



Vegaplan



Version 23.0 dd ~~02.09.2015~~04.07.2019

Standard Vegaplan

pour la Production Primaire Végétale

Version ~~23.0~~ dd ~~02.09.2015~~04.07.2019

Entrée en vigueur : ~~25.11.2015~~04.12.2019

REALISATION ET GESTION DE LA VERSION			
Responsable de la réalisation et gestion du contenu :		PTMV asbl - AGROFRONT	
Date de la présente version :	Version 23.0 dd 02.09.2015 <u>04.07.2019</u>	Remplace la version :	Version 1.12.0 dd 06.10.2014 <u>02.09.2015</u>
Approuvée par :		PTMV asbl – AGROFRONT	
GESTION & CONTROLE			
Gestionnaire administratif du Standard Vegaplan		Asbl VEGAPLAN.BE	



PTMV asbl	AGROFRONT		
Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux	Algemeen Boerensyndicaat	Boerenbond	Fédération Wallonne de l'Agriculture
<p>Av. Avenue du Boulevard, 21</p> <p>Port 86 C / 202 B-1210</p> <p>B-1000 Bruxelles</p> <p>Tel: +32 (0)2 880 22 00</p> <p>Fax: +32 (0)2 880 22 19</p>	<p>H. Consciencestraat 53A B-8800 Roeselare</p> <p>Tel: +32 (0)51 26 08 20</p> <p>Fax: +32 (0)51 24 25 39</p>	<p>Diestsevest 40</p> <p>B-3000 Leuven</p> <p>Tel: +32 (0)16 28 61 01</p> <p>Fax: +32 (0)16 28 61 09</p>	<p>Chaussée de Namur 47 5030 Gembloux</p> <p>Tel: +32 (0)81 60 00 60</p> <p>Fax: +32 (0)81 60 04 46</p>

HISTORIQUE DU DOCUMENT

Révision et date d'approbation	Raison de la révision	Portée de la révision
06.10.2014	<p>Equivalence entre le Standard Vegaplan version 1.1 dd 29.09.2014 et le Guide sectoriel G-040, Modules A et B</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégration des niveaux d'exigences du Guide sectoriel pour la Production Primaire – Production végétale (G-040 modules A et B) • Adaptations mineures des exigences et du règlement de certification 	Document complet. Remplace la version précédente.
02.09.2015	Adaptation des exigences relatives au Guide sectoriel et adaptation du règlement de certification	Document complet. Remplace la version précédente.
<u>04.07.2019</u>	<u>Adaptation des exigences relatives au Guide sectoriel G-040 et adaptations des exigences relatives à la durabilité et la lutte intégrée.</u>	<u>Document complet. Remplace la version précédente.</u>

La version la plus récente du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale se trouve sur le site web de Vegaplan : www.vegaplan.be.

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

Sommaire

Sommaire.....	4
1 Introduction.....	7
1.1 Qu'est-ce que le Standard Vegaplan ?	7
1.2 Le Guide sectoriel de l'Autocontrôle dans le Standard Vegaplan	10
1.3 Evaluation du Standard Vegaplan et du Guide sectoriel.....	12
1.4 Objet et champ d'application	15
1.5 Groupes et méthode de travail	22
1.6 Moyens et compétences	23
1.7 Diffusion	24
2 Termes, définitions et abréviations.....	25
3 Prescriptions d'hygiène	30
3.1 Entreprise et bâtiments.....	30
3.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit	51
3.3 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers.....	61
3.4 Technique de culture et traitement post-récolte.....	69 <u>68</u>
3.5 Organismes nuisibles ou de quarantaine	100
4 Exportation vers des pays tiers	107
5 Notification obligatoire	110
5.1 Généralités	110
5.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire	115
6 Documents et enregistrements.....	125<u>124</u>
6.1 Enregistrements	125 <u>124</u>
6.2 Aperçu des documents à conserver	154 <u>152</u>



