles et horticoles effectués, par agriculteur	40
5.6.2 Stockage et/ou manipulation.....	44
5.6.3 Transport.....	46
5.7 APERÇU DE L'ENREGISTREMENT	47
6. NOTIFICATION OBLIGATOIRE	50
6.1 GÉNÉRALITÉS	50
6.2 APERÇU DES LIMITES DE NOTIFICATION POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE	54
7. ANNEXES.....	56

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 3.1 dd 05.03.2021

ANNEXE 1 - DESCRIPTION DE LA MANIPULATION	56
ANNEXE 2 - PROCÉDURE DE BRIS DE VERRE ET DE FUITES	57
<i>Bris de verre</i>	57
<i>Fuites</i>	57
<i>Quand faut-il appliquer la procédure ?</i>	57
ANNEXE 3 - ÉVALUATION DES RISQUES ET EXIGENCES DE QUALITÉ DES EAUX UTILISÉES DANS LES TRAITEMENTS AVANT ET APRÈS RÉCOLTE.....	59
<i>Définitions des différents types d'eau :</i>	59
A <i>Aperçu de l'eau utilisée (pré et post récolte)</i>	60
B <i>Analyse du risque microbiologique de l'eau</i>	63
C <i>Mesures de gestion concernant l'eau</i>	68
ANNEXE 4 - UTILISATION DES PASSEPORTS PHYTOSANITAIRES	69
<i>Végétaux soumis à l'obligation de passeport et exceptions</i>	69
<i>Modèles de passeports phytosanitaires</i>	70
<i>Prescriptions en vue de la délivrance du passeport phytosanitaire</i>	72
<i>Apposition du passeport phytosanitaire</i>	73
<i>Remplacement de passeports phytosanitaires</i>	73
<i>Conditions d'agrément</i>	73
<i>Obligations pour les opérateurs agréés</i>	74
ANNEXE 5 - COUPE DES PLANTS DE POMMES DE TERRE DESTINÉS À LA PRODUCTION DE POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION OU DE PLANTS FERMIS	75
ANNEXE 6 - PROCÉDURE DE NETTOYAGE APRÈS LE TRANSPORT D'UN CHARGEMENT INTERDIT	77
ANNEXE 7 - RÉGIME DE NETTOYAGE APRÈS LE TRANSPORT D'UN PRODUIT	79
<i>0 : absence de nettoyage</i>	79
<i>A : balayage ou soufflage</i>	79
<i>B : nettoyage à l'eau</i>	79
<i>C : nettoyage à l'eau et avec un détergent approprié, suivi par un rinçage minimum</i>	79
<i>D : D'abord nettoyage à l'eau et au détergent, suivi d'une désinfection</i>	79
<i>Choix du détergent</i>	80
ANNEXE 8 - CHECK-LISTE	81
ANNEXE 9 - RÈGLEMENT DE CERTIFICATION.....	82
1. <i>Champ d'application</i>	82
2. <i>Validation / certification</i>	82
3. <i>Mesures de transition</i>	88
4. <i>Prescriptions pour les organismes de certification</i>	88
5. <i>Obligation des entrepreneurs</i>	89
<i>Contrat modèle entre un entrepreneur de travaux agricoles et un OCI</i>	91
ANNEXE 10 - LÉGISLATION	92
ANNEXE 11 - ADRESSES UTILES	97

1. Introduction

1.1 Objet et champ d'application

Le groupe d'utilisateurs de ce Guide Sectoriel de l'autocontrôle comprend tous les entrepreneurs agricoles (= « ensemble des entrepreneurs des travaux agricoles & horticoles et entrepreneurs effectuant des travaux de pulvérisation »). Les activités suivantes pouvant être exécutées par un entrepreneur agricole sont décrites pour toutes les cultures (à l'exclusion du houblon).

- La réception, le stockage et l'utilisation des matières premières¹ (pour sa propre activité):
 - Semences et plants
 - Produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et biocides
 - Engrais
- La culture et la récolte des produits végétaux primaires à destination de l'alimentation humaine et/ou animale; en ce compris le triage (p. ex. retirer les plus petites pommes de terre, le triage des semences, ...) et le nettoyage mécanique (p. ex. enlever la terre des pommes de terre ou des betteraves) sur le champ.
- Le stockage de produits agricoles directement lié à l'activité de récolte
- Le transport accessoire considéré comme un transport de produits agricoles ou horticoles effectué par le même entrepreneur que dans le cadre des activités agricoles, et réalisé pour le compte d'un donneur d'ordre (un producteur primaire (végétal) ou une entreprise) par un entrepreneur de travaux agricoles. Ce transport précède ou suit ces activités agricoles, et constitue un élément essentiel ou est directement lié à ces activités.
- La coupe de 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.

Le stockage non lié à l'activité de récolte et la transformation ne sont pas visés par ce guide. Pour ces activités, nous renvoyons au guide autocontrôle G-014 pour l'Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes. La manipulation² des matières végétales réalisée par l'entrepreneur dans l'exploitation agricole fait partie de ce guide.

¹Le commerce et la vente de ces matières premières à des tiers n'entrent pas dans le champ d'application de ce guide. En ce qui concerne les produits phytopharmaceutiques, il est renvoyé au guide autocontrôle G-010 pour le secteur de la production et de la distribution des produits phytopharmaceutiques à usage professionnel.

² Voir la définition de 'manipulation', Annexe 1.

La distinction est reprise schématiquement dans le tableau ci-dessous.

Activité effectuée par l'entrepreneur de travaux agricoles et horticoles	A l'exploitation de l'entrepreneur	Dans l'exploitation agricole
Stockage et transformation	G-014	G-014
Manipulation	G-014	G-033

G-014 : Guide d'Autocontrôle : industrie du transformation et négoce de pommes de terre, fruits et légumes

G-033 : Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale

La gestion des « espace verts » et des « voies et chaussées » ne tombe pas sous le champ d'application du G-033.

Le certificat de l'entrepreneur agricole recouvre les activités générales en tant qu'entrepreneur agricole ; en outre, une ou deux activités spécifiques peuvent être d'application (cf. tableau 1). Ces activités spécifiques sont mentionnées sur le certificat. Pour les activités « Machines de récolte – moisson » et « Autres machines », il faut indiquer à titre indicatif combien de machines sont concernées (< 5, 5-20, >20).

Tableau 1. Aperçu des services ainsi que leurs codes correspondants

Activités	Code
Utilisation de produits phytopharmaceutiques (y compris le traitement des semences)	Up
Fertilisation	F
Moisson - Récolte (y compris l'ensilage)	MR
Autres activités (préparation du sol, semis, irrigation, nettoyage des serres, évacuation de l'ancienne végétation, conservation des produits récoltés et/ou conditionnés, ...)	AA
Stockage de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et de biocides	Spb
Stockage engrais	Se
Stockage matériel de reproduction	Smr
Stockage de produits végétaux primaires récoltés	Sv
Manipulation de produits primaires végétaux et de semences (dans l'exploitation de l'agriculteur) (triage,...)	M
Coupe de plantes de pommes de terre	Cp
Transport accessoire	TA

1.2 Groupes et méthode de travail

Le présent Guide Sectoriel de l'Autocontrôle destiné aux entrepreneurs agricoles est basé sur le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire – Production végétales (modules A et B) (G-040). Le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la Production Primaire Végétale reprend les exigences du Guide Sectoriel G-040 si ces exigences ont trait à des activités pouvant être exécutées par des entrepreneurs agricoles.

Ce document a été établi, modifié et approuvé au sein de la plate-forme de concertation **PTMV asbl** et **Agro-Service asbl**. La PTMV asbl est la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux. Agro-Service est l'association sans but lucratif, créée sous la dénomination "Centrale Nationale Agro-Service asbl", en abrégé « Agro-Service ». Agro-Service représente les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles, les sous-traitants en pulvérisation, négociants en engrais et alimentation animale. Agro-service compte 750 membres en Belgique et représente 75 % des entrepreneurs agricoles et horticoles. Ce

pourcentage d'entrepreneurs est responsable de 90 % de la superficie travaillée par des entrepreneurs agricoles (semis, pulvérisation, récolte, ...).

L'élaboration du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs agricoles de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale appelle à une concertation maximale entre les différents secteurs concernés. Il s'agit d'une approche « bottom-up », basée sur les connaissances et les expériences du terrain. Les rapports de concertation sont conservés au siège social de la PTMV asbl (av. du Boulevard, 21, b35, 1210 Bruxelles).

La version projet a été présentée pour avis au SPF santé publique, à Certibel, à Belac et à l'Agrofront (= Boerenbond, Algemeen Boerensyndicaat et Fédération Wallonne de l'Agriculture).

1.3 Moyens et compétences

Ce sont les mêmes systèmes de garantie de la qualité et de consulting externe qui sont à la base du développement tant du Guide Sectoriel pour la Production Primaire que du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles.

La coordination et l'adaptation de la version 2 ont été prises en charge par une collaboratrice de Vegaplan (ir. Gisèle Fichet).

1.4 Diffusion

L'a.s.b.l. Vegaplan.be se charge de la diffusion du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs agricoles de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale. Ce document est disponible sur le site web de Vegaplan.be : www.vegaplan.be.

De plus, le présent Guide Sectoriel de l'Autocontrôle est diffusé aux utilisateurs, via:

Agro-Service asbl

Rue de l'Hôpital, 31 bte 2

B-1000 Bruxelles

Tel: +32 (0)2 274 22 00 33

Fax: +32 (0)2 400 71 26

2. Termes, définitions et abréviations

ABS : Algemeen Boerensyndicaat

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

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AGF : Pommes de terre – Fruits – Légumes (Aardappelen – Groenten – Fruit)

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

Agro-Service : Centrale Nationale Agro-Service asbl

Apfaca : Association professionnelle des fabricants belges d'alimentation composée animale

AM : Arrêté Ministériel

AR : Arrêté Royal

ARMB : Association Royale des Meuniers Belges

BB : BoerenBond

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

CBB : Confédération des Betteraviers Belges

Cefi : Association des fabricants belges de chicorée

COP : Céréales, Oléagineux et Protéagineux

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

Entrepreneur agricole : Toute personne morale issue du secteur des « entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale » qui exécute un travail pour des tiers.

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

FWA : Fédération Wallonne de l'Agriculture

GdA : Groupe d'activités

LAVA : LAVA (Logistieke en Administratieve VeilingAssociatie) scrl est une association coopérative de 6 criées de fruits et légumes situées en Belgique. Le but de LAVA est d'améliorer et de développer la coopération entre les différentes associations de producteurs.

Limite de notification : Valeur à partir de laquelle un exploitant doit faire une notification obligatoire auprès de l'AFSCA pour un paramètre donné, selon les modalités fixées dans l'AM du 22 /01/2004 relatif à la notification obligatoire.

LMR : Limite Maximale de Résidu : la teneur maximale en résidus est le niveau de concentration le plus élevé légalement autorisé pour un résidu de pesticides dans ou sur un produit alimentaire ou un aliment

pour animaux 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)

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

NUBELT : Union nationale des exportateurs de fruits et légumes en Belgique.

