

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

Version 4.0 dd 31.03.2023

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 4.0 dd 31.03.2023

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 4.0 dd 31.03.2023	Remplace la version:	Version 3.1 dd. 05.03.2021
Approuvée par :		PTMV asbl – Agro-Service asbl	
GESTION & CONTROLE			
Date d'entrée en vigueur :		03.07.2023	
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.
xx.xx.2023	Actualisation de la réglementation et révision complète du document	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

1. INTRODUCTION.....	1
1.1 OBJET ET CHAMP D'APPLICATION	1
1.2 GROUPES ET MÉTHODE DE TRAVAIL	3
1.3 DIFFUSION	3
2. TERMES, DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS	4
3. MODE D'EMPLOI À L'ATTENTION DES ENTREPRENEURS AGRICOLES.....	7
3.1 POURQUOI UN GUIDE SECTORIEL DE L'AUTOCONTRÔLE POUR LES ENTREPRENEURS AGRICOLES ?.....	7
3.2 PRESCRIPTIONS D'HYGIÈNE	8
3.3 ENREGISTREMENT.....	8
3.4 NOTIFICATION OBLIGATOIRE.....	8
3.5 SYSTÈME D'ÉVALUATION	8
3.6 CONTRÔLE.....	9
4. ENREGISTREMENT.....	10
4.1 IDENTIFICATION DE L'ENTREPRENEUR AGRICOLE	10
4.2 DOSSIERS IN ET OUT	12
4.3 UTILISATION DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET DE BIOCIDES	14
4.4 ENREGISTREMENT DE LA PRÉSENCE D'ORGANISMES NUISIBLES RÉGLEMENTÉS.....	21
4.5 ENREGISTREMENT DES RÉSULTATS D'ANALYSES	21
4.6 EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES D'ENREGISTREMENT POUR L'ENTREPRENEUR	21
4.6.1 Enregistrement des travaux agricoles et horticoles effectués, par agriculteur.....	21
4.6.2 Stockage et/ou manipulation.....	25
4.6.3 Transport.....	27
5. NOTIFICATION OBLIGATOIRE	28
5.1 GÉNÉRALITÉS	28
5.2 APERÇU DES LIMITES DE NOTIFICATION POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE	32
6. PRESCRIPTIONS DE LA PRODUCTION PRIMAIRE VÉGÉTALE	33
6.1 DIRECTEUR DE L'ENTREPRISE, PERSONNEL ET TIERS	33
6.2 ENTREPRISE ET BÂTIMENTS	35
6.3 MACHINES, APPAREILS ET OUTILLAGES ENTRANT EN CONTACT AVEC LE PRODUIT	40
6.4 TECHNIQUE DE CULTURE ET TRAITEMENT POST-RÉCOLTE	45
6.5 ORGANISMES NUISIBLES RÉGLEMENTÉS	54
6.6 APERÇU DE L'ENREGISTREMENT	56
7. ANNEXES.....	62
ANNEXE 1 - DESCRIPTION DE LA MANIPULATION.....	62
ANNEXE 2 - PROCÉDURE DE BRIS DE VERRE ET DE FUITES	63
ANNEXE 3 - ÉVALUATION DES RISQUES ET EXIGENCES DE QUALITÉ DES EAUX UTILISÉES DANS LES TRAITEMENTS AVANT ET APRÈS RÉCOLTE.....	65
ANNEXE 4 - UTILISATION DES PASSEPORTS PHYTOSANITAIRES	73

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 4.0 dd 31.03.2023

ANNEXE 5 - COUPE DES PLANTS DE POMMES DE TERRE DESTINÉS À LA PRODUCTION DE POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION OU DE PLANTS FERMIERS	79
ANNEXE 6 - TRANSPORT AGRICOLE	81
ANNEXE 7 - CHECK-LISTE	88
ANNEXE 8 - RÈGLEMENT DE CERTIFICATION	89
ANNEXE 9 - LÉGISLATION	99
ANNEXE 10 - ADRESSES DE CONTACT	103

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
- La manipulation dans l'exploitation de l'agriculteur (Voir annexe 1).
- 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 et approuvé en concertation interprofessionnelle au sein de la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux (PTMV asbl) et Agro-Service asbl. La concertation est coordonnée par le secrétariat de l'asbl Vegaplan.

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 Standard Vegaplan 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 projets ont été élaborés au sein de la PTMV asbl et présentés pour discussion au groupe de travail technique interprofessionnel. Les rapports de concertation sont conservés au siège social de Vegaplan asbl. (Avenue du port 86C/202B, 1000 Bruxelles)

Le projet a été présenté 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 Diffusion

L'a.s.b.l. Vegaplan 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 : 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

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

Biocides : Toute substance ou tout mélange, sous la forme dans laquelle il est livré à l'utilisateur, constitué d'une ou plusieurs substances actives (une substance ou un microorganisme qui exerce une action sur ou contre les organismes nuisibles), en contenant ou en générant, qui est destiné à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre de toute autre manière par une action autre qu'une simple action physique ou mécanique.

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.

Etablissement : Lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité ou à partir duquel elle est exercée (et qui comprend l'ensemble de l'infrastructure et des équipements nécessaires à l'exercice de l'activité).

Exploitant : Toute personne physique ou morale en charge d'animaux ou de produits, même pour une durée limitée.

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 Résidus : 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 : Organisme de Certification Indépendant. Organisme reconnu par l'AFSCA qui audite et certifie des entreprises dans le cadre de ce guide d'autocontrôle et est accrédité par **Belac** ou par un organisme d'accréditation étranger appartenant à l'Accord multilatéral EA (EA MLA)..

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés

Organismes nuisibles réglementés des végétaux : Organismes de quarantaine, organismes de quarantaine des zones protégée (ZP) et organismes réglementés non de quarantaine de l'UE (RNQP) tels que définis dans le règlement d'exécution (UE) 2019/2072. Organismes nuisibles soumis à des mesures d'urgence ou temporairement considérés comme de quarantaine tels que définis dans le règlement (UE) 2016/2031. Les organismes de quarantaine relèvent de la compétence de l'AFSCA, les RNQP de la compétence régionale.

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

Il existe 5 types de phytolicence :

- 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.phytolicence.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 (= E-Loket en Flandre et PAC-on-Web en Wallonie), un système pour l'identification et l'enregistrement des animaux, des demandes de subvention et un système intégré pour les contrôles administratifs et les inspections sur le terrain.

Subel : 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 : Fédération de la transformation belge de légumes et de commerce en légumes industriels

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 :

- L'enregistrement (chap. 4)
- La notification obligatoire (chap. 5)
- Prescriptions de la production primaire végétale (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 01.03.2023. 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 5.

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 8).

4. Enregistrement

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

4.1 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 ³ :			
Entrepreneur agricole			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
e-mail :			
Entreprise (à remplir si les données de l'entrepreneur agricole sont différentes)			
Nom :		Prénom :	

³ Applicable uniquement s'il y a plusieurs unités d'exploitation

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 4.0 dd 31.03.2023

Rue :	N° :
Code postal :	Commune :
Téléphone :	Mobile :
e-mail :	

4.2 Dossiers IN et OUT

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

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

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

Et les catégories de produits sortants ci-après :

- Matériel végétal de reproduction ;
- Produits végétaux ;
- Les produits phytopharmaceutiques et les biocides ;
- Les engrais

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

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

- La **nature** et l'**identification** du produit (p.ex. nature = plants de pommes de terre de la race « Bintje », identification = le numéro sur l'étiquette de certification);
- 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 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'agriculteur garde déjà ces renseignements pour d'autres usages. Les données demandées figurent dès lors souvent sur d'autres documents comme les factures, les étiquettes, les passeports phytosanitaires ou certificats, les bons de livraison, les bordereaux d'achat, les déclarations de la banque d'engrais, les demandes de primes, les bons de pesage ...

Les données peuvent être conservées séparément par catégorie, c'est-à-dire qu'elles sont par exemple mises dans des fardes distinctes ou dans une farde avec des séparations. Ceci n'est cependant pas obligatoire.

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

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

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

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

4.3 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

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

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

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

Nom et prénoms :
Numéro de la phytolice :

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

Nom et prénoms :
Numéro de la phytolice :

Cette déclaration est juste et véritable.