7	Règlement de certification.....	<u>165162</u>
7.1	Objet et domaine d’application.....	<u>165162</u>
7.2	Généralités	<u>165162</u>
7.3	Conditions pour les OCI	<u>166163</u>
7.4	Procédure de certification	<u>174171</u>
7.5	Statut de l’agriculteur dans la base de données de Vegaplan	<u>183180</u>
7.6	Communication	<u>183180</u>
7.7	Utilisation du logo de Vegaplan.....	<u>187184</u>
7.8	Surveillance et contrôle des OCI.....	<u>188185</u>
7.9	Procédure de conseil - Conseil Consultatif National	<u>188185</u>
7.10	Sanctions et procédure d’appel.....	<u>189186</u>
8	Annexes.....	<u>195192</u>
	Annexe 1 - Description de la manipulation.....	<u>195192</u>
	Annexe 2 - Procédure de bris de verre et de fuites	<u>196193</u>
	Annexe 3 - Évaluation des risques et exigences de qualité des eaux utilisées dans les traitements avant et après récolte.....	<u>198195</u>
	Annexe 4 - Passeports phytosanitaires.....	<u>206203</u>
	Annexe 5 - Mesures de gestion contre les mycotoxines	<u>207204</u>
	Annexe 6 - Coupe des plants de pommes de terre destinés à la production de pommes de terre de consommation ou de plants fermiers	<u>208205</u>
	Annexe 7 - Contrôle pré-récolte	<u>210207</u>
	Annexe 8 - Procédure de nettoyage après le transport d’un chargement interdit	<u>212209</u>
	Annexe 9 - Régime de nettoyage après le transport d’un produit	<u>213210</u>
	Annexe 10 - Liste des graines de mauvaises herbes.....	<u>214211</u>
	Annexe 11 - Echantillonnage et analyse des graines germées	<u>215212</u>
	Annexe 12 - L’étiquetage des ‘produits préemballés’	<u>217214</u>



Annexe 13 - Mesures liées à la durabilité	221 <u>218</u>
Annexe 14 – Mesures en matière de lutte intégrée	226 <u>223</u>
Annexe 15 - Check-liste Vegaplan.....	244 <u>241</u>
Annexe 16 - Législation.....	244 <u>241</u>
Annexe 17 - Adresses de contact.....	249 <u>246</u>



1 Introduction

1.1 Qu'est-ce que le Standard Vegaplan ~~versus Standard GIQF ?~~

La qualité, la sécurité alimentaire ~~et, la traçabilité du produit~~ la durabilité dans la production primaire végétale sont essentielles les missions de l'a.s.b.l. Vegaplan. Dès la fin des années 90, les acheteurs de matières végétales, réunis au sein d'une plate-forme, ~~ont souhaité~~, en concertation avec les associations d'agriculteurs, ~~reprenant ces exigences légales dans~~ ont conçu un cahier des charges, ~~en y ajoutant qui reprenait les exigences légales relatives à la sécurité alimentaire ainsi que des critères supplémentaires liés à la qualité du produit, à l'environnement, à et la sécurité du personnel. Il s'agit du travailleur. De cette initiative est né le~~ Standard GIQF (Gestion Intégrale de la Qualité de la Filière), dont la première version a été publiée en 2004.

Dans le cadre ~~de son~~ développement continu, ~~le de ce~~ cahier des charges ~~se devait~~, c'est principalement le thème de prendre en compte la durabilité, un thème sociétal dont l'importance ne cesse de croître et qui englobe ~~qui a été développé, en prenant en compte~~ les dimensions environnementale, sociale et économique. ~~De nombreuses mesures étaient déjà prises en compte dans le Standard GIQF, principalement au niveau environnemental.~~

de la production végétale. En outre, les nouvelles exigences légales en matière d'utilisation durable des ~~pesticides~~ produits phytopharmaceutiques et la mise en œuvre de la **lutte intégrée (IPM - Integrated Pest Management)**, imposées par les régions selon la réglementation européenne, ont également été ajoutées. Elle intègre également un nombre important d'exigences liées à la conditionnalité.

A l'occasion de l'intégration des nouveaux éléments « Durabilité » et « lutte intégrée », ~~il nous a semblé opportun de doter~~ le Standard ~~d'un~~ G.I.Q.F s'est vu attribuer un nouveau nom, ~~également plus pratique d'utilisation. Le cahier des charges s'appelle à présent :~~ le **Standard Vegaplan**, ~~qui regroupe sécurité alimentaire, traçabilité, qualité et durabilité.~~

La certification de l'exploitation constitue pour l'acheteur de matières végétales une garantie indéniable de la qualité des matières livrées. Outre cet aspect d'accès au marché, la certification permet pour l'agriculteur d'assurer le respect des obligations légales regroupées au sein d'un même cahier des charges et témoigne de sa préoccupation pour une agriculture responsable. ~~Il intègre également un nombre important d'exigences liées à la conditionnalité.~~

Le Standard Vegaplan s'applique à toutes les cultures (à l'exception des cultures ornementales).



