

**Module A :**  
**Production primaire végétale**

Version 3.0 dd 04-07-2019

## **SOMMAIRE**

<b>MODULE A – Production primaire végétale .....</b>	<b>4</b>
<b>1. Introduction .....</b>	<b>4</b>
1.1 Champ d’application .....	4
1.2 Groupes et méthode de travail .....	10
<b>2. Prescriptions d’hygiène .....</b>	<b>11</b>
2.1 Entreprise et bâtiments .....	11
2.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit .	18
2.3 Directeur de l’entreprise, personnel et tiers .....	23
2.4 Technique de culture et traitement post-récolte .....	25
2.5 Organismes nuisibles.....	34
2.6 Aperçu des documents à conserver .....	38
<b>3. Enregistrement .....</b>	<b>41</b>
3.1 Identification du producteur .....	41
3.2 Identification des lieux de production / de culture .....	42
3.3 Dossiers IN et OUT.....	42
3.4 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides .....	46
3.5 Enregistrement de la présence d’organismes nuisibles ou de quarantaine et de maladies.....	53
3.6 Enregistrement des résultats d’analyses .....	53
3.7 Aperçu de l’enregistrement .....	53
<b>4. Notification obligatoire .....</b>	<b>57</b>
4.1 Généralités .....	57
4.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire.....	62
<b>5 . Exportation vers des pays tiers.....</b>	<b>62</b>
<b>6. Annexes .....</b>	<b>62</b>
6.1 Description de la manipulation.....	62
6.2 Procédure de bris de verre et de fuites .....	63
6.3. Évaluation des risques et exigences de qualité des eaux utilisées dans les traitements avant et après récolte.....	65
6.4 Passeports phytosanitaires.....	73
6.5 Mesures de gestion contre les mycotoxines .....	74

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

6.6 Coupe des plants de pommes de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers.....	75
6.7 Check-liste.....	77
6.8 Contrôle pré-récolte.....	78
6.9 Echantillonnage et analyse des graines germées .....	80
6.10 L'étiquetage des 'produits préemballés' .....	82
6.11 Adresses de contact.....	86

# MODULE A – Production primaire végétale

## 1. Introduction

### 1.1 Champ d'application

Les activités suivantes sont décrites dans ce module :

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

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

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

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

---

<sup>1</sup> Voir annexe 6.1

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

<b>Groupe de produits</b>	<b>Code</b>
Pommes de terre sans stockage	Pdt
Pommes de terre avec stockage	Pdt s
Légumes, marché du frais	L MF
Légumes, marché du frais, cultures sous abri	L MF sa
Légumes, marché du frais, cultures de plein air	L MF pa
Légumes, marché du frais, graines germées	L MF gg
Légumes industriels, sans intervention manuelle	LI sans man
Légumes industriels, interventions manuelles	LI man
Petits fruits et fruits secs	PF FS
Fruits à pépins et fruits à noyaux	FP FN
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux (y compris la paille)	COP
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage <sup>2</sup> (y compris la paille)	COPs
Céréales immatures et cultures associées	CiCa
Betteraves sucrières	B
Chicorée	C
Houblon	H
Vente directe au consommateur	V
Vente directe au consommateur (petites quantités)	V*
Semences et co-produits	S
Plants	P
Tabac	T
Tabac avec stockage	T s

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.

<sup>2</sup> Stockage: lorsque l'exploitant garde les COP pour une durée supérieure à 6 semaines

## 1. Légumes industriels, sans intervention manuelle (LI sans man.)

Dans le cas de légumes à destination de l'industrie, ceux-ci sont récoltés sans intervention manuelle de l'agriculteur. La culture des chicons relève aussi de cette catégorie.

**Tableau 2. Exemples de légumes industriels, sans intervention manuelle<sup>3</sup>**

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

\* 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.

## 2. Légumes industriels, interventions manuelles (LI man.)

Les interventions ont lieu manuellement. La première manipulation a lieu dans l'exploitation agricole. Cela signifie que les actions telles que laver, couper et préparer au marché du frais sont exécutées par le producteur même (cf. annexe 6.1).

**Tableau 3. Exemples de légumes industriels, Interventions manuelles<sup>4</sup>**

- 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.

<sup>3</sup> Cette liste n'est pas exhaustive

<sup>4</sup> Cette liste n'est pas exhaustive

### 3. Légumes destinés au marché du frais ( LMF - LMF pa – sa - gg)

Il s'agit de tous les légumes cultivés pour le marché du frais (LMF) : que ce soit en pleine terre ou en plein air (L MF pa) ou bien sous abri (verre ou plastique) (L MF sa), sur substrat ou non, y compris les fleurs comestibles et les graines germées (L MF gg). On entend par 'graines germées', 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. Cette production doit en outre respecter les mesures spécifiques obligatoires d'hygiène mentionnées dans la circulaire de l'AFSCA y afférente.

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

### 4. Petits fruits et fruits secs (PF FS)

**Tableau 4. Exemples de fruits des bois et baies**

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

### 5. Fruits à pépins et à noyaux (FP FN)

**Tableau 5. Exemples de fruits à pépins et à noyaux**

Pommes	Griottes
Poires	Prunes
Cerises	Pêches

### 6. Céréales et cultures d'Oléagineux et de Protéagineux (COP)

**Tableau 6. Aperçu des céréales et des cultures d'oléagineux et de protéagineux**

- 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.)

## 7. **Céréales immatures et cultures associées (Ci Ca)**

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

## 8. **Vente directe au consommateur (V - V\*)**

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

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

Concernant les pommes de terre, le tableau ci-dessous distingue les opérations :

	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	G-040	G-014
Vente au commerce et à l'industrie de transformation	G-040	G-040	G-014

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

Les productions suivantes doivent respecter les prescriptions d'hygiène reprises sous le code 'Vente directe au consommateur (petites quantités)' (Code V\*) : Productions réalisées sur une surface inférieure ou égale à :

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

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

## 9. **Plants (P)**

Il s'agit des plants des végétaux relevant du champ d'application du module A. Les arbres fruitiers qui sont cultivés dans une pépinière (et non chez un producteur de fruits) et qui, au moment de la vente, nécessitent encore au moins une saison avant que l'arbre ne porte des fruits ou dont les fruits ne seront jamais commercialisés en tant que denrées alimentaires sont certifiés sous le Guide sectoriel G-040 module D.

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

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

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

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

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

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

## 1.2 Groupes et méthode de travail

Ce document a été établi et approuvé au sein de la plate-forme de concertation Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux (PTMV asbl) et les associations agricoles professionnelles : Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) et Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). Les adresses des membres du groupe interprofessionnel sont reprises à l'annexe 6.11.

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

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

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

## 2. Prescriptions d'hygiène



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

### 2.1 Entreprise et bâtiments

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

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

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

<p><b>1.1.10</b></p>		<p>A</p>	<p>Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) sont rangés ensemble avec la mention "PPNU/périmé". Les produits destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "privé". Sont considérés comme PPNU les produits qui ne peuvent plus être utilisés pour différentes raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'agrément a été retiré et le délai d'utilisation est expiré (voir <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a>)</li> <li>- Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue)</li> <li>- L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation) ou la date de péremption est dépassée.</li> </ul> <p>Les PPNU dont l'utilisation était encore autorisée au 1<sup>er</sup> janvier de l'année x-2 (x étant l'année d'inspection) sont stockés sous 'PPNU/périmé'.</p> <p>Les PPNU entre x-4 et x-2, sont stockés sous 'PPNU/périmé' et doivent en outre être enregistrés (nom, quantité restante estimée, date d'enregistrement). Ils font l'objet d'une non-conformité de niveau B.</p> <p>Le stockage des PPNU avant le 1<sup>er</sup> janvier de l'année x-4 n'est pas toléré.</p> <p>Les produits provenant de la reprise d'une exploitation doivent être stockés sous 'PPNU/périmé', enregistrés et notifiés préalablement à l'ULC.</p> <p>Les PPNU doivent être stockés séparément dans le local/l'armoire phyto, et clairement identifiés. (voir circulaire « Détention de produits phytopharmaceutiques dont l'utilisation est interdite » (PCCB/S1/JFS/625325))</p> <p>Les conditionnements vides de produits phytopharmaceutiques (y compris les opercules) sont conservés dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte organisée par « AgriRecover » (voir <a href="http://www.agrirecover.eu">www.agrirecover.eu</a>).</p>
<p><b>1.1.11</b></p>		<p>A</p>	<p>Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.</p>
<p><b>1.1.12</b></p>		<p>A</p>	<p>Un produit non agréé en Belgique destiné à être utilisé sur des parcelles situées dans un pays frontalier doit faire l'objet d'une autorisation d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA et être clairement identifié dans le local/l'armoire phyto. Ce produit doit être autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.</p>

<b>1.2 Locaux de manipulation, de stockage et de vente directe au consommateur Pour les graines germées, ces exigences s'appliquent en outre aux locaux de production et de conditionnement.</b>			
<b>1.2.1</b>	<b>Tous</b>	A	Les bâtiments où sont manipulés et/ou stockés des produits végétaux, sont propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds sont intacts et faciles à nettoyer.
<b>1.2.2</b>	<b>LMF gg</b>	A	Par leur agencement et leur conception, les locaux où les graines germées sont produites, manipulées, stockées et conditionnées doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtre, portes, plafond et sols sont intacts, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter, afin de prévenir l'encrassement et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces.
<b>1.2.3</b>	<b>LMF gg</b>	B	L'agencement des locaux doit être conçu de manière à éviter les contaminations croisées. A cet effet, il est recommandé de séparer physiquement les zones de réception et de stockage des graines, les zones de préparation et de rinçage, les zones de production des graines germées et les zones de conditionnement.
<b>1.2.4</b>	<b>Tous</b>	A	Tous les bâtiments sont pourvus d'éclairage suffisant. Lorsque l'éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.
<b>1.2.5</b>		A	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de stockage, de manipulation et de vente. En cas d'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour cette utilisation durant le stockage. Son utilisation ne peut permettre aucune forme de contamination du produit stocké.
<b>1.2.6</b>		A	Il n'y a pas de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (ex : fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés, etc.) est remplacé selon la procédure bris de verre (voir annexe 6.2).
<b>1.2.7</b>		A	Ne pas utiliser de thermomètres au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres que les thermomètres au mercure.
<b>1.2.8</b>		A	Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les espaces de manipulation, de stockage, et de vente.