Fait à (place) le / / (date)

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

Signature du titulaire de la phytolice Assistant usage professionnel',

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N° de serre, parcelle, ou d' unité de stockage	N° du lot	Culture	Date de plantation	Date de traitement	Produit phytopharmaceutique	Dose /ha ou par tonne	Superficie ou quantité traitée	Date d' échantil-lonnage	Date de récolte ou de commer-cialisation	Résultat d' analyse

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

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

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

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

FICHE DE CULTURE OU DE PARCELLE ⁴			
Culture:		Nom producteur:	
		Référence: identification du producteur, SIGEC	
<i>Lieu de production</i>			
Nom:	Numéro de lot ⁵	Superficie:	Référence:
Parcelle :			
Serre :			
Contrôle contamination physique du lieu de production :			
Date contrôle : ... /... /.....		Résultats :	
A	Culture antérieure :		Référence :
	20XX :		
	20XX :		
	20XX :		
<i>Semis et plantation</i>			
Date semis/plantation :			
Variété ou race :			Référence : dossier IN
Numéro de lot ⁶ :			
Semences fermières/Plants fermiers :		0 oui	0 non
Exécutant/Sous-traitant			
FP FN	Porte-greffe :		Référence : dossier IN
	Greffon :		
	Plant :		

⁴ En gris : champ obligatoire

⁵ Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro

⁶ Identification grâce au dossier IN

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 4.0 dd 31.03.2023

	Traitement phyto :		Voir produits phytopharmaceutiques	
Engrais				
Date	Type d'engrais ⁷	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole	
Utilisation de produits phytopharmaceutiques				
Date :	Nom produit ⁸ :	Dose/ha ⁹	Superficie traitée	Exécutant/ Entrepreneur agricole
Traitement des semences, semis ou plants : uniquement si réalisé soi-même				
Traitement herbicides, fongicides et insecticides				
Autres moyens de lutte appliqués et taux de réussite des mesures				
Traitement	Observations à la base de la lutte réalisée	Effacité		

⁷ Identification grâce au dossier IN

⁸ Identification grâce au dossier IN

⁹ Si la dose/ha est notée, la surface de la/des parcelle(s) doit être connue grâce à l'enregistrement de parcelle ou il faut remplir la surface totale traitée

4 Enregistrement

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 4.0 dd 31.03.2023

Irrigation				
Irrigation effectuée :	0 oui	0 non	Référence :	
Date ou période de la dernière irrigation avant récolte :				
Provenance de l'eau :	0 eaux souterraines			
	0 eaux de pluie			
	0 eaux de distribution			
	0 eaux de surfaces			
	0 eaux de processus			
	0 autre :			
Récolte				
Date/Période de récolte :				Référence :
Exécutant/Entrepreneur agricole :				Facture entrepreneur agricole
Echantillonnage¹⁰ (si d'application)				
Date :	Résultat d'analyse		Réf. enregistrement résultats d'analyses	

¹⁰ Si le plan d'échantillonnage ne prévoit rien pour l'année concernée, il n'est pas nécessaire d'enregistrer la date d'échantillonnage, ni les résultats d'analyse. Si les résultats d'analyse sont favorables, il n'est pas nécessaire de les enregistrer

STOCKAGE ET/OU MANIPULATION ET/OU PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ					
Nom producteur :			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 ¹¹	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole
			CIPC (poudre/liquide/gaz)		
Manipulation ou préparation pour le marché :					
Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination	

👉 Astuce: Conservez les factures de l'entrepreneur agricole.

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

¹¹ Identification via le dossier IN

4.4 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles réglementés

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

4.5 Enregistrement des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de plantes ou d'autres échantillons doivent être conservés. Il est important que ces analyses puissent être consultées en permanence à l'adresse de l'entreprise. Il incombe à l'agriculteur d'exiger ces analyses et de les conserver. Il est conseillé de les classer méthodiquement.

4.6 Exigences supplémentaires d'enregistrement pour l'entrepreneur

4.6.1 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'agrégation¹²:

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 ¹³	Nom + signature de l'exécutant ¹⁴

¹² Applicable uniquement à la pulvérisation par l'entrepreneur agricole

¹³ En cas de transport, enregistrer également l'unité d'exploitation et éventuellement le numéro de silo

¹⁴ Référence au bon de travail

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 4.0 dd 31.03.2023

4.6.2 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					
<i>Identification produit stocké:</i>					
Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination
<i>Traitement produit stocké:</i>					
Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit ¹⁶	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole
<i>Manipulation ou préparation pour le marché:</i>					
Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination	

¹⁶ Identification via le dossier IN

4.6.3 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 :			Nom transporteur :	
Référence Identification entrepreneur			
<i>Identification chargement:</i>				
Réf. culture	Réf. local stockage	Date chargement:	Exécutant:	Destination:
<i>Identification transport :</i>				
Moyen de transport		Transporteur	Référence	
<i>Nettoyage transport (si d'application)</i>				
Chargement précédent		Nettoyage appliqué	Exécutant	

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

5. Notification obligatoire

5.1 Généralités

La ligne directrice publiée par l'AFSCA dans le cadre de l'A.M. du 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire, peut être consultée sur le site de l'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 réglementés pour les plantes (dont la notification à l'AFSCA est obligatoire). Toute notification doit avoir fait l'objet d'une étude préalable des risques pour la santé humaine, animale ou végétale. L'exploitant est aussi tenu d'informer l'AFSCA au sujet des mesures prises en vue d'éviter et d'éliminer les risques. Cette notification se fait à l'aide du formulaire repris dans l'annexe II de l'AM 22/01/2004 (voir formulaire).

Il ne suffit pas que l'acheteur procède à une notification lorsque, p.ex., les LMR¹⁷ sont dépassées; le producteur est également tenu de le notifier. L'acheteur doit établir sa notification à l'aide du formulaire à l'annexe I de l'AR 22/01/2004.

L'acheteur peut se charger de l'envoi des deux formulaires à condition que le formulaire établi par le producteur soit signé par celui-ci. En effet, le producteur doit pouvoir démontrer qu'il est au courant. L'acheteur peut cependant effectuer l'analyse de risques. Si le producteur ainsi que l'acheteur ne peuvent effectuer l'analyse de risques eux-mêmes, la notification doit avoir lieu dans les limites de notification.

La personne qui procède à la notification doit :

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

¹⁷ LMR: Limites Maximales en Résidu: niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs de Travaux Agricoles & Horticoles
pour la Production Primaire Végétale - Version 4.0 dd 31.03.2023

Tableau 2: Notification – adresses des points de contact par région (Source: <http://www.afsca.be>)

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

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

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

² Territoire : Provinces du Brabant et de Namur à l'exclusion des communes de Beauraing, Gedinne, Bièvre et 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-Oppem, Overijse, Hoeilaart, Boortmeerbeek, Keerbergen, Tremelo, Begijnendijk, Aarschot, Scherpenheuvel-Zichem, Diest, Haacht, Rotselaar, Kortenberg, Herent, Leuven, Holsbeek, Tielt-Winge, Bekkevoort, Tervuren, Bertem, Lubbeek, Glabbeek, Kortenen, Geetbets, Huldenberg, Oud-Heverlee, Bierbeek, Boutersem, Tienen, Hoegaarden, Linter, Zoutleeuw et Landen).

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).

5 Notification obligatoire

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

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

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

INFORMATIONS GENERALES

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

PRODUIT

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

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

DANGER

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

MESURES PRISES:

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

AUTRES INFORMATIONS

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

Signature du notifiant:

5.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

La version actuelle des limites de notification est disponible sur le site web de l' AFSCA (<http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>) pour :

- Contaminants microbiologiques et toxines ;
- Contaminants chimiques et OGM interdits ;
- Organismes nuisibles réglementés pour les végétaux et les produits végétaux

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

6. Prescriptions de la production primaire végétale

6.1 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
1.1 Hygiène			
1.1.1	MR M	L'entrepreneur (ou son représentant) veille à ce que les travailleurs qui manipulent les produits végétaux soient en bonne santé - par exemple, pas de plaies ouvertes, d'infections ou d'affections cutanées, et ne soient pas atteints de maladies qui peuvent se transmettre via les végétaux manipulés. Dans les exploitations agricoles, les travailleurs sont informés des risques sanitaires.	A
1.1.2	MR M	Lors de la manipulation des produits (récolte, tri, emballage, ...), les travailleurs ont la possibilité et les moyens de se laver les mains à proximité des espaces de manipulation (par exemple, eau potable (obligatoire dans la production de légumes à germer), ou au moins eau propre, savon et système de séchage des serviettes ou solution de nettoyage à base d'alcool). Les mains sont lavées : <ul style="list-style-type: none"> • après chaque visite aux toilettes ; • avant le début des activités • après contact avec des produits susceptibles d'entraîner une contamination. À cet effet, un pictogramme « se laver les mains » est visible à proximité de la zone de traitement.	A
1.2 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides			
1.2.1	Up Spb	Les utilisateurs de produits phytopharmaceutiques destinés à usage professionnel disposent d'une phytolice P1, P2 ou P3. Les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci établit à cette fin une déclaration en double exemplaire (voir chapitre 3.3), qui est	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
		<p>datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.</p> <p>L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés.</p>	
1.2.2	Up Spb	<p>L'entrepreneur se lave les mains au savon après chaque traitement phytosanitaire.</p> <p>Pendant le remplissage ou le nettoyage du pulvérisateur et pendant le traitement phytosanitaire, l'entrepreneur porte des vêtements/une combinaison de pulvérisation appropriés. Ces vêtements sont utilisés uniquement lors de la manipulation et de l'application de produits phytosanitaires et sont changés régulièrement.</p> <p>Lorsqu'on utilise une cabine de pulvérisation spéciale équipée d'un filtre à charbon actif, il n'est pas nécessaire de porter des vêtements ou des combinaisons de pulvérisation spécifiques pendant l'application.</p>	A
1.2.3	Up Spb	<p>Aux titulaires d'une phytolice Ps, s'applique ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ces produits ne peuvent être utilisés et manipulés que par des personnes disposant d'une phytolice Ps. • Ces produits ne peuvent être conservés que par des personnes disposant d'une phytolice Ps ou P3. • Les travailleurs qui ne disposent pas de la phytolice Ps ou P3 ne peuvent pas utiliser ni manipuler ces produits. • Le risque d'exposition aux dangers propres à ces produits est réduit à un minimum. 	A