1.1.1 Qu'entend-on par 'développement durable' au niveau agricole ?

L'objectif du Standard Vegaplan est d'obtenir et de garantir une production saine, de qualité, régulière et suffisante tout en réduisant au maximum l'impact sur l'environnement et en préservant la pérennité de l'exploitation. Un équilibre est donc nécessaire entre les aspects environnementaux, sociaux et économiques.

- La dimension environnementale se rapporte essentiellement à la gestion des ressources naturelles afin de garantir leur disponibilité à l'avenir. Elle couvre également la biodiversité ainsi que la qualité de l'eau potable et de l'air et la prévention des déchets.
- La dimension sociale concerne avant tout les questions d'emploi, de formation et d'accès aux services par rapport aux autres agents économiques.
- Quant à la dimension économique, elle a trait à l'usage efficace des ressources, à la compétitivité et à la viabilité de l'exploitation.

Face à la multiplication des cahiers des charges, questionnaires, check-listes, ~~..., ...~~ liés à durabilité dans le secteur alimentaire, une plate-forme de concertation de la chaîne alimentaire s'est ~~constituée afin de~~attachée, en collaboration avec l'Université de Gand, à faire l'inventaire des exigences 'Développement durable' des différents maillons de la chaîne (distribution, entreprises alimentaires, foodservices). ~~L'objectif de la plate-forme était de définir un cadre générique tout en laissant suffisamment de liberté pour que chaque maillon développe sa propre vision. Une collaboration avec l'Université de Gent a été requise. A partir du travail réalisé, Vegaplan a relevé le défi en reprenant les différents aspects et en les intégrant dans son cahier des charges qui comportait déjà un nombre important de points liés au respect de l'environnement. L'effort à consentir pour couvrir les trois dimensions de la durabilité était donc réaliste mais surtout essentiel en terme de crédibilité. La liste des points 'durabilité' couverts par le Standard Vegaplan figure à l'annexe 14., afin d'intégrer dans le Standard Vegaplan les aspects de la 'durabilité' qui ne figuraient pas encore dans le Standard G.I.Q.F. Les thèmes relatifs à la durabilité couverts par le Standard Vegaplan figure à l'annexe 13.~~

En outre, dans le cadre de la promotion des énergies renouvelables dont les biocarburants ~~produits~~produits à partir de matières premières agricoles, la directive européenne RED (Renewable Energy Directive 2009/28/CE) définit les conditions d'obtention des matières premières agricoles utilisées pour produire des biocarburants durables au sens de ce même directive. Ces conditions figurent à l'annexe ~~14~~13.3. Elles doivent normalement être vérifiées dans les exploitations agricoles par les producteurs de biocarburants. Afin d'éviter ce contrôle supplémentaire, des exigences de conformité de la biomasse d'origine agricole aux critères de durabilité des biocarburants ont été ajoutées dans le Standard Vegaplan.



1.1.2 Une réponse aux attentes des autorités régionales en matière de lutte intégrée

Les autorités régionales imposent, dans le cadre d'une réglementation européenne (2009/128/CE), le respect de mesures concernant une utilisation des pesticides compatible avec un développement durable. Elles visent ainsi à réduire les risques et les effets des pesticides sur la santé humaine et sur l'environnement en encourageant le recours à la lutte intégrée contre les ennemis des cultures et à des techniques de substitution, telles que les moyens non chimiques alternatifs aux pesticides (Integrated Pest Management – IPM).

~~Certains aspects figuraient déjà dans le Standard GIQF. Les mesures qui faisaient défaut ont été rajoutées~~Toutes ces mesures figurent dans le Standard Vegaplan, afin de répondre aux attentes des autorités régionales et éviter un ~~audit contrôle~~ supplémentaire de leur part. Ceci ne dispense cependant pas d'éventuels contrôles effectués par les autorités.