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

<b>1.2.9</b>		B	<p>L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pictogramme 'interdiction de fumer'</li> <li>- Pictogramme 'interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau)</li> <li>- Pictogramme 'animaux domestiques interdits' .</li> </ul>
<b>1.2.10</b>	<b>Tous</b>	A	<p>Les substances dangereuses et leurs déchets (p.ex. : L'huile, les combustibles, les engrais) sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail,...) est prévue.</p>
<b>1.2.11</b>	<b>LMF gg</b>	A	<p>Les locaux de production, de manipulation et d'entreposage de graines germées et de graines destinées à la production de graines germées sont différents de ceux où sont stockés les matériels et produits qui ne sont pas utilisés dans la production de graines germées (tels les engrais, huile, combustibles, tracteur,...).</p>
<b>1.2.12</b>	<b>LMF gg</b>	A	<p>Les graines destinées à la germination doivent être entreposées dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste à l'abri de toute contamination.</p>
<b>1.2.13</b>	<b>Tous</b>	A	<p>Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente.</p>
<b>1.2.14</b>	<b>Tous</b>	A	<p>Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.</p>
<b>1.2.15</b>	<b>Pdts</b>	+*	<p>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.</p>

<b>1.2.16</b>	<b>COPs</b>	+	<p>Il est important de tenir compte de l'humidité et de la température des céréales stockées afin de prévenir le développement microbien et la formation de mycotoxines. Il est souhaitable de refroidir les grains jusqu'à une t° inférieure à 10°C. Le grain doit également être bien sec (taux en humidité inférieur à 15,5 % pour le froment, seigle, triticale, orge, épeautre, maïs; 15 % pour les pois et féveroles; 9 % pour les graines de colza et pour le lin).</p> <p>Il est donc important d'effectuer un refroidissement rapide après le séchage et de prévenir l'échauffement par une bonne ventilation. Un suivi de la température est recommandé.</p>
<b>1.2.17</b>	<b>FP V V*</b>	A	En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisies, un contrôle visuel est effectué avant le stockage et la vente de ces fruits.
<b>1.2.18</b>	<b>S – P</b>	A	Les lots de plants sont traités, emmagasinés et conservés séparément de tout lot de pommes de terre de consommation en vue d'éviter des problèmes de contamination croisée et une perte de traçabilité.
<b>1.2.19</b>	<b>S – P LMF gg</b>	A	Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.
<b>1.2.20</b>	<b>LMF gg</b>	A	Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à garantir la propreté du flux d'air.
<b>1.2.21</b>	<b>P</b>	A	<p>Les plants-mères introduits d'un autre Etat membre de l'UE font l'objet d'un autocontrôle par l'opérateur ainsi que d'un monitoring par l'AFSCA pour confirmer l'absence de <i>Clavibacter</i> et <i>Ralstonia</i>. Les taux d'échantillonnage à appliquer sont communiqués par l'AFSCA.</p> <p>Les lots-mères issus de matériel d'obtenteur belge inscrits pour la première fois en vue de la production de plants de pré-base font également l'objet d'un échantillonnage obligatoire conformément aux instructions de l'AFSCA. Le programme d'autocontrôle des plants qui ne sont pas soumis à l'inscription (matériel d'obtenteur) est de la responsabilité du producteur.</p> <p>Ces exigences concernent uniquement les plants certifiés, et non les plants fermiers.</p>
<b>1.2.22</b>	<b>LMF gg</b>	A	Il y a suffisamment de chambres froides équipées de thermomètres
<b>1.2.23</b>	<b>LMF gg</b>	A	Après la production, les graines germées doivent être immédiatement réfrigérées. La chaîne du froid doit être respectée.

<b>1.2.24</b>	<b>V V*</b>	A	Les mentions suivantes doivent être apposées à un endroit clairement visible du distributeur automatique : le nom, l'adresse, le n° d'entreprise et le n° de téléphone de la personne qui est responsable de l'approvisionnement du distributeur automatique.
<b>1.2.25</b>	<b>V V*</b>	A	Le distributeur automatique doit être régulièrement nettoyé et désinfecté si nécessaire. L'environnement direct du distributeur doit être bien entretenu de sorte qu'il ne puisse pas causer de contamination des produits.
<b>1.2.26</b>	<b>V V*</b>	A	Les produits vendus doivent être entreposés de manière hygiénique. Les invendus doivent être retirés à temps du distributeur pour éviter qu'ils ne soient contaminés ou avariés.
<b>1.2.27</b>	<b>V V*</b>	A	Pour les produits qui nécessitent une température de conservation $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (tels que les graines germées), la vente doit pouvoir être empêchée grâce à un blocage automatique de la machine ou à une méthode équivalente approuvée par l'AFSCA si la température à laquelle ces produits doivent être conservés n'est plus respectée. La machine ne peut être remise en service que lorsque toutes les denrées alimentaires qui devaient être conservées réfrigérées ont été retirées de la machine.
<b>1.3 Sanitaire</b>			
<b>1.3.1</b>	<b>LMF gg</b>	A	S'il y a du personnel employé et que la manipulation des produits a lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité des zones où sont manipulés les produits et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.
<b>1.3.2</b>	<b>LMF gg</b>	A	Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.
<b>1.3.3</b>	<b>LMF gg</b>	A	La porte du WC ne peut pas donner directement sur les locaux où sont manipulés les produits.

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

Code	GdP	NC M	Description de l'exigence
<b>2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)</b>			
<b>2.1.1</b>	<b>Tous</b>	A	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.
<b>2.1.2</b>		A	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 6.2).
<b>2.1.3</b>		+*	Pour des machines mises en service à partir du 1/1/2007, utiliser des lubrifiants alimentaires ou admis aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible en conditions de travail normales. Il ne peut être dérogé à cette règle qu'à condition de présenter, pour chaque machine concernée, un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que ce type d'huile ne convient pas pour l'utilisation concernée.
<b>2.1.4</b>		A	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 6.2).
<b>2.1.5</b>	<b>LMF gg</b>	A	Les installations et les équipements entrant en contact avec les graines ou avec les graines germées doivent être construits dans un matériau adéquat (matériau lisse, non poreux, non sensible à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter). Ils doivent être propres, en bon état et désinfectés si nécessaire.
<b>2.1.6</b>	<b>LMF gg</b>	A	Des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et des équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. Les opérations de nettoyage et de désinfection de ces équipements doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.
<b>2.2 Pulvérisateurs</b>			

<p><b>2.2.1</b></p>	<p><b>Tous</b></p>	<p>A</p>	<p>Tous les pulvérisateurs pour l'application de produits phytopharmaceutiques doivent être contrôlés conformément aux dispositions légales. Cette exigence ne s'applique pas aux pulvérisateurs à dos et à lance (disposant de maximum deux porte-buses montés au bout d'une lance).</p> <p>Tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur soumis au contrôle une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion).</p> <p>S'il ne devait pas recevoir de convocation 15 jours ouvrables avant l'échéance du contrôle précédent, le propriétaire est tenu d'en informer l'organisme de contrôle. Le propriétaire qui ne peut se présenter au contrôle aux lieux et dates mentionnées sur la convocation en informe l'organisme de contrôle au plus tard 5 jours calendrier avant la date prévue de contrôle.</p> <p>Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Unité Machines et Infrastructures Agricoles du CRA-W de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur;</li> <li>- L'unité de Technologie et d'alimentation, service de l'inspection de pulvérisateurs de l' « Instituut voor landbouw, visserij en voedingsonderzoek » (ILVO) de Merelbeke dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant-Flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale.</li> </ul> <p>Seuls les pulvérisateurs dûment contrôlés peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle ainsi que sur le certificat de visite. La perte, la détérioration ou la disparition de l'autocollant doit être immédiatement notifiée à l'organisme de contrôle.</p> <p>Toute vente d'un pulvérisateur doit être signalée à l'organisme de contrôle conjointement par le vendeur et l'acheteur dans les 30 jours de celle-ci.</p> <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>
---------------------	--------------------	----------	--

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

<b>2.4 Transport agricole</b>			
<b>2.4.1</b>		A	L'agriculteur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous ses équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. (utilisés lors du transport de produits végétaux). Avant le transport d'un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale, un nettoyage en profondeur, ainsi qu'une désinfection si nécessaire, des moyens de transport ayant servi au transport en vrac d'engrais organiques ou autres produits à risques (terre de jardin fertilisée au moyen d'engrais d'origine animale, terreau, amiante, substrat pour culture de champignon, déchets de métaux, graisses techniques, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, ...) est obligatoire. Dans le cas des graines germées, le transport n'est autorisé que moyennant l'utilisation d'un équipement spécifique (cf. 2.4.4).
<b>2.4.2</b>	<b>Tous</b>	A	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contamination des produits végétaux. En cas de fuite, les produits végétaux souillés doivent être écartés conformément à la procédure de fuite (cf. annexe 6.2).
<b>2.4.3</b>		+*	Il est conseillé de nettoyer et désinfecter, avant le transport de produits végétaux vulnérables (exemple: plants destinés à la plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (par exemple : plants non emballés, plants de pomme de terre coupés au sein de l'unité d'exploitation ou égermés, plants de pommes de terre avec pourriture humide). De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits. Si le transport est effectué par des tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.
<b>2.4.4</b>	<b>LMF gg</b>	A	Les réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
<b>2.4.5</b>	<b>LMF gg</b>	A	Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des graines germées doivent permettre de les maintenir réfrigérées .

<b>2.5 Installation pour la coupe des plants de pommes de terre</b>			
<b>2.5.1</b>	<b>Pdt P</b>	A	<p>La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée, les prescriptions de l'annexe 6.6 sont respectées.</p> <p>La coupe de plants destinés à la production de plants certifiés est interdite.</p> <p>La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- par l'utilisateur des plants coupés;</li><li>- ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA, et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.</li></ul> <p>La coupe peut avoir lieu soit à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré.</p> <p>Dans tous les cas, l'utilisateur des plants coupés assumera tous les risques phytosanitaires. La vente ou la cession à titre gratuit de plants coupés est interdite.</p>

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

Code	GdP	NC M	Description d'exigence
<b>3.1 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides</b>			
<b>3.1.1</b>	<b>Tous</b>	A	<p>Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel sont utilisés uniquement par des utilisateurs professionnels disposant d'une phytolice P1, P2 ou P3. Les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci fait une déclaration en double exemplaire (voir 3.4).</p> <p>Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.</p> <p>L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés.</p>
<b>3.1.2</b>	<b>Tous</b>	A	<p>Après tout traitement phyto :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se laver les mains avec du savon liquide</li> <li>➤ Se changer</li> </ul> <p>(Exception : utilisation d'une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).</p>
<b>3.1.3</b>	<b>Tous</b>	<b>A</b>	<p>En ce qui concerne les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrément indique que l'usage en est uniquement réservé aux titulaires d'une phytolice Ps :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confier l'utilisation et le traitement de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice Ps</li> <li>- Confier la conservation de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice Ps ou P3</li> </ul> <p>Interdire aux travailleurs ne disposant pas de la phytolice Ps ou P3 de participer à des travaux et lever ou réduire à un minimum le risque d'exposition aux dangers propres à ces produits.</p>

<b>3.2 Hygiène</b>			
<b>3.2.1</b>	<b>Tous</b>	A	Le producteur veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui peuvent se transmettre via les végétaux manipulés.

<b>3.2.2</b>		B	Le producteur veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé ou ne souffre pas, par exemple de plaies infectées, infections ou lésions cutanées, et soit informé des risques sanitaires.
<b>3.2.3</b>	<b>LMF LI PFFS FPFN V V* H</b>	A	Au cours de la manipulation du produit (récolte, tri, emballage, ...) le producteur et son personnel disposent à proximité des espaces de manipulation des moyens nécessaire pour se laver les mains (par exemple de l'eau potable (obligatoire pour la production des graines germées), ou au moins de l'eau propre, du savon liquide et le nécessaire pour s'essuyer les mains ou une solution de nettoyage à base d'alcool), et ceci : <ul style="list-style-type: none"> <li>- après chaque visite aux toilettes ;</li> <li>- toujours avant le début des activités et après contact avec des produits qui peuvent entraîner une contamination.</li> </ul> Un pictogramme « lavage des mains obligatoire » doit être présent à proximité de la toilette.
<b>3.2.4</b>	<b>LMF gg</b>	A	Le producteur et son personnel connaissent les mesures d'hygiène, bénéficient d'une formation relative aux risques en matière d'hygiène (formation organisée en interne ou menée par des organisations professionnelles, par l'AFSCA, via un guide de bonnes pratiques, ...) et respectent l'hygiène générale de l'entreprise.
<b>3.2.5</b>	<b>LMF gg</b>	A	Porter des tenues adaptées et propres, régulièrement lavées et remplacées. Utiliser des vêtements de travail et des gants spécifiques pour l'application de produits phytopharmaceutiques.
<b>3.2.6</b>	<b>LMF gg</b>	B	Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation.

<b>3.3 Enregistrements - Autorisations - Agréments</b>			
<b>3.3.1</b>	<b>P S</b>	A	Le producteur doit disposer d'un agrément pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.
<b>3.3.2</b>	<b>Pdt P</b>	A	La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée : <ul style="list-style-type: none"> <li>- par l'utilisateur des plants coupés;</li> <li>- ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.</li> </ul>

			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.
<b>3.3.3</b>	<b>LMF gg</b>	A	Le producteur est tenu de disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA pour la production des graines germées.

