

Module A :
Production primaire végétale

Version 5.0 dd. 31.03.2023

SOMMAIRE

SOMMAIRE 2

MODULE A – Production primaire végétale 1

1. *Introduction 1*
 - 1.1 Champ d'application 1
 - 1.2 Groupes et méthode de travail 8
2. *Enregistrement 9*
 - 2.1 Identification du producteur 9
 - 2.2 Identification des lieux de production / de culture 11
 - 2.3 Dossiers IN et OUT 11
 - 2.4 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides 13
 - 2.5 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles réglementés (générique) 20
 - 2.6 Enregistrement des résultats d'analyses 20
 - 2.7 Enregistrement dans le cadre de l'agrément de passeport phytosanitaires 20
3. *Notification obligatoire 22*
 - 3.1 Généralités 22
 - 3.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire 26
4. *Prescriptions de la production primaire végétale 27*
 - 4.1 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers 27
 - 4.2 Entreprise et bâtiments 29
 - 4.3 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit 36
 - 4.4 Technique de culture et traitement post-récolte 41
 - 4.5 Organismes nuisibles ou de quarantaine 53
 - 4.6 Aperçu de l'enregistrement 57
5. *Annexes 65*
 - 5.1 Description de la manipulation 65
 - 5.2 Procédure de bris de verre et de fuites 66
 - 5.3 Évaluation des risques et exigences de qualité des eaux utilisées dans les traitements avant et après récolte 68
 - 5.4 Utilisation des passeports phytosanitaires 76
 - 5.5 Mesures de gestion contre les mycotoxines 82
 - 5.6 Coupe des plants de pommes de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers 83
 - 5.7 Check-liste 85
 - 5.8 Contrôle pré-récolte 86
 - 5.9 des graines germées 92
 - 5.10 L'étiquetage des 'produits préemballés' 97
 - 5.11 Adresses de contact 103

MODULE A – Production primaire végétale

1. Introduction

1.1 Champ d'application

Les activités suivantes sont décrites dans ce module :

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

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

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

ne doivent pas s'enregistrer à l'AFSCA. Toute fourniture de produits végétaux, y compris l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final (repris sous le code V*) doit toutefois respecter des dispositions en matière d'hygiène et faire l'objet d'un autocontrôle.

Tableau 1: Aperçu des groupes de produits du Module A ainsi que leurs codes correspondants

Groupe de produits	Code
Pommes de terre sans stockage	Pdt
<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre avec stockage 	Pdts
Légumes, marché du frais	LMF
<ul style="list-style-type: none"> Légumes, marché du frais, cultures sous abri 	LMFsa
<ul style="list-style-type: none"> Légumes, marché du frais, cultures de plein air 	LMFpa
<ul style="list-style-type: none"> Légumes, marché du frais, graines germées 	LMFgg
<ul style="list-style-type: none"> Légumes, marché du frais avec obligation de passeport phyto 	LMFpp
Légumes industriels	LI
<ul style="list-style-type: none"> Légumes industriels, sans intervention manuelle 	Llsansman
<ul style="list-style-type: none"> Légumes industriels, interventions manuelles 	Llman
Petits fruits et fruits secs (y compris les noix et noisettes)	PFFS
Fruits à pépins et fruits à noyaux	FPFN
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux (y compris la paille)	COP
<ul style="list-style-type: none"> Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage¹ (y compris la paille) 	COPs
Céréales immatures et cultures associées	CiCa
Betteraves sucrières	B
Chicorée	C
Houblon	H
<ul style="list-style-type: none"> Houblon avec stockage (entrepôt ou halle de certification) 	Hs
Vente directe au consommateur	V
Vente directe au consommateur, petites quantités	V*
Semences et co-produits	S
Plants	P
Tabac	T
<ul style="list-style-type: none"> Tabac avec stockage 	Ts
Fourrage grossier	Fg
<ul style="list-style-type: none"> Fourrage prairie – Foin 	FpF
<ul style="list-style-type: none"> Fourrage prairie – Ensilage (direct et préfané) 	FpE
<ul style="list-style-type: none"> Maïs fourrager 	Mf
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves fourragères 	Bf
<ul style="list-style-type: none"> Autres fourrages destinés à l'alimentation animale 	Af
Exportation vers des pays tiers	Exp

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

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

1.1.1 Légumes industriels, sans intervention manuelle (Lisansman)

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

Tableau 2: Exemples de légumes industriels, sans intervention manuelle (la liste n'est pas exhaustive)

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

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

**Les racines de chicons cultivées en Belgique pour son propre forçage, ou sous culture contractuelle pour laquelle le forceur est le responsable phytosanitaire (la responsabilité phytosanitaire doit être clairement définie dans le contrat), sont considérées comme « légumes industriels, sans intervention manuelle ». Ces racines de chicons ne sont pas soumises au passeport phytosanitaire parce qu'elles sont déplacées au sein de leur propre entreprise. Les racines de chicons qui font l'objet d'échanges entre professionnels et celles qui sont déplacées entre Etats membres, même pour la propre forcerie, relèvent de la catégorie « plants » et sont soumises au passeport phytosanitaire (voir chapitre 1.1.9).

1.1.2 Légumes industriels, interventions manuelles (Llman)

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

Tableau 3: Exemples de légumes industriels, Interventions manuelles (liste non exhaustive)

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

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

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

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

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

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

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

1.1.4 Petits fruits et fruits secs (PFFS)

Tableau 4: Exemples de petits fruits et fruits secs (liste non exhaustive)

Fraises	Framboises
Raisins	Mûres
Groseilles blanches	Myrtilles
Groseilles rouges	Cassis
Groseilles à maquereau	Baies de kiwi
Noix, noisettes, ...	

1.1.5 Fruits à pépins et à noyaux (FPFN)

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

Pommes	Griottes
Poires	Prunes
Cerises	Pêches

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

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

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

1.1.7 Céréales immatures et cultures associées (CiCa)

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

1.1.8 Vente directe au consommateur (V – V*)

Les prescriptions d'hygiène relatives à la production de fruits, de pommes de terre et de légumes destinés au marché du frais ou à l'industrie sont également applicables à l'activité 'vente directe au consommateur'. Seules les activités de manipulation (laver, rincer, couper, emballer, trier, sécher, ...) peuvent être réalisées dans l'exploitation, pour autant que ces opérations ne modifient pas substantiellement la nature de ces produits (cf. annexe 1).

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

Tableau 7: La distinction entre les différentes opérations relatives aux pommes de terre :

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

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

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

Les productions réalisées sur une surface inférieure ou égale à :

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

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

1.1.9 Plants (P)

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

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

Les racines de chicons qui font l'objet d'un commerce entre professionnels en Belgique ou entre les Etats membres de l'UE relèvent du groupe de produits "Plants". Ceci s'applique également aux propres racines de chicons d'une forcerie qui sont déplacées entre différents Etats membres (par exemple en cas d'utilisation de parcelles situées à l'étranger). Les racines de chicons cultivées en Belgique pour son propre forçage ou sous culture contractuelle pour une forcerie ayant la responsabilité phytosanitaire (la responsabilité phytosanitaire doit être clairement définie dans le

contrat), sont considérées comme « légumes industriels, sans intervention manuelle » (voir chapitre 1.3.1). Dans ce cas, les racines de chicons ne sont pas soumises au passeport phytosanitaire.

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

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

1.1.10 Semences et coproduits (S)

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

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

1.1.11 Fourrage grossier (Fg)

Les fourrages grossiers comprennent :

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

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

1.1.12 Exportation vers des pays tiers

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

Le module GM1 « Exportation vers des pays tiers » ainsi que la liste comprenant les combinaisons produit-pays nécessitant une validation de l'exportation figurent sur le site internet de l'AFSCA sous www.afsca.be > professionnels > autocontrôle > autocontrôle et exportation (<http://www.favv-afsca.be/professionnels/autocontrole/exportation/>).

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

1.2 Groupes et méthode de travail

Ce document a été établi et approuvé en concertation interprofessionnelle au sein de la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux (PTMV asbl) et les associations agricoles professionnelles : Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) et Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). Les adresses des membres du groupe interprofessionnel sont reprises à l'annexe 11.

La concertation est coordonnée par le secrétariat de l'asbl Vegaplan.

Plus de 50% d'agriculteurs sont membres d'un ou de plusieurs des associations agricoles professionnelles . Par conséquent, le groupe de travail technique représente plus de 50% du groupe visé par ce guide sectoriel.

2. 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.