6.2 Entreprise et bâtiments

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
2.1 Locaux de manipulation et de stockage			
2.1.1	Smr Sv M	Les bâtiments sont propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds doivent être intacts et faciles à nettoyer.	A
2.1.2	Smr Sv M	Les bâtiments sont bien éclairés. L'éclairage qui est installé directement au-dessus des produits récoltés est incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.	A
2.1.3	Smr Sv M	La présence d'animaux nuisibles est évitée et combattue. En cas d'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour l'utilisation prévue durant le stockage ou la manipulation. L'utilisation de ce biocide ne peut pas mener à la contamination du produit.	A
2.1.4	Smr Sv M	Il n'y a aucun verre brisé dans les locaux. Tout verre (ex. : fenêtres, lampes, miroirs ébréchés, etc.) brisé, fêlé ou ébréché doit être remplacé conformément à la procédure bris de verre (voir annexe 2).	A
2.1.5	Smr Sv M	Aucun thermomètre ni aucune lampe au mercure non protégé(e) n'est utilisé dans des espaces dans lesquels le produit pourrait être contaminé.	A
2.1.6	Smr Sv M	Les locaux sont pourvus des pictogrammes suivants: <ul style="list-style-type: none"> • 'Interdiction de fumer' • 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) • 'Animaux domestiques interdits' 	B
2.1.7	Smr Sv M	Dans les locaux, les substances dangereuses et leurs déchets (p. ex. l'huile, les combustibles, les engrais) sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante (une distance minimale de 4 mètres ou par une séparation physique (p. ex. mur, emballage fermé, réservoir à double paroi)) est prévue entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail, ...). Exception: la	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
		présence d'un tracteur si celui-ci est nécessaire pour l'exécution de l'activité.	
2.1.8	Smr Sv M	Il n'y a pas d'animaux d'élevage, ni de compagnie dans les locaux.	A
2.1.9	Smr Sv M	Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués des locaux.	A
2.1.10	Sv	Semences - plants : Les pièces sont bien ventilées et équipées d'un système de ventilation adéquat.	A
2.3 Stockage de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et biocides			
2.3.1	Spb	<p>Dans l'entreprise, les produits phytosanitaires et les biocides sont stockés dans un local/une armoire phyto spécifique bien entretenu(e) et bien rangé(e), fermant à clé. D'autres produits peuvent être stockés dans le local / l'armoire phyto, à condition que ces produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne soient pas destinés à l'alimentation ou la médecine humaine ou animale, • ne présentent pas de risque d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques, etc.), • soient stockés de manière isolée (par exemple sur des étagères séparées) et de manière à éviter tout contact direct avec les produits phytopharmaceutiques et biocides. <p>Exemples de ces autres produits : l'eau de javel, les semences (à l'exclusion des graines destinées à la consommation directe ou à la production de graines germées), les engrais liquides, les oligoéléments, ... Le matériel nécessaire à l'utilisation de ces produits peut également être stocké dans le local/l'armoire phyto.</p>	A
2.3.2	Spb	Le local/l'armoire phyto est verrouillé(e), n'est pas accessible aux enfants et aux personnes non autorisées et n'est accessible qu'aux titulaires d'une phytolice (P1, P2 ou P3), ou à toute autre personne en présence d'un titulaire d'une phytolice (P1, P2, P3).	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
		En l'absence de titulaire d'une phytolice (P1, P2, P3) lors de la livraison de produits à usage professionnel, il peut faire stocker ces produits scellés pendant une durée maximale de 72 heures dans un local, ou une armoire fermant à clef, différent du local/armoire phyto, mais satisfaisant aux conditions décrites dans les exigences 2.3.1, 2.3.3 et 2.3.6.	
2.3.3	Spb	<p>Sur chaque porte d'accès au local/à l'armoire doivent être apposés de façon visible :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mention « accès interdit aux personnes non- autorisées » et un symbole équivalent, • les coordonnées du gestionnaire (identité, numéro de la phytolice, coordonnées de contact). • Éventuellement un symbole de danger approprié. 	A
2.3.4	Spb	Le local phyto est pourvu d'éclairage électrique. En cas d'une armoire phyto, un éclairage doit être prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage adéquat permet de lire les étiquettes.	B
2.3.5	Spb	Pour les produits qui ne peuvent être utilisés que par les titulaires d'une phytolice à « Usage professionnel spécifique » (Ps), les conditions de stockage supplémentaires telles qu'imposées dans l'acte d'agrément, d'autorisation ou de permis du produit sont respectées.	A
2.3.6	Spb	Le local / l'armoire phyto est sec /sèche et efficacement aéré (p. ex. au moyen d'une ouverture spécifique à cet effet).	A
2.3.7	Spb	Dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques et biocides liquides, le local/l'armoire phyto est à l'abri du gel.	A
2.3.8	Spb	Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont conservés dans leur emballage d'origine, portant leur étiquette d'origine.	A
2.3.9	Spb	Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés doivent être stockés séparément et groupés dans le local/l'armoire phyto avec la mention "PPNU/périmé".	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
		<p>Les PPNU sont à remettre lors des campagnes de récolte organisées par AgriRecover ou auprès d'un collecteur agréé par la Région.</p> <p>Les produits à usage non-professionnel sont rangés ensemble sous la mention « privé ».</p> <p>Les PPNU sont des produits qui ne peuvent plus être utilisés pour l'une des raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'autorisation a été retirée et le délai d'utilisation est expiré (voir www.fytoweb.be), • Il y a incertitude sur le produit (p. ex. : étiquette illisible ou disparue), • L'état physico-chimique est altéré (p. ex. : par gel, précipitation,...) • La date de péremption est dépassée. <p>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'.</p> <p>Les PPNU entre x-4 et x-2 sont stockés sous 'PPNU/périmé' et doivent en outre être enregistrés (nom, quantité restante estimée, date d'enregistrement). Ils font l'objet d'une non-conformité de niveau B.</p> <p>Le stockage des PPNU avant le 1^{er} janvier de l'année x-4 n'est pas toléré.</p> <p>Les PPNU provenant de la reprise d'une exploitation sont stockés sous 'PPNU/périmé', enregistrés (nom, quantité restante estimée, date d'enregistrement) et notifiés à l'ULC.</p> <p>Les PPNU pour lesquelles une autorisation d'urgence de 120 jours a été accordée entre le 1^{er} janvier de l'année x-2 et le moment de l'inspection sont stockés séparément et clairement identifiés avec la mention « PPNU – autorisation 120 jours ».</p> <p>Voir circulaire AFSCA « Détention de produits phytopharmaceutiques dont l'utilisation est interdite » (PCCB/S1/JFS/625325).</p>	

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
2.3.10	Spb	Un équipement de pesage et/ou de mesure adéquat doit être disponible dans le ou à proximité du local phyto ou de l'armoire phyto.	A
2.3.11	Spb	Les produits phyto non agréés en Belgique, destinés à être utilisés sur des parcelles situées dans un pays frontalier, sont rangés séparément et clairement identifiés dans le local/l'armoire phyto. Ce produit doit être autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.	A

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

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
3.1 Exigences générales applicables à toutes les machines, y compris les matériels et les outils (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)			
3.1.1	Up F MR AA TA	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit (avant, pendant et après la récolte) sont propres et en bon état.	A
3.1.2	Up F MR AA TA	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).	A
3.1.3	Up F MR AA TA	Pour les machines mises en service à partir du 1/1/2007 : les points de lubrification où en conditions de travail normales un contact est possible entre le lubrifiant et les produits récoltés, ne peuvent être lubrifiés qu'avec des lubrifiants approuvés pour une utilisation dans l'alimentation. Les lubrifiants doivent être conformes à une norme, par exemple DIN V10517, NSF 116-2000 ou ils doivent être approuvés par l'USDA (H1). Il ne peut être dérogé à cette règle que si le fabricant ou son représentant officiel certifie par écrit que les lubrifiants de qualité alimentaire ne sont pas admissibles pour l'utilisation prévue de la machine.	+*
3.1.4	Up F MR AA TA	Les machines et outils qui perdent de l'huile ou du mazout ne peuvent pas être utilisées s'il y a un risque de contamination des produits végétaux. Les écoulements d'huile ou de mazout et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 2).	A
3.2 Inspection et contrôle des machines			
3.2.1	Up	Tous les pulvérisateurs susceptibles d'être utilisés pour l'application de produits phytopharmaceutiques ont été contrôlés conformément aux dispositions légales.	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
		<p>Le propriétaire du pulvérisateur fait procéder à un contrôle obligatoire de chaque pulvérisateur soumis au contrôle tous les 3 ans.</p> <p>Les pulvérisateurs doivent être contrôlés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'Unité Machines et Infrastructures Agricoles du CRA-W de Gembloux; • l'unité de Technologie et d'alimentation, service de l'inspection de pulvérisateurs de l' « Instituut voor landbouw, visserij- en voedingsonderzoek » (ILVO) de Merelbeke. <p>Seuls les pulvérisateurs ayant fait l'objet d'une inspection favorable, peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle ainsi que sur le certificat de visite.</p> <p>La perte, la détérioration ou la disparition de l'autocollant doit être immédiatement notifiée à l'organisme de contrôle.</p> <p>Toute vente d'un pulvérisateur doit être signalée à l'organisme de contrôle conjointement par le vendeur et l'acheteur dans les 30 jours de celle-ci. Cela s'applique également aux pulvérisateurs achetés à l'étranger.</p> <p>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.</p> <p>Cette exigence ne s'applique pas aux pulvérisateurs à dos et à lance (disposant de maximum deux porte-buses montés au bout d'une lance).</p>	
3.2.2	Up	<p>Les pulvérisateurs sont en bon état. Dans l'exploitation, un contrôle des pulvérisateurs est effectué au moins une fois par an. Les conclusions sont notées.</p>	B
3.3 Matériel de conditionnement			