## 2.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	NC M	Description de l'exigence
<b>4.1 Matériel de reproduction</b>			
<b>4.1.1</b>	<b>Tous</b>	A	Le producteur doit veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus (voir liste annexe 6.4). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant trois ans minimum.  <b>Remarque</b> : Les passeports phytosanitaires doivent être conservés pendant trois ans à l'adresse de l'entreprise. S'ils sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (Registre IN), ils seront conservés pendant cinq ans.
<b>4.1.2</b>		B	Le producteur contrôle que le matériel de reproduction livré et les graines destinées à la production des graines germées soient visuellement exempts de maladies.
<b>4.1.3</b>	<b>LMF gg</b>	+*	Le producteur de graines germées demande une déclaration à ses fournisseurs attestant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- que les graines conviennent pour la production de graines germées ;</li> <li>- que les graines ont été produites et manipulées selon des méthodes permettant d'éviter des risques de contamination microbiologique, chimique ou physique (BPA, BPH);</li> <li>- si possible, que le fournisseur dispose d'un SAC validé/certifié ou d'une garantie similaire;</li> </ul> Une déclaration sera réclamée aux fournisseurs pour chaque envoi (un envoi correspond à une combinaison des critères suivants : espèce x origine).

4.1.4	LMF gg	A	Pour des graines destinées à la germination importées de pays tiers, le producteur dispose d'une copie du certificat d'importation attestant que les graines ont été produites dans des conditions respectant les dispositions générales d'hygiène (voir point 3.3).
4.1.5	LMF gg	A	<p>Le fournisseur procure les résultats d'analyses des graines destinées à la germination pour <i>E. coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC) et <i>Salmonella</i>.</p> <p>Le producteur de germes fait analyser au moins une fois chaque lot (0,5 % du poids du lot en 08 sous-échantillons de 50 g) de graines destinées à la germination pour <i>E. coli</i> producteurs de shiga- toxines (STEC) et <i>Salmonella</i> spp. L'échantillonnage doit être réalisé au moins une fois par mois et quoi qu'il en soit pas avant 48 heures après le début du processus de germination. Ceci peut être fait dans le cadre des tests de germination (cf. annexe 6.9).</p>
4.1.6	LMF gg	A	Les graines sont lavées à l'eau au moins de qualité microbiologique potable immédiatement avant la mise en germination. L'eau utilisée pour le lavage des graines ne doit pas être réutilisée dans le cadre de la production des graines germées.
4.1.7	Pdt Pdts P	A	<p>Afin d'éviter la propagation de maladies et les parasites, il est obligatoire d'utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers déclarés.</p> <p>Toute production en cours ou prévue de plants fermiers avec ou sans passeport phytosanitaire, doit être déclarée avant le 31 mai à l'ULC AFSCA dont dépend l'opérateur.</p>
4.1.8	P - S	A	<p>Pour les livraisons au sein de l'UE, les plants et semences utilisés des espèces visées à l'annexe 6.4, doivent être accompagnés d'une étiquette portant la mention 'passeport phytosanitaire CE'.</p> <p>Les exportations hors CE font en outre l'objet d'un certificat phytosanitaire.</p> <p>Dans le cas de multiplication de matériel d'obtenteur, un passeport phytosanitaire n'est pas nécessaire, à moins que ce matériel soit transporté hors de l'exploitation.</p> <p>Pour les plants fermiers, un passeport phytosanitaire est nécessaire lorsque le producteur a l'intention de stocker les plants ou de les utiliser en dehors de l'unité de production qui les a produits, ou de les stocker dans une unité de stockage ne lui appartenant pas ou dont il n'a pas l'utilisation exclusive.</p> <p>Pour les plants fermiers, en pratique, dans ce cas, aucun passeport phytosanitaire papier n'est délivré car les</p>

			<p>plants doivent obligatoirement être utilisés par celui qui les a produits. Par contre l'exigence de passeport phytosanitaire exige l'échantillonnage obligatoire pour les analyses des nématodes à kystes, pourriture brune et pourriture annulaire.</p> <p>L'agriculteur doit obligatoirement conserver le passeport phytosanitaire pendant trois ans (cf. annexe 6.4). Si le passeport phytosanitaire est utilisé dans le cadre de son registre IN, il doit être conservé durant 5 ans.</p>
<b>4.1.9</b>	<b>P - S</b>	A	<p>Avant la plantation des semences et des plants destinés à la propagation (y compris pour la production de plants fermiers avec passeport phytosanitaire) des espèces citées l'annexe 6.4, le producteur demande à l'AFSCA l'agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire cf. <a href="http://www.favv.be/agrements/">http://www.favv.be/agrements/</a>).</p>
<b>4.1.10</b>	<b>P</b>	A	<p>Toute modification éventuelle relative au lieu de stockage ou de plantation des plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, doit être signalée avant le 15 février de l'année suivante auprès de l'ULC de sa région.</p>
<b>4.1.11</b>	<b>P - S</b>	A	<p>Le producteur satisfaisait aux conditions des inspections sur pied.</p>
<b>4.2 Engrais</b>			
<b>4.2.1</b>	<b>Tous</b>	A	<p>Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.</p>
<b>4.2.2</b>		A	<p>Tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une <u>étiquette</u> ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un <u>document d'accompagnement</u> transmis par le fournisseur à l'agriculteur.</p> <p>En cas de présence de sous-produits animaux dans la composition de ces engrais ou amendements, le 'document commercial' répondant aux exigences du Règlement 142/2011 doit être disponible. En Région flamande, le document peut être le 'mestafzetdocument'.</p>
<b>4.2.3</b>		+*	<p>Pour les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p. ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, digestats d'origine organique, ...) , l'agriculteur doit disposer de:</p>

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

<p><b>4.2.4</b></p>		<p>A</p>	<p>Des boues d'épuration provenant de l'industrie agroalimentaire et des digestats contenant ce type de boues peuvent être utilisés à condition que l'unité de production dispose d'une autorisation fédérale pour ce type de boues.</p> <p>Les boues d'épuration officiellement autorisées sont néanmoins interdites sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte ;</li> <li>- Des légumes, pommes de terre et fruits, à l'exception des arbres fruitiers, à moins que l'utilisation n'intervienne après la récolte et avant la floraison suivante et non durant la période de croissance. ;</li> <li>- Des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte.</li> </ul> <p>Un digestat ne contenant pas de boues d'épuration peut être utilisé pendant la saison de croissance.</p> <p>Pour les boues d'épuration en provenance de stations d'épuration urbaines, une autorisation fédérale est requise. Ce type des boues ne peut être valorisé que sur des terres destinées à des grandes cultures et immédiatement avant le labour. Un délai de 12 mois minimum est imposé entre la valorisation de boues sur des terres destinées aux grandes cultures et la récolte de cultures légumières, fruitières et de pommes de terre. L'utilisation sur des terres agricoles de boues en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre.</p> <p>Pour les digestats contenant des boues d'épuration, certaines des restrictions d'utilisation susmentionnées peuvent être supprimées dans certains cas. Ces restrictions d'utilisation peuvent être consultées sur le document d'accompagnement ou dans la dérogation. La dérogation peut être consultée sur phytoweb via le lien suivant : <a href="https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation">https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation</a></p>
<p><b>4.3 Produits phytopharmaceutiques et biocides</b></p>			

4.3.1	Tous	A	<p>N'utiliser que des produits phytopharmaceutiques agréés et des biocides autorisés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage. Les conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette doivent toujours être respectées.</p> <p>La liste de pesticides reconnus peut être consultée sur le site <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a>, et celle des biocides reconnus sur le site <a href="http://www.health.belgium.be">www.health.belgium.be</a>.</p>
4.3.2		A	<p>Lors de l'application de produits phytopharmaceutiques, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme, des animaux et des cultures avoisinantes.</p> <p>Le producteur doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit phytopharmaceutique soit nettoyé soigneusement et immédiatement. Lors de l'application de produits phyto liquides, les emballages soigneusement vidés de leur contenu sont rincés abondamment à l'eau.</p>
4.3.3	LMF sa LI V V*	A	<p>Les analyses légalement obligatoires dans le cadre du contrôle pré-récolte sont effectuées (cf. annexe 6.8). Voir circulaire Contrôle pré-récolte pour certaines espèces de légumes sous protection PCCB/S1/JFS/925956</p>
4.3.4	P	A	<p>Les plants de pommes de terre qui, pour quelles que raisons que ce soit, ne peuvent pas être vendus comme plants, ne peuvent pas être destinés à la consommation humaine ou 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 3.4 de la partie 3. 'Enregistrement'. La fiche parcelle/produit sera transmise sur demande spécifique à l'acheteur.</p>
4.3.5	Tous	A	<p>Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.</p>

4.3.6	Tous	A	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, respecter une zone tampon par rapport aux eaux de surface : 1 mètre pour les pulvérisations sur champs et 3 mètres pour les pulvérisations sur vergers. Des zones tampons spécifiques peuvent être fixées et mentionnées sur l'étiquette. Les zones tampons peuvent être réduites moyennant l'utilisation de plus amples mesures ou moyens de réduction de la dérive (cf. <a href="http://www.fytoweb.fgov.be/">http://www.fytoweb.fgov.be/</a> - Info pour l'utilisateur – Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique).
<b>4.4 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes</b>			
4.4.1	LMF PF FS FP FN V V*	B	Les dispositifs de captage, de distribution et de stockage de l'eau sont visiblement suffisamment entretenus et sont propres.
4.4.2	LMF PF FS FP FN V V*	A	L'agriculteur complète le tableau repris en annexe 6.3 qui spécifie les origines de l'eau utilisée par activité (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes).
4.4.3	LMF PF FS FP FN V V*	A	Une analyse de risques concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (rinçage, lavage, transport et tri) est effectuée et consignée dans un document écrit. Une attention particulière est apportée aux risques de contamination microbologique des produits. L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse est effectuée par type d'origine de l'eau et en cas de changement du risque. Le producteur utilise à cette fin l'arbre de décision repris en annexe 6.3.
4.4.4	LMF PF FS FP FN V V*	A	Si l'analyse de risque ou l'analyse de l'eau l'exige, notamment, lorsque la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 6.3) est dépassée, des mesures adéquates (remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.) sont prises pour éviter la contamination du produit.

<b>4.4.5</b>	<b>Tous</b>	A	<p>Pour l'irrigation, la fertigation et la pulvérisation phyto, utiliser de l'eau de pluie, l'eau de surface, l'eau souterraine, l'eau de distribution ou de l'eau de processus.</p> <p>Les eaux de processus autres que celles décrites dans l'annexe 6.3 pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA. Toutes ces eaux doivent être préalablement évaluées quant à leur utilisation (annexe 6.3).</p> <p>D'autres sources d'eau peuvent être utilisées à condition que l'absence de risque associée à leur utilisation ait pu être démontrée au préalable via une évaluation des risques approfondie (au cas par cas).</p> <p>Les sources d'eau suivantes sont interdites :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les eaux d'égouts ou l'eau provenant de sources recevant des eaux d'égout non épurées.</li> </ul> <p>Vous trouverez les descriptions de ces diverses sources dans l'annexe 6.3.</p>
<b>4.4.6</b>	<b>LMF gg</b>	A	<p>Pour l'irrigation, il faut utiliser de l'eau au moins de qualité « microbiologique potable » afin d'éviter toute contamination.</p>
<b>4.4.7</b>	<b>LMF</b> <b>FP FN</b> <b>V</b> <b>V*</b> <b>Pdt</b> <b>Pdt s</b> <b>LI man</b> <b>LI sans</b> <b>man</b>	A	<p>Eau utilisée en traitement post-culture (lavage, rinçage, transport, tri) (voir annexe 6.3):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavage préalable dans le but de retirer la terre et les impuretés : utiliser au moins de l'eau propre comme eau initiale.</li> <li>- Dernier lavage ou rinçage: utiliser au moins de l'eau propre. Pour les fruits et légumes prêts à consommer, l'utilisation d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale est obligatoire.</li> <li>- Eau de transport et de tri : utiliser de l'eau d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale.</li> </ul>
<b>4.4.8</b>	<b>LMF gg</b>	A	<p>Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, être nettoyé et, au besoin, désinfecté.</p> <p>L'eau utilisée en traitement post-culture (lavage, rinçage, transport, tri) de graines germées doit être au moins de qualité microbiologique potable. L'eau utilisée pour le lavage ne peut pas être réutilisée.</p>