2.1 Identification du producteur

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

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

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

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

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

¹ SIGEC: Système de gestion intégrée et de contrôle

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

2.2 Identification des lieux de production / de culture

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

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

Les systèmes de distribution et lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte sont également identifiés et localisés. Concernant les sources d'eau, une identification au moyen de l'analyse de risque reprise en annexe3. suffit (si nécessaire).

2.3 Dossiers IN et OUT

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

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

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

Et les catégories de produits sortants ci-après :

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

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

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

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

- Pour les graines germées, si les graines destinées à la germination ou les graines germées ont été expédiées au départ d'un autre exploitant, le producteur dispose également du nom et de l'adresse :
 - de l'exploitant au départ duquel les graines ont été expédiées
 - de l'expéditeur (propriétaire), s'il diffère de l'exploitant au départ duquel les graines ont été expédiées

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

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

Il ne faut pas 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.

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

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

2.4 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 1831/2003 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 utilisé (nom commercial)	Dose /ha ou par tonne	Super-ficie ou quantité traitée	Date d'échantillonnage	Date de récolte ou de commercialisation	Résultat d'analyse

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

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

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 ²			
Culture:		Nom producteur:	
		Référence: identification du producteur, SIGEC	
Lieu de production			
Nom:	Numéro de lot ³	Superficie:	Référence:
Parcelle :			
Serre :			
Contrôle contamination physique du lieu de production :			
Date contrôle : ... / ... /		Résultats :	
A	Culture antérieure :		Référence :
	20XX :		
	20XX :		
	20XX :		
Semis et plantation			
Date semis/plantation :			
Variété ou race :			Référence : dossier IN
Numéro de lot ⁴ :			
Semences fermières/Plants fermiers :		0 oui	0 non
Exécutant/Sous-traitant			
FP FN	Porte-greffe :		Référence : dossier IN
	Greffon :		
	Plant :		

2 En gris : champ obligatoire

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

4 Identification grâce au dossier IN

	Traitement phyto :		Voir produits phytopharmaceutiques	
Engrais				
Date	Type d'engrais ⁵	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole	
Utilisation de produits phytopharmaceutiques				
Date :	Nom produit ⁶ :	Dose/ha ⁷	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	Efficacité		

⁵ Identification grâce au dossier IN

⁶ Identification grâce au dossier IN

⁷ 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

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	
Echantillonnage⁸ (si d'application)				
Date :	Résultat d'analyse		Réf. enregistrement résultats d'analyses	

⁸ 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 ⁹	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.

⁹ Identification via le dossier IN

2.5 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles réglementés (générique)

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.

2.6 Enregistrement des résultats d'analyses

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

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

Les opérateurs qui sont agréés pour la délivrance de passeports phytosanitaires doivent enregistrer toutes les informations pertinentes relatives au passeport phytosanitaire. Le registre doit être conservé pendant au moins 3 ans à l'entreprise. Dans ce registre doivent figurer (voir annexe 4) :

- Un registre à jour des passeports reçus permettant à l'opérateur de vérifier, pour chaque unité commerciale réceptionnée, quel opérateur professionnel lui a livré cette unité et, un registre à jour des passeports délivrés pour chaque unité commerciale vendue, à quel opérateur professionnel il l'a vendue.
- Les résultats des examens approfondis réalisés sur les végétaux, produits végétaux et autres matériaux afin de vérifier que les exigences en matière de délivrance de passeports phytosanitaires sont bien remplies. Ces examens sont réalisés sur les végétaux, produits végétaux et autres objets individuels, ou sur des échantillons représentatifs. Ils portent également sur les matériaux d'emballage. Ces examens sont effectués à des moments opportuns, en tenant compte des risques encourus, et impliquent au minimum un examen visuel.
- Les points du processus de production et les stades de commercialisation essentiels pour le respect des exigences phytosanitaires pertinentes, et les résultats du monitoring de ces points.
- La déclaration annuelle des parcelles et des genres ou espèces de végétaux, de produits végétaux ou d'autres objets impliqués dans leurs activités.
 - Les opérateurs implantés en Région flamande et en Région bruxelloise communiquent chaque année (au plus tard le 30 avril) leurs parcelles, et les genres ou les espèces de végétaux concernés auprès du Département Landbouw en Visserij (DLV) des Autorités flamandes, via la déclaration de superficie (e-Loket). La communication des genres ou espèces est effectuée une seule fois par an pour l'ensemble de l'entreprise et n'est pas spécifique à chaque parcelle. Les opérateurs qui doivent posséder un agrément pour le passeport phytosanitaire mais qui

n'introduisent pas de déclaration de superficie ne doivent pas déclarer de parcelles, mais seulement compléter la liste des genres ou espèces soumis à l'obligation de passeport via la déclaration de superficie (e-Loket) du DLV. Les opérateurs qui n'introduisent pas de déclaration de superficie à la Région et qui disposent de parcelles sur lesquelles des végétaux soumis au passeport phytosanitaire sont cultivés, doivent déclarer par écrit la localisation de leurs parcelles auprès de leur ULC.

- Les opérateurs implantés en Région wallonne doivent faire la déclaration de leurs genres et espèces de végétaux soumis à l'obligation de passeport en complétant le formulaire « types de déclaration ». La déclaration complétée doit être envoyée à l'adresse declaration.plant@afsca.be. Les opérateurs qui n'introduisent pas de déclaration de superficie et qui disposent de parcelles sur lesquelles des végétaux soumis au passeport phytosanitaire sont cultivés, doivent déclarer par écrit la localisation de leurs parcelles auprès de leur ULC.

3. Notification obligatoire

3.1 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 LMR¹⁰ 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 7 donne les adresses des points de contact des 9 unités locales de contrôle (ULC).

¹⁰ LMR: Limites Maximales en Résidu: niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

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

ULC	Téléphone	GSM(*)	E-mail notification	E-mail pour info
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).

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:

3.2 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.

4. Prescriptions de la production primaire végétale

4.1 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
1.1 Hygiène			
1.1.1	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	<p>L'agriculteur (ou son représentant) veille à ce que les travailleurs qui manipulent les produits végétaux soient en bonne santé - par exemple, pas de plaies ouvertes, d'infections ou d'affections cutanées, et ne soient pas atteints de maladies qui peuvent se transmettre via les végétaux manipulés.</p> <p>Dans les exploitations agricoles, les travailleurs sont informés des risques sanitaires.</p>	A
1.1.2	LMF LI PFFS FPFN V V* H	<p>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 :</p> <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. <p>À cet effet, un pictogramme « se laver les mains » est visible à proximité de la zone de traitement.</p>	A
1.1.3	LMFgg	<p>Le personnel reçoit une formation relative aux risques en matière d'hygiène (p. ex. : formation organisée en interne, menée par des organisations professionnelles, par l'AFSCA ou via un guide de bonnes pratiques) et respectent les mesures d'hygiène.</p>	A
1.2 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides			

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
1.2.1	Tous	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 3.5), qui est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.	A
1.2.2	Tous	L'agriculteur se lave les mains au savon après chaque traitement phytosanitaire. Pendant le remplissage ou le nettoyage du pulvérisateur et pendant le traitement phytosanitaire, l'agriculteur porte des vêtements/une combinaison de pulvérisation appropriés. Ces vêtements sont utilisés uniquement lors de la manipulation et de l'application de produits phytosanitaires et sont changés régulièrement. Lorsqu'on utilise une cabine de pulvérisation spéciale équipée d'un filtre à charbon actif, il n'est pas nécessaire de porter des vêtements ou des combinaisons de pulvérisation spécifiques pendant l'application.	A
1.2.3	Tous	Aux titulaires d'une phytolice Ps, s'applique ce qui suit : <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

4.2 Entreprise et bâtiments

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

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
	COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts		
2.1.8.a	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	<p>Les locaux sont pourvus des pictogrammes suivants:</p> <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
2.1.8.b	Fg	<p>Les locaux sont pourvus du pictogramme suivant:</p> <p>'Interdiction de fumer'</p>	B
2.1.9	Tous	<p>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.</p> <p>Une séparation suffisante (une distance minimale de 4 mètres ou par une séparation physique (p. ex. mur, emballage fermé, réservoir à double paroi)) est prévue entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail, ...). Exception : la présence d'un tracteur si celui-ci est nécessaire pour l'exécution de l'activité.</p>	A
2.1.10	LMFgg	Dans les locaux de production, de manipulation et de stockage de graines germées et de graines destinées à la production de	A