OCI : **O**rganisme de **C**ertification **I**ndépendant. La personne morale indépendante accréditée par BELAC ou un organisme d'accréditation étranger (MLA)

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés

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

Il existe 5 types de phytolice :

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

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

Production Primaire Végétale : La production de plantes et de fruits et de produits végétaux destinée au négoce et à la transformation en produits alimentaires, au marché du frais et à l'alimentation animale.

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

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

SIGEC : Système intégré de gestion et de contrôle. Le système SIGEC comprend 5 parties : des bases de données automatiques, un système d'identification pour les parcelles agricoles, un système pour l'identification et l'enregistrement des animaux, des demandes de subvention et un système intégré pour les contrôles administratifs et les inspections sur le terrain.

Subel : Société Générale des Fabricants de sucre belge

Transport accessoire : le transport exécuté par le même entrepreneur que dans le cadre des activités agricoles. Ce transport précède ou suit ces activités agricoles et en constitue un élément essentiel ou s'y trouve directement lié.

ULC : Unité Locale de Contrôle de l'AFSCA.

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

Sont notamment repris sous cette définition :

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

VBT : Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (association des criées belges)

Vegaplan asbl : Association sans but lucratif fondée sous la dénomination « asbl Vegaplan.be » (en abrégée en « Vegaplan.be »), ayant pour objet social la gestion du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale.

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

3. Mode d'emploi à l'attention des entrepreneurs agricoles

3.1 Pourquoi un Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour les entrepreneurs agricoles ?

Parce que le maillon des entrepreneurs agricoles exerce une grande influence en tant que fournisseur de services sur les activités de l'agriculteur dans la production végétale, il est évident qu'un système analogue de garantie de la qualité, d'enregistrement et de sécurité alimentaire est attendu de la part des entrepreneurs. De plus, la production primaire et l'entrepreneur agricole doivent se compléter parfaitement. L'entrepreneur agricole est dès lors responsable des activités qu'il a effectuées.

Afin de satisfaire à l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité (AR 14/11/2003), un exploitant peut utiliser un guide rédigé par le secteur et approuvé par l'AFSCA. Pour garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité au travers de l'entièreté de la chaîne alimentaire, chaque maillon doit respecter les différentes prescriptions légales. C'est à cet effet que le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale a été élaboré à l'attention du maillon des entrepreneurs.

L'autocontrôle ou le contrôle interne forme la base du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle. Cela signifie que l'entrepreneur agricole, grâce à ce document, vérifie lui-même si son exploitation répond aux prescriptions légales. Cet autocontrôle est néanmoins soumis à un « contrôle externe de l'autocontrôle ». Ce contrôle d'entreprise externe peut être effectué par un organisme de certification agréé par l'AFSCA.

Le système d'autocontrôle décrit dans ce document est basé sur les éléments suivants :

- Les prescriptions d'hygiène générales (chap. 4)
- L'enregistrement (chap. 5)
- La notification obligatoire (chap. 6)
- Les annexes

📌 Le présent document contient toutes les prescriptions relatives à la législation relevant de la compétence de l'AFSCA et d'application pour la production primaire végétale au 01.03.2020. Les entrepreneurs agricoles doivent cependant satisfaire à tout moment à la législation en vigueur. Le présent document sera adapté annuellement en fonction des modifications apportées à la législation et de la nouvelle législation.

3.2 Prescriptions d'hygiène

Les mesures générales d'hygiène figurent au centre du présent Guide Sectoriel de l'Autocontrôle. Ces exigences forment un manuel d'instructions pour l'entrepreneur agricole et contiennent les mesures d'hygiène à respecter sous forme de prescriptions concrètes.

Les exigences ont été réparties par chapitre, selon la nature du service fourni par l'entrepreneur agricole : exigences en matière d'infrastructure, de personnel, etc.

Chaque chapitre contient une partie générale spécifique à tous les entrepreneurs agricoles. Ces exigences « horizontales » sont hachurées en gris. En fonction des activités exécutées par l'entrepreneur agricole, certaines exigences « verticales » peuvent également être applicables.

3.3 Enregistrement

L'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire impose aux producteurs de la production primaire végétale de conserver des registres au minimum pendant 5 ans.

L'entreprise de travaux agricoles doit tenir des registres relatifs aux activités suivantes : achat, livraison, réception, stockage et utilisation de matières premières, et transport de produits primaires végétaux récoltés. Un registre doit également contenir le relevé des différentes activités (épandage, arrosage, moissons, ...) effectuées pour chaque agriculteur.

3.4 Notification obligatoire

Tout exploitant de la chaîne alimentaire doit satisfaire à la notification obligatoire lorsqu'un produit peut s'avérer dangereux pour la santé humaine, animale ou végétale (AM MB 22/01/2004). Dans le cas de la production primaire végétale, la notification obligatoire se traduit concrètement par l'obligation, pour l'entrepreneur agricole, de prévenir l'Agence Fédérale de la Sécurité Alimentaire lorsqu'il suppose ou possède la preuve qu'un produit représente un danger potentiel pour la santé humaine ou animale. Les maladies de quarantaine ou les maladies de plantes représentant un danger pour l'homme, l'animal ou les végétaux doivent également être notifiées. Un formulaire de notification a été établi à cet effet, entre autre pour le secteur de la production primaire végétale. Les modalités pratiques de notification sont reprises dans le chapitre 6.

3.5 Système d'évaluation

Le non-respect ou le manquement vis-à-vis des exigences donne lieu à :

- des non-conformités majeures (de type A), ou
- des non-conformités mineures (de type B), ou
- des remarques.

En ce qui concerne l'appréciation, se référer au document disponible « Lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits » sur le site web de l'AFSCA sous le chapitre « Autocontrôle – Outils génériques »

3.6 Contrôle

La validation d'un système d'autocontrôle valable au sein de l'entreprise de l'entrepreneur agricole peut se faire :

1. Par un organisme de certification accrédité qui est en outre agréé par l'AFSCA pour le guide sectoriel de l'autocontrôle pour les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles dans la Production Primaire Végétale
2. Par l'AFSCA elle-même.

Cet audit a lieu conformément au règlement de certification (annexe 9).

4. Prescriptions d'hygiène

4.1 Entreprise et bâtiments

Code	GdA	MNC ³	Description de l'exigence
<i>1.1 Stockage de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et de biocides</i>			
1.1.1	Spb	A	Les produits phytopharmaceutiques 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 : a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination) et pas de médicaments, b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques, ...) (éviter tout risque de contamination suite à un accident survenant dans le local), c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les produits phytopharmaceutiques (en cas d'écoulements liquide par exemple). 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. L'armoire/le local répond aux exigences suivantes :

³ MNC : niveau maximal de non-conformité qui peut être donné

Code	GdA	MNC ³	Description de l'exigence
1.1.2	Spb	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	Spb	A	Sur chaque porte d'accès au local/à l'armoire doivent être apposés de façon visible : • La mention « accès interdit aux personnes non-autorisées » et un symbole équivalent, • Un symbole de danger approprié (recommandation) • L'identité, le numéro de la phytolice et les coordonnées du gestionnaire du local/de l'armoire.
1.1.4	Spb	B	Eclairage de qualité : dans un local, il doit y avoir un éclairage électrique; dans une armoire phyto, un éclairage doit être prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité doit permettre en permanence la lecture correcte des étiquettes.
1.1.5	Spb	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	Spb	A	Sec.
1.1.7	Spb	A	Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.
1.1.8	Spb	A	Protection contre le gel (dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel à usage agricole et biocides liquides).

Code	GdA	MNC ³	Description de l'exigence
1.1.9	Spb	A	Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.
1.1.10	Spb	A	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 ». Sont considérés comme PPNU, les produits qui ne peuvent plus être utilisés pour différentes raisons : • L'autorisation a été retirée et le délai d'utilisation est expiré (voir www.fytoweb.fgov.be) • Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue) • L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation) ou la date de péremption est dépassée. Les PPNU dont l'utilisation était encore autorisée au 1^{er} janvier de l'année x-2 (x étant l'année d'inspection) sont stockés sous 'PPNU/périmé'. Les PPNU entre x-4 et x-2 sont stockés sous 'PPNU/périmé' et doivent en outre être enregistrés (nom, quantité restante estimée, date d'enregistrement). Ils font l'objet d'une non-conformité de niveau B. Le stockage des PPNU avant le 1^{er} janvier de l'année x-4 n'est pas toléré. Les 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. 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)). 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 www.agrirecover.eu).

Code	GdA	MNC ³	Description de l'exigence
1.1.11	Spb	A	Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.
1.1.12	Spb	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.
1.2 Locaux de manipulation et de stockage			
1.2.1	Smr Sv M	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	Smr Sv M	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.
1.2.3	Smr Sv M	A	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de stockage, de manipulation et de vente. Les produits utilisés doivent être, selon leur objectif, des produits phytopharmaceutiques ou des biocides autorisés. Leurs conditions d'utilisation doivent être respectées.
1.2.4	Smr Sv M	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 2).
1.2.5	Smr Sv M	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.
1.2.6	Smr Sv M	A	Il est interdit de fumer, de manger et de boire.

Code	GdA	MNC ³	Description de l'exigence
1.2.7	Smr Sv M	B	L'entrepreneur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente : • 'Interdiction de fumer' • 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) • 'Animaux domestiques interdits'
1.2.8	Smr Sv M	A	Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. L'huile, les combustibles et les engrais doivent être entreposés 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.
1.2.9	Smr Sv M	A	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente.
1.2.10	Smr Sv M	A	Les produits visiblement pourris ou les déchets doivent être régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.
1.2.11	Sv	+*	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.
1.2.12	Sv	+*	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, triticales, orge, épeautre, maïs ; 15 % : pour les pois et féveroles ; 9 % pour les graines de colza et pour le lin). 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.
1.2.13	Sv	A	En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisies, un contrôle visuel est effectué avant le stockage de ces fruits.

Code	GdA	MNC ³	Description de l'exigence
1.2.14	Smr Sv	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.
1.2.15	Sv	A	Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.

4.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte

Code	GA	MNC	Description de l'exigence
<i>2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)</i>			
2.1.1	UpF MR AA TA	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	UpF MR AA TA	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 2).
2.1.3	UpF MR AA TA	+	Pour les machines 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	UpF MR AA TA	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 2).
<i>2.2 Pulvérisateurs</i>			

Code	GA	MNC	Description de l'exigence
2.2.1	Up	A	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). 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). 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. Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par : • 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; • 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. 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. 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. 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.