<b>4.5 Analyse du produit destiné à la consommation</b>			
<b>4.5.1</b>	<b>LMF gg</b>	A	Les graines germées qui sont mises sur le marché sont exemptes de <i>Salmonelles</i> , d' <i>E. coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) et de <i>Listeria monocytogenes</i> (absence dans 25 g). Le monitoring (y compris la fréquence de l'échantillonnage) est décrit à l'annexe 6.9

## 2.5 Organismes nuisibles

Code	GdP	NC M	Description de l'exigence
<b>5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles ou quarantaine pour les plantes et les produits végétaux</b>			
<b>5.1.1</b>	<b>Tous</b>	A	L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles ou de quarantaine dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Lors de la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine (comme les nématodes, la pourriture brune, la pourriture annulaire,...), l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA, comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés. De plus, il est tenu de détruire les produits contaminés par des organismes nuisibles ou de quarantaine de façon adéquate (feu bactérien, <i>Verticilium</i> , <i>Xanthomonas fragariae</i> , ...). La liste des principaux organismes de quarantaine figure dans le tableau 8. Toutes les inspections et analyses légalement obligatoires ou exigées par l'AFSCA, notamment dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire (analyses des pourritures brune et annulaire en plants de pommes de terre, ...), sont réalisées.
<b>5.1.2</b>		A	L'agriculteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. Sont considérés comme chardons nuisibles: le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.
<b>5.2 Mesures de lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre (<i>Globodera</i>)</b>			
<b>5.2.1</b>	<b>Pdt Pdts P</b>	A	L'agriculteur doit respecter une rotation des cultures d'une année sur trois pour la culture des pommes de terre Remarque (règlement de certification) : Pour les plants de pommes de terre, l'agriculteur doit respecter une rotation d'une année sur quatre.
<b>5.2.2</b>	<b>P</b>	A	Les plants de pommes de terre (y compris les plants fermiers), pour lesquels un passeport phytosanitaire est requis, ne peuvent être produits que sur des parcelles

			ayant fait l'objet, avant la plantation, d'un examen officiel par l'AFSCA, et reconnues non contaminées par les nématodes à kystes de la pomme de terre ( <i>Globodera rostochiensis</i> et <i>Globodera pallida</i> ).
<b>5.2.3</b>	<b>Pdt</b>	A	Dans le cas des pommes de terre de consommation, la notification obligatoire à l'ULC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas requise si l'agriculteur applique les mesures de lutte obligatoires et les mentionne dans un registre.
<b>5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire</b>			
<b>5.3.1</b>	<b>Pdt Pds P</b>	A	Les mesures suivantes sont à respecter en cas de pourriture brune si les pommes de terre sont cultivées dans les zones protégées de <i>Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Hachel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque année, avant le 30 avril, au moyen d'un formulaire fixé par l'AFSCA, déclarer toutes ses parcelles de pommes de terre, cultivées ou à cultiver, d'une superficie de plus de 10 ares. Cette déclaration doit être accompagnée d'un (de) plan(s) de situation à l'échelle 1/10.000 sur le(s)quel(s) ces parcelles de pommes de terre sont indiquées.</li> </ul>
<b>5.3.2</b>		A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection (voir exigence 5.3.1), rincer entièrement et à fond l'installation utilisée à cette fin avec de l'eau autre que de l'eau de surface.</li> </ul>
<b>5.3.3</b>		A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection (voir exigence 5.3.1), toujours prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre.</li> <li>- Les installations ou parties d'installations utilisées pour l'irrigation de ces parcelles n'entrent pas en contact avec des parcelles de pommes de terre.</li> </ul>

5.3.4	Pdt Pdts LI LMF sa LMF pa P	A	Interdiction de tout emploi des eaux de surface pour la culture des pommes de terre, des aubergines et des tomates dans les zones de protection (voir exigence 5.3.1): non seulement pour l'irrigation mais aussi pour les pulvérisations de produits phyto.
<b>5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires</b>			
5.4.1	FPFN	A	L'agriculteur qui constate le feu bactérien sur les pommiers et poiriers de ses vergers est tenu de tailler jusqu'à minimum 50 cm en dessous du lieu d'infection le plus bas; en cas d'infection régulière ou généralisée, couper au niveau du sol ou arracher toute plante-hôte infectée par l'organisme ainsi que les plantes voisines. Les parties de plantes infectées doivent être détruites conformément aux instructions de l'AFSCA.
5.4.2	FPFN	A	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.
<b>5.5 Mesures relatives à la verticilliose du houblon</b>			
5.5.1	H	A	Le producteur qui constate la présence d'une contamination par le <i>Verticillium albo-atrum</i> ou le <i>V. dahliae</i> est tenu de détruire les plantes contaminées. Si la contamination est constatée par l'AFSCA, il est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA.

<b>5.6 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose des céréales</b>			
<b>5.6.1</b>	<b>COP COPs S</b>	B	L'agriculteur contrôle l'état sanitaire pendant la culture et la récolte des céréales quant à la présence d'ergot du seigle. En cas de présence d'ergot du seigle, il en avertit le 1 <sup>er</sup> acheteur.
<b>5.6.2</b>		+*	L'agriculteur contrôle l'état sanitaire pendant la culture et la récolte des céréales quant à la présence d'infestations importantes de fusariose. En cas de présence de fusariose, il en avertit le 1 <sup>er</sup> acheteur.
<b>5.7 Mesures relatives aux mycotoxines</b>			
<b>5.7.1</b>	<b>COP COPs</b>	B	L'agriculteur prend connaissance et applique autant que possible les mesures de gestion dans le cadre de la lutte contre les mycotoxines (cf. annexe 6.5).
<b>5.7.2</b>		B	Dans le cas d'une culture de froment destinée à l'alimentation humaine après maïs grain, le labour des champs de maïs (avec si possible broyage préalable des résidus de culture) est nécessaire avant le semis afin que les résidus de la culture de maïs soient complètement incorporés. Cette exigence ne s'applique pas dans les régions sensibles à l'érosion.

## 2.6 Aperçu des documents à conserver

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

Code	GdP	NCM	Document
<b>1.1.12</b>	<b>Tous</b>	A	Autorisation pour l'importation/exportation (délivrée par l'AFSCA) de produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique en vue de leur utilisation sur des parcelles situées dans un pays frontalier.
<b>2.2.1</b>	<b>Tous</b>	A	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (rapport de contrôle) et autocollant apposé sur l'appareil.
2.2.3	Tous	B	Enregistrement de l'inspection annuelle du pulvérisateur.
<b>2.5.1</b>	<b>Pdt P</b>	A	Registre de nettoyage & désinfection de l'équipement utilisé pour la coupe de plants de pommes de terre.
<b>3.1.1</b>	<b>Tous</b>	A	Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel sont utilisés uniquement par des utilisateurs professionnels disposant d'une phytolice P1, P2 ou P3. Les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci fait une déclaration en double exemplaire suivant le modèle repris sous le chapitre 3.4. Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1. L'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos qu'il n'utilise pas lui-même.
<b>3.3.3</b>	<b>LMF gg</b>	A	Agrément délivré par l'AFSCA pour la production des graines germées.
<b>4.1.1</b>	<b>Tous</b>	A	Conserver les passeports phytosanitaires ainsi que les déclarations de plants de pommes de terre fermiers, si d'application, voir annexe 6.4 (dans certains cas, les étiquettes de certification font également office de passeports phytosanitaires).

<b>4.1.3</b>	<b>LMF gg</b>	+*	Déclaration du fournisseur de graines destinées à la germination.
<b>4.1.4</b>	<b>LMF gg</b>	A	Copie du certificat d'importation (voir point 3.3 – Dossiers IN et OUT)
<b>4.1.5</b>	<b>LMF gg</b>	A	Résultats d'analyses ( <i>E. Coli</i> STEC et Salmonella) pour les graines destinées à la germination.
<b>4.1.9</b>	<b>P – S</b>	A	Agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.
<b>4.1.10</b>	<b>P</b>	A	Dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire, les informations suivantes sont nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan des parcelles pour l'agrément phytosanitaire;</li> <li>- Analyse parcelle avant plantation pour Globodera;</li> </ul> Inspection sur pied pour détecter la présence d'organismes nuisibles ou de quarantaine.
<b>4.2.2</b>	<b>Tous</b>	A	Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.
<b>4.2.3</b>	<b>Tous</b>	+*	Lors de l'utilisation d'amendements du sol provenant de déchets (ex. boues) : (une copie) du document d'accompagnement et le document de vente de fumier ou le document d'expédition. (Région Flamande).;(d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Le certificat d'utilisation et le document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets (Région wallonne).
<b>4.3.3</b>	<b>LMF sa LI V</b>	A	Analyses dans le cadre du contrôle pré-récolte.
<b>4.4.2</b>	<b>LMF FPFN V V*</b>	A	L'agriculteur complète le tableau repris en annexe 6.3 qui mentionne les origines de l'eau utilisée par activité (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes)

4.4.3	<b>LMF FPFN V V*</b>	A	Une analyse de risques concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (lavage et rinçage) , est effectuée et consignée dans un document écrit. Une attention particulière est apportée aux risques de contamination microbiologique des produits. L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse est effectuée par type d'origine de l'eau et en cas de changement du risque. Le producteur utilise à cette fin l'arbre de décision repris en annexe 6.3.
4.4.3	<b>LMF FPFN V V*</b>	A	Analyse de l'eau potable, eau de qualité microbiologique potable ou de l'eau propre.
4.7.1	<b>LMF gg</b>	A	Résultats des analyses des graines germées mises sur le marché ( <i>Salmonella</i> et <i>E. coli</i> STEC), y compris ceux relatifs aux lots contaminés non mis sur le marché.
8.1.2	<b>Tous</b>	A	Pour chaque combinaison pays/produit, la version la plus récente de la procédure sectorielle (et/ou du recueil d'instructions (?)) concernant l'exportation doit être disponible.

### 3. Enregistrement

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

#### 3.1 Identification du producteur

Tout producteur doit être enregistré auprès de l'Agence. La facture afférente à la contribution de l'AFSCA constitue la preuve de l'enregistrement. Les activités doivent être correctement et complètement notifiées.

L'exploitant doit également transmettre les données administratives correctes à l'organisme de certification.

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

Les documents suivants peuvent servir à l'identification du producteur et de son entreprise : - Formulaire SIGEC<sup>5</sup>

- Formulaire de demande auprès de Vegaplan.be

- Autres ...

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

---

<sup>5</sup> SIGEC: Système de gestion intégrée et de contrôle

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

### 3.2 Identification des lieux de production / de culture

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

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

Les systèmes de distribution et lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte sont également identifiés et localisés. Concernant les sources d'eau, une identification au moyen de l'analyse de risque reprise en annexe 6.3. suffit (si nécessaire).