Attention, s'agissant d'une réglementation sous la compétence des autorités régionales, certaines mesures diffèrent légèrement selon qu'il s'agisse de la région flamande (F) ou wallonne (W). Cette distinction est reprise dans l'exigence.

1.1.3 Interchangeabilité par rapport à d'autres systèmes de certification

La certification Vegaplan est reconnue pour la livraison de produits primaires vers des entreprises GMP et GMP+. Au niveau international, le système allemand QS (Qualität und Sicherheit) accepte l'interchangeabilité avec le Standard Vegaplan pour les fruits et les légumes à destination du marché du frais. Les agriculteurs peuvent donc commercialiser sur le marché allemand des produits 'reconnus QS' sans audit supplémentaire. Pour les légumes industriels, les betteraves sucrières, les céréales, les semences et les légumineuses, un accord d'interchangeabilité a été conclu avec le système néerlandais VVAK (« Voedsel— en VoederVeiligheid Akkerbouw »). La durabilité faisant désormais partie intégrante du Standard Vegaplan, l'effort d'interchangeabilité par rapport à d'autres systèmes de certification analogues est intensifié y compris dans le cadre des biocarburants.

Grâce à la reconnaissance du Standard Vegaplan par d'autres systèmes de qualité, la multiplication des contrôles est évitée.



1.2 Le Guide sectoriel de l'Autocontrôle dans le Standard Vegaplan ~~versus Guide sectoriel de l'Autocontrôle~~

Le Guide sectoriel G-040 de l'Autocontrôle pour la production primaire ~~comprend l'intégralité est constitué~~ des exigences légales relevant de la compétence de l'AFSCA en ~~termes~~matière de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Ce Guide sectoriel comporte quatre modules, dont trois relèvent de la production végétale :

- Module A : production végétale;
- Module B : fourrage grossier;
- Module C ~~—~~ : production animale;
- Module D ~~—~~ : production horticole non comestible.

Ils sont disponibles séparément sur le site www.vegaplan.be. ~~Le Guide sectoriel ne contient que les exigences relevant de la compétence de l'AFSCA.~~

En choisissant d'appliquer le Standard Vegaplan, l'agriculteur répond donc également aux exigences du Guide sectoriel – Volets A et B - Production végétale, puisque les exigences du guide sont intégralement reprises dans le Standard Vegaplan. Un agriculteur qui applique le Standard Vegaplan pour l'ensemble des productions végétales réalisées au sein de son exploitation et couvertes par le scope du Guide sectoriel (modules A et/ou B), obtient au terme de l'audit, un certificat **combiné** pour le Guide sectoriel (pour être en ordre avec l'AFSCA) **et** pour le Standard Vegaplan (pour pouvoir livrer ses productions végétales aux acheteurs). Ce certificat combiné lui permet de bénéficier du bonus de la contribution payée annuellement à l'AFSCA ainsi que de la réduction de la fréquence d'inspection de l'AFSCA.

Si certaines activités **ne sont pas** couvertes par le Standard Vegaplan, mais qu'elles répondent néanmoins aux exigences du Guide sectoriel, deux certificats seront délivrés : l'un pour le Guide sectoriel pour l'ensemble des activités, l'autre pour le Standard Vegaplan couvrant uniquement certaines activités. La délivrance du certificat pour le Guide sectoriel implique que toutes les productions végétales de l'exploitation répondent aux exigences du Guide.

L'agriculteur qui n'est pas en ordre avec les exigences additionnelles du Standard Vegaplan mais qui satisfait néanmoins au Guide sectoriel obtiendra un certificat pour le Guide Sectoriel et sera dès lors en ordre pour l'AFSCA.

Le champ d'application, les groupes et la méthode de travail, les moyens et l'expertise ainsi que la diffusion sont identiques dans le Standard Vegaplan et dans le Guide Sectoriel Autocontrôle, partie végétale.

1.2.1 Check-liste combinée : un instrument d'utilisation pratique

Dans un souci de transparence et de facilité, une check-liste combinée (Guide Sectoriel + Standard Vegaplan) ~~est fournie~~ été prévue. Cette check-liste permet à l'agriculteur de vérifier au moyen d'un seul document si son entreprise est en ordre par rapport aux exigences imposées.