Code	GA	MNC	Description de l'exigence
2.2.2	Up	A	Les pulvérisateurs achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.
2.2.3	Up	B	L'entrepreneur 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.
2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxe			
2.3.1	Smr Sv MR M	A	Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxe 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	Smr Sv MR M	+	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant et après le contact avec des produits comportant des risques pour la propagation des maladies végétales (p.ex. plants en égermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle).
2.4 Transport			
2.4.1	TA	A	L'entrepreneur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous ses équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. utilisés lors du transport de produits primaires 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.
2.4.2	TA	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 2)
2.4.3	TA	+	Il est conseillé de nettoyer et désinfecter, avant le transport de produits végétaux vulnérables (par exemple : plants destinés à la

Code	GA	MNC	Description de l'exigence
			plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (p. ex. : 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 molle). De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits.
2.4.4	TA	A	L'entrepreneur prend les précautions nécessaires pour protéger les produits destinés au marché du frais ou à l'industrie de la transformation de toute pollution/contamination/dégradation possible ou contamination intentionnelle pendant le transport (par exemple : protection de la charge contre les éclaboussures).
2.4.5	TA	A	Dans le cadre d'un transport de matières premières pour aliments des animaux, récoltées pour le compte de l'agriculteur, l'entrepreneur détermine, en fonction du produit à transporté précédemment (cf. annexe 7), le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué p : • absence de nettoyage (0) • balayage ou soufflage (A) • nettoyage à l'eau (B) • nettoyage à l'eau et avec un détergent approprié, suivi par un rinçage minimum (C) • - d'abord nettoyage à l'eau et au détergent, suivi d'une désinfection (D)
2.4.6	TA	A	L'entrepreneur veille à ce que l'eau utilisée dans le cadre des opérations de nettoyage soit d'une qualité appropriée à cet usage. Il appartient à l'entrepreneur de démontrer la manière dont il gère les risques éventuels liés à la qualité de l'eau (eau de distribution, forage de puits, eau de pluie)
2.4.7	TA	A	Les chauffeurs doivent connaître les instructions d'hygiène nécessaires. Ces instructions d'hygiène nécessaires peuvent être éventuellement mises, sous forme écrite, à disposition des chauffeurs (éventuellement sous forme de pictogrammes).
2.4.8	TA	A	Le chauffeur contrôle, avant tout chargement, que l'espace de chargement est propre (exempt de restes, d'odeurs anormales, etc.).
2.4.9	TA	A	Le chauffeur prend toutes les mesures nécessaires à la protection du chargement (intempéries, nuisibles, contaminations, etc.)

Code	GA	MNC	Description de l'exigence
2.4.10	TA	A	Le chauffeur prend toutes les mesures permettant d'éviter les pertes de chargement.
2.4.11	TA	A	Le chauffeur prend toutes les mesures permettant d'éviter le mélange éventuel de produits chargés ensemble.
2.4.12	TA	A	En cas d'anomalies du (des) produit(s) chargé(s), le chauffeur avertit l'entrepreneur agricole. Si l'examen qui en est fait confirme ces anomalies, l'entrepreneur agricole informe son donneur d'ordre (propriétaire du produit) et exécute ses instructions.
2.4.13	TA	A	Après déchargement, le chauffeur réalise au minimum le nettoyage de l'espace de chargement, conformément aux indications reprises ci-dessus.
<i>2.5 Installation pour la coupe des plants de pommes de terre</i>			
2.5.1	Cp	A	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 5 sont respectées. La coupe de plants destinés à la production de 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. 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.

4.3 Directeur d'entreprise, personnel et tiers

Code	GA	MNC	Description de l'exigence
<i>1 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides</i>			
3.1.1	Up Spb	A	Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel sont utilisés uniquement par des utilisateurs professionnels disposant d'une phytolice P1, P2 ou P3. L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'une P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés. 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 chapitre 5.2). Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1..
3.1.2	Up Spb	A	Après tout traitement phyto : • Se laver les mains avec du savon liquide • Se changer (Exception : utilisation de cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).
3.1.3	Up Spb	A	En ce qui concerne les produits à usage professionnel dont l'acte d'autorisation indique que l'usage en est uniquement réservé aux titulaires d'une phytolice PS : • Confier l'utilisation et le traitement de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice PS • Confier la conservation de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice PS ou P3 • 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.
<i>3.2 Hygiène</i>			
3.2.1	MR M	A	L'entrepreneur agricole veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés.
3.2.2	MR M	B	L'entrepreneur agricole 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	MR M	A	Fruits / Légumes : Au cours de la manipulation du produit (récolte, tri, emballage, ...), l'entrepreneur et son personnel doivent disposer à proximité des espaces de manipulation des moyens nécessaire pour se laver les mains (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: • après chaque visite aux toilettes ; • Toujours avant le début des activités et après contact avec des produits qui peuvent entraîner une contamination. Un pictogramme « lavage des mains obligatoire » doit être présent à proximité de la toilette.
<i>3.3 Enregistrements – Autorisation - Enregistrement</i>			
3.3.1	CP	A	La coupe de plants de pomme de terre peut être réalisée par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés. Si la coupe est effectuée dans un autre Etat membre, la déclaration officielle des autorités phytosanitaires du pays concerné, garantissant que toutes les bonnes pratiques d'hygiène phytosanitaire ont été respectées, est disponible.

4.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code		MNC	Description de l'exigence
4.1 Matériel de reproduction			
4.1.1	AA	A	L'entrepreneur 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). 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. 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.
4.1.2	AA	B	L'entrepreneur contrôle que le matériel de reproduction livré soit visuellement exempt de maladies..
4.2 Engrais			
4.2.1	Se F	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.

Code		MNC	Description de l'exigence
4.2.2	Se F	A	Tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une étiquette ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'entrepreneur. 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'.
4.2.3	Se F	+	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'entrepreneur doit disposer de : • <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 • <u>Région flamande</u> : (une copie) du document d'accompagnement et le document de vente de fumier ou le document d'expédition. L'entrepreneur 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 : https://www.vlaco.be/onafhankelijke-certificering/overzicht-van-gecertificeerde-bedrijven. 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. Les résultats d'analyses (si d'application) sont conservés durant 5 ans.

Code		MNC	Description de l'exigence
4.2.4	Se F	A	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. • Les boues d'épuration officiellement autorisées sont néanmoins interdites sur des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte ; • Des légumes, pommes de terre et fruits, à l'exception des arbres fruitiers, à moins que l'utilisation n'intervienne après la récolte et avant la floraison suivante et non durant la période de croissance. • Des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte. Un digestat ne contenant pas de boues d'épuration peut être utilisé pendant la saison de croissance. Pour les boues d'épuration en provenance de stations d'épuration urbaines, une autorisation fédérale est requise. Ce type de 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. Pour les digestats contenant des boues d'épuration, certaines des restrictions d'utilisation susmentionnées peuvent être supprimées dans certains cas. Ces restrictions d'utilisation peuvent être consultées sur le document d'accompagnement ou dans la dérogation. La dérogation peut être consultée sur phytoweb via le lien suivant : https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation

Code		MNC	Description de l'exigence
4.2.5	Se F	A	Des limites d'utilisation s'appliquent aux engrais/amendements pour sol qui contiennent des sous-produits animaux. - En cas de présence de protéines animales transformées (catégorie 3) ou de farine de viande osseuse (catégorie 2), l'utilisation est interdite sur les prairies auxquelles le bétail a accès ou qui sont destinées au fourrage vert. - En cas d'absence de protéines animales transformées ou de farine de viande osseuse, l'accès aux pâturages est interdit aux animaux d'élevage pendant minimum 21 jours après la date d'épandage de ces produits sur les terres. - L'herbe, ou toutes autres plantes fourragères, peuvent être coupées pour l'alimentation animale si plus de 21 jours se sont écoulés après le dernier épandage.
4.3 Produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et biocides			
4.3.1	Up	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 produits phytopharmaceutiques autorisés peut être consultée sur le site www.fytoweb.fgov.be », et celle des biocides sur le site www.health.belgium.be.
4.3.2	Up	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 cultures avoisinantes. L'entrepreneur doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques soit nettoyé soigneusement et immédiatement. Lors de l'application de produits liquides, les emballages soigneusement vidés de leur contenu sont rincés abondamment à l'eau.
4.3.3	Up	B	Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.

Code		MNC	Description de l'exigence
4.3.4	Up	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. http://www.fytoweb.fgov.be/ - Info pour l'utilisateur – Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique).
4.4 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes			
<i>Eau utilisée pour les opérations pré-récolte et post-récolte en fruits et légumes destinés au marché du frais.</i> Les exigences suivantes s'appliquent si l'entrepreneur fournit des services impliquant la transformation de fruits et/ou de légumes pour le marché du frais et utilise de l'eau provenant de sources placées sous son contrôle. Dans ce cas, l'entrepreneur est également toujours responsable de la demande et de la conservation des analyses. Les analyses doivent être mises à la disposition de l'agriculteur contractant s'il en fait la demande.			
4.4.1	M (marché du frais) AA Up F	B	Les dispositifs de captage, de distribution et de stockage de l'eau sont visiblement suffisamment entretenus et sont propres.
4.4.2	M (marché du frais) AA Up F	A	L'entrepreneur complète tableau 9 repris en annexe 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).

Code		MNC	Description de l'exigence
4.4.3	M (marché du frais) AA Up F	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 3.
4.4.4	M (marché du frais) AA Up F	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 3) est dépassée, des mesures adéquates (remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.) sont prises pour éviter la contamination du produit.
<i>Eau utilisée pour les opérations pré-récolte et post-récolte – tous les produits</i>			
4.4.5	AA Up F	A	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. 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 3). 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). Les sources d'eau suivantes sont interdites : les eaux d'égouts ou l'eau provenant de sources recevant des eaux d'égout non épurées. Vous trouverez les descriptions de ces diverses sources dans l'annexe 3.

Code		MNC	Description de l'exigence
4.4.6	M	A	Eau utilisée en traitement post-culture récolte (lavage, rinçage, transport, tri) (voir annexe 6.3): • Les eaux de bassins d'orages ne peuvent jamais être utilisées ; • Lavage préalable dans le but de retirer la terre et les impuretés : utiliser au moins de l'eau propre comme eau initiale. • 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. • Eau de transport et de tri : utiliser de l'eau d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale. 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 » : 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 3)».

4.5 Organismes nuisibles

Code	GdA	MNC	Description de l'exigence
<i>5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles ou de quarantaine pour les plantes et les produits végétaux</i>			
5.1.1	Tous	A	Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'entrepreneur agricole est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA (comme pour les nématodes, la pourriture brune, la pourriture annulaire,...), comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés et d'avertir les agriculteurs concernés. 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: http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/
<i>5.2 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire</i>			
5.2.1	AA	A	Avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre située dans une zone de protection (<i>Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Bocholt, Brecht, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Achel, 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>), rincer entièrement et à fond l'installation utilisée à cette fin avec de l'eau autre que de l'eau de surface.
5.2.2	AA	A	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 5.2.1), toujours prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre. 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.
5.2.3	AA	A	L'utilisation de l'eau de surface pour l'irrigation des pommes de terre, des aubergines et des tomates est interdite dans les zones de protection, non seulement pour l'irrigation mais aussi pour la

			préparation de bouillies destinées aux pulvérisations de produits phyto.
--	--	--	--

4.6 Aperçu des documents à conserver

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

Code	GdA	MNC	Document
1.1.12	Spb	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.
2.2.1	Up	A	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (rapport de contrôle et autocollant apposé sur l'appareil)
2.5.1	Cp	A	Registre de nettoyage & désinfection de l'équipement utilisé pour la coupe de plants de pommes de terre.
3.1.1	Up Spb	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.
4.1.1	AA	A	Les passeports phytosanitaires ou le registre contenant les détails des passeports phytosanitaires des unités commerciales reçus et délivrés, 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.
4.2.2	Se F	A	Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.
4.2.3	Se F	A	Lors de l'utilisation d'amendements du sol provenant de déchets (ex boues) : • <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

Code	GdA	MNC	Document
			traçage pour les autres matières considérées comme déchets et valorisées sur base de l'AGW du 14.06.2001 • 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.
4.4.2	AA M (marché du frais)		Le tableau 9 complété repris en annexe 3 qui mentionne les origines de l'eau utilisée par activité (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes)
4.4.3	AA M (marché du frais)		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 4.4.5 4.4.6	AA M (marché du frais)		Analyse de l'eau potable, eau de qualité microbiologique potable ou de l'eau propre.