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

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
2.2 Sanitaires			
2.2.1	LMFgg	<p>Lorsque du travail et/ou de la manipulation a lieu dans les bâtiments de l'exploitation, une toilette est présente à proximité de la zone de manipulation.</p> <p>Un pictogramme « Obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » est affiché et un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.</p> <p>Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.</p>	A
2.2.2	LMFgg	La porte du WC ne peut pas donner directement sur les locaux où sont manipulés les produits.	A
2.3 Stockage des produits phytopharmaceutiques et biocides			
2.3.1	Tous	<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	Tous	Le local/l'armoire phyto est verrouillé(e), n'est pas accessible aux enfants et aux personnes non autorisées et n'est accessible qu'aux titulaires d'une phytolice (P1, P2 ou P3),	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		ou à toute autre personne en présence d'un titulaire d'une phytolice (P1, P2, P3). En l'absence de titulaire d'une phytolice (P1, P2, P3) lors de la livraison de produits à usage professionnel, il peut faire stocker ces produits scellés pendant une durée maximale de 72 heures dans un local, ou une armoire fermant à clef, différent du local/armoire phyto, mais satisfaisant aux conditions décrites dans les exigences 2.3.1, 2.3.3 et 2.3.6.	
2.3.3	Tous	Sur chaque porte d'accès au local/à l'armoire doivent être apposés de façon visible : <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	Tous	Le local phyto est pourvu d'éclairage électrique. En cas d'une armoire phyto, un éclairage doit être prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage adéquat permet de lire les étiquettes.	B
2.3.5	Tous	Pour les produits qui ne peuvent être utilisés que par les titulaires d'une phytolice à « Usage professionnel spécifique » (Ps), les conditions de stockage supplémentaires telles qu'imposées dans l'acte d'agrément, d'autorisation ou de permis du produit sont respectées.	A
2.3.6	Tous	Le local / l'armoire phyto est sec /sèche et efficacement aéré (p. ex. au moyen d'une ouverture spécifique à cet effet).	A
2.3.7	Tous	Dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques et biocides liquides, le local/l'armoire phyto est à l'abri du gel.	A
2.3.8	Tous	Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont conservés dans leur emballage d'origine, portant leur étiquette d'origine.	A
2.3.9	Tous	Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés doivent être stockés séparément et groupés dans le local/l'armoire phyto avec la mention "PPNU/périmé".	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		<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>	
2.3.10	Tous	<p>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.</p>	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
2.3.11	Tous	Les produits phyto non agréés en Belgique, destinés à être utilisés sur des parcelles situées dans un pays frontalier, sont rangés séparément et clairement identifiés dans le local/l'armoire phyto. Ce produit doit être autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.	A

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

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
3.1 Exigences générales applicables à toutes les machines, y compris les matériels et les outils (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)			
3.1.1	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit (avant, pendant et après la récolte) sont propres et en bon état.	A
3.1.2	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 2).	A
3.1.3	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B	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	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
	C H Hs V V* S P T Ts	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	Tous	Les machines et outils qui perdent de l'huile ou du mazout ne peuvent pas être utilisés 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
3.1.5	LMFgg	Les installations et les équipements entrant en contact avec les graines ou avec les graines germées doivent être construits dans un matériau adéquat (matériau lisse, non poreux, non sensible à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter). Ils doivent être propres, en bon état et, si nécessaire, désinfectés.	A
3.1.6	LMFgg	L'entreprise a des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et le stockage des machines et des outils. Ces installations sont faciles à nettoyer et sont équipées d'eau froide et chaude. Le nettoyage et la désinfection des machines et des outils ont lieu à une fréquence suffisante pour éviter la contamination des produits.	A
3.2 Inspection et contrôle des machines			
3.2.1	Tous	Tous les pulvérisateurs susceptible d'être utilisé pour l'application de produits phytopharmaceutiques ont été contrôlés conformément aux dispositions légales. Le propriétaire du pulvérisateur fait procéder à un contrôle obligatoire de chaque pulvérisateur soumis au contrôle tous les 3 ans. Les pulvérisateurs doivent être contrôlés par : <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. 	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		<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	Tous	Les pulvérisateurs sont en bon état. Dans l'exploitation, un contrôle des pulvérisateurs est effectué au moins une fois par an. Les conclusions sont notées.	B
3.3 Matériel de conditionnement			
3.3.1	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	Le matériel de conditionnement utilisé pour la récolte et le stockage des produits est en bon état (par exemple, pas de pièces détachées, pas de taches de rouille qui pourraient entrer en contact avec les produits), propre et, si nécessaire, lavé ou désinfecté.	A
3.3.2	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN	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	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
	COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	important) doivent être désinfectés avant ou après chaque contact avec ces produits.	
3.3.3	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V V*	<p>Les emballages de vente qui entrent en contact avec le produit sont conformes aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire, (par exemple prouvé par un document du fabricant/fournisseur, la mention « convient pour aliment » ou le symbole correspondant sur l'emballage). Les informations suivantes sont disponibles dans l'entreprise : nom et adresse du fabricant/fournisseur responsable de l'emballage.</p> <p>Pas d'application si l'emballage de vente est fourni à l'agriculteur par les acheteurs (industrie de transformation, organisation de producteurs, vente aux enchères), car les acheteurs sont responsables de la conformité de l'emballage.</p>	A
3.4 Transport agricole			
3.4.1	Tous	<p>Tous les matériaux utilisés pour le transport des produits sont suffisamment propres.</p> <p>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).</p>	A
3.4.2	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa	Avant le transport de produits végétaux vulnérables présentant un risque phytosanitaire (par exemple les plants de pommes de terre) les parties du moyen de transport qui entreront en contact avec ces produits sont nettoyées et désinfectées en profondeur. Ce nettoyage et cette désinfection doivent être effectués au moins lors du changement de type de produit, ou lors du passage à un autre lot du même produit. Si le transport	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
	B C H Hs V V* S P T Ts	est effectué par un tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.	
3.4.3	LMFgg	Les espaces de transport et les conteneurs ne doivent pas être utilisés pour le transport de marchandises autres que des denrées alimentaires si cela peut entraîner une contamination.	A
3.4.4	LMFgg	Les espaces de transport et les conteneurs utilisés pour le transport des graines germées sont réfrigérés.	A