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
3.3.1	Smr Sv MR M	Le matériel de conditionnement utilisé pour la récolte et le stockage des produits est en bon état (par exemple, pas de pièces détachées, pas de taches de rouille qui pourraient entrer en contact avec les produits), propre et, si nécessaire, lavés ou désinfectés.	A
3.3.2	Smr Sv MR M	Les matériaux d'emballage réutilisables qui entrent en contact avec des produits qui présentent un risque de propagation de maladies végétales (par exemple, du matériel végétal infecté par des organismes qui présentent un risque phytosanitaire important) doivent être désinfectés avant ou après chaque contact avec ces produits.	+*
3.4 Transport agricole			
3.4.1	TA	Tous les matériaux utilisés pour le transport des produits sont suffisamment propres. Avant le transport de produits destinés à la consommation humaine ou animale, le matériel est nettoyé à fond et, si nécessaire, désinfecté - et ce après chaque transport d'engrais organiques en vrac et d'autres produits à risque (par exemple, terre fertilisée avec des engrais animaux, terre de jardin, amiante, substrat pour la culture de champignons, déchets métalliques, lubrifiants, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine).	A
3.4.2	TA	Avant le transport de produits végétaux vulnérables présentant un risque phytosanitaire, les parties du moyen de transport qui entreront en contact avec ces produits sont nettoyées et désinfectées en profondeur. Ce nettoyage et cette désinfection doivent être effectués au moins lors du changement de type de produit, ou lors du passage à un autre lot du même produit. Si le transport est effectué par un tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.	+*
3.4.3	TA	Pendant le transport vers les clients, les produits sont protégés contre la contamination.	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
3.4.4	TA	<p>L'entrepreneur détermine, en fonction du produit à transporter (cf. annexe 6), le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué après le transport d'un produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • absence de nettoyage (O) • 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) <p>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).</p> <p>Après le transport de chargements interdits (cf. annexe 6), l'espace de chargement ne peut être utilisé pour le transport d'aliments pour animaux vers des entreprises certifiées FCA qu'après que l'éleveur ait appliqué et enregistré une procédure de nettoyage et de désinfection adéquate (cf. annexe 6).</p> <p>Attention : afin de connaître la classification du produit transporté, il est important de consulter le site www.icrt-idtf.com.</p>	A
3.4.5	TA	<p>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).</p>	A
3.4.6	TA	<p>Le chauffeur contrôle, avant tout chargement, que l'espace de chargement est propre, sec et sans odeur (exempt de restes, etc.). Au besoin, il procède à un nettoyage tel que déterminé conformément à l'exigence 3.4.4.</p>	A
3.4.7	TA	<p>Le chauffeur prend toutes les mesures permettant d'éviter les pertes de chargement.</p>	A
3.4.8	TA	<p>Le chauffeur prend toutes les mesures permettant d'éviter le mélange éventuel de produits chargés ensemble</p>	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
3.4.9	TA	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 contacte son donneur d'ordre (propriétaire du produit) et exécute ses instructions.	A
3.4.10	TA	Après déchargement, le chauffeur réalise au minimum le nettoyage de l'espace de chargement, conformément aux indications reprises ci-dessus.	A

6.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
4.1 Matériel de reproduction			
4.1.1	AA	Chaque entrepreneur professionnel qui reçoit des lots de plants ou semences soumis à l'obligation de passeport phytosanitaire (annexe 4) doit pouvoir garantir la traçabilité au niveau des unités commerciales. Les passeports phytosanitaires reçus ou leurs données de traçabilité doivent être conservés pendant au moins trois ans. Si les passeports ou leurs données sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (registre IN), ils seront conservés pendant cinq ans.	A
4.1.2	AA	L'entrepreneur utilise du matériel végétal sain, des semences saines ou du matériel de reproduction certifié, conforme à la législation régissant la production et la commercialisation des semences et plants pour les espèces concernées. L'entrepreneur contrôle que le matériel de reproduction livré est visuellement exempt de maladies.	B
4.1.3	Smr Sv	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.	A
4.1.4	Cp	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 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.	A
4.2 Engrais et gestion du sol			

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
4.2.1	Se F	Seuls des fertilisants autorisés sont utilisés. Les fertilisants autorisés sont conformes au règlement européen EU 2019/1009, à l'arrêté royal du 28.01.2013 (annexe I) ou bénéficient d'une reconnaissance mutuelle ou d'une dérogation du SPF (voir Fytoweb).	A
4.2.2	Se F	Tous les fertilisants autorisés qui ne proviennent pas des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou de la ferme d'un tiers doivent être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'entrepreneur. Les fertilisants provenant de la propre exploitation ne doivent pas être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement.	A
4.2.3	Se F	En cas de présence de sous-produits animaux dans la composition de ces engrais ou amendements, le 'document commercial' répondant aux exigences du Règlement 142/2011 doit être disponible. En Région flamande, le "Mestafzetdocument" ou le "overeenkomst burenregeling" suffit comme document commercial si les sous-produits animaux sont du fumier animal. Les limites d'utilisation suivantes s'appliquent aux engrais/amendements pour sol qui contiennent des sous-produits animaux: <ul style="list-style-type: none"> • En cas de présence de protéines animales transformées (catégorie 3) ou de farine de viande osseuse (catégorie 2), l'utilisation est interdite sur les prairies auxquelles le bétail a accès ou qui sont destinées au fourrage vert. • Après application, l'accès aux pâturages est interdit aux animaux d'élevage pendant minimum 21 jours après la date d'épandage de ces produits sur les terres. 	A
4.2.4	Se F	Pour les fertilisants provenant de déchets (p. ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, digestats d'origine organique, ...), l'opérateur doit disposer de : <u>Région wallonne</u> : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Pour toutes les autres matières considérées comme déchets : le certificat	+*

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G- 033
		<p>d'utilisation et le document de traçage (sur base de l'AGW du 14.06.2001).</p> <p><u>Région flamande</u> : dans le cas du compost certifié, un certificat VLACO. Dans tous les autres cas, une déclaration de matières premières de l'OVAM conformément à Vlarema. Si ces fertilisants sont commercialisés, une dérogation supplémentaire doit être obtenue auprès du SPF Santé, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement, Service des produits phytopharmaceutiques et des produits de fertilisation. Une copie de la déclaration des matières premières doit accompagner le transport.</p> <p>Si d'application, les résultats d'analyses sont conservés pendant 5 ans.</p> <p>Ne s'applique pas aux produits qui ont atteint leur statut de fin du statut de déchet par le Règlement (UE) 2019/1009.</p>	
4.2.5	Se F	<p>Des boues d'épuration provenant de l'industrie agroalimentaire et des digestats contenant ce type de boues peuvent être utilisés à condition que le fournisseur dispose d'une autorisation fédérale pour ce type de boues.</p> <p>Les boues d'épuration officiellement autorisées sont néanmoins interdites sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Cette interdiction ne s'applique pas aux engrais et aux amendements figurant à l'Annexe 2.2 « Liste des matières considérées comme des matières premières conformément au chapitre 2 » de Vlarema et aux produits qui ont atteint leur statut de fin du statut de déchet par le Règlement (UE) 2019/1009.</p>	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
		<p>Un digestat ne contenant pas de boues d'épuration peut être utilisé pendant la saison de croissance.</p> <p>Pour les digestats contenant des boues d'épuration, certaines des restrictions d'utilisation susmentionnées sont supprimées dans certains cas. Ces restrictions d'utilisation peuvent être consultées sur le document d'accompagnement ou dans la dérogation. La dérogation peut être consultée sur phytoweb via le lien suivant : https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation</p>	
4.2.6	Se F	<p>Flandre : l'utilisation sur des terres agricoles de boues en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre.</p> <p>Wallonie : pour les boues d'épuration en provenance de stations d'épuration urbaines, une autorisation fédérale est requise. Ce type des boues ne peut être valorisé que sur des terres destinées à des grandes cultures et immédiatement avant le labour. Un délai de 12 mois minimum est imposé entre la valorisation de boues sur des terres destinées aux grandes cultures et la récolte de cultures légumières, fruitières et de pommes de terre.</p> <p>Pour les digestats contenant des boues d'épuration, certaines des restrictions d'utilisation susmentionnées peuvent être supprimées dans certains cas. Ces restrictions d'utilisation peuvent être consultées sur le document d'accompagnement ou dans la dérogation. La dérogation peut être consultée sur phytoweb via le lien suivant : https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation.</p>	A
4.3 Protection des cultures et technique de culture intégrée			
4.3.1	Up	<p>Seuls des produits phytopharmaceutiques et des biocides autorisés en Belgique sont utilisés avant et pendant la culture et durant le stockage. Les produits phytopharmaceutiques et biocides sont appliqués conformément aux conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette ou l'acte d'autorisation.</p> <p>La liste de produits phytopharmaceutiques reconnus peut être consultée sur le site http://www.fytoweb.be, et celle des biocides reconnus sur le site : www.health.belgium.be.</p>	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
4.3.2	Up	<p>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.</p> <p>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.</p>	A
4.3.3	Up	<p>Les conditionnements vides de produits phytopharmaceutiques (y compris les opercules) sont conservés dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte organisée par « AgriRecover ». Voir www.agrirecover.eu.</p> <p>Lors de l'application de produits phytos liquides, les emballages soigneusement vidés sont suffisamment rincés à l'eau. Les emballages vides doivent être séchés dans un réservoir recueillant les éventuelles fuites de liquide et les traitant correctement.</p>	A
4.3.4	Up	<p>Les produits phytopharmaceutiques sont appliqués en calculant au plus juste la quantité nécessaire, afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.</p>	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
4.3.5	Up	<p>Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, les zones tampons en vigueur sont respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zone tampon de 3 mètres sans pesticides sur les parcelles (incl. les champs de conteneurs et des trayplants) agricoles le long des cours d'eau répertoriés dans l'Atlas hydrographique flamand (indiqués par une ligne bleue sur la déclaration de superficie). • La zone tampon sans phyto par rapport aux eaux de surface et surfaces pavées avec drainage.: 1 mètre pour les pulvérisations sur champs et 3 mètres pour les pulvérisations en vergers. • Les zones tampons spécifiques mentionnées sur l'étiquette du produit. Pour certains produits, ces zones tampons peuvent être réduites moyennant l'utilisation de plus amples mesures ou moyens de réduction de la dérive (cf. http://www.fytoweb.be/ - Info pour l'utilisateur – Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique). Cette zone tampon réduite ne peut jamais être inférieure à celle déterminée dans les points ci-dessus. 	A
4.4 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes			
<p><i>Eau utilisée pour les opérations pré-récolte et post-récolte en fruits et légumes destinés au marché du frais.</i></p> <p>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.</p>			
4.4.1	M (marché du frais) AA Up F	Les dispositifs de captage, de distribution et de stockage de l'eau sont visiblement suffisamment entretenus et sont propres.	B