5. Enregistrement

En vue d'une traçabilité efficace et du fait de l'enregistrement obligatoire, les agriculteurs et entrepreneurs agricoles sont tenus, conformément à l'AR du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité, de conserver différents registres. Les chapitres suivants décrivent clairement les données à enregistrer et à conserver au siège de l'entrepreneur agricole. Ces registres doivent être conservés au moins 5 ans. Les données devant être gardées à disposition de l'agriculteur sont aussi énumérées.

5.1 Identification de l'entrepreneur agricole

Conformément à l'AR du 16.01.2006, les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA. L'enregistrement peut être démontré sur la base d'un extrait de la base de données Foodweb ou d'une facture de l'activité supplémentaire d'un contractant soumise à la contribution (par exemple, commerce de produits phytopharmaceutiques et / ou d'engrais, production primaire, etc.). Les activités doivent être correctement et complètement notifiées. L'entrepreneur doit également transmettre les données administratives correctes à l'organisme de certification.

La fiche ci-dessous propose un format d'enregistrement des données dans le cadre de l'identification de l'entrepreneur agricole.

Identification entrepreneur agricole			
	Date :	... / ... /	Référence :
	Version :		
Numéro d'entreprise :			
Numéro d'unité d'exploitation ⁴ :			
Entrepreneur agricole			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		e-mail :	
Entreprise (à remplir si les données de l'entrepreneur agricole sont différentes)			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		e-mail :	

⁴ Applicable uniquement s'il y a plusieurs unités d'exploitation

5.2 Dossiers IN et OUT

Selon l'art. 6 de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et 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). 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 variété « bintje », identification = le numéro sur l'étiquette de certification) ;
- 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.

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 à usage professionnel et biocides ;
- Engrais.

Les données sont conservées par l'entrepreneur.

Dans le cas où l'entrepreneur de travaux agricoles est responsable de l'achat de matériel de reproduction végétale, de produits phytopharmaceutiques, biocides et engrais, il doit conserver les données relatives aux produits entrants et sortants. Il doit également, dans ce cas, transmettre à l'agriculteur les données nécessaires relatives aux produits utilisés.

Il ne faut pas garder ces données dans un registre distinct. Dans beaucoup de cas, l'entrepreneur peut se référer aux documents existants, telles les factures, les étiquettes, les bons de livraison, les bordereaux d'achat, etc. Les informations 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**. Si tous les renseignements ne figurent pas sur les documents (nature, quantité, date, identification), l'entrepreneur agricole est tenu de compléter les données manquantes sur les documents concernés.

Les registres ne doivent être présents au siège de l'entreprise que pour le matériel de reproduction, les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel, biocides et engrais achetés, entreposés et livrés aux agriculteurs par l'entrepreneur agricole lui-même.

5.3 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

La tenue de registres relatifs à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques pour tous les produits végétaux est imposée par les règlements (CE) 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires, 183/2005 sur l'hygiène des aliments pour animaux et 1107/2009 relatif à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques avec des prescriptions complémentaires dans l'arrêté royal du 19 mars 2013 (art. 24). La tenue d'un registre biocide est imposée par les règlements 852/2004, 183/2005 et par l'arrêté royal du 13 juillet 2014. Les données suivantes doivent être enregistrées :

- n° de serre, n° de parcelle
- Définition de la culture
- Date d'application du produit
- Nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé
- Dose utilisée par ha par tonne

Il est conseillé en outre, de mentionner le numéro d'autorisation du produit phytopharmaceutique dans le registre, afin d'identifier clairement le produit appliqué.

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 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 des travaux.

Ces données doivent toujours être disponibles chez l'entrepreneur, p.ex. dans le cadre d'un contrôle / audit chez l'agriculteur ou à la demande de l'industrie. Dans ce cas, l'entrepreneur doit remettre les renseignements demandés au plus tard dans les 24h suivant la demande. Les informations doivent pouvoir être mises à la disposition de l'AFSCA dans un délai très rapide : maximum 4 heures. L'entrepreneur de travaux agricoles et horticoles note ces données dans le registre des travaux agricoles et horticoles réalisés par agriculteur (voir 5.6.1).

Depuis le 25.11.2015, 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,

5.4 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies

Si des organismes nuisibles de quarantaine ou des maladies pouvant nuire à la santé humaine, animale ou végétale sont constatés pendant la culture, les données doivent être enregistrées par l'entrepreneur, conformément à la notification obligatoire (voir chapitre 6). Il suffit de conserver le formulaire de notification obligatoire.

5.5 Enregistrement des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de plantes ou d'autres échantillons doivent être conservés (p. ex. analyse des semences, analyse d'engrais, ...). Au besoin, l'entrepreneur de travaux agricoles et horticoles remettra ces analyses à l'agriculteur. C'est l'agriculteur qui est responsable des produits végétaux, ce qui a pour conséquence que seul celui-ci doit conserver les éventuels contrôles de résidus.

5.6 Exigences supplémentaires d'enregistrement

5.6.1 Enregistrement des travaux agricoles et horticoles effectués, par agriculteur

Pour chaque agriculteur, l'entrepreneur agricole doit tenir une fiche nominative des travaux agricoles et horticoles effectués. Ce registre doit être tenu par l'entrepreneur agricole lui-même. Il peut s'agir d'un classement ordonné de bons de travail ou d'autres documents, par agriculteur. Les données suivantes sont à enregistrer :

- **Nature des travaux** (p.ex. semer, planter, fertiliser, pulvérisations, irrigation, récolte, traitement post-récolte, mais également désinfection des sols, nettoyage de la serre, ...)
- **Date des travaux**
- **Parcelle**: identification telle que transmise par l'agriculteur (p.ex. nom de parcelle) + superficie
- **Identification du produit utilisé** en tant que matériel de reproduction : variété, espèce, numéro de lot, étiquette de certification (+ éventuellement copie du passeport phytosanitaire si nécessaire), nom du produit phytosanitaire, sorte d'engrais, ...
- **Quantité de produit utilisé** (dose/ha, dose/tonne, ...)
- **Données spécifiques et/ou remarques** : il est conseillé de noter avec quel matériel (grâce à un numéro) la culture ou la récolte a été effectuée
- **Nom de l'exécutant et signature**

TRAVAUX AGRICOLES & HORTICOLES EXECUTES par l'ENTREPRENEUR

Remplir 1 fiche par agriculteur

Nom de l'entrepreneur agricole:

Numéro d'agrération⁵:

Identification du producteur primaire: (Nom agriculteur)

Nature des travaux	Date des travaux	Parcelle (identification)	Superficie traitée	Identification du produit utilisé (nom complet)	Quantité du produit utilisé (dose/ha ou tonnes)	Données spécifiques et/ou remarques ⁶	Nom + signature de l'exécutant ⁷

⁵ Applicable uniquement à la pulvérisation par l'entrepreneur agricole

⁶ En cas de transport, enregistrer également l'unité d'exploitation et éventuellement le numéro de silo

⁷ Référence au bon de travail

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 3.1 dd 05.03.2021

Nature des travaux	Date des travaux	Parcelle (identification)	Superficie traitée	Identification du produit utilisé (nom complet)	Quantité du produit utilisé (dose/ha ou tonnes)	Données spécifiques et/ou remarques	Nom + signature de l'exécutant ⁸

⁸ Référence au bon de travail

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 3.1 dd 05.03.2021

5.6.2 Stockage et/ou manipulation

Si l'entrepreneur entrepose ou manipule les produits végétaux récoltés à l'adresse de son entreprise, il est tenu de tenir un registre y étant relatif. Le registre ci-dessous est un exemple pouvant servir à l'enregistrement des données utiles dans le cadre du stockage et de la manipulation.

Stockage et/ou manipulation					
Nom producteur :			Local de stockage/manipulation :		
Référence: identification producteur					
Identification produit stocké:					
Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination
Traitement produit stocké:					
Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit ⁹	Dose	Exécutant/entrepreneur agricole
Manipulation ou préparation pour le marché:					
Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination	

⁹ Identification via le dossier IN

5.6.3 Transport

Les transports effectués doivent être enregistrés (sauf lorsque le transport des produits agricoles a lieu vers le premier lieu de déchargement après la récolte). La fiche ci-dessous est un exemple d'enregistrement des données à conserver.

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

* En cas de transport pour le compte de l'entrepreneur

5.7 Aperçu de l'enregistrement

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

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau
6.1 Généralités			
6.1.1	Tous	Les registres sont complétés.	A
6.1.2		Les registres sont conservés au moins 5 ans.	A
6.1.3		Identification de l'entrepreneur et de l'entreprise.	A
6.1.4		Identification des locaux de manipulation, et de stockage.	A
6.1.5	Smr	L'entrepreneur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	A
6.2 Dossiers IN & OUT			
6.2.1	Tous	Dossier IN : pour les produits entrants : - le matériel de multiplication végétale - les produits phytopharmaceutiques et les biocides - les engrais Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse du fournisseur (unité d'exploitation qui livre le produit). 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.	A
6.2.2		Dossier OUT : Pour les produits sortants : - Le matériel de multiplication végétale - Les produits phytopharmaceutiques et les biocides - Les engrais - Les produits végétaux Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse de l'acheteur (de l'unité d'exploitation où est livré le produit). Un classement méthodique de tous les formulaires et	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau
		documents est fortement recommandé. Là où des données sont manquantes, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.	
6.3 Enregistrement			
6.3.1 (D) (I)	Up	L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement. L'entrepreneur 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. Les traitements post-récolte sont également à enregistrer. - Données à enregistrer pour les produits phytopharmaceutiques : - Nom commercial du produit utilisé - Date d'application - Culture traitée. Localisation de la culture traitée (n° de serre, de parcelle ou de l'unité de stockage¹) - Dose utilisée par ha ou par tonne¹ - Numéro d'autorisation (recommandation). Pour les biocides, les données à enregistrer sont les suivantes : - 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.	A
6.3.2	Tous	Présence d'organismes de quarantaine ou nuisibles ou de maladies 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).	A
6.3.3	Tous	Résultats d'analyses Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.	A
6.3.4 (D)	AA	L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.	+*

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau
6.3.5 (D)	Tous	L'entrepreneur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs, les prestataires de services, et les clients. Les réclamations sont enregistrées.	B
6.3.6	Up/F	Toutes les données relatives aux fiches parcelle / culture sont transmises à l'agriculteur.	A
6.3.7	Tous	L'entrepreneur tient lui-même un registre nominatif des travaux agricoles et horticoles effectués par agriculteur. Les données suivantes sont à enregistrer : • Nature des travaux (semis, plantation, fertilisation, irrigation, récolte, traitement post-récolte, désinfections des sols, nettoyage de la serre, ...) • Date des travaux • Parcelle (identification telle que transmise par l'agriculteur) + superficie traitée • Identification du produit utilisé en tant que matériel de reproduction (variété, espèce, n° de lot, étiquette de certification (+ éventuellement copie du passeport phytosanitaire si nécessaire), nom du produit phytosanitaire, engrais, ...) • Spécifique aux fruits des bois : enregistrement du porte-greffe, greffon, matériel de reproduction) • Quantité de produit utilisé (dose/ha, dose/tonne, ...) • Si d'application, les désherbants non-chimiques • Origine de l'eau : ruisseau, eau de ville, eau de pluie, puit ouvert • Nom de l'exécutant	A
6.3.8	Sv M	Si d'application, remplir correctement la fiche de stockage et de manipulation.	A
6.3.9	TA	Si d'application, remplir correctement la fiche transport (par tiers).	A
6.4 Mesures de correction			
6.4.1	Tous	L'entrepreneur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	A

6. Notification obligatoire

6.1 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 produits phytopharmaceutiques, 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).