4.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
4.1 Matériel de reproduction			
4.1.1	Tous	Chaque agriculteur professionnel qui reçoit des lots de plants ou semences soumis à l'obligation de passeport phytosanitaire (annexe 4) doit pouvoir garantir la traçabilité au niveau des unités commerciales. Les passeports phytosanitaires reçus ou leurs données de traçabilité doivent être conservés pendant au moins trois ans. Si les passeports ou leurs données sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (dossier IN), ils seront conservés pendant cinq ans.	A
4.1.2	Tous	L'agriculteur utilise du matériel végétal sain, des semences saines ou du matériel de reproduction certifié, conforme à la législation régissant la production et la commercialisation des semences et plants pour les espèces concernées. L'agriculteur contrôle que le matériel de reproduction livré est visuellement exempt de maladies.	B
4.1.3	LMFgg	Le producteur dispose d'une déclaration à ses fournisseurs de graines destinées à la production de graines germées attestant : <ul style="list-style-type: none"> • que les graines conviennent pour la production de graines germées ; • que les graines ont été produites et manipulées selon des méthodes permettant d'éviter des risques de contamination microbologique, chimique ou physique (Bonnes Pratiques Agricoles, Bonnes Pratiques Horticoles) ; • que le fournisseur dispose d'un système d'Autocontrôle validé/certifié si possible, ou d'une garantie similaire ; • Pour chaque envoi une déclaration du fournisseur est disponible. Un envoi correspond à une combinaison des critères suivants : espèce x origine x date de livraison. 	A
4.1.4	LMFgg	Les graines destinées à la production de graines germées sont entreposées dans des conditions permettant d'éviter toute détérioration néfaste et à l'abri de toute contamination.	A
4.1.5	LMFgg	Le producteur dispose pour des graines destinées à la production des graines germées importées de pays tiers, d'une copie du	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		certificat d'importation officiel conforme au modèle (voir annexe 9) attestant que les graines ont été produites dans des conditions respectant les dispositions générales d'hygiène.	
4.1.6	LMFgg	<p>L'agriculteur dispose des résultats de l'analyse des graines destinées à la germination pour <i>E. coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) et <i>Salmonella</i>, en provenance du fournisseur.</p> <p>Le producteur fait analyser au moins une fois chaque lot de graines (0,5 % du poids du lot en sous-échantillons de 50 g.) pour <i>E. coli</i> producteurs de shiga- toxines (STEC) et <i>Salmonella</i> spp. L'échantillonnage doit être réalisé au moins une fois par mois et au plus tôt 48 heures après le début du processus de germination. Ceci peut être fait dans le cadre des tests de germination (cf. annexe 10).</p>	A
4.1.7	LMFgg	<p>Les graines sont lavées à l'eau au moins de qualité microbiologique potable immédiatement avant la mise en germination.</p> <p>Les équipements et les récipients destinés au trempage doivent être soigneusement nettoyés, désinfectés et rincés avant utilisation et doivent être adaptés à la production alimentaire.</p> <p>L'eau utilisée pour le lavage des graines ne doit pas être réutilisée dans le cadre de la production des graines germées (cf. annexe 9).</p>	A
4.1.8	Pdt Pdts P	L'agriculteur utilise exclusivement des plants de pommes de terre certifiées ou des plants fermiers déclarés.	A
4.1.9	P	<p>L'agriculteur déclare toute production de plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, à l'ULC compétente de l'AFSCA avant le 31 mai. Pour les plants fermiers, l'échantillonnage officiel pour la pourriture brune et la pourriture annulaire est obligatoire.</p> <p>Pour les plants fermiers, un agrément pour la délivrance de passeports phytosanitaires est nécessaire lorsque le producteur a l'intention de produire, de stocker ou d'utiliser les plants fermiers en dehors de la commune ou l'entreprise est située ainsi que dans les communes limitrophes, ou de les stocker dans une unité de stockage ne lui appartenant pas ou dont il n'a pas l'utilisation exclusive. En ce cas, un échantillonnage pour les analyses des nématodes à kystes est obligatoire (voir exigence 4.1.13).</p>	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		Remarque : en pratique, l'agriculteur ne doit pas délivrer de passeport phytosanitaire pour les plants fermiers, car les plants doivent obligatoirement être utilisés par celui qui les a produits.	
4.1.10	LMFp P S	<p>Pour les livraisons au sein de l'UE, un passeport phytosanitaire doit être fourni pour les plants destinés à la multiplication ou à la plantation. Dans le cas du matériel certifié, ceci est combiné avec un label de certification. Ceci s'applique également aux semences des espèces visées à l'annexe 4.</p> <p>Les exportations hors UE font, quant à elles, l'objet d'un certificat phytosanitaire.</p> <p>L'agriculteur doit obligatoirement conserver les informations relatives aux passeports phytosanitaires délivrés pendant au moins trois ans (cf. annexe 4). Si le passeport phytosanitaire est utilisé dans le cadre de son registre IN-OUT, l'information doit être conservée durant cinq ans. Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.</p>	A
4.1.11	P	L'agriculteur signale toute modification éventuelle relative au lieu de stockage ou de plantation des plants de pommes de terre fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, avant le 15 février de l'année de plantation des plants fermiers, à l'ULC de l'AFSCA.	A
4.1.12	S P	Les lots de plants sont traités, emmagasinés et conservés séparément de tout lot de pommes de terre de consommation en vue d'éviter des problèmes de contamination croisée et une perte de traçabilité.	A
4.1.13	P S	<p>L'agriculteur satisfaisait aux conditions des inspections sur pied.</p> <p>Les plants de pommes de terre (y compris les plants fermiers), pour lesquels un passeport phytosanitaire est requis, ne peuvent être produits que sur des parcelles ayant fait l'objet, avant la plantation, d'un examen officiel par l'AFSCA, et reconnues non contaminées par les nématodes à kystes de la pomme de terre (<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>Globodera pallida</i>). Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.</p>	A
4.1.14	P	Pour des plants certifiés de pommes de terre : Toutes les lots de plants-mères introduits d'un autre Etat membre de l'UE font l'objet d'un autocontrôle par l'opérateur ainsi que d'un monitoring par l'AFSCA pour confirmer l'absence de <i>Clavibacter</i> et <i>Ralstonia</i> . Les régions prélèvent 2 échantillons par lot, le premier	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		<p>étant à la charge de l'opérateur et le second à la charge de l'AFSCA.</p> <p>Les lots de plants-mères issus de matériel d'obtenteur belge BE inscrits pour la première fois en vue de la production de plants de pré-base font également l'objet d'un échantillonnage obligatoire par les régions : 1 échantillon par tranche de 5 tonnes entamée et pas plus de 10 échantillons, aux frais de l'exploitant. Le programme d'autocontrôle des plants qui ne sont pas soumis à l'inscription (matériel d'obtenteur) est de la responsabilité du producteur.</p> <p>Ces exigences concernent uniquement les plants certifiés, et non les plants fermiers.</p>	
4.1.15	Pdt P	<p>La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée, les prescriptions de l'annexe 6 sont respectées.</p> <p>La coupe de plants destinés à la production de plants certifiés est interdite.</p> <p>La coupe peut avoir lieu soit à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré.</p> <p>Dans tous les cas, l'utilisateur des plants coupés assumera tous les risques phytosanitaires. La vente ou la cession à titre gratuit de plants coupés est interdite.</p>	A
4.1.16	Pdt P	<p>La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Si la coupe est effectuée dans un autre Etat membre, la déclaration officielle des autorités phytosanitaires du pays concerné, garantissant que toutes les bonnes pratiques d'hygiène phytosanitaire ont été respectées, est disponible.</p>	A
4.2 Rotation des cultures			

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
4.2.1.a	Pdt p	Une rotation minimale de 1 année sur 3 est appliquée, à l'exception de la culture en serres permanentes.	A
4.3 Engrais et gestion du sol			
4.3.1	Tous	Seuls des fertilisants autorisés sont utilisés. Les fertilisants autorisés sont conformes au règlement européen EU 2019/1009, à l'arrêté royal du 28.01.2013 (annexe I) ou bénéficient d'une reconnaissance mutuelle ou d'une dérogation du SPF (voir Fytoweb).	A
4.3.2	Tous	Tous les fertilisants autorisés qui ne proviennent pas des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou de la ferme d'un tiers doivent être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur. Les fertilisants provenant de la propre exploitation ne doivent pas être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement.	A
4.3.3	Tous	En cas de présence de sous-produits animaux dans la composition de ces engrais ou amendements, le 'document commercial' répondant aux exigences du Règlement 142/2011 doit être disponible. En Région flamande, le "Mestafzetdocument" ou le "overeenkomst burenregeling" suffit comme document commercial si les sous-produits animaux sont du fumier animal. Les limites d'utilisation suivantes s'appliquent aux engrais/amendements pour sol qui contiennent des sous-produits animaux: <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
4.3.4	Tous	Pour les fertilisants provenant de déchets (p. ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, digestats d'origine organique, ...), l'agriculteur doit disposer de : <u>Région wallonne</u> : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Pour toutes	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		<p>les autres matières considérées comme déchets : le certificat 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>	
4.3.5	Tous	<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	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		<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>	
4.3.6	Tous	<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
4.4 Protection des cultures et technique de culture intégrée			
4.4.1	Tous	<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 www.fytoweb.be, et celle des biocides reconnus sur le site : www.health.belgium.be.</p>	A
4.4.2	Tous	<p>Lors de l'application de produits phytopharmaceutiques, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin</p>	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		<p>d'éviter de nuire à la santé de l'homme, des animaux et cultures avoisinantes.</p> <p>L'agriculteur doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques soit nettoyé soigneusement et immédiatement.</p>	
4.4.3	Tous	<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
4.4.4	Tous	<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
4.4.5	Tous	<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
4.4.6	P	<p>Pour les plants certifiés de pommes de terre : les plants de pommes de terre qui, pour quelles que raisons que ce soit, ne</p>	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		peuvent pas être vendus comme plants, ne peuvent pas être destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale sauf s'il est établi que seuls des produits agréés pour les pommes de terre de consommation ont été appliqués. Ces produits doivent par ailleurs avoir été utilisés conformément à leur acte d'agrément (doses utilisées, délai d'attente, etc.). Leur application doit être enregistrée conformément au chapitre 3.3 'Enregistrement des données relatives à la culture/parcelle, au stockage/à la manipulation et au transport'. La fiche parcelle/produit sera transmise sur demande spécifique à l'acheteur.	
4.5 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes			
4.5.1	LMF PFFS FPFN V V*	Les dispositifs de captage, de distribution et de stockage de l'eau sont visiblement suffisamment entretenus et sont propres.	B
4.5.2	LMF PFFS FPFN V V*	L'agriculteur dispose d'un aperçu des origines de l'eau utilisée par activité agricole (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes). Il utilise à cette fin le Tableau 9 repris en annexe 3	A
4.5.3	LMF PFFS FPFN V V*	L'agriculteur dispose d'une analyse de risques écrite concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (rinçage, lavage, transport et tri). Une attention particulière est apportée aux risques de contamination microbiologique des produits. L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse de risque est effectuée par type d'origine de l'eau et en cas de changement du risque. Le producteur utilise à cette fin l'arbre de décision repris en annexe 3.	A
4.5.4	LMF PFFS FPFN V V*	Si l'analyse de risque l'exige ou si l'analyse de l'eau dépasse la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 3), des mesures adéquates sont prises pour éviter la contamination du produit, par exemple: remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
4.5.5	Tous	<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
4.5.6	LMFgg	<p>Pour l'irrigation, il faut utiliser de l'eau au moins de qualité « microbiologique potable » afin d'éviter toute contamination.</p>	A
4.5.7	LMF FPFN V V* Pdt Pdts LI	<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 (voir annexe3)». 	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
4.5.8	LMFgg	<p>Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage sont prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage dispose d'une alimentation adéquate en eau potable, est nettoyé et, au besoin, désinfecté.</p> <p>L'eau utilisée en traitement post-culture (lavage, rinçage, transport, tri) de graines germées est au moins de qualité microbiologique potable. L'eau utilisée pour le lavage n'est pas réutilisée.</p>	A
4.6 Récolte et manipulation			
4.6.1	Tous	Pendant la récolte et la manipulation, où il y a un contact direct avec le produit, il est interdit de fumer, de manger et de boire, à l'exception de l'eau provenant de récipients incassables.	A
4.6.2	LMFgg	Les employés portent des vêtements de travail appropriés et propres, qui sont régulièrement remplacés et lavés.	A
4.6.3	LMFgg	Les travailleurs évitent la contamination physique des produits par des objets (p. ex.: bijoux, mouchoirs, ...).	A
4.7 Qualité du produit			
4.7.1	LMFgg	Les graines germées qui sont mises sur le marché sont exemptes de <i>Salmonelles</i> , d' <i>E. coli</i> producteurs de shiga- toxines (STEC) et de <i>Listeria monocytogenes</i> (absence dans 25 g). Pour le monitoring et la fréquence de l'échantillonnage : voir annexe 10.	A
4.7.2	LMFgg	Après la production, les graines germées doivent être immédiatement réfrigérées. La chaîne du froid doit être respectée.	A
4.7.3	LMFsa V V*	<p>Le producteur applique le contrôle pré-récolte, conformément à l'annexe 8.</p> <p>Les enregistrements des deux dernières années dans le cadre du contrôle pré-récolte sont disponibles.</p>	A
4.7.4	Pdts	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.	+*
4.7.5	COPs	Le développement des bactéries et des mycotoxines est évité pendant le stockage des céréales. Il est important que les grains	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		<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. 	
4.7.6	FPFN V V*	Avant le stockage et la vente des pommes, un contrôle visuel est effectué pour détecter la présence de pommes pourries (afin de limiter le développement de la patuline).	A