### 3.3 Dossiers IN et OUT

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

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

- Matériel végétal de reproduction;
- Produits phytopharmaceutiques et biocides;
- Engrais;

Et les catégories de produits sortants ci-après:

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

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

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

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

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

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

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

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

destinées à la germination ou les graines germées ont été expédiées au départ d'un autre exploitant, le producteur dispose également du nom et de l'adresse :

- de l'exploitant au départ duquel les graines ont été expédiées
- de l'expéditeur (propriétaire), s'il diffère de l'exploitant au départ duquel les graines ont été expédiées

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

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

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

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

**Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A**  
version 3.0 dd 04-07-2019

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

**PAYS**

**Certificat vers l'UE**

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

# Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A version 3.0 dd 04-07-2019

PAYS		Certificat pour l'importation de germes ou de graines destinées à la production de germes							
	<b>II. Renseignements sanitaires</b>	II.a Numéro de référence du certificat							
Partie II: certification	<p>Je soussigné(e), déclare avoir connaissance des provisions applicables du règlement (CE) n° 852/2004 et certifie que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— les graines mentionnées ci-dessus ont été produites dans des conditions satisfaisant au règlement (CE) n° 852/2004 et, en particulier, aux dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes établies à l'annexe I, partie A, dudit règlement;</li> <li>— les germes ont été produits dans des établissements agréés conformément aux exigences établies à l'article 2 du règlement (UE) n° 210/2013;</li> <li>— les germes ont été produits dans des conditions qui respectent les exigences en matière de traçabilité établies par le règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission 2 et les critères microbiologiques fixés à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005.</li> </ul>								
	<p><b>Remarques</b></p> <p><b>Partie I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Case I.7: insérer le code ISO du pays d'origine des graines.</li> <li>— Case I.11: le nom du lieu d'origine doit être le même que celui du pays d'origine indiqué à la case I.7. Indiquer le nom et l'adresse de l'établissement recevant les graines et/ou les germes. Supprimer la ou les mentions inutiles.</li> <li>— Case I.15: numéro d'immatriculation (wagons ou conteneurs et véhicules routiers), numéro de vol (avions) ou nom (navires). En cas de transport en conteneurs, indiquer le nombre total de conteneurs, leur numéro d'enregistrement et, le cas échéant, celui des scellés dans la case I.23. En cas de déchargement et de rechargement, l'expéditeur doit en informer les autorités compétentes du lieu de contrôle approprié dans l'Union européenne (facultatif).</li> <li>— Case I.19: utiliser le code approprié du système harmonisé (SH) de l'Organisation mondiale des douanes (facultatif).</li> <li>— Case I.20: indiquer le poids brut total et le poids net total.</li> <li>— Case I.23: pour les conteneurs ou les boîtes, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui des scellés.</li> <li>— Case I.28: <i>Atelier de fabrication</i>: insérer le nom des établissements de production des graines.</li> </ul> <p><b>Partie II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— La couleur de la signature doit être différente de celle du texte imprimé. Cette règle s'applique également aux sceaux, à l'exclusion des reliefs et des filigranes.</li> </ul>								
<p>Inspecteur officiel</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Nom (en majuscules):</td> <td style="width: 50%; border: none;">Qualification et titre:</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Date:</td> <td style="border: none;">Signature:</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Cachet</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>				Nom (en majuscules):	Qualification et titre:	Date:	Signature:	Cachet	
Nom (en majuscules):	Qualification et titre:								
Date:	Signature:								
Cachet									

### 3.4 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

Les produits à usage professionnel ne peuvent être vendus, utilisés ou conseillés uniquement par des opérateurs disposant d'une phytolice.

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

Les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci fait une déclaration en double exemplaire suivant le modèle repris ci-dessous. Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.

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

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

Nom et prénoms : ..... Numéro de la phytolice : .....
--

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

Nom et prénoms : ..... Numéro de la phytolice : .....
--

Cette déclaration est juste et véritable.

Fait à ..... (place) le ..... / ..... / ..... (date)

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

Signature du titulaire de la phytolice Assistant usage professionnel',

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

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

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

- n° de serre, n° de parcelle<sup>6</sup> ou de l'unité de stockage
- La culture traitée
- Date d'application du produit phyto
- Nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé
- Dose utilisée par ha ou par tonne<sup>1</sup>

L'enregistrement de l'utilisation de biocides doit également être effectué. Les données suivantes sont enregistrées :

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

Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être enregistrées endéans les 7 jours en ce qui concerne les agriculteurs et les horticulteurs.

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

Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent si nécessaire être disponibles directement. Un exemple de la tenue à jour de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides est repris ci-dessous:

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

<sup>6</sup> Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro.

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

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

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

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

Si les activités ont été exécutées par un entrepreneur agricole & horticole, les données utiles (date de traitement, dénomination commerciale complète du produit utilisé, culture traitée, dose utilisée/ha, localisation de la culture traitée) doivent être transmises à l'agriculteur (par écrit ou électroniquement). Ces registres doivent être conservés durant 3 ans. Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être enregistrées au plus tard 7 jours après l'exécution.

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

Fiche de culture ou de parcelle <sup>7</sup>			
Culture: .....		Nom producteur: ..... Référence: identification du producteur, SIGEC	
<i><b>Lieu de production</b></i>			
Nom:	Numéro de lot <sup>8</sup>	Superficie:	Référence:
Parcelle:			
Parcelle:			
Parcelle:			
Serre:			
<b>Contrôle contamination physique du lieu de production:</b>			
Date contrôle: ... /... /.....		Résultats:	
A	<b>Culture antérieure:</b>		<b>Référence:</b>
	20XX:		
	20XX:		
	20XX:		
<i><b>Semis et plantation</b></i>			
Date semis/plantation:			
Variété ou race: Numéro de lot <sup>9</sup> :			<b>Référence:</b> dossier IN
Semences fermières/Plants fermiers:		0 oui	0 non
Exécutant/Sous-traitant			
FP FN	Porte-greffe:		<b>Référence:</b> dossier IN
	Greffon:		
	Plant:		
	Traitement phyto:		'voir pesticides'
<i><b>Engrais</b></i>			
Date	Type d'engrais <sup>10</sup>	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole

<sup>7</sup> Hachuré en gris: champ obligatoire

<sup>8</sup> Si une parcelle ne compte qu'une seule variété de plantes, ne pas numéroter le lot

<sup>9</sup> Identification grâce au dossier IN

<sup>10</sup> Identification grâce au dossier IN



Date:		Résultat d'analyse		Réf. enregistrement résultats d'analyses	
<b>Stockage et/ou manipulation et/ou préparation pour le marché</b>					
Nom producteur: Référence: identification producteur			Local de stockage/manipulation:		
<b>Identification produit stocké:</b>					
Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination
<b>Traitement produit stocké:</b>					
Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit <sup>14</sup>	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole
<b>Manipulation ou préparation pour le marché:</b>					
Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination	



**Astuce: Conservez les factures de l'entrepreneur agricole. Ces factures peuvent souvent servir à l'enregistrement dans les différents registres.**

<sup>14</sup> Identification via le dossier IN

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

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

### 3.6 Enregistrement des résultats d'analyses

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

### 3.7 Aperçu de l'enregistrement

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

Code	GdP	NC M	Description de l'exigence
<b>6.1 Généralités</b>			
<b>6.1.1</b>	<b>Tous</b>	A	Les registres sont complétés.
<b>6.1.2</b>		A	Les registres sont conservés au moins 5 ans.
<b>6.1.3</b>		A	Identification du producteur et de l'entreprise.
<b>6.1.4</b>		A	Les éléments suivants sont visuellement identifiés et localisés sur une carte ou un plan : les parcelles, les lieux de production, de stockage et de transformation, les lieux de vente, ainsi que les systèmes de distribution et les lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte. Pour légumes marché de frais, fruits et vente directe au consommateur : Les sources d'eau sont identifiées au moyen de l'annexe 6.3.
<b>6.1.5</b>		<b>P</b>	A

<b>6.2 Dossiers IN &amp; OUT</b>			
<b>6.2.1</b>	<b>Tous</b>	A	<p><b>Dossier IN</b> : pour les produits entrants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le matériel de multiplication végétale</li> <li>• les produits phytopharmaceutiques et les biocides</li> <li>• les engrais</li> <li>• les graines destinées à la production de graines germées</li> </ul> <p>Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse du fournisseur (unité d'exploitation qui livre le produit).</p> <p>Dans le cas de graines destinées à la germination, le producteur dispose en outre du nom taxinomique, du n° de référence identifiant le lot, du nom et de l'adresse ou du site web du producteur des semences, d'une copie du certificat d'importation (cf. point 3.3 ). Si les graines destinées à la germination proviennent d'un autre exploitant, le producteur doit disposer également du nom et de l'adresse de l'exploitant d'où les graines proviennent.</p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>
<b>6.2.2</b>		A	<p><b>Dossier OUT</b> : Pour les produits sortants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le matériel de multiplication végétale</li> <li>• Les produits végétaux</li> </ul> <p>les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse de l'acheteur (de l'unité d'exploitation où est livré le produit). Si une identification du lot est nécessaire, l'identification du lot doit être précédée de la lettre 'L' (sauf si elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage), facilement visible, clairement lisible et indélébile.</p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où des données sont manquantes, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>
<b>6.2.3</b>	Pdt LMF PFFS	+*	En ce qui concerne 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 6.10 sont obligatoires.

	FPFN, V, V*		
<b>6.3 Enregistrement</b>			
<b>6.3.1</b>	<b>Tous</b>	A	<p><b>L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides pendant la production ou le stockage de produits végétaux doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement.</b></p> <p>L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p.ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), compléter la fiche culture/parcelle ou utiliser un autre format de document.</p> <p>Données à enregistrer pour les <b>produits phytopharmaceutiques</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom commercial du produit utilisé</li> <li>- Date d'application</li> <li>- Culture traitée</li> <li>- Localisation de la culture traitée (n° de serre, n° de parcelle ou n° de l'unité de stockage en cas de traitement après récolte)</li> <li>- Dose utilisée par ha ou par tonne en cas de traitement après récolte</li> </ul> <p>Remarque : la possibilité de commercialiser du plant de pommes de terre comme pommes de terre de consommation est conditionnée par le respect des exigences visées par l'exigence 4.3.4, comprenant notamment la tenue du registre des pulvérisations.</p> <p>Pour les <b>biocides</b>, les données à enregistrer sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures)</li> <li>- Date de traitement</li> <li>- Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé</li> <li>- Concentration et quantité appliquée.</li> </ul> <p>Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers.</p> <p>Le ci-dessus est une recommandation pour les productions qui ne sont pas destinées à la consommation humaine ou animale.</p>
<b>6.3.2</b>	<b>Tous</b>	A	<p><b>Présence d'organismes de quarantaine ou nuisibles ou de maladies</b></p> <p>Enregistrer les organismes de quarantaine ou nuisibles et maladies des plantes lorsqu'ils sont constatés. Conserver</p>

			les copies du formulaire de notification obligatoire (si d'application).
<b>6.3.3</b>		A	<b>Résultats d'analyses</b> Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.
<b>6.3.4</b>		+*	L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.
<b>6.3.5</b>		B	L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs (achats), les prestataires de services, ou les clients
<b>6.3.6</b>	<b>LMF, PFFS FPFN</b>	A	Enregistrement de la date de la dernière irrigation (avant la récolte).
<b>6.3.7</b>	<b>Tous</b>	A	Enregistrement de la date ou la période de récolte.
<b>6.4 Mesures de correction</b>			
<b>6.4.1</b>	<b>Tous</b>	<b>A</b>	L'agriculteur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

## 4. Notification obligatoire

### 4.1 Généralités

La directive publiée par l'AFSCA dans le cadre de l'A.M. du 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire, peut être consultée sur le site de l'Agence : <http://www.afsca.be> >> Professionnels >> Notification obligatoire >> Notification obligatoire et limites de notification : directive (<http://www.favv.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>).

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

Il ne suffit pas que l'acheteur procède à une notification lorsque, p.ex., les LMR<sup>15</sup> sont dépassées; le producteur est également tenu de le notifier. L'acheteur doit établir sa notification à l'aide du formulaire à l'annexe I de l'AR 22/01/2004.

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

La personne qui procède à la notification doit:

1. Informer par téléphone l'unité locale de contrôle (ULC);
2. Envoyer le formulaire de notification par fax ou par courrier électronique à l'ULC. Les numéros de téléphone, de fax et les adresses électroniques figurent sur le site de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be), via un lien avec les secteurs professionnels >> notification obligatoire et limites de notification). Le tableau 7 donne les adresses des points de contact dans les 11 régions de Belgique.