Si l'entrepreneur constate la présence d'organismes de quarantaine (p. ex. pourriture brune sur les pommes de terre) sur une parcelle sur laquelle il a exécuté des travaux, il doit le notifier à l'AFSCA en accord avec le responsable de la parcelle (l'agriculteur). L'entrepreneur doit conserver une copie des formulaires de notification ainsi qu'une copie transmise à (aux) l'agriculteur(s) concerné(s). L'entrepreneur en conserve la preuve (fax, copie, lettre, etc.).

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, via un lien avec les secteurs professionnels >> notification obligatoire et limites de notification). Le tableau 7 donne les adresses des points de contact des 9 unités locales de contrôle (ULC).

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 3.1 dd 05.03.2021

Tableau 7: 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 ¹	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 ²	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 ³	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 ⁴	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.

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

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

³ Territoire : Province du Limbourg et la partie Est de la province du Brabant Flamand (communes de Grimbergen, Zemst, Kampenhout, Vilvoorde, Steenokkerzeel, Machelen, Zaventem, Kraainem, Wezembeek-Oppeem, Overijse, Hoeilaart, Boortmeerbeek, Keerbergen, Tremelo, Begijnendijk, Aarschot, Scherpenheuvel-Zichem, Diest, Haacht, Rotselaar, Kortenberg, Herent, Leuven, Holsbeek, Tiel-Winge, Bekkevoort, Tervuren, Bertem, Lubbeek, Glabbeek, Kortenen, Geetbets, Huldenberg, Oud-Heverlee, Bierbeek, Boutersem, Tienen, Hoegaarden, Linter, Zoutleeuw et Landen).

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

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE
POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR DE LA PRODUCTION VÉGÉTALE PRIMAIRE

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

A REMPLIR PAR L'EXPLOITANT DU SECTEUR DE LA PRODUCTION VÉGÉTALE PRIMAIRE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

PRODUIT

03 :	PLANTES CONCERNÉES : ESPECE QUANTITE ET SA SUPERFICIE LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNÉES	
04 :	PLANTES DÉJÀ VENDUES : CLIENT (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) DATE DE VENTE QUANTITE LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNÉES	

05 :	PRODUITS PHYTOS CONCERNES/ENGRAIS (SI D'APPLICATION) : FOURNISSEUR (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) NOM DU PRODUIT N° D'AGREATION DATE DE LIVRAISON DATE D'UTILISATION DOSAGE	
------	---	--

DANGER

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

MESURES PRISES :

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

AUTRES INFORMATIONS

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

Signature du notifiant :

6.2 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 VÉGÉTAUX

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.

7. Annexes

Annexe 1 - Description de la manipulation

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

La « transformation » de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du Guide sectoriel/Standard Vegaplan et doit avoir lieu selon un système HACCP, inclus dans d'autres guides..

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

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

Dans le cas des deux premières catégories :

- le produit mis sur le marché doit encore subir une manipulation avant d'être consommé. Cela signifie en tous cas encore un lavage ou un rinçage du produit.
- en plus de l'élimination des racines et des feuilles, enlever le cœur de choux fleurs et de choux pommés, couper la base des racines du chou rave, couper pour la seconde fois des légumes en deux, sont des opérations qui tombent sous l'application du Guide sectoriel G-040 pour la Production Végétale Primaire et l'application du Guide sectoriel G-033 pour les Entrepreneurs de Travaux Agricoles et Horticoles.

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

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

Annexe 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, ou en cas de fuite d'huile, de mazout et/ou d'huile lubrifiante, ou en cas de bris de verre d'une lampe à mercure, il faut:

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

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

Définitions des différents types d'eau :

Selon leur origine :

- Eaux souterraines : 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 853/2004). Pour l'analyse de l'eau propre utilisée en pré-récolte ou post-récolte, la valeur indicative à ne pas dépasser est de 1000 UFC *E. coli*/100 ml eau. Le nombre

d'analyses à effectuer par année ou par saison, doit être déterminé selon l'origine, l'utilisation pré ou post-récolte de l'eau et sur la base de l'analyse de risque (voir ci-dessous).

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

Point de contrôle 4.4.2: L'entrepreneur complète tableau 9 repris en annexe 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).

Veuillez indiquer dans le tableau 9 l'origine de l'eau utilisée pour les différentes activités.

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 3.1 dd 05.03.2021

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 ...
Identification de l'origine (nom et localisation du captage, de la rivière, ...)						
<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 décrits 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

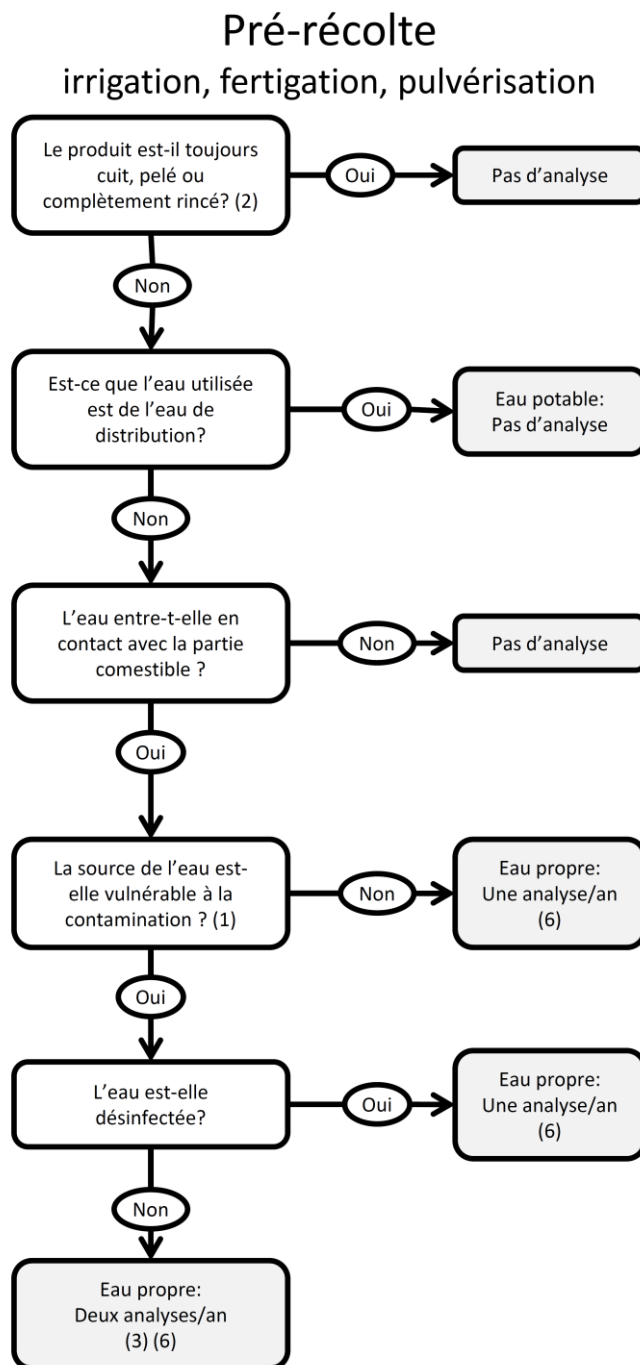
Cet aperçu doit être complété par culture, par origine de l'eau et par activité (si l'eau utilisé est différent selon l'activité).

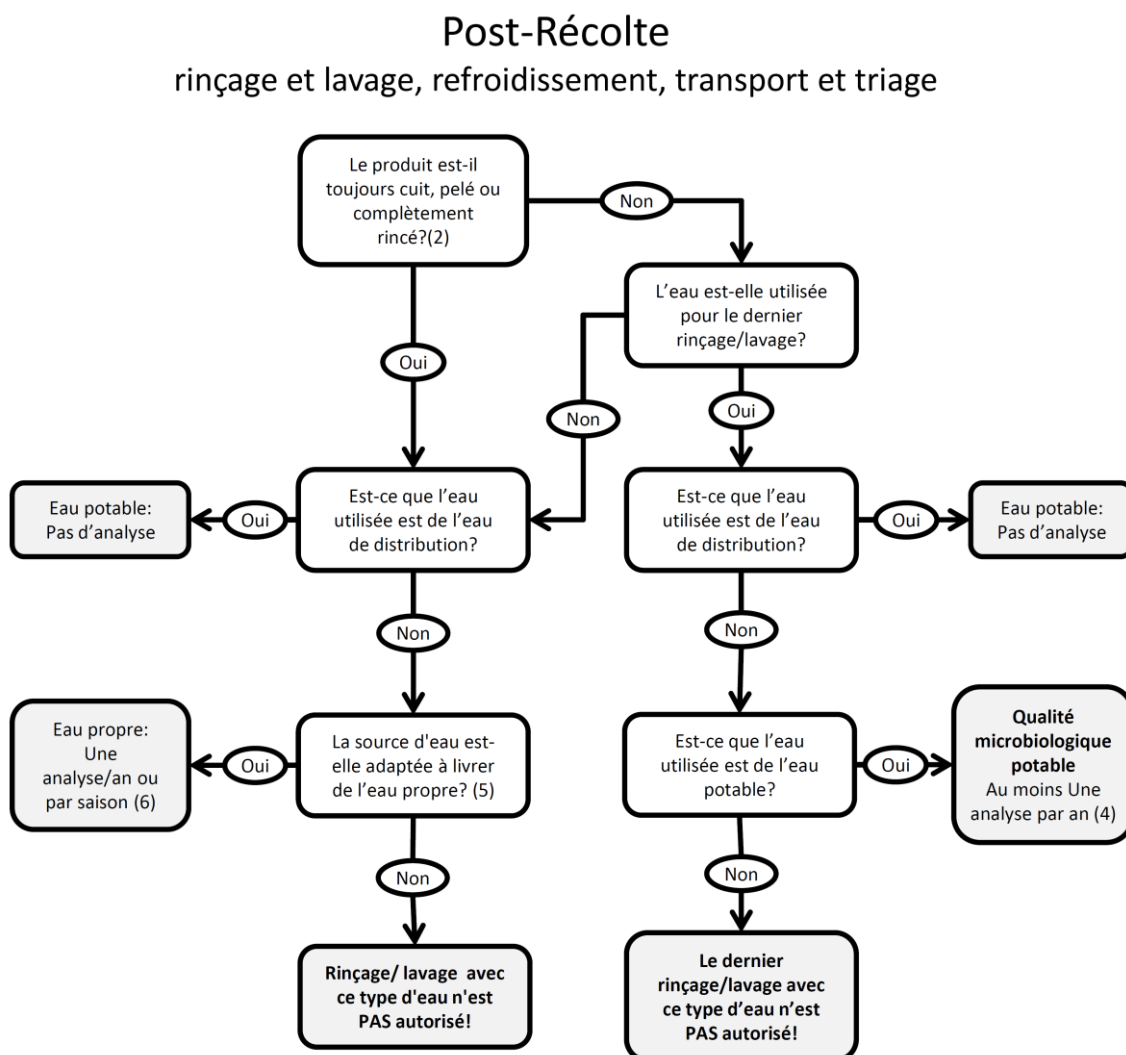
Culture :