4.5 Organismes nuisibles ou de quarantaine

Code	GdP	Description de l'exigence	G- Niveau: 040
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles réglementés ou de quarantaine pour les plantes et les produits végétaux			
5.1.1	Tous	<p>L'agriculteur lutte contre les organismes nuisibles réglementés dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Il suit les instructions de l'AFSCA relatives à la lutte contre les organismes nuisibles réglementés. De plus, il détruit les produits contaminés par des organismes nuisibles réglementés de façon adéquate. L'agriculteur dispose de la preuve que toutes les inspections et toutes les analyses légalement obligatoires ou analyses exigés par l'AFSCA, principalement dans le cadre de la délivrance de passeports phytosanitaires, ont été réalisées.</p> <p>Les informations relatives aux organismes de quarantaine dont la notification à l'AFSCA obligatoire sont disponibles sur le site web de l'AFSCA dans le document « Notification obligatoire et limites de notification: https://www.favv-afscab.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/</p>	A
5.2 Mesures de lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre (Globodera)			
5.2.1	Pdt	Dans le cas des pommes de terre de consommation, la notification obligatoire à l'ULC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas requise si l'agriculteur applique les mesures de lutte obligatoires et les mentionne dans un registre.	A
5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune			
5.3.1	Pdt Pdt P	Si les pommes de terre sont cultivées dans les zones de protection concernant la pourriture brune, l'agriculteur déclare chaque année toutes ses parcelles de pommes de terre emblavées, d'une superficie de plus de 10 ares avant le 31 mai. La déclaration annuelle de ces parcelles auprès de la Région flamande (pas de zones de protection en Région wallonne) dans le cadre des primes PAC peut suffire. A défaut d'avoir déclaré ses parcelles, une déclaration spécifique doit être introduite	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
		<p>auprès de l'Unité Locale de Contrôle chargée de la commune où sont situées les parcelles.</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, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel.</p> <p>Pour plus d'informations, voir : https://www.favv-afsa.be/productionvegetale/maladies/pommedeterre/bacteriennes/</p>	
5.3.2	Pdt Pdts LI LMFsa LMFpa LMFpp P	<p>Pour la culture des pommes de terre, des aubergines et des tomates dans les zones de protection (voir exigence 5.3.1) aucune eau de surface n'est utilisée, ni pour l'irrigation, ni pour les pulvérisations de produits phytopharmaceutiques.</p> <p>Avant l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection (voir exigence 5.3.1) avec de l'eau autre que de l'eau de surface (par exemple, de l'eau souterraine), l'installation utilisée à cette fin est rincée entièrement et à fond avec de l'eau autre que de l'eau de surface.</p>	A
5.3.3	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPs CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	<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 5.3.1), toutes les précautions nécessaires sont prises afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre en gardant une distance suffisante.</p> <p>Les installations d'irrigation ou leurs parties n'entrent pas en contact avec des parcelles de pommes de terre.</p>	A
<p>5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires</p>			

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
<p>Pour un aperçu des zones tampons pour le feu bactérien, voir : http://www.favv.be/professionnels/productionvegetale/maladies/feubacterien/</p>			
5.4.1	FPFN	Dans les zones tampons pour le feu bactérien: L'agriculteur qui constate le feu bactérien sur les pommiers et poiriers de ses vergers est tenu de tailler jusqu'à minimum 50 cm en dessous du lieu d'infection le plus bas; en cas d'infection régulière ou généralisée, couper au niveau du sol ou arracher toute plante-hôte infectée par l'organisme ainsi que les plantes voisines. Les parties de plantes infectées doivent être détruites conformément aux instructions de l'AFSCA.	A
5.4.2	FPFN	Dans les zones tampons pour le feu bactérien: la notification obligatoire à l'ULC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas nécessaire si l'agriculteur applique les mesures obligatoires et mentionne dans un registre le lieu, le nombre de plantes contaminées, les mesures prises, le mode de destruction des plantes contaminées.	A
5.5 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose de céréales			
5.5.1	COP COPs S	L'agriculteur contrôle l'état sanitaire pendant la culture et la récolte des céréales quant à la présence d'ergot du seigle. En cas de présence d'ergot du seigle, il en avertit le 1 ^{er} acheteur. Il est en mesure de présenter la preuve de cette notification (p. ex. courriel, lettre).	B
5.5.2	COP COPs S	L'agriculteur contrôle l'état sanitaire pendant la culture et la récolte des céréales quant à la présence d'infestations importantes de fusariose. En cas de présence de fusariose, en avertit le 1 ^{er} acheteur. Il est en mesure de présenter la preuve de cette notification (p. ex. courriel, lettre).	+*
5.6 Mesures relatives aux mycotoxines			
5.6.1	COP COPs	L'agriculteur prend connaissance et applique autant que possible les mesures de gestion dans le cadre de la lutte contre les mycotoxines (cf. annexe 5).	B

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau: G-040
5.6.2	COP COPs	Dans le cas d'une culture de froment destinée à l'alimentation humaine après maïs grain, le labour des champs de maïs (avec si possible broyage préalable des résidus de culture) est nécessaire avant le semis afin que les résidus de la culture de maïs soient complètement incorporés. Cette exigence ne s'applique pas aux parcelles sensibles à l'érosion.	B