Les exigences complémentaires du Standard Vegaplan sont indiquées par un astérisque placé après le code de l'exigence (ex. 1.1.13*). Lorsqu'il s'agit d'exigences liées à la durabilité, un 'D' est ajouté au code de l'exigence ; il en est de même pour les exigences relatives à la lutte intégrée, identifiées au moyen de 'I'.



1.3 Evaluation du Standard Vegaplan et du Guide sectoriel

1.3.1 Codes utilisés

Des codes 'couleur' et des lettres sont utilisés afin de faciliter la lecture du cahier des charges et de la check-liste. Les exigences qui sont applicables à tous les groupes de produits (exigences dites 'horizontales') apparaissent en grisé dans le cahier des charges.

Le texte en bleu visualise les exigences applicables aux productions fourragères (module B du Guide sectoriel).

Le texte en rouge permet d'attirer l'attention sur les modifications introduites par rapport à la version précédente.

La lettre 'I' mentionne qu'il s'agit d'une exigence en rapport avec la réglementation ~~'Integrated Pest Management'~~IPM.

Certaines exigences sont spécifiques à une région. Elles sont mentionnées par un 'W' pour la Wallonie et un 'F' pour la Flandre.

La lettre 'D' fait référence aux mesures liées au développement durable.

Enfin, l'astérisque '*' permet de mettre en évidence les exigences liées au Standard Vegaplan. Autrement dit, l'absence d'astérisque indique une exigence du Guide sectoriel de l'Autocontrôle. Toutes ces exigences sans astérisque font partie intégrante du Standard Vegaplan.

1.3.2 Méthode d'évaluation

Le Standard Vegaplan adopte trois niveaux d'exigences : niveaux 1, 2 et 3.

Toutes les exigences de **niveau 1** – applicables à l'entreprise – doivent être ~~ordre avant~~respectées pour que l'entreprise ~~ne~~ puisse obtenir un certificat Vegaplan.

Les exigences de **niveau 2** doivent être au moins en ordre à 70%. Cela signifie que ~~le nombre total~~minimum 70% des exigences de niveau 2 applicables ~~à tous les groupes de produits de l'agriculteur doit~~dans l'exploitation doivent être ~~au minimum respecté à 70%~~respectées. Le non-respect d'une exigence est également notifié dans le rapport de non-conformité.

Les exigences de **niveau 3** sont des recommandations. Elles sont parcourues lors de l'audit et lorsqu'elles ne sont pas respectées, il en est également fait état dans le rapport de non-conformité. Le non-respect d'une exigence de niveau 3 n'influencera pas l'obtention d'un certificat.

Le Guide sectoriel comporte également trois niveau d'exigences : niveaux A, B et +*.

Les non-conformités de niveau A sont considérées comme majeures ; elles doivent être corrigées avant l'obtention du certificat.



Les non-conformités de niveau B sont mineures. Elles nécessitent néanmoins l'établissement d'un plan d'actions correctives qui sera validé par l'organisme de certification et mis en œuvre dans un délai de 6 mois. La vérification du plan d'actions aura lieu lors du premier audit suivant (sauf pour les conditions qui sont liées à un cycle ou une période, et qui ne se manifestent plus au cours des 6 mois qui suivent l'établissement du plan d'actions. Dans ce cas, le plan est mis en œuvre dès que les conditions liées au cycle ou période de production se reproduisent).

Le niveau +* permet d'attirer l'attention sur certains points spécifiques.

Les exigences ~~pouvant au maximum~~qui peuvent être considérées au maximum comme des non conformités B dans le Guide sectoriel, sont jugées comme des exigences de niveau 2 dans le Standard Vegaplan. Dans le cadre de l'équivalence, toute non-conformité de niveau 2 dans le Standard Vegaplan qui correspond à un niveau B dans le Guide sectoriel devra faire l'objet d'un plan d'actions correctives. Celui-ci sera noté dans le résumé du rapport d'audit. Il n'y a pas d'audit des actions correctives prévu pour vérifier si le plan d'actions a bien été effectué. La vérification du plan d'actions aura lieu lors du premier audit suivant. Pour cette raison, une non-conformité à la fois de niveau 2 et de niveau B fait partie des 30 % de non conformités de niveau 2 autorisés pour la délivrance du certificat Standard Vegaplan.