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





(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
Céleri-rave	Choux-fleurs
Chou blanc	Concombre
Chou chinois	Cornichons
Chou frisé	Courgette
Chou rouge	Cresson de fontaine
Chou-rave	Cressonnette
Chou de Bruxelles	Endives/Chicorée frisée
Choux	Épinards
Citrouilles	Fenouil
Échalote	Fraises
Haricots	Framboises
Navets	Herbes fraîches
Oignon	Jeune oignon
Panais	Jeunes pousses
Patisson	Kiwai
Poireau	Mâche
Pois	Persil (à feuille plat et frisé)
Pommes de terre	Pleurotes
Radis	Poires
Radis noir	Poivrons
Salsifis	Pommes
Topinambour	Pruneaux
	Radicchio
	Raisins
	Rhubarbe
	Tomates
	Variétés de laitues

(3) Pour l'utilisation d'eau vulnérable à la contamination dans le cadre d'activités pré-récolte, en cas de résultats conformes durant 2 années consécutives (4 analyses au total), la fréquence est

ramenée à 1 analyse/année civile ou saison ; dès qu'un résultat non conforme est obtenu ou en cas de changement de risque, la fréquence normale est reprise.

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

(5) La source de l'eau convient à la fourniture d'eau propre à condition qu'elle corresponde à la norme de <1000 ufc / 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,
-

Annexe 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, 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).

Attention : en cas de commerce en ligne (e-commerce), un passeport phytosanitaire est requis pour l'approvisionnement direct des utilisateurs finaux non professionnels en végétaux, produits végétaux et autres objets.

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 circulation intracommunautaires

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

Les éléments suivants doivent obligatoirement être mentionnés :

- Dans le coin supérieur gauche : le drapeau de l'UE (en couleur ou en noir et blanc).
- Dans le coin supérieur droit : les mots « Plant Passport » en anglais (1).
- La lettre « A » suivie du nom botanique (2). Le nom du genre doit au minimum être indiqué, et de préférence aussi le nom de l'espèce. En cas de montages de composition mixte de différents cactus par exemple, le nom de la famille (*Cactaceae*) peut également être spécifié.
- La lettre « B » suivie du code ISO de l'État membre où l'opérateur est enregistré (BE), un trait-d'union et le numéro d'enregistrement (3). Le numéro d'enregistrement que les opérateurs belges doivent indiquer est leur numéro d'unité d'établissement (NUE) (format : 2.XXX.XXX.XXX), et non plus leur numéro d'agrément (composé de 5 ou 6 chiffres). Dérogation : dans le cas des plants de pommes de terre certifiés, ce numéro NUE peut-être remplacé par l'identifiant de l'opérateur délivré par les Régions.
- La lettre « C » suivie du code de traçabilité (4).
Le code de traçabilité consiste en le numéro de lot ou en une autre identification permettant de garantir la traçabilité. Ce code de traçabilité peut être complété d'un code-barres, d'un hologramme, d'une puce électronique, d'un code QR ou de tout autre support de données à des fins de traçabilité.
Un code de traçabilité n'est pas requis pour les végétaux destinés à la plantation et préparés de façon telle à pouvoir être vendus en l'état, sans préparation supplémentaire, à l'utilisateur final non professionnel. La Commission européenne 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 ⁹
A xxxx ²	
B XX-xxxxxxxxxx ³	
C xxxx ⁴	
D XX ⁵	

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

Passeports phytosanitaires associés à une étiquette de certification

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

Prescriptions en vue de la délivrance du passeport phytosanitaire

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

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

Apposition du passeport phytosanitaire

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

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

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

Remplacement de passeports phytosanitaires

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

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

Conditions d'agrément

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.

Annexe 5 - 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.

Annexe 6 - Procédure de nettoyage après le transport d'un chargement interdit

[illegible]

Annexe 7 - Régime de nettoyage après le transport d'un produit

Préalablement au chargement de matières premières pour aliments des animaux l'entrepreneur détermine en fonction du produit transporté précédemment, le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué:

0 : absence de nettoyage

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

Les produits humides sont pris en compte au point B.

A : balayage ou soufflage

Après le transport par exemple de produits secs destinés à l'alimentation humaine, de produits secs destinés à l'alimentation des animaux, d'engrais chimiques, de terre, de sable, de graviers, de sel alimentaire, de produits emballés (à l'exception des produits cités dans les points ci-dessous).

B : nettoyage à l'eau

Dans le cas où des restes ou des odeurs sont présents après un nettoyage A ou après un transport par exemple de produits humides destinés à l'alimentation humaine, de produits humides destinés à l'alimentation des animaux, de produits avec des petites particules aigues, de sel de déneigement, de déchets de construction, de compost vert (compost obtenu uniquement à partir de bois de taille, de plantes et débris de plantes, de produits de taille de haie, de feuilles, de tontes de gazon et de tonte de bernes et bords de route), d'anthracite, de houille bitumineuse, de briquettes, de lignite, de (semi)-coke (de houille, de lignite ou de tourbe), de houille à coke, de boulets obtenus à partir de la houille (agglomérats) (à l'exception des produits cités dans les points ci-dessous).

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

Dans le cas où des restes ou des odeurs sont présents après un nettoyage B ou après un transport par exemple d'asphalte, de granite, de briques cuites (clinkers), de bitume, de boues d'aciérie ou ou déchets métalliques (dégraissés) (à l'exception des produits cités dans le point D).

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

Après le transport par exemple de produits pourris et altérés, de boues, de substrats de champignonnière, de restes alimentaires, de sous-produits animaux non destinés à l'alimentation humaine (e.a. farines de viande), de verre et déchets de verre non lavés; d'autres composts (que du compost vert). Egalement après le transport de produits d'engrais ayant subi une hygiénisation

provenant d'une usine de biogaz ou de compostage, conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009.

Choix du détergent

Lorsque l'utilisation d'un détergent s'impose, le choix de celui-ci sera réalisé en fonction :

- de l'espace de chargement (acier/aluminium/inox, présence de joints (caoutchouc), ...
- du type de chargement précédent
- des moyens à la disposition de l'entreprise (installation de lavage, présence d'eau chaude, ...)
- de son absence d'effets néfastes sur l'aliment pour animaux à transporter par la suite.

Après le transport de certains produits chimiques et/ou gras (graisse ou huile), qui ne sont pas solubles dans l'eau, le recours à un détergent est requis si on souhaite que l'espace de chargement soit effectivement apte à transporter ultérieurement un produit destiné à l'alimentation animale.

D'autres matières peuvent aussi s'incruster (ciment par ex.). Dans ce cas, un nettoyage à l'eau réalisé rapidement après le transport limitera le risque.

L'adjonction à l'eau d'un détergent (acide ou basique) est parfois nécessaire pour éliminer les dernières salissures.

Lors d'un choix d'un désinfectant, les mêmes considérations doivent être prises en compte. Le produit doit en outre être autorisé pour les surfaces en contact avec les aliments destinés aux humains ou aux animaux.

La documentation technique (tels que fiche, mode d'emploi, etc) des détergents utilisés doit être conservée.

Annexe 8 - 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.

Annexe 9 - Règlement de certification

1. Champ d'application

Le présent règlement de certification est applicable au Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production végétale primaire. Le règlement de certification contient les prescriptions applicables aux organismes de certification (OCI) qui sont chargés de réaliser l'évaluation du respect des exigences du Guide sectoriel.

Le champ d'application de ce Guide est décrit aux pages 1 et 2 de ce Guide.

2. Validation / certification

Comment se déroule un audit ?

Les différentes étapes en matière d'autocontrôle sont reprises dans le schéma 'Plan général de l'autocontrôle' et commentées plus loin.

Dans une entreprise agricole, un audit est réalisé sur l'ensemble des activités qui sont reprises dans ce guide.

- En cas de reprise d'une entreprise agricole, il faut organiser un nouvel audit. Cependant, cette règle ne s'applique pas en cas de reprise par des parents alliés au 1^{er} ou au 2^e degré (y compris beau-fils/belle-fille), par des conjoints et des sociétés dont le chef d'entreprise original reste ou devient actionnaire, à condition que la reprise ne donne pas lieu à un changement d'activités. Les reprises de ce type doivent être notifiées à l'OCI concerné, de sorte que celui-ci puisse octroyer un nouveau certificat (avec la même période de validité) au nom du nouveau responsable.

1^{ère} étape : Auto-évaluation

Ce Guide permet à l'entrepreneur de vérifier si son entreprise répond aux exigences légales en matière d'autocontrôle, en réalisant lui-même une évaluation.

L'autocontrôle est un système continu par lequel l'entrepreneur évalue de manière critique les activités de son entreprise, ses activités professionnelles personnelles et celles de ses collaborateurs pour apporter des corrections où cela s'impose. L'autocontrôle ne doit pas se limiter à simplement vérifier que toutes les conditions sont respectées juste avant l'audit. En effet, chacun des points doit être respecté à tout moment dans son entreprise.

2^e étape : La demande

Si l'entrepreneur souhaite valider l'autocontrôle dans son entreprise, il doit prendre contact avec un des organismes de certification (OCI) agréés par l'AFSCA ou éventuellement avec l'AFSCA via l'UPC. Ils établiront un devis pour un audit de son entreprise. Cette demande sera officielle dès qu'il aura conclu un contrat avec cet OCI.

3^e étape : L'audit

L'**audit initial** se déroule au cours des 9 mois qui suivent la demande. La date de l'audit est convenue avec l'OCI.

L'auditeur vérifiera le respect des exigences au sein de l'entreprise. Le contrôle concerne e.a. :

- l'évaluation visuelle de certains critères,
- la vérification des données administratives.

Toutes les constatations sont notées sur la check-liste et sur un résumé du rapport d'audit. Ces deux documents sont signés par l'entrepreneur et par l'auditeur.