4.6 Aperçu de l'enregistrement

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

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-040
6.1 Généralités			
6.1.1	Tous	Les registres sont conservés au moins 5 ans.	A
6.1.2	Tous	L'agriculteur et l'entreprise sont correctement identifiés auprès des autorités compétentes (AFSCA, autorités régionales, BCE, ...). Il doit être enregistré à l'AFSCA pour toutes les activités qui relèvent de la compétence de l'AFSCA.	A
6.1.3	Tous	Pour des produits phyto non agréés en Belgique destinés à être utilisés sur des parcelles situées dans un pays frontalier, l'agriculteur dispose d'une autorisation obligatoire d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA.	1
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	LMFp P S	L'agriculteur qui cultive des plantes pour lesquelles un passeport phytosanitaire est requis, est agréé par l'AFSCA pour la délivrance de passeports phytosanitaires. Avant de commencer à cultiver des plantes pour lesquelles un passeport phytosanitaire est requis, l'opérateur qui est agréé pour la délivrance de passeports phytosanitaires doit également respecter les obligations particulières de cet agrément (voir annexe 4). Cela s'applique également à la production de plants fermiers avec passeport phytosanitaire et aux semis de semences pour la propagation des espèces énumérées à	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-040
		l'annexe 4. Pas d'application pour les semences non soumises au passeport phytosanitaire.	
6.1.6	LMFgg	Le producteur est agréé par l'AFSCA pour la production des graines germées.	A
6.1.7	P	Plants de pomme de terre : le producteur ou préparateur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	A
6.2 Dossiers IN & OUT			
6.2.1. a	Tous	<p>Dossier IN : pour les produits entrants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le matériel végétal 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
6.2.1. b	LMFgg	<p>Dossier IN : pour les produits entrants :</p> <p>Les graines destinées à la production de graines germées.</p> <p>Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse du fournisseur (unité d'exploitation qui livre le produit).</p> <p>En outre, le producteur dispose : du nom taxinomique, du n° de référence identifiant le lot, du nom et de l'adresse ou du site web du producteur des semences, d'une copie du certificat d'importation (cf. annexe 10). Si les graines destinées à la germination proviennent d'un autre exploitant, le producteur doit disposer également du nom</p>	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-040
		<p>et de l'adresse de l'exploitant d'où les graines proviennent.</p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>	
6.2.2	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 <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'agriculteur tient un classement méthodique de tous les formulaires et documents. Là où des données sont manquantes, il les complète sur les documents concernés.</p>	A
6.2.3	Pdt LMF PFFS FPFN V V*	Pour l'étiquetage des produits végétaux primaires préemballés et non transformés vendus par le producteur primaire, le vendeur ou l'emballer les conditions reprises dans l'annexe 10 sont appliquées.	A
<p>6.3 Enregistrement de culture<i>L'enregistrement des pratiques agricoles contient les éléments suivants :</i></p>			
<p><i>Protection des cultures</i></p>			
6.3.8 *	Tous	L'agriculteur enregistre au plus tard 7 jours après l'exécution tous les produits phytopharmaceutiques (herbicides, fongicides, insecticides et désinfection du sol) utilisés avant, pendant et après la culture (traitement post-récolte) sur la fiche de parcelle ou de culture (si	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-040
		<p>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'agriculteur, l'entrepreneur agricole ou du personnel compétent) <p><i>Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée et les CiCa.</i></p>	
<i>Engrais</i>			
6.3.1 2	Fg	L'agriculteur enregistre les dates d'épandage des engrais organiques et les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale (ex. farine de sang, farine de viande, farine d'os, ...) et les dates correspondantes d'accès au pâturage/de fauche ainsi que les dates à partir desquelles les récoltes seront possibles.	A
<i>Irrigation</i>			
6.3.1 4	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN COP COPS CiCa B C H Hs V V* S P T Ts	L'agriculteur enregistre la date de la dernière irrigation et la provenance/source de l'eau	A
<i>Récolte</i>			

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-040
6.3.1 5	Tous	L'agriculteur enregistre la date ou la période de récolte.	A
6.4 Autres enregistrements			
6.4.1	Tous	<p>La fiche de stockage et de manipulation est correctement complétée (voir chapitre 3.2).</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, PPFN, 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 • Date d'application • Culture traitée • Localisation de la culture traitée (numéro de lot ou identification de local de stockage) • Dose utilisée par tonne <p>Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers.</p>	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-040
6.4.2	Tous	<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. L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p. ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), la fiche culture/parcelle ou un autre format de document.</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 valable 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
6.4.3	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 d'empêcher l'établissement et la dissémination de cet organisme. En cas d'analyse positive, il doit se conformer aux instructions de l'ULC.</p> <p>Il doit tenir à disposition des autorités compétentes les informations pertinentes de ces registres (copie du formulaire, rapports d'analyses,...).</p>	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-040
6.4.4	Tous	Les résultats d'analyses, s'il y en a, sont classées de façon méthodique.	A
6.4.5	Tous	L'utilisation de semences génétiquement modifiées est reprise dans un registre.	+*
6.4.6	Tous	L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs, les prestataires de services, et les clients. Les réclamations sont enregistrées.	B
6.4.7	LMFp P S	<p>L'opérateur agréé pour la délivrance de passeports phytosanitaires doit enregistrer toutes les informations pertinentes relatives aux passeports phytosanitaires des plantes reçues et livrées (cf. Annexe 4).</p> <p>Des systèmes ou des procédures de traçabilité doivent être établis afin de pouvoir suivre la circulation des produits sur et entre leurs propres sites.</p> <p>Ces informations sont conservées pendant au moins trois ans (cf. annexe 4). Si les données sont utilisées dans le cadre du registre IN-OUT, elles sont conservées durant cinq ans. Pas d'application pour les semences sans passeport phytosanitaire.</p>	A
6.5 Mesures correctives			
6.5.1	Tous	L'agriculteur prend des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	A
6.6. Notification obligatoire			
6.6.1	Tous	L'agriculteur est au courant de la notification obligatoire et l'applique le cas échéant (cf. Chapitre 4).	A
6.7. Exportation vers des pays tiers			
6.7.1	Exp	<p>Étape 1 :</p> <p>L'agriculteur doit décrire de quelle manière (sites internet, organisations...) les éventuelles modifications</p>	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau G-040
		des exigences en vigueur des pays tiers seront identifiées et continueront de l'être, et à quelle fréquence les informations seront actualisées.	
6.7.2	Exp	<p>Étape 2 : les exigences</p> <p>L'agriculteur peut décrire les exigences des pays tiers (législation pays tiers,...) qui sont d'application ou disposer d'une procédure valable mentionnant ces exigences et décrire quelles exigences sont plus strictes que/sont différentes de celles de la réglementation européenne (par ex. procédure sectorielle).</p>	A
6.7.3	Exp	<p>Étape 3 : le SAC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentation : l'agriculteur doit élaborer / adapter les procédures, instructions et/ou formulaires (ou autre documentation) nécessaires afin de satisfaire aux exigences en vigueur (voir étape 1). • Implémentation : l'agriculteur assure l'application des procédures et instructions et mise en œuvre du SAC approprié. 	A
6.7.4	Exp	<p>Étape 4 : validation interne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'agriculteur doit réaliser un audit interne¹ dans lequel les items des étapes 1, 2 et 3 sont vérifiés par une autre personne que celle impliquée dans ces étapes 1, 2 et 3. • L'agriculteur doit mettre en œuvre d'actions et de mesures correctives si des non-conformités ont été constatées. <p>¹ Dans certains cas, l'AFSCA accepte que cette vérification auprès des opérateurs concernés soit réalisée par l'organisation de producteurs. Dans ces cas, ceci est repris dans la procédure sectorielle pour l'exportation des végétaux et produits végétaux concernés.</p>	A

5. Annexes

5.1 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.

5.2 Procédure de bris de verre et de fuites

Bris de verre

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

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

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

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

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

Fuites

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

Quand faut-il appliquer la procédure ?

La procédure bris de verre concerne:

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

La procédure de fuites concerne :

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

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

- soit détruire le produit dans une zone suffisamment grande et éliminer soigneusement tous les éclats de verre ou les résidus du contaminant qui a fu i;
- 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.

5.3. 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 9 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 9 l'origine de l'eau utilisée pour les différentes activités.