<sup>15</sup> LMR: Limites Maximales en Résidu: niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

**Tableau 7: Notification – adresses des points de contact par région (Source: <http://www.afsca.be>)**

<b>ULC</b>	<b>Téléphone</b>	<b>GSM(*)</b>	<b>E-mail notification</b>	<b>E-mail pour info</b>	<b>Numéros de fax</b>
Liège	04/224.59.11	0478/87.62.1 3	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxembourg-Namur <sup>1</sup>	061/21.00.60	0478/87.62.1 2	Notif.LUN@afsca.be	Info.LUN@afsca.be	061/21.00.79
Hainaut	065/40.62.11	0478/87.62.1 5	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Brabant wallon-Namur <sup>2</sup>	081/20.62.00	0478/87.62.1 6	Notif.BNA@afsca.be	Info.BNA@afsca.be	081/20.62.01
Bruxelles	02/211.92.00	0478/87.62.2 2	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
Limbourg- Brabant Flamand <sup>3</sup>	011/26.39.84	0478/87.62.1 8	Notif.VLI@favv.be	Info.VLI@favv.be	011/26.39.85
Anvers	03/202.27.11	0478/87.62.1 9	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.27.93
Flandre Orientale- Brabant Flamand <sup>4</sup>	09/210.13.00	0478/87.62.2 0	Notif.OVB@favv.be	Info.OVB@favv.be	09/210.13.20
Flandre Occidentale	050/30.37.10	0478/87.62.2 1	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

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

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

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

<sup>3</sup> Territoire : Province du Limbourg et la partie Est de la province du Brabant Flamand

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

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

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE  
POUR LES exploitants du secteur  
de la production végétale primaire

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

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

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

**PRODUIT**

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

**DANGER**

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

**MESURES PRISES:**

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

**AUTRES INFORMATIONS**

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

Signature du notifiant:

## 4.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

### I. CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES ET TOXINES

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

### II. CONTAMINANTS CHIMIQUES ET OGM INTERDITS

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

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

Certains organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux sont soumis à l'obligation de notification afin d'en limiter la propagation autant que possible. La législation belge fait mention de ces organismes dans l'AR du 10 août 2005 et l'AR du 19 novembre 1987. La Commission européenne a, en outre, promulgué des mesures de lutte d'urgence contre d'autres organismes via des décisions européennes.

Le tableau 8 reprend, par culture, les principaux organismes nuisibles et de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire. Il s'agit ici principalement d'organismes nuisibles et de quarantaine dont l'existence dans l'Union européenne est connue et représentant un risque pour la communauté entière. La liste complète des organismes nuisibles et de quarantaine pour les végétaux et les produits végétaux cultivés en Belgique et pour lesquels la notification est obligatoire, figure dans le document « Notification obligatoire et limites de notification ». Ces informations ainsi que la législation sont reprises sur le site web de l'AFSCA: [www.afsca.be](http://www.afsca.be), via le lien secteurs professionnels >> Notification obligatoire et limites de notification.

Les mesures légales de lutte existantes visant à limiter la dissémination de ces organismes nuisibles ou de quarantaine en Belgique ont été reprises dans le cahier des charges. Tous ces organismes nuisibles ou de quarantaine doivent toujours être notifiés obligatoirement et lorsque leur présence est constatée, des mesures de lutte appropriées doivent être prises. Il est par ailleurs conseillé d'effectuer un contrôle de l'état sanitaire du matériel livré ou même produit. Cela ne signifie pas qu'il faille prendre un échantillon dans tous les cas. Pour certaines espèces de végétaux, le passeport phytosanitaire doit être conservé pour les plants ou les semences fournis (AR du 10.08.2005). Cette liste est reprise dans l'annexe 6.4.

**Tableau 8. Principaux organismes nuisibles et de quarantaine par culture dont la notification à l'AFSCA est obligatoire**

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
<b>GENERALITES</b>				
Toutes les cultures	Plantes avec racines, destinées à être replantées, cultivées en plein air	nématode	<i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre
Diverses espèces *	Tous végétaux sauf semences	bactérie	<i>Xylella fastidiosa</i>	Xylella fastidiosa
Toutes les plantes herbacées dont le poireau, le céleri, les choux, le poivron, l'aubergine, le concombre, la courgette, la tomate, la chicorée, le cornichon, le potiron, la laitue, le persil	Plant à l'exception des bulbes, tubercules, plantes de la famille des <i>Gramineae</i> , rhizomes, semences et tubercules.	Insecte	<i>Liriomyza huidobrensis</i> <i>Liriomyza trifolii</i>	Mouche mineuse sud-américaine Mouche mineuse américaine
<b>FRUITS</b>				
Poire ( <i>Pyrus</i> ) & coing ( <i>Cydonia</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Pear decline mycoplasm	Pear decline mycoplasm
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
Pomme ( <i>Malus</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Apple proliferation mycoplasm	Apple proliferation mycoplasm
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
<i>Prunus</i> sp. Cerise, griottes, prune, pêche	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Plum pox virus (Sharka)	Sharka
		Phytoplasme	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm
		Champignon	<i>Monilinia fructicola</i>	Pourriture brune des fruits
Mûre, framboise ( <i>Rubus</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Virus de la tache annulaire latent du fraisier

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

			Tomato black ring virus Raspberry ringspot virus	Virus de l'anneau noir de la tomate Taches annulaires du framboisier	
Fraise ( <i>Fragaria</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Strawberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Taches annulaires du framboisier Frisolée du fraisier Virus de la tache annulaire latent du fraisier Maladie du bord jaune du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate	
			Champignon	<i>Phytophthora fragariae</i>	Maladie du cœur rouge du fraisier
			Bactérie	<i>Xanthomonas fragariae</i>	Bactériose du fraisier
<b>LEGUMES</b>					
Echalote ( <i>Allium ascalonicum</i> ), oignon à planter ( <i>Allium cepa</i> )	Semences et bulbes destinés à être replantés	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges	
Poireau ( <i>Allium porrum</i> )	Plant	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges	
Laitue ( <i>Lactuca sativa</i> ) Concombre ( <i>Cucumis sativa</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée	
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)	
Aubergine ( <i>Solanum melongena</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune	
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur	
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée	
Tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune	
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur	
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate	
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)	
		Nématode	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles	

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato spindle tuber viroïd	Maladie bronzée Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
	Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)
Poivron ( <i>Capsicum annuum</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Maladie bronzée Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Tabakswittevlieg
Céleri ( <i>Apium graveolens</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Salsifis ( <i>Scorzonera hispanica</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Nématode	<i>Meloidogyne fallax et chitwoodi</i>	Nématodes à galles
Carotte ( <i>Daucus carota</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Nématode	<i>Meloidogyne fallax et chitwoodi</i>	Nématodes à galles
Concombre ( <i>Cucumis sativus</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
Courgette ( <i>Cucurbita pepo</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
<b>GRANDES CULTURES, CULTURES A DESTINATION DE L'INDUSTRIE</b>				
Pommes de terre (plants et de consommation), avoine, betteraves sucrières, blé, maïs, orge		Nématode	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles
Houblon ( <i>Humulus lupulus</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Champignon	<i>Verticillium albo-atrum</i> <i>Verticillium dahliae</i>	Verticilliose

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

Plants de pommes de terre ( <i>Solanum tuberosum</i> L.)	Tubercules destinés à être replantés	Champignon	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. <i>Sepedonicus</i>	Pourriture annulaire
			<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>G. pallida</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre
			<i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Ditylenchus destructor</i>	Nématode à galles  Nématode des tiges
Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Maladie bronze Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre		
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
Pommes de terre de consommation ( <i>Solanum tuberosum</i> L.)	Pommes de terre de consommation	Champignon	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. <i>sepedonicus</i>	Pourriture annulaire
			<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>G. pallida</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre		
	<i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i>	Nématode à galles		
		Virus	PSTVd - Potato spindle tuber viroïd	Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
Tabac ( <i>Nicotiana</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronze
<b>SEMENCES</b>				
Trèfle, luzerne	Semences	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>insidiosus</i>	Flétrissement bactérien de la luzerne
Haricots ( <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Semences	Bactérie	<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>	Common blight, fuscous blight
Tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> )	Semences	Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate Flétrissement vasculaire de la tomate
		Virus	Pepinomozaïekvirus PSTVd - Potato spindle tuber viroïd	Virus de la mosaïque du pépino Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre

\* Voir annexe de la Circulaire de l'AFSCA « Mesures phytosanitaires d'urgence pour lutter contre *Xylella fastidiosa*

<http://www.favv.be/professionnels/productionvegetale/maladies/xylellafastidiosa/> >> Circulaire relative aux mesures phytosanitaires d'urgence pour lutter contre *Xylella fastidiosa*

## 5 . Exportation vers des pays tiers

En cas d'exportation de produits belges vers des pays tiers – c'est-à-dire des pays situés hors de l'Union européenne, il se peut que des exigences spécifiques à ces pays tiers doivent être respectées. Ces exigences peuvent concerner la sécurité alimentaire et/ou la santé végétale.

Le producteur qui pratique lui-même l'exportation et/ou qui est concerné par l'exportation (parce que ses produits sont exportés par d'autres maillons de la chaîne) peut être obligé d'intégrer la partie « exportation vers des pays tiers » dans son système d'autocontrôle. Il devra vérifier si la partie « 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. A cette fin, il peut se renseigner auprès de son organisme de certification et/ou consulter les procédures sectorielles pour les combinaisons produit/pays concernées sur le site de l'AFSCA (<http://www.favv-afsca.fgov.be/professionnels/exportation/vegetaux/>)

Les secteurs concernés ont mis en place des procédures pour assurer le respect de ces exigences. Ces procédures sectorielles sont approuvées par l'AFSCA. Les exigences et les mesures de gestion qui y sont préconisées peuvent concerner la production primaire. La liste des versions en vigueur des procédures sectorielles approuvées ainsi qu'un aperçu des combinaisons produits/pays pour lesquelles la validation de la partie « exportation vers des pays tiers » est obligatoire est disponible sur le site de l'AFSCA (<http://www.favv-afsca.fgov.be/professionnels/autocontrole/exportation/>).

Pour les combinaisons produits/pays pour lesquelles la validation de la partie « exportation vers des pays tiers » est obligatoire, la partie « exportation vers des pays tiers » doit aussi être auditée lors d'un audit du système d'autocontrôle. Pour chaque combinaison produit/pays, le producteur doit être au courant des exigences applicables pour le pays tiers en question et des mesures de gestion qu'il doit prendre. Ces exigences et mesures de gestion peuvent concerner les processus de production et/ou les produits. Le producteur doit, au sein de son exploitation, respecter les règles et appliquer les mesures de gestion, et il doit le pouvoir démontrer lors de l'audit.

Le producteur doit disposer de procédures afin :

- d'être au courant et de rester informé des exigences relatives à l'exportation vers des pays tiers ;
- de pouvoir appliquer les exigences qui lui sont applicables.

Dans le cas où une procédure sectorielle s'applique, l'agriculteur doit disposer d'une version à jour de ce document. Les procédures du producteur doivent mentionner entre autres : qui doit faire quoi à quel moment, où l'information est disponible, comment cette information doit être traitée et comment l'exigence doit être appliquée.

Les producteurs qui pratiquent ou sont concernés par l'exportation restent toujours soumis aux législations nationales et européennes, en ce compris la déclaration obligatoire. La condition initiale est que le producteur doit répondre aux autres parties pertinentes de ce guide.

Pour les organismes de certification, les dispositions relatives à l'audit et à la certification sont mentionnées sur le site web de l'AFSCA – cf. Spécification technique

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

2018/1209/PCCB « Validation SAC exportation » (<http://www.favv-afscab.be/professionnels/autocontrole/guides/oci/>).

Code	GP	NCM	Description de l'exigence
<b>8. Exportation vers des pays tiers</b>			
<b>8.1 Généralités</b>			
8.1.1	Tous	A	L'agriculteur est au courant des exigences et des mesures de gestion qui s'appliquent à la combinaison pays/produit concernée.
8.1.2	Tous	A	L'agriculteur dispose pour chaque combinaison pays/produit d'une procédure pour appliquer les exigences et mesures de gestion applicables concernant le pays tiers concerné. Le cas échéant, l'agriculteur dispose d'une version actuelle de la procédure sectorielle.
8.1.3	Tous	A	Les exigences/mesures de gestion applicables à la combinaison pays-produit concernée sont respectées/appliquées.