4^e étape : la certification

Non-conformités de niveau A (NC A) : Si une ou plusieurs non-conformités A sont constatées, l'entrepreneur est tenu de communiquer à l'OCI ses actions et mesures correctives et de les mettre en œuvre dans un délai déterminé par l'auditeur en fonction de la nature des NC A, mais qui ne peut être supérieur à trois mois.

Les non-conformités de niveau A se subdivisent en NC A1 et NC A2.

- **NC A1** : ces NC doivent être corrigées immédiatement. Soumises à la notification obligatoire, elles doivent être notifiées par l'OCI à l'AFSCA.
- **NC A2** : Contrairement aux NC A1, les NC A2 ne sont pas soumises à la notification obligatoire, et ne doivent donc pas être notifiées à l'AFSCA. Les NC A2 doivent être corrigées par l'entrepreneur de façon démontrable dans un délai maximal de **3 mois** s'il s'agit d'un audit initial, et dans un délai maximal d'un mois s'il s'agit d'un audit d'un autre type.

Toute NC A doit être corrigée dans tous les cas, et la preuve de cette correction (p. ex. une facture ou un formulaire d'enregistrement) doit être transmise à l'OCI.

Dans certains cas, un « **audit des mesures correctives** » sera réalisé dans l'exploitation pour valider la correction des NC A, par exemple lorsque la mise en œuvre effective d'une mesure corrective ne peut être établie par un document.

Si le délai de trois mois n'est pas respecté, un nouvel audit portant sur toutes les activités devra être réalisé.

Non-conformités de niveau B (NC B) : Pour les non-conformités de niveau B, l'entrepreneur doit établir un plan d'actions correctives. Celui-ci sera noté par l'OCI dans le résumé du rapport d'audit. L'entrepreneur doit mettre ce plan en œuvre dans un délai de 6 mois, sauf pour les conditions qui sont liées à un cycle ou une période et qui ne se manifestent plus au cours des six mois qui suivent l'établissement du plan d'actions. Dans ce cas, le plan est mis en œuvre dès que les conditions liées au cycle ou période se reproduisent. Par exemple, si l'entrepreneur a omis de mentionner la date d'utilisation d'un produit phytopharmaceutique sur la fiche-culture, et que cette date est

impossible à retrouver, l'entrepreneur s'engagera expressément à renseigner la donnée correctement lors de la prochaine application des produits phytopharmaceutiques.

Il n'y a pas d'« audit des actions correctives » prévu pour vérifier si le plan d'actions a bien été effectué par l'opérateur. La vérification du plan d'actions aura lieu lors du premier audit suivant.

Les constatations réalisées lors de l'audit sont mentionnées dans la check-liste et dans le rapport d'audit. L'OCI doit conserver la check-liste et une copie du rapport d'audit pendant une durée de 6 ans après l'audit. Il doit pouvoir fournir ces documents à l'AFSCA dans les 24 heures sur requête de celle-ci.

Certificat : Un certificat ne peut être octroyé que s'il n'y a plus de non-conformités A et qu'un plan d'actions adéquat a été élaboré et approuvé par l'OCI concernant les non-conformités B. Le certificat prend cours au moment de la décision favorable de certification, qui doit être prise au plus tard trois mois après la date de l'audit, et a une durée de validité de trois ans.

Extension du champ d'application du certificat

Au cours de la durée de validité de son certificat, un entrepreneur peut introduire auprès de l'OCI une demande d'audit d'extension dans le cas où il débute de nouvelles activités. La période de validité du certificat correspond à celle du certificat existant.

Lors de cet audit d'extension, pour lequel une visite de contrôle de l'auditeur est toujours exigée, les conditions générales ainsi que les conditions spécifiques de l'extension en question doivent être contrôlées. Les évaluations sont notées sur la check-liste et les manquements sont notés dans le rapport d'audit.

Les règles relatives aux non-conformités constatées sont les mêmes que dans le cas d'un audit initial.

Cet audit d'extension doit être planifié de telle sorte qu'il soit possible d'obtenir la validation dans les 12 mois qui suivent le début de la nouvelle activité, et ce afin d'éviter la perte du bonus sur la contribution de l'AFSCA.

Restriction du champ d'application du certificat

Au cours de la durée de validité de son certificat, un entrepreneur peut cesser définitivement une ou plusieurs des activités qui sont visées par son certificat. Il doit alors en informer l'OCI, de sorte que celui-ci puisse lui délivrer un nouveau certificat portant sur son scope réduit.

Audits inopinés

Les OCI doivent vérifier, si les détenteurs des certificats répondent en permanence aux exigences telles que reprises dans le Guide sectoriel de l'autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale. C'est dans ce but que des audits inopinés sont effectués.

- Champ d'application et organisation : le nombre total d'audits inopinés est fixé sur base annuelle à 10% des entrepreneurs pour lesquels l'OCI a octroyé un certificat pour l'autocontrôle au cours de l'année précédente.
- Le choix des agriculteurs chez qui est réalisé un audit inopiné est effectué de façon aléatoire au sein de la liste des entreprises certifiées, mais peut être orienté au moyen d'une analyse de risques réalisée par l'OCI.
- Annonce de l'audit inopiné : un audit inopiné doit être annoncé à l'entrepreneur de 2 à 5 jours ouvrables avant l'audit. Le refus de l'audit inopiné au moment prévu entraîne le retrait de la validation de l'autocontrôle.
- Exigences à contrôler lors d'un audit inopiné : lors d'un audit inopiné, le respect de toutes les prescriptions du Guide sectoriel applicables à ce moment est contrôlé.
- Résultat de l'audit inopiné : Comme pour les audits initiaux, les non-conformités sont subdivisées en NC A et NC B.
 - NC A qui n'avaient pas été constatées précédemment : les mêmes règles que pour un audit initial s'appliquent, à ceci près que le délai pour l'évaluation par l'OCI des actions et mesures correctives prises par l'opérateur est limité à **1 mois** après la date d'audit.
 - NC A qui avaient déjà été constatées lors de l'audit précédent : un audit des actions correctives réalisé dans l'exploitation est toujours nécessaire; il doit avoir lieu **au cours du mois** qui suit la date de l'audit.
 - NC B qui n'avaient pas été constatées précédemment : les mêmes règles que pour un audit initial s'appliquent.
 - NC B qui avaient déjà été constatées lors de l'audit précédent : si l'audit inopiné a eu lieu au plus tôt 6 mois* après l'audit initial ou de suivi, la constatation du même manquement résulte dans une NC A, qui doit être corrigée de façon démontrable endéans les 5 jours ouvrables.
*6 mois = le délai maximal de réalisation de plan d'actions, sauf pour les conditions liées à des périodes, pour lesquelles le délai maximal est de 1 an.
- Si aucune mesure corrective n'est prise dans les délais requis ou si les mesures correctives ne sont pas satisfaisantes, la validation de l'autocontrôle est perdue. Si l'entrepreneur souhaite retrouver la validation de son autocontrôle, un nouvel audit initial devra être réalisé.
- Indemnité : les coûts des audits inopinés sont partagés entre tous les entrepreneurs ayant un contrat avec l'OCI concerné. L'OCI doit ventiler ces coûts dans les frais d'audit des entrepreneurs agricoles concernés. Lorsqu'un audit des mesures correctives est nécessaire, le coût de celui-ci est à charge de l'entrepreneur agricole chez qui cet audit est réalisé.

5^{ème} étape : Prolongation d'un certificat

Au cours des neuf mois précédant l'expiration du certificat aura lieu un audit de suivi. Le certificat ne peut être octroyé que s'il n'y a plus de NC A et que les NC B font l'objet d'un plan d'actions correctives adéquat, approuvé par l'auditeur. Le certificat délivré à l'issue de l'évaluation positive

prendra cours à la date d'expiration du certificat précédent plus un jour, et sa validité sera à nouveau de 3 ans.

L'entrepreneur peut introduire une nouvelle demande auprès d'un autre OCI.

Au cours de l'audit de prolongation sera contrôlé le respect de toutes les prescriptions du Guide sectoriel qui sont applicables à ce moment pour les activités déclarées.

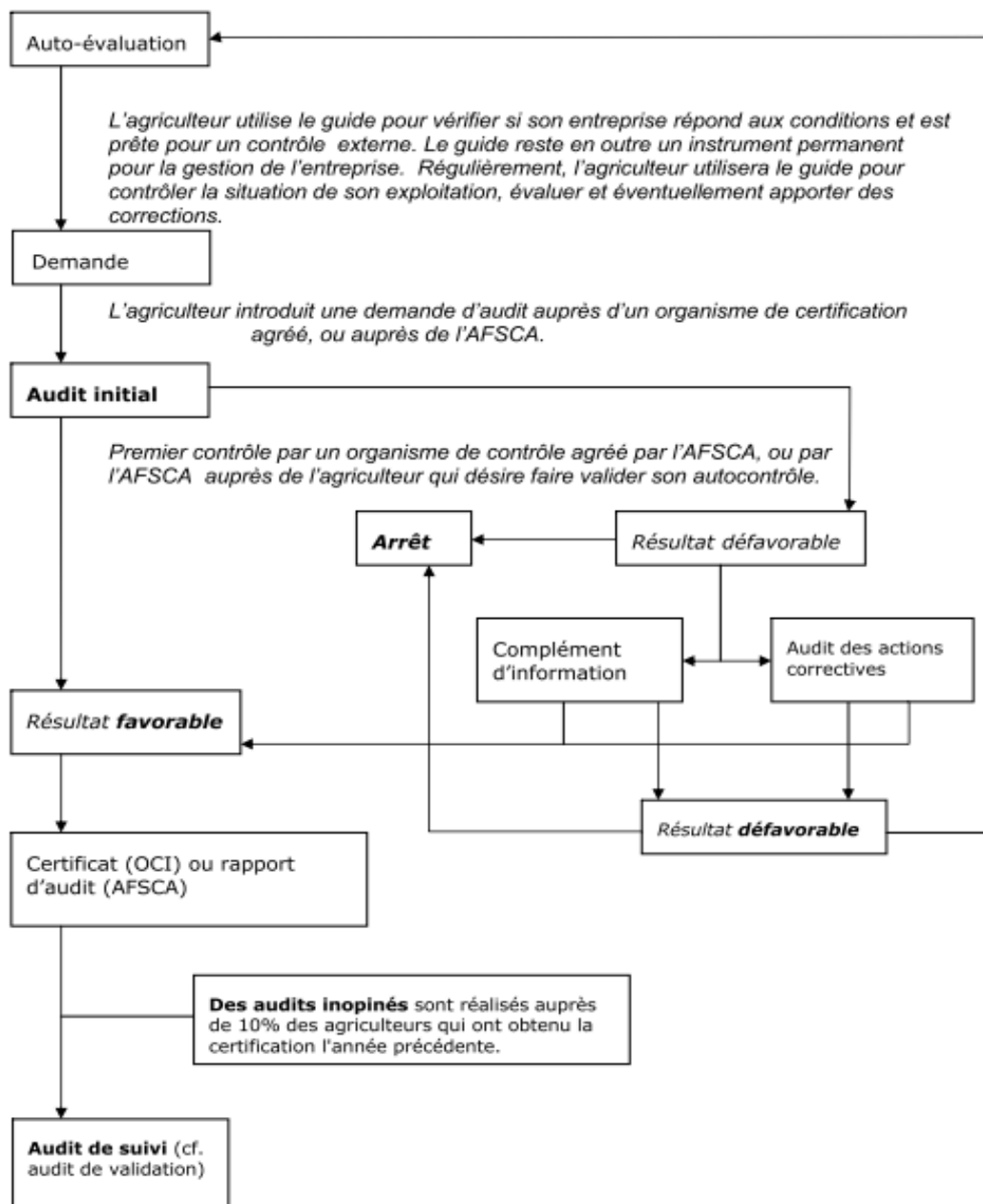
Non-conformités :

Les non-conformités constatées en cas d'audit de suivi sont soumises aux mêmes règles que les NC en cas d'audit inopiné.