S'il s'avère impossible de vérifier certaines exigences au cours de l'audit, par exemple parce qu'elles ne sont pas opérationnelles à ce moment, l'auditeur interrogera l'agriculteur. Ceci est considéré comme suffisant lorsque l'agriculteur décrit l'exécution de l'opération et que celle-ci est en concordance avec le Standard Vegaplan. Cela s'applique uniquement aux points qui n'apparaissent que dans le Standard Vegaplan et non dans le Guide sectoriel, ou qui sont une exigence de niveau 1 dans le Standard Vegaplan et une simple recommandation dans le Guide sectoriel.

Lorsque, pour ces points qui n'apparaissent que dans le Standard Vegaplan et non dans le Guide sectoriel, ou qui sont une exigence de niveau 1 dans le Standard Vegaplan et une simple recommandation dans le Guide sectoriel, une non-conformité est constatée, et qu'il n'est pas possible d'adopter une mesure corrective dans les trois mois, l'OCI le déclare à Vegaplan et propose des mesures correctives. Vegaplan déterminera si ces mesures sont suffisantes, et le communiquera à l'OCI, soit fera une autre proposition. Dès que l'OCI détient la preuve suffisante que l'agriculteur a exécuté les mesures correctives, le certificat peut être délivré.

1.3.3 Contrôle

La validation de l'instauration du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale chez un producteur est réalisée par un organisme de certification accrédité par BELAC ou par une autre institution d'accréditation étrangère appartenant à l'Accord Multilatéral (MLA), d'après la plateforme normative ISO 17065. L'organisme de certification doit également être reconnu par Vegaplan (formulaire de demande disponible sur www.vegaplan.be).

L'audit se déroule conformément au Règlement de Certification (voir ~~annexe 13~~Chapitre 7). L'agriculteur exécute lui-même au moins une fois par an un contrôle de son entreprise et de ses groupes de produits en complétant la check-liste disponible sur ~~le site web de V~~www.vegaplan.be.



L'agriculteur se soumet aux contrôles et aux prélèvements d'échantillons et donne suite – si d'application – à toutes les demandes d'exécution de mesures au niveau des cultures ou de l'hygiène de l'entreprise prescrites par l'AFSCA.

Au niveau du secteur de la production végétale, il n'y a pas de plan d'échantillonnage sectoriel ou individuel obligatoire dans le cadre de l'autocontrôle. Seul le contrôle pré-récolte de certains produits est obligatoire. L'agriculteur souscrit au contrôle pré-récolte pour les cultures sous abri de laitues, des variétés alternatives de laitues (salade feuille de chêne, Lollo bionda, Lollo rossa, laitue romaine et des combinaisons), iceberg, scarole, chicorée frisée, Radicchio rosso, céleri (vert et blanc) et la mâche (voir aussi annexe 7).

Ce document contient toutes les prescriptions relatives à la législation tombant sous la compétence de l'AFSCA et applicables à la production primaire végétale au ~~juin 2015~~01.01.2019. Les agriculteurs sont néanmoins tenus de **satisfaire à tout moment à la législation en vigueur**. Parallèlement, ce document contient toutes les prescriptions qui découlent d'accords interprofessionnels et de prescriptions relatives à la législation environnementale. Ce document sera adapté annuellement en fonction de la nouvelle législation et de ses modifications.

Grâce aux **audits combinés** du Standard Vegaplan et du Guide Sectoriel, les agriculteurs peuvent obtenir en même temps un certificat pour le Guide Sectoriel et pour le Standard Vegaplan, démontrant ainsi qu'ils sont en ordre par rapport aux exigences de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire au niveau de la production végétale et qu'ils respectent les exigences imposées par les acheteurs.

1.4 Objet et champ d'application

Les activités suivantes sont décrites :

- Réception, stockage et utilisation des matières premières :
 - Semences et plants
 - Produits phytopharmaceutiques et biocides
 - Engrais
- Culture et récolte des produits végétaux destinés à 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 frais¹.
- Vente directe au consommateur, pour autant qu'il n'y ait pas de transformation dans l'exploitation;
- La production et le stockage du tabac;
- La production et la récolte des cultures fourragères sont reprises sous '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.

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 doit toutefois respecter les dispositions en matière d'hygiène et faire l'objet d'un autocontrôle.