**Mesure de transition:** (à moins qu'un timing précis ne soit prévu dans le recueil d'instructions applicable)

Exploitations qui avaient déjà été auditées de façon positive sur la base de ce guide avant l'entrée en vigueur de la version du guide comprenant le chapitre « exportation » :

- Un audit supplémentaire n'est nécessaire qu'à l'échéance du certificat actuel

En attendant, il est déjà possible de demander des certificats d'exportation pour la combinaison pays/produit concernée à condition que les exigences du pays tiers soient respectées, qu'elles soient implémentées et que cela puisse être démontré à l'agent certificateur / à l'ULC / à l'ASP (« authorised service provider », <http://www.favv-afscab.be/exportderdelanden/planten/asp/>)

Exploitations qui, après l'entrée en vigueur de la version du guide comprenant le chapitre « exportation », demandent d'être auditées sur la base de ce guide :

- L'exploitation doit décider si la partie « exportation » est pertinente pour elle.
  - Si oui, l'audit doit prendre en compte la partie « exportation »
  - Si oui, l'audit ne portera pas sur la partie exportation
- Dans le cas où l'exploitation avait choisi un audit sans la partie exportation et qu'ensuite elle désire tout de même exporter, un audit d'extension s'impose.

## 6. Annexes

### 6.1 Description de la manipulation

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

La « transformation » de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du guide 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
- Légumes prêts à la consommation (4<sup>ème</sup> gamme)

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.

Pour ce qui est des première et deuxième catégories, en plus de l'élimination des racines et des feuilles, enlever le cœur de choux fleurs et de choux pommés, couper la base des racines du chou rave, couper pour la seconde fois des légumes en deux, sont des opérations qui tombent sous l'application du guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production végétale.

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

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

## **6.2 Procédure de bris de verre et de fuites**

### Bris de verre

Les bris de verre constituent un danger sérieux pour la santé publique, surtout lorsque les produits ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne (et que le danger n'est donc pas supprimé lors d'une étape ultérieure). En cas de bris du verre d'une serre ou d'une lampe, mais aussi par exemple d'une récolteuse, il se peut que des éclats aboutissent dans le produit. Il est essentiel de détruire les produits touchés, sauf si les éclats seront éliminés par les maillons suivants de la chaîne. Pour s'assurer que seuls les produits non touchés seront récoltés, il faut délimiter clairement la zone de bris de verre.

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.

### 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, ...)

La procédure de fuites concerne:

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

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

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

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

### **6.3. Évaluation des risques et exigences de qualité des eaux utilisées dans les traitements avant et après récolte**

#### **Définitions des différents types d'eau :**

##### ***Selon leur origine :***

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

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

- Eau potable : Eau conforme aux exigences de qualité spécifiées dans les Annexes, points I, II et III de l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. L'eau de distribution est de l'eau potable (sauf indication contraire du distributeur suite à un incident sur le réseau d'approvisionnement – ex : inondation).
- Eau de qualité microbiologique potable : Il s'agit d'eau qui répond aux exigences microbiologiques de l'AR du 14 janvier 2002 et provenant d'une nappe phréatique située dans une zone dans laquelle aucune source potentielle de pollution permanente n'est présente (industries chimiques, décharges publiques, etc.). Pour la production de graines germées et pour le dernier rinçage ou lavage des fruits et légumes prêts à consommer, au moins de l'eau de qualité microbiologique potable est nécessaire. Si une autre source d'eau est utilisée pour la production de graines germées, une analyse d'eau complète doit être réalisée telle que prévue dans l'AR du 14 janvier 2002.

- Eau propre : Eau naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, 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 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 repris en annexe 6.3 qui mentionne les origines de l'eau utilisée par activité (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes).

Veillez indiquer dans le tableau suivant l'origine de l'eau utilisée pour les différentes activités.

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

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

\* Les eaux de processus, autres que ceux décrits dans l'annexe 6.3, pourraient être acceptées moyennant l'approbation de l'AFSCA.

## **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 6.3. Niveau A

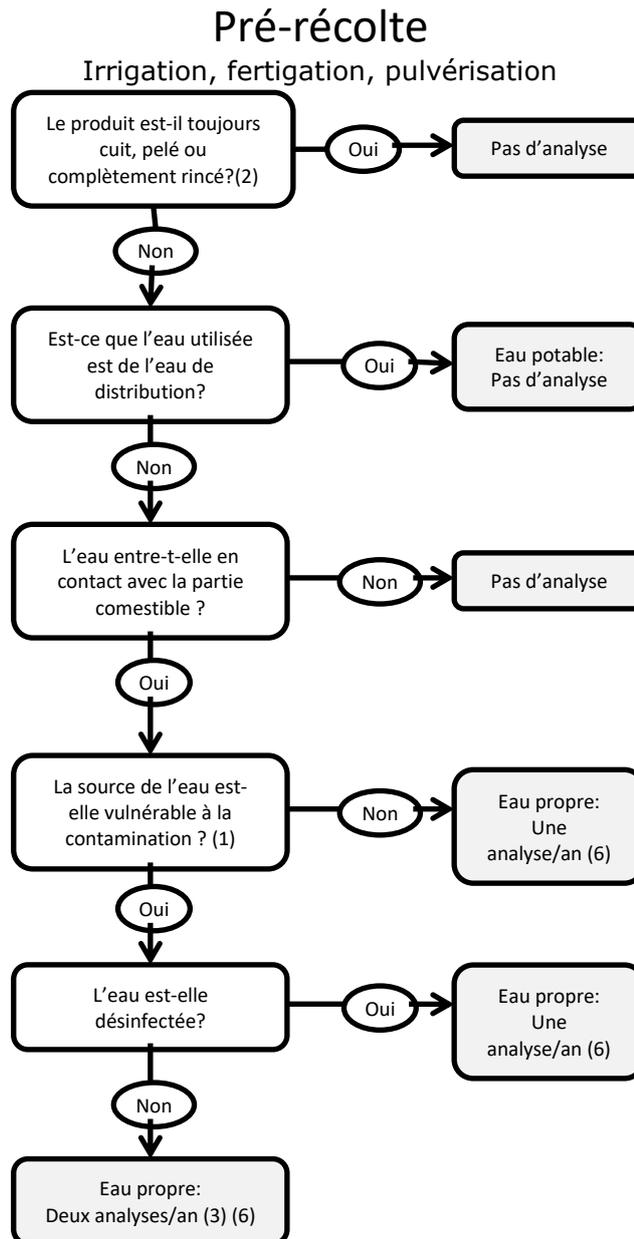
Cet aperçu doit être complété par culture, par origine de l'eau et par activité (si l'eau utilisé est différent selon l'activité).

Culture :

Source de l'eau :

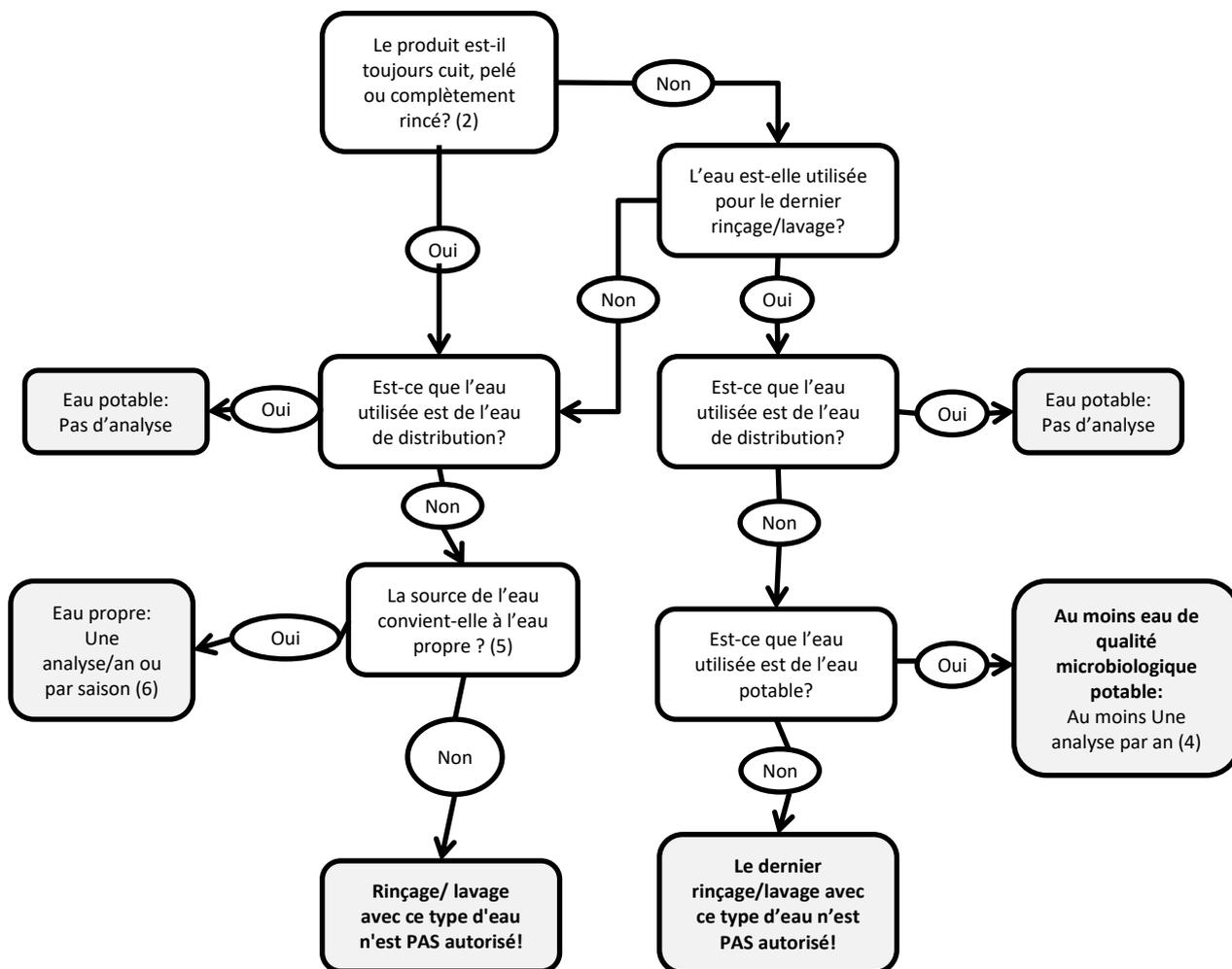
**Traitement (indiquer ce qui s'applique) :**

- **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 metres.
- Eau de puits si aucune activité animale n'est présente dans un rayon de 10 m autour du puits (pas de bétail ni de tas de fumier dans ces 10 m).

- **Eau vulnérable à la contamination**

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

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

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

**(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.

**(4) Eau de qualité microbiologique potable:** Pour un volume moyen de moins de 100 m<sup>3</sup> par jour, une analyse par an suffit, pour de plus grands volumes, il faut suivre les indications mentionnées dans l'AR du 14 janvier 2002.

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

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

- Les échantillons sont pris AU point d'utilisation.

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

- 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.

**Mesures de gestion concernant l'eau**

Point de contrôle 4.4.4 : Si l'analyse de risque ou l'analyse de l'eau l'exige, notamment, lorsque la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 6.3) est dépassée, des mesures adéquates (remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.) sont prises pour éviter la contamination du produit. Niveau A

- ➔ Cela ne signifie pas nécessairement que plus d'analyses doivent être effectuées.
- ➔ Mesures de gestion possibles :
  - Désinfection de l'eau utilisée,
  - Utiliser d'autres sources d'eau,
  - ....

## 6.4 Passeports phytosanitaires

Le tableau ci-dessous reprend les cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences est requis. Ceci implique que les producteurs multiplicateurs doivent être agréés pour l'emploi des passeports phytosanitaires. Les passeports phytosanitaires doivent être conservés par l'agriculteur qui utilise ce matériel pour les productions de produits de consommation.