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
4.4.2	M (marché du frais) AA Up F	L'entrepreneur dispose d'un aperçu des origines de l'eau utilisée par activité agricole (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes). Il utilise à cette fin le Tableau 3 repris en annexe 3.	A
4.4.3	M (marché du frais) AA Up F	L'entrepreneur dispose d'une analyse de risques écrite concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (rinçage, lavage, transport et tri). Une attention particulière est apportée aux risques de contamination microbiologique des produits. L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse de risque est effectuée par type d'origine de l'eau et en cas de changement du risque. Le producteur utilise à cette fin l'arbre de décision repris en annexe 3.	A
4.4.4	M (marché du frais) AA Up F	Si l'analyse de risque l'exige ou si l'analyse de l'eau dépasse la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 3), des mesures adéquates sont prises pour éviter la contamination du produit, par exemple: remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.	A
<i>Eau utilisée pour les opérations pré-récolte et post-récolte – tous les produits</i>			
4.4.5	AA Up F	<p>Pour l'irrigation, la fertigation et la pulvérisation phyto, utiliser de l'eau de pluie, l'eau de surface, l'eau souterraine, l'eau de distribution ou de l'eau de processus.</p> <p>Les eaux de processus autres que celles décrites dans l'annexe 3 pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA.</p> <p>D'autres sources d'eau ne sont utilisées que si une évaluation approfondie des risques, au cas par cas, a été effectuée au préalable, démontrant que l'utilisation de cette eau ne présente aucun risque.</p> <p>Les eaux d'égouts ou l'eau provenant de sources recevant des eaux d'égout non épurées ne sont pas utilisées.</p> <p>Pour plus d'informations sur les diverses sources d'eau : voir annexe 3.</p>	A

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G-033
4.4.6	M	<p>Pour l'eau utilisée en traitement post-récolte (lavage, rinçage, transport, tri) les dispositions suivantes s'appliquent (voir annexe 3):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les eaux de bassins d'orages ne sont jamais utilisées ; • Le lavage préalable dans le but de retirer la terre et les impuretés, se fait au moins avec de l'eau propre comme eau initiale. • Le dernier lavage ou rinçage est effectué en utilisant au moins de l'eau propre. Pour les fruits et légumes prêts à consommer, l'utilisation d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale est obligatoire. • L'eau de transport et de tri est au moins de qualité « microbiologique potable » lorsqu'elle est utilisée comme eau initiale . • Pour le lavage des emballages de fruits ou de légumes prêts à la consommation, il faut utiliser au moins de l'eau propre lorsque ceux-ci sont utilisés avant le dernier rinçage du produit. Lorsque les emballages sont utilisés pour la vente/le conditionnement final, le rinçage final est effectué avec au moins de l'eau de qualité « microbiologique potable. 	A
4.5 Récolte et manipulation			
4.5.1	MR M	Fruits / Légumes : Pendant la récolte et la manipulation, où il y a un contact direct avec le produit, il est interdit de fumer, de manger et de boire, à l'exception de l'eau provenant de récipients incassables.	A
4.6 Qualité du produit			
4.6.1	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.	+*
4.6.2	Sv	Le développement des bactéries et des mycotoxines est évité pendant le stockage des céréales. Il est important que les grains	+*

Code	GdA	Description de l'exigence	Niveau G- 033
		<p>soient refroidis le plus rapidement possible après le séchage et que l'échauffement soit évité par une bonne ventilation.</p> <p>Les mesures suivantes peuvent être utilisées à cet effet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refroidissement des grains à une température inférieure à 10°C. • Bien sécher les céréales (taux d'humidité inférieur à 15,5% pour le blé, le seigle, le triticale, l'orge, l'épeautre et le maïs ; 15% : pour les pois et les haricots ; 9% pour le colza et le lin). • Veillez à ce que la température soit suivie. 	
4.6.3	Sv	<p>Avant le stockage et la vente des pommes, un contrôle visuel est effectué pour détecter la présence de pommes pourries (afin de limiter le développement de la patuline).</p>	A

6.5 Organismes nuisibles réglementés

Code	GdA	Description d'exigence	Niveau G-033
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles réglementés pour les plantes et les produits végétaux			
5.1.1	Tous	<p>L'entrepreneur lutte contre les organismes nuisibles réglementés dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Il suit les instructions de l'AFSCA relatives à la lutte contre les organismes nuisibles réglementés. De plus, il détruit les produits contaminés par des organismes nuisibles réglementés de façon adéquate. L'opérateur dispose de la preuve que toutes les inspections et toutes les analyses légalement obligatoires ou analyses exigés par l'AFSCA, principalement dans le cadre de la délivrance de passeports phytosanitaires, ont été réalisées.</p> <p>Les informations relatives aux organismes de quarantaine dont la notification à l'AFSCA obligatoire sont disponibles sur le siteweb de l'AFSCA dans le document « Notification obligatoire et limites de notification »: https://www.favv-afscab.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/</p>	A
5.2 Mesures de lutte contre la pourriture brune			
5.2.1	AA	<p>Pour la culture des pommes de terre, des aubergines et des tomates dans les zones de protection aucune eau de surface n'est utilisée, ni pour l'irrigation, ni pour les pulvérisations de produits phytopharmaceutiques.</p> <p>Avant l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection avec de l'eau autre que de l'eau de surface (par exemple, de l'eau souterraine), l'installation utilisée à cette fin est rincée entièrement et à fond avec de l'eau autre que de l'eau de surface.</p> <p>Les zones de protection: Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Bocholt, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Hachel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten,</p>	A

Code	GdA	Description d'exigence	Niveau G- 033
		Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel.	
5.2.2	AA	<p>Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de cultures autres que de pommes de terre, de tomates ou d'aubergines dans une zone de protection (voir exigence 5.2.1), toutes les précautions nécessaires sont prises afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre en gardant une distance suffisante.</p> <p>Les installations d'irrigation ou leurs parties n'entrent pas en contact avec des parcelles de pommes de terre.</p>	A