Tableau 9: origine de l'eau utilisée pour les différentes activités

Activité	Origine de l'eau					
	Eaux souterraines	Eaux de pluie	Eaux de distribution	Eaux de surface	Eaux de processus*	Autres ...
<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

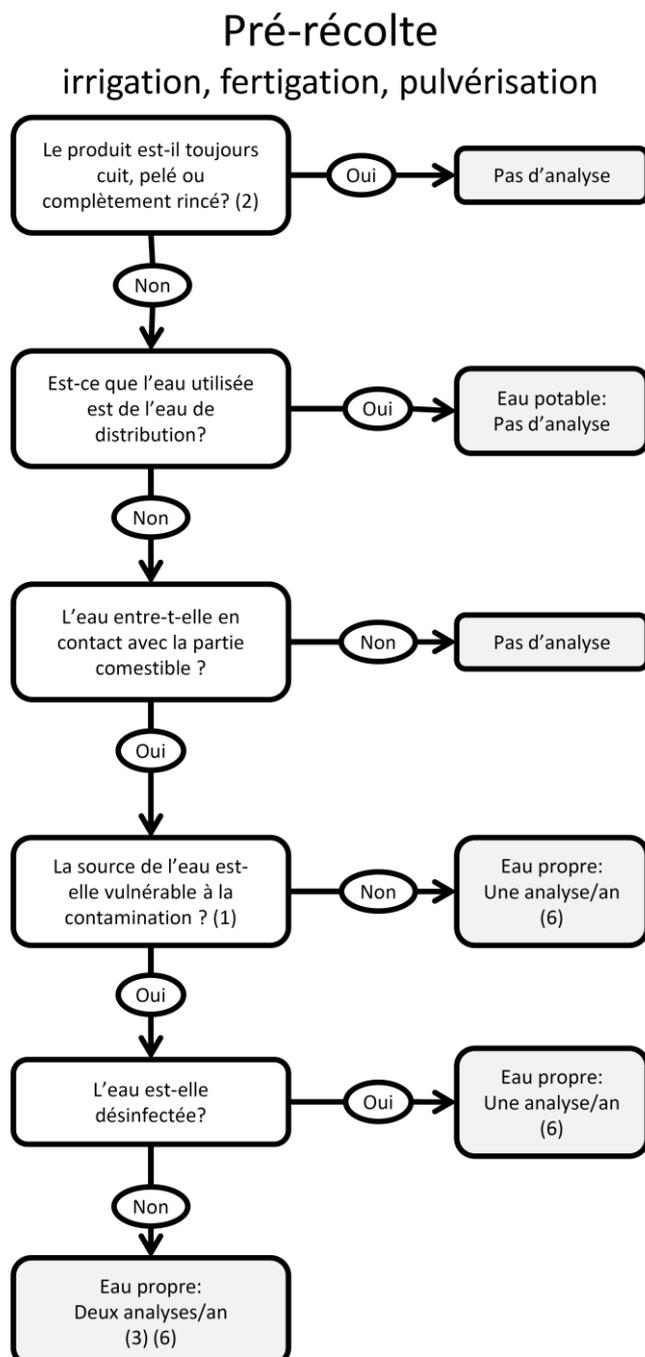
Cet aperçu doit être complété par culture, par origine de l'eau et par activité (si l'eau utilisé est différent selon l'activité).

Culture :

Source de l'eau :

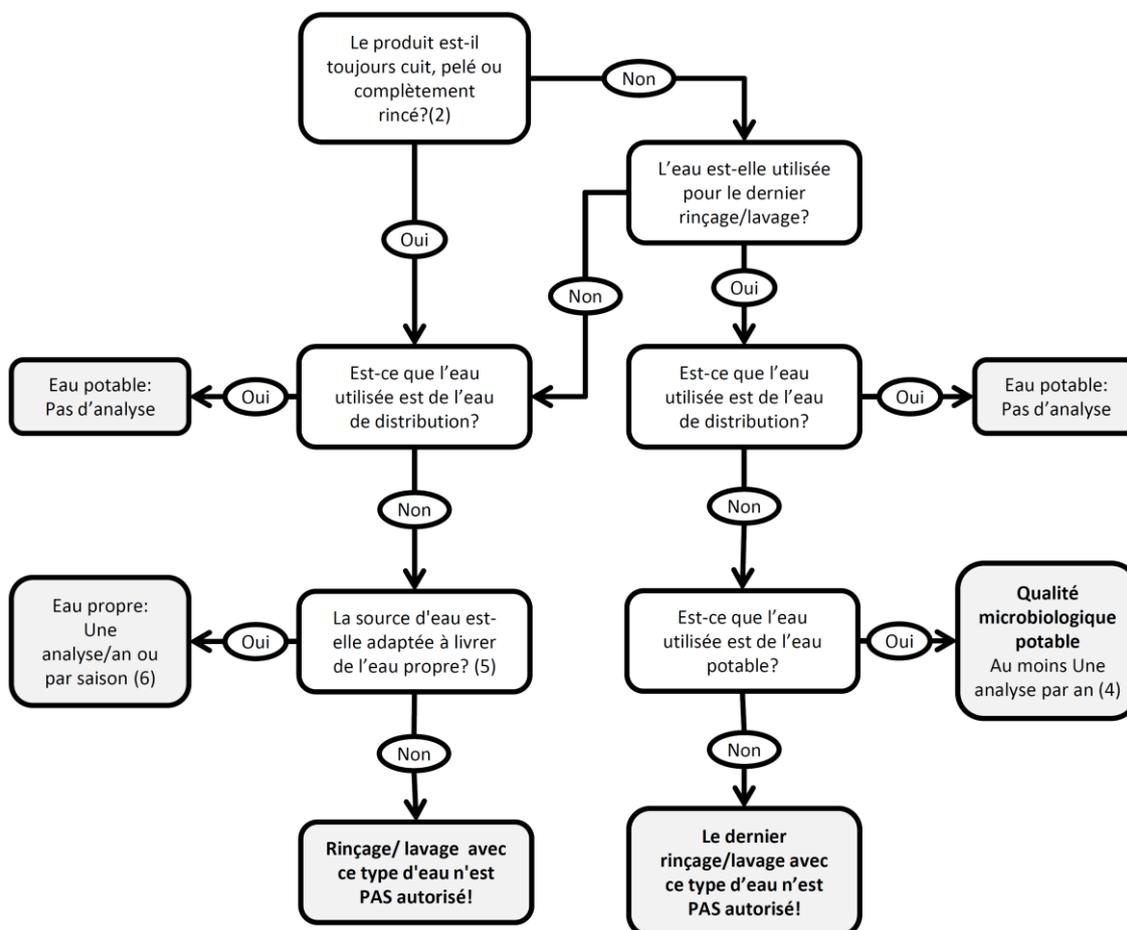
Traitement (indiquer ce qui s'applique) :

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

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

(4) Eau de qualité microbiologique potable : Pour un volume moyen de moins de 100 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,
-

5.4 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 10) ;

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

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

Tableau 10: Les semences des genres et espèces soumis à des exigences en matière de RNQP reprises à l'annexe 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.

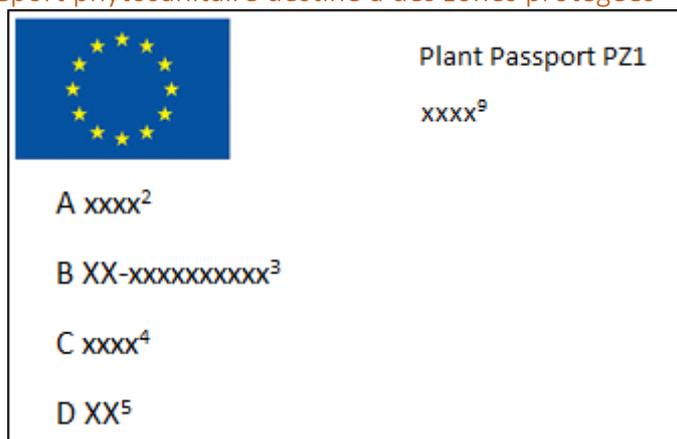
La Commission européenne a établi une liste des catégories ou espèces auxquelles cette exception ne s'applique pas (règlement d'exécution (UE) 2020/1770).

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



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 ;
- avvertir 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.

5.5 Mesures de gestion contre les mycotoxines

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

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

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

5.6 Coupe des plants de pommes de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Enregistrement et traçabilité :

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

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

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

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

5.8 Contrôle pré-récolte

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

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

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

Définitions:

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

Opérateurs

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

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

Produits – Cultures

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

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

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

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

Définitions :

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

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

Plan d'échantillonnage – fréquence d'échantillonnage

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

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

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

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

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

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

Echantillonnage

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

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

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

- un certificat d'enseignement secondaire supérieur, d'enseignement supérieur agricole à cycle court, d'enseignement supérieur agricole à cycle long ou une expérience professionnelle pertinente d'au moins cinq ans ;
- avoir reçu une formation sur les principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) ;
- avoir reçu une formation aux techniques des BPA (bonnes pratiques agricoles), notamment en matière de protection des cultures, de fertilisation et d'échantillonnage ;
- être communicatif et parler aux producteurs dans une langue qu'ils peuvent comprendre,
- Lors des visites d'entreprises et de l'échantillonnage, tenir compte des règles d'hygiène applicables aux entreprises de culture concernées ;

- être capable d'exercer la fonction d'échantillonneur de manière indépendante, indépendamment des producteurs impliqués et de la direction de l'employeur concerné ;
- être libre de toute pression de quelque nature que ce soit ; et si une pression ou une influence individuelle est néanmoins présente, le signaler immédiatement à la direction de l'employeur concerné.