<b>PLANTS DE FRUITS</b>	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Actinidia</i>	Kiwi
<i>Fragaria</i> L.	Fraise
<i>Malus</i> Mill.	Pomme
<i>Mespilus</i> L.	Nèfle
<i>Prunus</i> L.	Cerise, griottes, prune (pêche, nectarine, abricot)
<i>Pyrus</i> L.	Poire
<i>Rubus</i> L.	Framboisier
<i>Vitis</i> L.	Vignes
<b>PLANTS DE LEGUMES (*)</b>	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Allium</i> sp.	Poireau (ciboulette), ail, oignon, échalote
<i>Apium</i> spp.	Céleri (chinois, en branches, céleri rave)
<i>Asparagus officinalis</i> L.	Asperge
<i>Beta vulgaris</i> L.	Plants de betteraves
<i>Brassica</i> spp.	Choux (chou pommé, chou vert, chou rouge, chou de Bruxelles, colza fourrager d'hiver, brocoli, chou-fleur, chou frisé, rutabaga, chou chinois, paksoi, ...), moutarde
<i>Cucumis</i> sp.	Concombre, cornichon, melon
<i>Humulus lupulus</i> L.	Houblon
<i>Lactuca</i> spp.	Variétés de laitue
<i>Solanaceae</i>	Tomates, poivron, aubergine
<i>Solanum</i> L.	Pommes de terre
<i>Spinacia</i> L.	Epinards
<b>SEMENCE DE LEGUMES ET D'ESPECES FOURRAGERES</b>	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Allium ascalonicum</i> L.	Echalote
<i>Allium cepa</i> L.	Oignon
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Ciboulette
<i>Allium porum</i>	Poireau
<i>Helianthus annuus</i> L.	Tournesol
<i>Lycopersicon lycopersicum</i> ( <i>Lycopersicon esculentum</i> )	Tomate
<i>Medicago sativa</i> L.	Luzerne
<i>Phaseolus</i> L. sp.	Haricot par espèce

(\*) Les plants de légumes d'espèces herbacées (notamment, les plants de *Cichorium* sp. (chicons, chicorée) (plantes racinées), *Daucus* sp. (carottes), *Petroselinum* sp. (persil), *Phaseolus* sp. (haricots), *Pisum* (pois), *Raphanus* sp. (raifort, radis) ainsi que de *Spinacia* L. (épinards), ...) doivent obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire lors de toutes les transactions entre producteurs professionnels

## 6.5 Mesures de gestion contre les mycotoxines

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

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

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

## **6.6 Coupe des plants de pommes de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Après la coupe d'un lot, tous les éléments de la ligne de coupe et de la machine qui sont entrés en contact avec les plants doivent être entièrement et soigneusement

nettoyés et désinfectés. Un nettoyage efficace également doit être réalisé en vue d'enlever la terre adhérente et autres déchets solides dans les interstices, éventuellement via un nettoyage à l'eau sous pression.

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

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

#### Enregistrement et traçabilité :

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

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

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

## **6.7 Check-liste**

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

## 6.8 Contrôle pré-récolte

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

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

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

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

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

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

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

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

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

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

## **6.9 Echantillonnage et analyse des graines germées**

### **6.9.1. 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 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 6.9.2, ci-après).

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

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

Le plan d'échantillonnage comporte 5 échantillons de 25 g dans lesquels il y a absence de *E. coli* producteurs de shiga- toxines (STEC) et *Salmonella* spp. et une concentration de *Listeria monocytogenes* inférieure à 100 ufc/g. (cf. point 4.2 « limites de notification »).

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

### **6.9.3. Fréquence d'échantillonnage**

L'échantillonnage doit être réalisé au moins une fois par mois, 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.

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.

### **6.9.4 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 ;

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

- 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 6.9.2.

## **6.10 L'étiquetage des 'produits préemballés'**

Exigence 6.2.3, Pdt, LMF, 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, les conditions reprises dans l'annexe 6.10 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.

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

Les mentions suivantes sont obligatoires sur l'étiquette d'un produit préemballé :

**Schéma avec les mentions obligatoires sur l'étiquette des produits préemballés**

<b>Vente des produits préemballés aux collectivités ou aux grossistes [A, Gvm, KF, HF]</b>	<b>Vente directe à la ferme (aux consommateur final) [V,V*]</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant</li> <li>• Le numéro de lot</li> <li>• La dénomination</li> <li>• La quantité nette</li> <li>• Pour des produits avec une norme de commercialisation générale : l'origine du produit</li> <li>• Pour des produits avec une norme de commercialisation spécifique (pommes, agrumes, kiwis, laitues, les chicorées, frisées et les scaroles, pêches et les nectarines, poires, fraises, poivrons doux, raisins de table, tomates) : référence aux dispositions concernant le marquage dans l'annexe I partie B (UE) Nr. 543/2011 du 7 juin 2011</li> <li>• Date de conservation (uniquement pour les graines germées et produits apparentés (come les jeunes pousses de légumineuses) [LMF])</li> </ul> <p>Le nom et l'adresse de l'exploitant responsable et la dénomination du produit doivent figurer <u>sur l'emballage extérieur</u> dans lequel les unités préemballées de denrées alimentaires sont conditionnées pour l'expédition (exemples : palettes de cartons ; préemballages en carton)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant</li> <li>• Le numéro de lot</li> <li>• La dénomination</li> <li>• La quantité nette</li> </ul>
<p><b>Note</b> : les mentions des allergènes uniquement le cas échéant (noix, céleri...). Les mentions des allergènes n'est pas exigée lorsque la dénomination du produit alimentaire mentionne clairement le produit ou la substance concernée.</p>	

## **Mentions obligatoires : clarification**

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

Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant peut être remplacé par :

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

### **2. Le numéro de lot**

Il peut s'agir de la date, constituée au minimum du jour et mois.

Il y a une dérogation pour les produits agricoles qui, au départ de la zone d'exploitation, sont :

- vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage,
- acheminés vers des organisations de producteurs,
- collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation

### **3. La dénomination**

- La dénomination est obligatoire uniquement lorsque le produit n'est pas visible de l'extérieur de l'emballage ; en cas de mélanges préemballés de différentes sortes de fruits et légumes frais, la dénomination de chaque produit ou de chaque sorte doit être présente, et ce que le produit soit visible de l'extérieur ou non.
- Dans le cas d'un lot de produits préemballés en attente de livraison à un détaillant et prêt à être vendu au consommateur final ou à une collectivité :
  - Mention de la dénomination, du nom et de l'adresse du producteur responsable, de la quantité nette et, au besoin, des conditions de conservation, toujours sur l'emballage extérieur dans lequel les unités préemballées sont empaquetées pour l'expédition
  - Ou bien sur le document commercial (facture, bon de livraison, ....)

### **4. La quantité nette**

- Dans le cas d'un produit destiné au négoce ou à une coopérative, la quantité nette peut être indiquée plutôt sur le document commercial (facture, bon de livraison, ...)
- 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.

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

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

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

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

- L'origine du produit
- L'identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur

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

- Voir annexe I partie B, (UE) No 543/2011 du 7 juin 2011

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

## 6.11 Adresses de contact

### Secrétariat Vegaplan.be asbl

Avenue du Port 86 C / 202 B  
1000 Bruxelles  
Tél: +32 (0)2 880 22 00  
Fax: +32 (0)2 880 22 19  
E-mail: [info@vegaplan.be](mailto:info@vegaplan.be)  
Website: [www.vegaplan.be](http://www.vegaplan.be)

### Membres de Vegaplan

#### **POUR LES AGRICULTEURS :**

##### **Toutes cultures**

Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)  
Industrieweg53  
8800 Roeselare  
Tél: +32 (0)51 26.08 20  
Fax: +32 (0)51 24 25 39  
E-mail: [info@absvzw.be](mailto:info@absvzw.be)  
Website: [www.absvzw.be](http://www.absvzw.be)

##### **Boerenbond (BB)**

Dieststevest 40  
3000 Leuven  
Tél: +32 (0)16 28 61 01  
Fax: +32 (0)16 28 61 09  
E-mail: [info@boerenbond.be](mailto:info@boerenbond.be)  
Website: [www.boerenbond.be](http://www.boerenbond.be)

##### **Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)**

Chaussée de Namur 47  
5030 Gembloux  
Tél: +32 (0)81 60 00 60  
Fax: +32 (0)81 60 04 46  
E-mail: [fwa@fwa.be](mailto:fwa@fwa.be)  
Website: [www.fwa.be](http://www.fwa.be)

**Betteraves sucrières**

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

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

**Général**

PTMV asbl: Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des  
Matières premières et produits Végétaux asbl  
Avenue du Port 86 C / 202 B  
1000 Bruxelles Tél: +32 (0)2 880 22 00  
Fax: +32 (0)2 880 22 19  
E-mail: info@vegaplan.be

**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@bemefa.be  
Website: www.bemefa.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  
Website: www.subel.be

**Pommes de terre**

Belgapom  
Sint-Annaplein 8  
9290 Berlare  
Tél: +32 (0)9 339 12 52  
Fax: +32 (0)9 339 12 51  
E-mail: belgapom@fvphouse.be  
Website: www.belgapom.be

### **Chicorées**

Cefi asbl (Comité européen des fabricants d'inuline)  
Tervuerenlaan 182  
1150 Bruxelles  
Tel: +32 (0)69 553205

### **Céréales**

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

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

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

Fresh Trade Belgium asbl  
Sint-Annaplein 3  
96290 Berlare  
Tél: +32 (0)9 339 12 52  
Fax: +32 (0)9 339 12 51  
E-mail: [freshtradebelgium@fvphouse.be](mailto:freshtradebelgium@fvphouse.be)  
Website: [www.freshtradebelgium.be](http://www.freshtradebelgium.be)

### **Fruits & légumes pour le marché du frais (coopératives de producteur / criées)**

Verbond van de Belgische Tuinbouwcoöperatie (VBT)  
Tiensevest 136  
3000 Leuven  
Tél: +32 (0)16 20 00 80  
Fax: +32 (0)16 20 30 35  
E-mail: [info@vbt.eu](mailto:info@vbt.eu)  
Website: [www.vbt.eu](http://www.vbt.eu)

### **Légumes industriels**

Vegebe asbl

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

**Centre Maraîcher de Hesbaye asbl**

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

**FIWAP - Filière wallonne de la pomme de terre**

Rue de Bordia, 4  
5030 Gembloux  
Tel : (00) 32 81 61 06 56  
E-mail : [info@fiwap.be](mailto:info@fiwap.be)  
Website : [www.fiwap.be](http://www.fiwap.be)

**SoCoPro - Service opérationnel du Collège des Producteurs**

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3  
5000 Namur  
Tél : (00) 32 81 24 04 44  
E-mail: [info.socopro@collegedesproducteurs.be](mailto:info.socopro@collegedesproducteurs.be)  
Website: [www.collegedesproducteurs.be](http://www.collegedesproducteurs.be)

**Instituut voor Landbouw- en VisserijOnderzoek**

Burg. van Gansberghelaan 96, bus 1,

Guide sectoriel pour la Production Primaire - Module A  
version 3.0 dd 04-07-2019

9820 Merelbeke

Tel: (00) 32 9 272 25 00

Fax: (00) 32 9 272 25 01

E-mail : [ilvo@ilvo.vlaanderen.be](mailto:ilvo@ilvo.vlaanderen.be)

Website : [www.ilvo.vlaanderen.be](http://www.ilvo.vlaanderen.be)

**Groupement wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre**

Rue du Bordia, 4

5030 Gembloux

Tél : (00) 32 081 61 06 56

Fax : (00) 32 081 61 23 89

E-mail : [plantswallonspdt@fiwap.be](mailto:plantswallonspdt@fiwap.be)

**Vlaams Verbond van Pootgoedtelers**

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Ieperseweg 87

B- 8800 Rumbeke-Beitem

Tél : (00) 32 51 27 32 42

Fax: (00) 32 51 24 00 20

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

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