6.6 Aperçu de l'enregistrement

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

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-033
6.1 Généralités			
6.1.1	Tous	Les registres sont conservés au moins 5 ans.	A
6.1.2	Tous	L'entrepreneur et l'entreprise sont correctement identifiés auprès des autorités compétentes (AFSCA, autorités régionales, BCE, ...). Il doit être enregistré à l'AFSCA pour toutes les activités qui relèvent de la compétence de l'AFSCA.	A
6.1.3	Up Spb	Pour des produits phyto non agréés en Belgique destinés à être utilisés sur des parcelles situées dans un pays frontalier, l'entrepreneur dispose d'une autorisation obligatoire d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA.	A
6.1.4	Tous	Les éléments suivants sont visuellement identifiés et localisés sur une carte ou un plan : les parcelles, les lieux de production, de stockage et de transformation, les lieux de vente, ainsi que les systèmes de distribution et les lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte. Pour légumes marché de frais, fruits et vente directe au consommateur : les sources d'eau sont identifiées au moyen de l'annexe 3.	A
6.1.5	Smr	Plants de pomme de terre : le producteur ou préparateur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	A
6.1.6	CP	L'entrepreneur chargé de la coupe de plants de pomme de terre peut être réalisé par un entrepreneur enregistré à cette fin auprès de l'AFSCA. et à La coupe de plants de pommes de terre a lieu à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-033
		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.	
6.2 Dossiers IN & OUT			
6.2.1	Tous	<p>Dossier IN : pour les produits entrants :</p> <ul style="list-style-type: none"> le matériel végétale de base (plants, semences,...) les produits phytopharmaceutiques et les biocides les engrais <p>Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse du fournisseur (unité d'exploitation).</p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>	A
6.2.2	Tous	<p>Dossier OUT : Pour les produits sortants :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le matériel de multiplication végétale (incl. les plantes destinées à la plantation) Les produits végétaux Les produits phytopharmaceutiques et les biocides Les fertilisants <p>Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse de l'acheteur (de l'unité d'exploitation où est livré le produit). Si une identification du lot est nécessaire, le numéro de lot doit être inclus dans le registre.</p> <p>L'opérateur tient un classement méthodique de tous les formulaires et documents. Là où des données sont</p>	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-033
		manquantes, il les complète sur les documents concernés.	
6.3 Autres enregistrement			
6.3.1	Up	<p>L'opérateur enregistre au plus tard 7 jours après l'exécution tous les produits phytopharmaceutiques (herbicides, fongicides, insecticides et désinfection du sol) utilisés avant, pendant et après la culture (traitement post-récolte) sur la fiche de parcelle ou de culture (si d'application) ou un carnet de champ. Les données suivantes doivent être enregistrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date d'application • Nom du produit utilisé • Dose utilisée • Lieu d'application (parcelle) • Nom de la culture emblavée • Nom de la variété (si la variété est identifiée) • L'ennemi visé • Nom de l'exécutant (l'opérateur, l'entrepreneur agricole ou du personnel compétent) <p><i>Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée et les CiCa.</i></p>	A
6.3.2	M Sv Up	<p>La fiche de stockage et de manipulation est correctement complétée (voir chapitre 3.7).</p> <p>L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides pendant le stockage de produits végétaux doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement. Pour Pdts, COPs, LMF, LI, PFFS, FPFN, H il faut utiliser la fiche de stockage et/ou de manipulation.</p> <p>Pour les autres cultures, l'agriculteur peut utiliser les documents existants (p. ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), compléter la fiche de stockage et/ou de manipulation ou utiliser un autre format de document.</p> <p>Données à enregistrer pour les produits phytopharmaceutiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nom commercial du produit utilisé 	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-033
		<ul style="list-style-type: none"> • Date d'application • Culture traitée • Localisation de la culture traitée (numéro de lot ou identification de local en cas de traitement post-récolte) • Dose utilisée par tonne <p>Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers.</p>	
6.3.3	Up	<p>L'utilisation de biocides pendant la production ou le stockage de produits végétaux doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement.</p> <p>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.</p> <p>Pour les biocides, les données suivantes sont à enregistrer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Cette exigence est également valables si les traitements sont effectués par des tiers.</p> <p>Cette exigence est une recommandation pour les entreprises avec exclusivement des productions qui ne sont pas destinées à la consommation humaine ou animale.</p>	A
6.3.4	Tous	<p>Les organismes nuisibles réglementés doivent être notifiés auprès de l'AFSCA (via un formulaire de notification) lorsque leur présence est constatée.</p> <p>Dès qu'il y a une suspicion de contamination et qu'on est en attente des résultats des analyses, l'opérateur prend immédiatement des mesures de précaution afin</p>	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-033
		d'empêcher l'établissement et la dissémination de cet organisme. En cas d'analyse positive, il doit se conformer aux instructions de l'ULC. Il doit tenir à disposition des autorités compétentes les informations pertinentes de ces registres (copie du formulaire, rapports d'analyses,...).	
6.3.5	Tous	Les résultats d'analyses, s'il y en a, sont classés de façon méthodique.	A
6.3.6	AA	L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.	+*
6.3.7	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
6.3.8	Up F	Toutes les données relatives aux fiches parcelle / culture sont transmises à l'agriculteur à temps.	A
6.3.9	Tous	L'entrepreneur tient lui-même un registre nominatif des travaux agricoles et horticoles effectués par agriculteur. Les données suivantes sont à enregistrer : <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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, ...) 	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-033
		<ul style="list-style-type: none"> • Si d'application, les désherbants non-chimiques • Origine de l'eau : ruisseau, eau de ville, eau de pluie, puit ouvert • Nom de l'exécutant 	
6.3.10	TA	La fiche de transport est correctement complétée pour le transport par un tiers autre que le transport accessoire (voir annexe 6).	A
6.4 Mesures correctives			
6.4.1	Tous	L'entrepreneur prend des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	A
6.5. Notification obligatoire			
6.5.1	Tous	L'entrepreneur est au courant de la notification obligatoire et l'applique le cas échéant (cf. Chapitre 4).	A

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 G-040 et doit avoir lieu selon un système HACCP, inclus dans d'autres guides.

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

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

Dans le cas des deux premières catégories :

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

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

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

Annexe 2 - Procédure de bris de verre et de fuites

Bris de verre

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

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

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

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

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

Fuites

L'huile, le mazout et les lubrifiants sont également susceptibles de souiller les produits végétaux, par exemple à cause de fuites dans des canalisations ou de contact avec des endroits lubrifiés. En tant que mesures de prévention, les machines doivent être régulièrement entretenues et contrôlées pour vérifier l'absence de fuites d'huile, de mazout et/ou de graisse lubrifiante. Dans les cas où un contact direct entre les produits végétaux et le produit lubrifiant est possible, il faut tenir compte de l'exigence 3.1.3 du présent Guide Sectoriel.

Quand faut-il appliquer la procédure ?

La procédure bris de verre concerne :

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

La procédure de fuites concerne :

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

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

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

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

Définitions des différents types d'eau :

Selon leur origine :

- Eaux souterraines : 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, p. ex. suite à un incident sur le réseau d'approvisionnement (p. ex. : inondations)).
- Eaux de surface : Eaux provenant de ruisseaux, lacs, rivières, canaux, bassins d'orage, l'eau d'un puits ouvert etc. En raison de son origine, l'eau des bassins d'orage ne peut jamais être utilisée pour les activités après récolte.
- Eaux de processus : Eau provenant de lavage de fruits et légumes (à l'exception de l'eau de lavage des racines et tubercules), des processus pour stabiliser les produits (eau provenant du blanchiment ou de la stérilisation), des processus qui interviennent à la suite de toutes les manipulations qui stabilisent les produits (eau qui provient du refroidissement après le blanchiment/la stérilisation, eau provenant de la congélation rapide), du nettoyage des chaînes de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement. D'autres eaux de processus pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA.

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

- Eau potable : Eau conforme aux exigences de qualité spécifiées dans les Annexes, points I, II et III de l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. L'eau de distribution est de l'eau potable (sauf indication contraire du distributeur suite à un incident sur le réseau d'approvisionnement – ex : inondation).
- Eau de qualité microbiologique potable : Il s'agit d'eau qui répond aux exigences microbiologiques de l'AR du 14 janvier 2002 et provenant d'une nappe phréatique située dans une zone dans laquelle aucune source potentielle de pollution permanente n'est présente (industries chimiques, décharges publiques, etc.). Pour la production de graines germées et pour le dernier rinçage ou lavage des fruits et légumes prêts à consommer, au moins de l'eau de qualité microbiologique potable est nécessaire. Si une autre source d'eau est utilisée pour la production de graines germées et pour le dernier rinçage ou lavage des fruits et légumes prêts à consommer, une analyse d'eau complète doit être réalisée telle que prévue dans l'AR du 14 janvier 2002.
- Eau propre : Eau naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la sécurité (Règlement (CE) No 852/2004). Pour l'analyse de l'eau propre utilisée en pré-récolte ou post-récolte, la valeur indicative à ne pas dépasser est de 1000 UFC *E. coli*/100 ml eau. Le nombre d'analyses à effectuer par année ou par saison, doit être déterminé selon l'origine, l'utilisation pré ou post-récolte de l'eau et sur la base de l'analyse de risque (voir ci-dessous).

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

Point de contrôle 4.4.2 : L'agriculteur complète le Tableau 3 repris en annexe 3 qui mentionne les origines de l'eau utilisée par activité (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes).

Veillez indiquer dans le Tableau 3 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 4.0 dd 31.03.2023

Tableau 3: origine de l'eau utilisée pour les différentes activités

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

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

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

B Analyse du risque microbiologique de l'eau

Point de contrôle 4.4.3 : Une analyse de risques concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (lavage et rinçage) , est effectuée et consignée dans un document écrit. Une attention particulière est apportée aux risques de contamination microbiologique des produits. L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse est effectuée par type d'origine de l'eau et, en cas de changement du risque. Le producteur utilise à cette fin l'arbre de décision repris en annexe 3. Niveau A