L'échantillonneur doit suivre soigneusement les procédures prescrites.

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

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

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

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

Analyse

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

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

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

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

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

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

Définition:

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

Suivi des résultats d'analyse

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

Produits phytopharmaceutiques

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

Nitrates

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

Définition

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

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

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

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

Enregistrements

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

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

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

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

5.9 des graines germées

1. Analyse préalable du lot de graines

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

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

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

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

Le plan d'échantillonnage comporte 5 échantillons de 25 g dans lesquels il y a absence de *E. coli* producteurs de shiga- toxines (STEC) et *Salmonella* spp. et une concentration de *Listeria monocytogenes* inférieure à 100 ufc/g. (voir : <https://www.favv-afsc.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>).

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

3. Fréquence d'échantillonnage

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

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

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

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

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

- l'AFSCA s'est assurée que le producteur a mis en œuvre un système qui réduit le risque microbiologique ;
- Des données rétrospectives confirment que, pendant au moins 6 mois consécutifs précédant l'octroi de l'autorisation, tous les lots des différents types de germes produits dans l'établissement respectent les critères de sécurité énoncés au point 2.

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

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

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A

Version 5.0 dd 31.03.2023

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

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

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

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

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

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

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

5.10 L'étiquetage des 'produits préemballés'

Exigence 6.2.3, Pdt, LMF, PFFS, FPFN, V, V*: En ce qui concerne l'étiquetage des produits végétaux primaires préemballés et non transformés vendus par le producteur primaire, le vendeur ou l'emballleur, les conditions reprises dans l'annexe 10 sont obligatoires.

Termes et définitions

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

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

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

Normes de commercialisation

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

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

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

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

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

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

Vente des produits préemballés aux collectivités ou aux grossistes [Pdt, LMF, PFFS, PPFN]	Vente directe à la ferme (au consommateur final) [V,V*]
<ul style="list-style-type: none"> • Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant • Le numéro de lot • La dénomination • La quantité nette • Pour des produits avec une norme de commercialisation générale ou spécifique : l'origine du produit • Pour des produits avec une norme de commercialisation spécifique (pommes, agrumes, kiwis, laitues, les chicorées, frisées et les scaroles, pêches et les nectarines, poires, fraises, poivrons doux, raisins de table, tomates) : référence aux dispositions concernant le marquage dans l'annexe I partie B (UE) Nr. 543/2011 du 7 juin 2011 • Date de conservation (uniquement pour les graines germées et produits apparentés (come les jeunes pousses de légumineuses) [LMF]) • Instructions de stockage et/ou conditions d'utilisation particulières (p. ex. « stockage dans l'obscurité » pour des pommes de terre ") <p>Lorsque les produits préemballés ne sont pas encore indiqués et que toutes les informations ne figurent que sur les documents commerciaux d'accompagnement, les éléments suivants doivent figurer sur l'emballage extérieur dans lequel les unités de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant • Le numéro de lot • La dénomination • La quantité nette <p>Distributeurs automatiques :</p> <p>Si un agriculteur vend ses propres produits dans un distributeur automatique de sa propre exploitation à des particuliers (pour un usage personnel), ces produits ne doivent pas répondre aux normes de commercialisation et donc aux exigences de marquage correspondantes. Toutefois, si l'agriculteur vend ses propres produits dans un distributeur automatique situé à l'extérieur de son exploitation, les produits doivent être conformes aux normes de commercialisation et donc également aux exigences de marquage correspondantes.</p>

<p>denrées alimentaires préemballées sont présentées pour la commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none">• nom du produit,• Le nom et l'adresse du producteur responsable• La date de conservation minimale (le cas échéant)• Les exigences en matière de stockage (le cas échéant) <p>Chaque emballage doit porter sur un côté les indications obligatoires des normes de commercialisation, clairement lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces exigences de marquage ne sont cependant pas obligatoires pour les emballages de vente présentés dans un colis. Dans ce cas, les indications doivent figurer sur le colis.</p> <p>Toutefois, les emballages contenant des emballages de vente qui sont clairement visibles de l'extérieur et qui portent chacun ces indications, ne doivent pas obligatoirement porter les mentions obligatoires des normes de commercialisation. Mais lorsque ces colis sont présentés sur palettes, les indications doivent figurer sur un avis placé en évidence sur au moins deux côtés de la palette.</p>	
<p>Note : les mentions des allergènes uniquement le cas échéant (p.ex. : noix, céleri...). Les mentions des allergènes n'est pas exigée lorsque la dénomination du produit alimentaire mentionne clairement le produit ou la substance concernée.</p>	

Mentions obligatoires : clarification

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

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

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

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

2. Le numéro de lot

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

3. La dénomination

4. La quantité nette

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

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

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

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

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

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

Dans le premier cas, il doit donc s'agir d'un code reconnu par l'AFSCA (NUE, numéro d'autorisation ou d'agrément), dans le second cas, le code ne doit pas être connu de l'AFSCA. Le code peut être attribué par le vendeur. En cas de problème, le vendeur sera contacté afin de connaître le nom et l'adresse de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Afin d'éviter cela, les opérateurs sont invités à utiliser de toute façon le numéro d'enregistrement officiel de l'AFSCA.
- Les factures et les documents d'accompagnement, autres que les reçus des consommateurs, indiquent le nom et le pays d'origine du produit et, le cas échéant, la catégorie, la variété ou le type commercial lorsqu'une norme de commercialisation spécifique l'exige, ou une indication que le produit est destiné à la transformation.

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

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

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

5.11 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
Website : www.vegaplan.be

Pour les agriculteurs :

Toutes cultures

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

Boerenbond (BB)

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

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)

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

Betteraves sucrières

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

Pour le négoce, l'industrie de la transformation et les criées :

Général

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

Avenue du Port 86 C / 202

B1010 Bruxelles.

Tél : +32 (0)2 880 22 00

Fax : +32 (0)2 880 22 19

E-mail : info@vegaplan.be

Pommes de terre

Belgapom

Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tél: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: belgapom@fvphouse.be

Site web : www.belgapom.be

Chicorées

Cefi

asbl (Comité européen des fabricants d'inuline)

Tervuerenlaan 182

1150 Bruxelles

Tel: +32 (0)69 553205

Céréales

Fegra asbl

Rue de l'Hôpital, 31

1000 Bruxelles

Tél : +32 (0)2 512 15 50

Fax : +32 (0)2 512 48 81

E-mail : info@fegra.be

Website: www.fegra.be

ARMB (Association royale des meuniers belges)

Rue de l'Hôpital, 31

1000 Bruxelles

Tél: +32 (0)2 751 04 53

E-mail: info@kvbm-armb.be

Website : www.kvbm-armb.be

Fruits & légumes (import et export)

Fresh Trade Belgium asbl

Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tél: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: freshtradebelgium@fvphouse.be

Site web: www.freshtradebelgium.be

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

Verbond van de Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Tiensevest 136

3000 Leuven

Tél: +32 (0)16 20 00 80

E-mail: info@vbt.eu

Site web: www.vbt.eu

Légumes industriels

Vegebe asbl

Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tél: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: vegebe@fvphouse.be

Site web: www.vegebe.be

Betteraves sucrières

Subel asbl

av. de Tervueren 182/b.4

1150 Bruxelles

Tél: +32 (0)2 775 80 69

Fax: +32 (0)2 775 80 75

E-mail : info@subel.be

Site web : www.subel.be

Alimentation animale

BFA asbl

rue de l'Hôpital 31

1000 Bruxelles

Tél: +32 (0)2 512 09 55

Fax: +32 (0)2 514 03 51

E-mail : info@bfa.be

Site web : www.bfa.be

Autres groupements ayant participé à la rédaction du Guide

AgriSemza

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

Centre Maraîcher de Hesbaye asbl

Rue de Huy, 123
B-4300 Waremme
Tel : (00) 32 19 69 66 86
Fax : (00) 32 19 69 66 99
cmh@prov-liege.be

Filière wallonne de la pomme de terre

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

SoCoPro - Service opérationnel du Collège des Producteurs

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

Instituut voor Landbouw-, Visserij en Voedingsonderzoek

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

Groupement wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre

Rue du Bordia, 4

5030 Gembloux

Tél : (00) 32 081 61 06 56

Fax : (00) 32 081 61 23 89

E-mail : plantswallonspdt@fiwap.be

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Ieperseweg 87

B- 8800 Rumbeke-Beitem

Tél : (00) 32 51 27 32 42

Fax: (00) 32 51 24 00 20

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

Website: www.vlaamsepootgoedtelers.be