Certificat : Le certificat ne peut être octroyé que s'il n'y a plus de NC A et que les NC B font l'objet d'un plan d'actions correctives adéquat. Une décision de certification favorable doit être prise dans les deux mois qui suivent l'audit. Si la validation n'intervient qu'après l'expiration du certificat précédent, le nouveau certificat ne pourra succéder directement au certificat précédent, ce qui signifie une interruption du statut d'autocontrôle validé auprès de l'AFSCA. Ceci aura pour effet que l'opérateur perd son droit au bonus sur la contribution annuelle à l'AFSCA.

La validité du certificat est de trois ans.

Plan général de l'autocontrôle



3. Mesures de transition

Introduction d'une nouvelle version du Guide

La nouvelle version du Guide sectoriel entre en vigueur à la date de publication au Moniteur Belge de l'approbation de cette nouvelle version.

Les audits (initiaux, de suivi, d'extension, des mesures correctives et inopinés) qui doivent être réalisés avant la date d'entrée en vigueur, peuvent déjà être réalisés sur la base du nouveau Guide, pour autant que toutes les parties concernées aient pu s'y préparer de façon suffisante. Tous les audits qui sont réalisés après cette date doivent être réalisés sur la base du nouveau Guide.

Vegaplan publie la nouvelle version sur son site web et informe les organismes de certification au moyen d'une circulaire. L'importance des changements, les conséquences sur la gestion de l'entreprise et sur les contrôles sont communiqués via le site web et via la presse agricole.

Les audits réalisés à partir de la date d'entrée en vigueur sont effectués selon la nouvelle version.

Toute modification d'une exigence légale est d'application selon les délais prévus par la loi, quelle que soit la version en cours. Les modifications doivent être communiquées dans le courant du mois par l'organisme de certification aux entrepreneurs contractants.

4. Prescriptions pour les organismes de certification

4.1 Généralités

Afin d'obtenir la validation/certification de l'autocontrôle au sein de l'entreprise, l'entrepreneur peut demander un audit auprès d'un organisme de certification ou auprès de l'AFSCA. Les organismes de certification qui sont habilités à exécuter un tel audit doivent être accrédités pour la version actuelle du Guide par Belac ou par un organisme d'accréditation étranger qui est visé par le « Multilateral agreement » (MLA) conformément à la norme ISO/IEC 17065 et doivent également avoir obtenu un agrément de l'AFSCA. La liste des organismes agréés est consultable sur le site de l'AFSCA : www.afsca.be.

Les conditions prévues à l'article 10 de l'AR du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire sont applicables.

Les organismes de certification doivent respecter la procédure PB 07 P 03 pour la reconnaissance des organismes d'inspection et de certification de l'AFSCA.

4.2 Exigences applicables aux auditeurs des OCI

Les auditeurs des organismes certificateurs doivent répondre aux conditions de l'art. 10 de l'A.R. du 14.11.2003, plus précisément aux exigences posées dans le chapitre VI.

En outre, les auditeurs doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- Maîtriser le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale ;
- Avoir suivi un programme de formation d'un jour minimum dans l'Organisme de Certification au sujet de la connaissance de la certification relative au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale;
- Avoir suivi un programme de formation (organisé en interne ou en externe) d'un jour au moins sur la méthodologie de l'audit ;
- Formation permanente en la matière. Cela implique concrètement que lorsqu'un séminaire, un congrès ou un atelier de travail est organisé autour du thème principal du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale, un auditeur au moins doit y participer pour ensuite informer les autres auditeurs de façon interne au sein de l'OCI. Vegaplan annoncera les dates et lieux de formation via e-mail.

4.3 Surveillance et contrôle de l'OCI

Le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale est géré administrativement par Vegaplan. Le contrôle du respect du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la production primaire végétale est effectué par l'AFSCA ou par des OCI mandatés par l'AFSCA. Les OCI suivent la procédure d'agrément des organismes de certification et de contrôle dans le cadre de l'AR Autocontrôle. Cette procédure est expliquée sur le site web www.afsca.be.

Les OCI répartissent les contrôles des entrepreneurs au cours de l'année et introduisent leurs données dans la base de données de Vegaplan (contrat et date d'audit), et ce endéans les 3 jours à partir de la date de certification.

4.4 Durée

La durée minimale de l'audit est d'une heure et demie, non inclus le temps de préparation de l'audit, d'évaluation des documents au siège de l'OCI, du rapportage, des visites antérieures à l'audit et des opérations administratives. La durée de l'audit peut bien entendu être augmentée en fonction de la taille de l'entreprise.

5. Obligation des entrepreneurs

Transfert d'informations de l'entrepreneur vers l'OCI

L'entrepreneur est tenu d'informer l'OCI par écrit endéans le mois, de toute modification de l'entité juridique, du nom, de l'adresse, du lieu d'implantation, ainsi que de toute suppression du site d'une unité d'entreprise et de toute modification de ses activités.

Dans le cadre du respect des conditions et des prescriptions prévues par le Guide Sectoriel, l'entrepreneur est tenu de collaborer pleinement lors des contrôles effectués par l'OCI et lors des contrôles effectués par l'instance d'accréditation.

L'entrepreneur est tenu de respecter les modalités du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour les Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale.

L'entrepreneur est tenu d'appliquer toute modification du Guide Sectoriel endéans l'année de sa publication par Vegaplan, à moins que la législation ne soit applicable plus tôt.

Une demande pour la certification du Guide Sectoriel n'est valable qu'après la conclusion d'un accord entre l'entrepreneur et l'OCI.

Indemnités relatives à l'utilisation du Guide sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la Production Primaire Végétale

Chaque entrepreneur agricole paye une indemnité par an pour l'utilisation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale.

Annuellement		Pour trois ans	
Prix hors TVA (€/an)		Prix hors TVA (€ / 3 an)	
Membre d'Agro-Service			
50,00 €		150,00 €	
Non membre d'Agro-Service			
75,00 €		225,00 €	

Ces cotisations sont facturées tous les trois ans à l'entrepreneur par l'OCI.

Les entrepreneurs qui se font auditer par l'AFSCA (et non par un OCI) sur la base du présent Guide sont donc également redevables de cette cotisation à Vegaplan. L'AFSCA informe l'entrepreneur de cette obligation.

Contrat modèle entre un entrepreneur de travaux agricoles et un OCI

Le contrat modèle entre l'entrepreneur de travaux agricoles et l'OCI contient au minimum les articles suivants :

Art. 1 L'entrepreneur de travaux agricoles accorde le droit à l'OCI d'effectuer des contrôles d'entreprise dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour les Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale.

Art. 2 L'entrepreneur de travaux agricoles s'engage à ne conclure de contrat qu'avec l'OCI susmentionné. Les contrats avec d'autres OCI dans le cadre de la certification de la même unité d'exploitation sont par conséquent interdits.

Art. 3 L'enregistrement électronique des données de l'exploitation et de son statut de certification est nécessaire pour permettre la facturation du droit d'utilisation.

Soit l'entrepreneur donne donc expressément son accord pour que l'OCI introduise dans la banque de données de Vegaplan les coordonnées de son entreprise et son statut de certification, soit l'OCI transmettra ces données directement à Vegaplan, au plus tard trois jours après la décision de certification, ceci afin de permettre la perception correcte du droit d'utilisation du Guide.

Ces données ne sont pas accessibles librement et ne peuvent être consultées que par Vegaplan et par l'OCI contractant.

L'entrepreneur donne son accord pour que ses données de certification soient introduites dans la banque de données de Vegaplan afin de permettre la facturation du droit d'utilisation.	
Oui	
Non	

Annexe 10 - Législation

Les législations belge et européenne sont consultables sur les sites suivants: www.eur-lex.europa.eu et www.ejustice.just.fgovbe.

Accord de coopération 30/05/1996 concernant la prévention et la gestion des déchets d'emballages.

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

AR 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

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

AR 22/05/2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides.

AR 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

AM 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.

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

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

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

AR du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.

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

AR du 09.02.1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire

AR 14/01/1992 réglementant les fumigations.

Directive 93/85/CEE du Conseil, du 4 octobre 1993, concernant la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre

AR 28/02/1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.

Directive 98/57/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.

AR 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

AR 10/08/2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.

AM 22/12/2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.

Règlement (CE) n°181/2006 de la Commission du 01/02/2006 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1774/2002 en ce qui concerne les engrais organiques et amendements autres que le lisier et modifiant ce règlement.

Recommandation de la Commission du 17.08.2006 sur la prévention et la réduction des toxines du *Fusarium* dans les céréales et produits céréaliers.

Directive 2007/33/CE du Conseil, du 11 juin 2007, concernant la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et abrogeant la directive 69/465/CEE

Règlement (CE) n° 1234/2007 du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques concernant certains produits agricoles (règlement OCM unique).

AR du 23/06/2008 relatif aux mesures de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (*Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. Et al.)

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

AR du 22.06.2010 relatif à la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et modifiant l'AR du 19.11.1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.

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

AR du 13.03.2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'AR du 10.11.2005 relatif aux rétributions visées à l'art. 5 de la loi du 09.12.2004 portant financement de l'AFSCA

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

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

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

AR du 10 décembre 2012 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. *sepedonicus* (Spieckerman et Kottkoff) Davis et al.)

AR du 28.01.2013 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture

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

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

Règlement (UE) 211/2013 relatif aux exigences en matière de certification pour l'importation dans l'Union de germes et de graines destinées à la production de germes

AR du 19.03.2013 pour parvenir à une utilisation des produits phytopharmaceutiques et adjuvants compatible avec le développement durable.

AR du 26 janvier 2014 relatif à la lutte contre la pourriture brune de la pomme de terre (*Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.)

Arrêté royal du 13.07.2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

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

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

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

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

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

Règlement d'exécution (UE) 2018/2019 de la Commission du 18 décembre 2018 établissant une liste provisoire de végétaux, produits végétaux ou autres objets à haut risque, au sens de l'article 42 du règlement (UE) 2016/2031 et une liste des végétaux pour lesquels un certificat

phytosanitaire n'est pas exigé pour l'introduction sur le territoire de l'Union, au sens de l'article 73 dudit règlement

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

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

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

Annexe 11 - Adresses utiles

Secrétariat Vegaplan 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
: www.vegaplan.be

Secrétariat Agro-Service asbl

Rue de l'Hôpital, 31 bte 2
B-1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 274 22 00
Fax: +32 (0)2 400 71 26
E-mail: agroservice@sectors.be