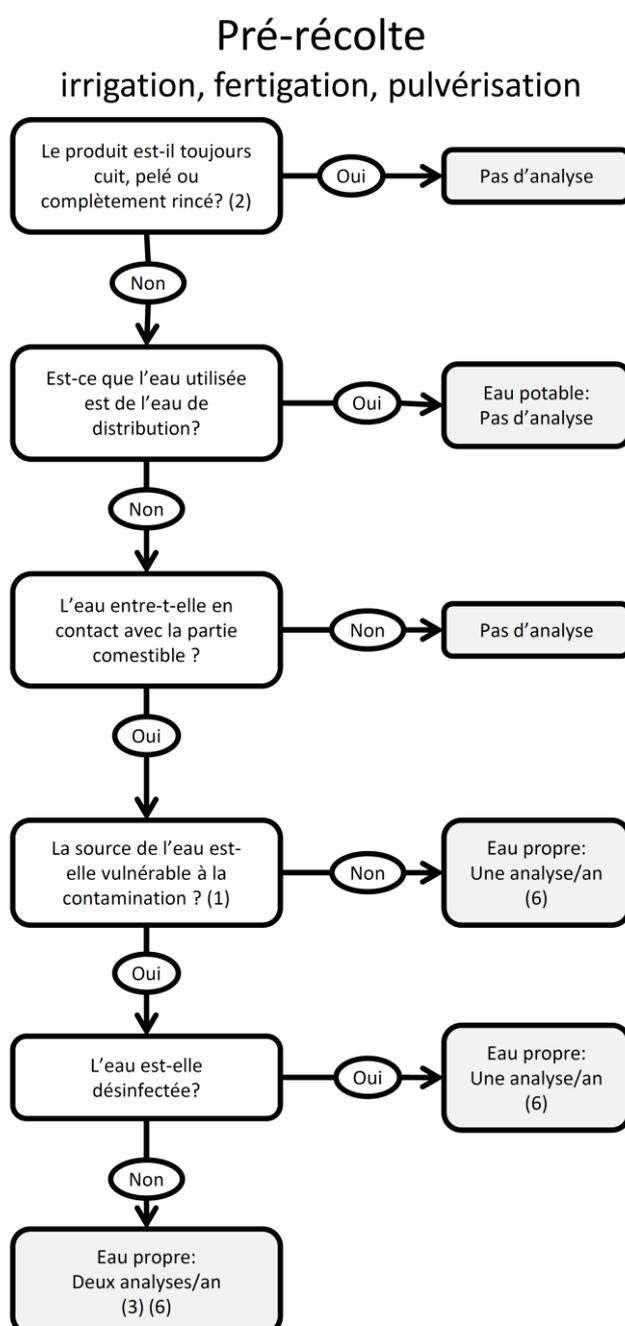
Cet aperçu doit être complété par culture, par origine de l'eau et par activité (si l'eau utilisé est différent selon l'activité).

Culture :

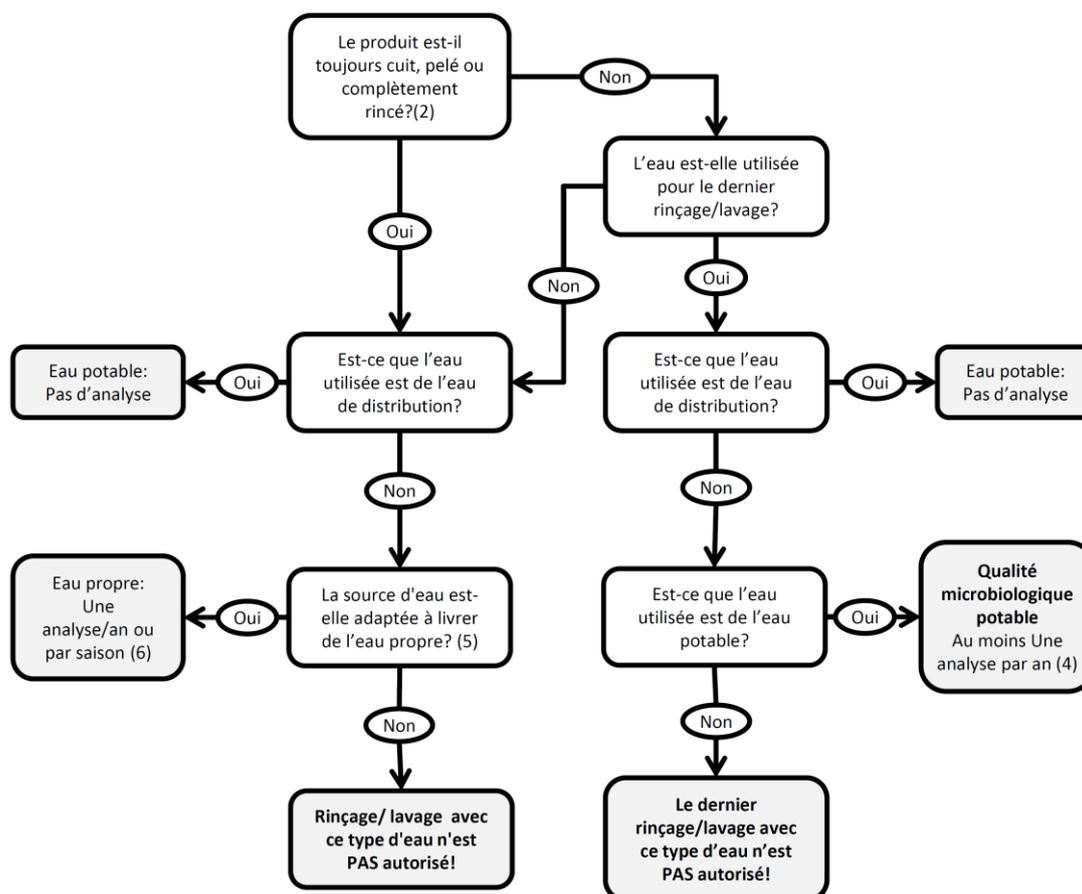
Source de l'eau :

Traitement (indiquer ce qui s'applique) :

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



Post-Récolte rinçage et lavage, refroidissement, transport et triage



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

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

(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	Cressonette
Chou de Bruxelles	Endives/Chicorée frisée
Choux	Épinards
Citrouilles	Fenouil
Échalote	Fraises
Haricots	Framboises
Navets	Herbes fraîches
Oignon	Jeune oignon
Panais	Jeunes pousses
Patisson	Kiwai
Poireau	Mâche
Pois	Persil (à feuille plat et frisé)
Pommes de terre	Pleurotes
Radis	Poires
Radis noir	Poivrons
Salsifis	Pommes
Topinambour	Pruneaux
	Radicchio
	Raisins
	Rhubarbe
	Tomates
	Variétés de laitues

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

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

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

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

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

C *Mesures de gestion concernant l'eau*

Point de contrôle 4.4.4 : Si l'analyse de risque ou l'analyse de l'eau l'exige, notamment, lorsque la valeur indicative de 1000 ufc E. coli / 100 ml (comme fixée en annexe 3) est dépassée, des mesures adéquates (p. ex. : remplacement ou désinfection de l'eau utilisée) sont prises pour éviter la contamination du produit. Niveau A

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

→ Mesures de gestion possibles :

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

Annexe 4 - Utilisation des passeports phytosanitaires

Végétaux soumis à l'obligation de passeport et exceptions

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

- tous les végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences ;
- les végétaux (y compris les semences), produits végétaux et autres objets énumérés aux annexes XIII et XIV du règlement (UE) 2019/2072 ;
- les végétaux, produits végétaux et autres objets pour lesquels des mesures de lutte ou d'urgence ont été adoptées ;
- les semences soumises à des exigences en matière de RNQP (Regulated Non Quarantine Pests) reprises aux annexes IV du règlement (UE) 2019/2072 (Tableau 4).

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

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

Tableau 4: Les semences des genres et espèces soumis à des exigences en matière de RNQP reprises à l'annexe IV et XIII du règlement (UE) 2019/2072 et pour lesquelles un passeport phytosanitaire est requis.

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

Modèles de passeports phytosanitaires

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

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

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

Exemple d'un passeport phytosanitaire pour circulation intracommunautaire



Les éléments suivants doivent obligatoirement être mentionnés :

- Dans le coin supérieur gauche : le drapeau de l'UE (en couleur ou en noir et blanc).
- Dans le coin supérieur droit : les mots « Plant Passport » en anglais (1).
- La lettre « A » suivie du nom botanique (2). Le nom du genre doit au minimum être indiqué, et de préférence aussi le nom de l'espèce. En cas de montages de composition mixte de différents cactus par exemple, le nom de la famille (*Cactaceae*) peut également être spécifié.
- La lettre « B » suivie du code ISO de l'État membre où l'opérateur est enregistré (BE), un trait-d'union et le numéro d'enregistrement (3). Le numéro d'enregistrement que les opérateurs belges doivent indiquer est leur numéro d'unité d'établissement (NUE) (format : 2.XXX.XXX.XXX), et non plus leur numéro d'agrément (composé de 5 ou 6 chiffres).
Dérogation : dans le cas des plants de pommes de terre certifiés, ce numéro NUE peut-être remplacé par l'identifiant de l'opérateur délivré par les Régions.
- La lettre « C » suivie du code de traçabilité (4).
Le code de traçabilité consiste en le numéro de lot ou en une autre identification permettant de garantir la traçabilité. Ce code de traçabilité peut être complété d'un code-barres, d'un hologramme, d'une puce électronique, d'un code QR ou de tout autre support de données à des fins de traçabilité.
Un code de traçabilité n'est pas requis pour les végétaux destinés à la plantation et préparés de façon telle à pouvoir être vendus en l'état, sans préparation supplémentaire, à l'utilisateur final non professionnel.
La Commission européenne a établi une liste des catégories ou espèces auxquelles cette exception ne s'applique pas (règlement d'exécution (UE) 2020/1770).

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

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

- La lettre « D », suivie du code ISO du pays d'origine ou de production, même s'il s'agit de la Belgique (5). L'origine peut changer en fonction de l'exposition aux risques phytosanitaires. Les délais suivants sont appliqués :
 - Boutures, plantes vivaces herbacées, plantes en pot : après 4 semaines ;
 - Plantes ligneuses, bulbes, tubercules : après un cycle de végétation complet (saison de croissance) ;
 - Bonsaïs et végétaux du groupe des agrumes - Citrus : après 2 mois.Cela signifie qu'une fois ce délai écoulé, l'opérateur peut mentionner « BE » comme pays d'origine.
- Attention : les lettres « A », « B », « C » et « D » doivent toujours être mentionnées, suivies des informations pertinentes.

Exemple de passeport phytosanitaire destiné à des zones protégées

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

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

Passeports phytosanitaires associés à une étiquette de certification

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

Prescriptions en vue de la délivrance du passeport phytosanitaire

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

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

Apposition du passeport phytosanitaire

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

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

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

Remplacement de passeports phytosanitaires

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

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

Conditions d'agrément

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

- être doté de systèmes et de procédures permettant de garantir la traçabilité des produits (registre IN, registre OUT et lien entre les deux ; des procédures écrites ne sont pas requises) ;
- posséder les connaissances nécessaires des règles applicables aux examens à effectuer sur leurs végétaux concernant les organismes de quarantaine de l'UE, les organismes nuisibles pour lesquels des mesures d'urgence existent, les organismes de quarantaine de ZP et les ORNQ (organismes réglementés non de quarantaine) susceptibles de toucher les végétaux, produits végétaux et autres objets concernés ;
- posséder les connaissances nécessaires pour effectuer les examens concernant les signes de la présence des organismes nuisibles et les symptômes qu'ils causent ;

- démontrer la connaissance nécessaire des pratiques d'excellence, des mesures et autres actions requises pour empêcher la présence et la dissémination des organismes nuisibles;
- posséder l'équipement et les installations nécessaires pour la réalisation des examens requis et des mesures à prendre ;
- désigner une personne de contact chargée de la communication avec l'AFSCA et communiquer les coordonnées de cette personne ;
- connaître les coordonnées de contact de l'AFSCA pour la notification obligatoire en cas d'apparition soupçonnée ou de détection des organismes de quarantaine.

Obligations pour les opérateurs agréés

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

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

Annexe 5 - Coupe des plants de pommes de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Enregistrement et traçabilité :

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

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

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

Annexe 6 - Transport agricole

Régime de nettoyage après le transport d'un produit

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

En outre, après le transport d'un chargement interdit, une benne peut à nouveau être utilisée pour le transport de produits destinés à l'alimentation des animaux vers des entreprises certifiées FCA, pour autant que l'agriculteur ait effectué un nettoyage et une désinfection, enregistrés dans un protocole 'Nettoyage & Désinfection' (cf. modèle Annexe 8). Parmi les chargements interdits figurent : l'asphalte, l'amiante, l'essence, le (bio)diesel, les cendres, le gazole, les laitiers de haut fourneau, les déchets ménagers, les peaux traitées par des substances tannantes et leurs déchets, les huiles minérales, les déchets de métaux non dégraissés, le brai, coke de pétrole et pétrocoker, les boues d'épuration, les « fuel oils », les déchets d'asphalte, les graisses techniques, les graines et semences non emballées traitées avec des matières toxiques ainsi que les cendres volantes. Les engrais ou produits fertilisants ne provenant pas d'usines de biogaz ou de compostage agréées par l'autorité compétente ou d'usines de produits techniques, sont également des chargements interdits.

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

Les différents régimes de nettoyage sont :

0 : absence de nettoyage

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

Les produits humides sont pris en compte au point B.

A : balayage ou soufflage

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

B : nettoyage à l'eau

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

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

Dans le cas où des restes ou des odeurs sont présents après un nettoyage B ou après un transport d'antracite, de houille bitumineuse, de briquettes, de lignite, de (semi)-coke (de

houille, de lignite ou de tourbe), de houille à coke, de boulets obtenus à partir de la houille (agglomérats) ou déchets métalliques (dégraissés).

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

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

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

Enregistrement de nettoyage après le transport d'un chargement interdit

Identification de l' espace de chargement :	Nature du chargement transporté précédemment	Date du transport	Type de nettoyage effectué	Date du nettoyage & désinfection	Désinfectant utilisé	Nom de l' exécutant	Signature	

Transport par des tiers

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

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

--	--	--

Transport accessoire vers une entreprise FCA

Dans le cadre du transport vers des entreprises certifiées FCA en tant qu'activité accessoire (également parfois dénommé « transport secondaire ») liée aux activités de récolte effectuées par l'entrepreneur agricole pour le compte d'un producteur primaire (agriculteur), l'entrepreneur doit tenir une feuille de route dans laquelle tous les transports effectués doivent être enregistrés.

Lorsque plusieurs chargements d'une même récolte pour un même producteur primaire sont successivement transportés (p.ex. le transport pendant la moisson), les données ne doivent pas être complétées par trajet individuel, mais elles peuvent être rédigées pour une certaine période (par ex. 1 fois/jour/producteur primaire), à la condition que la traçabilité puisse toujours être suffisamment garantie.

Les données peuvent être conservées sous forme digitale à condition qu'elles puissent facilement être consultables.

Feuille de route – Transport accessoire vers une entreprise FCA

Feuille du route du (date) au (date)					Identification espace de chargement:				
Nom chauffeur	Nom agriculteur	Marchandises (*) (réf. Culture)	Chargement		Déchargement		Rotation (x fois) et/ou quantité	Nettoyage (**)	Paraphé chauffeur
			Date	Nom lieu de chargement	Date	Nom lieu déchargement			

* La dénomination du produit doit être claire (maïs ensilage, maïs grain, orge, terre, fumier, ...)
 ** Type 0 (pas de nettoyage), A (brossage), B (brossage + eau), C (brossage + eau + détergent), D (brossage + eau + détergent + désinfection), transport interdit
IMPORTANT! Toutes les cases doivent être remplies ou barrées – Si une case n’est pas utilisée, y inscrire un trait
 Remarque(s) éventuelle(s) (tels que incident, détergent ou désinfectant utilisé,...) :

Annexe 7 - Check-liste

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

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

Annexe 8 - 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 date d'expiration) 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 faire 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. Une NC A peut aussi être attribuée si il y a trop de NC B sur une même sujet.

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 de correction** 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 mesures de correction 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 un audit est toujours exigé, 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

Dans les neuf mois avant la date d'expiration du certificat un audit de prolongation peut avoir lieu.

L'opérateur peut également choisir de faire réaliser un nouvel audit de sa société avant cette période de 9 mois avant la date d'échéance. Dans ce cas, nous parlons d'un audit de renouvellement, où après une validation positive une nouvelle période de certification commence, avec la date de décision de certification comme date de début.

De même, si l'audit a été réalisé avant la date d'expiration du certificat, mais que la validation de cet audit est faite après la date d'expiration, il s'agit de facto d'un " audit de renouvellement ", et un nouveau certificat sera généré avec la date de début = la date de décision de certification. Étant donné qu'il y a une interruption de la période de certification, le bonus sur le prélèvement annuel de l'AFSCA sera également caduc. On ne peut bénéficier à nouveau de cette prime que l'année suivant une année civile complète au cours de laquelle un SAC validé existe pour toutes les activités.

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

Au cours de l'audit 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 : Un 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'OCI. Une décision de certification favorable doit être prise dans les deux mois qui suivent l'audit. Un certificat de prolongation prendra cours à la date d'expiration du certificat précédent plus un Un certificat de renouvellement a pour date de début la date de décision de certification (voir aussi ci-dessus). La durée de validité du certificat est à nouveau de trois ans.

Si la décision de certification (= la validation) n'intervient qu'après l'expiration du certificat précédent, le nouveau certificat ne pourra succéder directement au certificat précédent, il ne s'agit pas d'une prolongation mais d'un renouvellement, et le nouveau certificat ne correspondra pas au 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.

3. Mesures de transition

Introduction d'une nouvelle version du Guide

La nouvelle version du Guide sectoriel entre définitivement en vigueur trois mois après la date de publication au Moniteur Belge de l'approbation de cette nouvelle version. Par dérogation à cette disposition, ce délai est ramené, pour la version 4.0 de ce guide sectoriel, à deux mois après la publication de l'approbation de cette version au Moniteur belge.

Les audits (initiaux, de prolongation, de renouvellement, d'extension et inopinés) qui doivent être réalisés avant la date d'entrée en vigueur, peuvent déjà être effectués 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 audits 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/ la certification de l'autocontrôle d'application dans l'exploitation, l'exploitant peut demander un audit auprès de l'AFSCA ou auprès d'un organisme certificateur. Les organismes certificateurs qui sont habilités à réaliser de tels audits doivent être accrédités pour le présent Guide par Belac ou par un organisme d'accréditation étranger qui relève du « EA multilateral agreement » (EA MLA) conformément à la norme ISO/IEC 17065, et doivent avoir obtenu un agrément de l'AFSCA. La liste des organismes certificateurs agréés est consultable sur le site 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.-En cas de prolongation de la certification, il faut encoder les données dans la base de données au plus tard à la date d'expiration du certificat précédent. Les données d'audit et de certification enregistrées dans la base de données Vegaplan/Codiplan sont transmises automatiquement à AC II via XML.

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 € A partir de 01.01.2024: € 57,00		150,00 € A partir de 01.01.2024: € 171,00	
Non membre d'Agro-Service			
75,00 € A partir de 01.01.2024: € 92,00		225,00 € A partir de 01.01.2024: € 276,00	

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 9 - Législation

14 JANVIER 1992. - Arrêté royal réglementant les fumigations.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (UE) n° 228/2013, (UE) n° 652/2014 et (UE) n° 1143/2014

et abrogeant les directives du Conseil 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE et 2007/33/CE

10 NOVEMBRE 2016. - Arrêté du Gouvernement wallon relatif à la lutte intégrée contre les ennemis des cultures

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Annexe 10 - Adresses de contact

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