En corrélation avec le Guide sectoriel pour la production primaire, la structure du Standard Vegaplan prévoit une distinction entre un module A 'Production végétale' et un module B 'Fourrage grossier'.

¹ Voir annexe 1

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

Groupe de produits	Code
Pommes de terre sans stockage	Pdt
Pommes de terre avec stockage	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
<u>Légumes industriels,</u>	<u>LI</u>
Légumes industriels, sans intervention manuelle	LI sans man
Légumes industriels, interventions manuelles	LI man
Petits fruits et fruits secs (y compris les noix et noisettes)	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 ¹ (y compris la paille)	COPs
Céréales immatures et cultures associées	Ci Ca
Betteraves sucrières	B
Biomasse destinée à l'industrie des biocarburants/bioliqides	Bm
Betteraves sucrières	BSBm
Colza	CBm
Blé	BBm
Orge	OBm
Maïs	MBm
Autres (miscanthus,...)	ABm
Chicorée	C
Houblon	H
Houblon avec stockage (entrepôt ou halle de certification)	H s
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

¹ Stockage: lorsque l'exploitant garde les COP pour une durée supérieure à 6 semaines

Tableau 2. Aperçu des groupes de produits du Module B ainsi que leurs codes correspondants

Groupe de produits	Code
Fourrage grossier	Fg
<ul style="list-style-type: none"> • Fourrage prairie – Foin 	Fp F
<ul style="list-style-type: none"> • Fourrage prairie – Ensilage (direct et préfané) 	Fp E
<ul style="list-style-type: none"> • Maïs fourrager 	Mf
<ul style="list-style-type: none"> • Betteraves fourragères 	Bf
<ul style="list-style-type: none"> • Autres fourrages destinés à l'alimentation animale 	Af

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. Eventuellement, ceux-ci peuvent être acheminés vers l'industrie.

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

1.4.1 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 4. Exemples de légumes industriels, sans intervention manuelle (la liste n'est pas exhaustive)

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

* 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.

1.4.2 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 1).

Tableau 5. Exemples de légumes industriels, Interventions manuelles (la liste n'est pas exhaustive)

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

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

1.4.3 Légumes destinés au marché du frais (L MF, LMF pa – sa - gg)

Il s'agit de tous les légumes cultivés pour le marché du frais (L MF) : 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.

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

1.4.4 Petits fruits et fruits secs (PF FS)

Tableau 6. Exemples de petits fruits et fruits secs (Cette liste n'est pas exhaustive)

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

1.4.5 Fruits à pépins et à noyaux (FP FN)

Tableau 7. Exemples de fruits à pépins et à noyaux (Cette liste n'est pas exhaustive)

Pommes	Griottes
Poires	Prunes
Cerises	Pêches

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

Tableau 8. 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.)

1.4.7 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.

1.4.8 Entrepôts ou halle de certification du houblon (Hs)

Il s'agit de la réception, du pesage, du pressage, de l'emmagasiner et du stockage du houblon et produits du houblon dans le cadre de la production primaire.

1.4.9 Vente directe au consommateur (V – V*)

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

La transformation de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du Guide/Standard Vegaplan. 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 / Standard Vegaplan	G-040 / Standard Vegaplan	G-014
Vente au commerce et à l'industrie de transformation	G-040 / Standard Vegaplan	G-040 / Standard Vegaplan	G-014

Seule la vente de ~~pommes de terre produits~~ produites dans l'exploitation tombe sous le scope du G-040 et par conséquent sous le Standard Vegaplan. La vente de ~~pommes de terre produits~~ produites par d'autres producteurs ne relève quant à elle pas du Guide sectoriel ~~G-014~~G-040 et ne peut être certifiée sous le Standard Vegaplan.

~~Les~~ 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 au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, ~~doivent respecter les prescriptions d'hygiène reprises dans le cahier des charges sous le code 'Vente directe' suivi d'un astérisque (V*)~~.

1.4.10 Plants (P)

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

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

1.4.11 Semences et co-produits (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 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 'co-produits', on entend entre autres la paille de graminées récoltées à maturité.

1.4.12 Fourrage grossier

Les fourrages grossiers comprennent :

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

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

1.4.13 Biomasse destinée à l'industrie des biocarburants/bioliquides (Bm)

Certaines cultures (betteraves, colza, miscanthus ...) sont susceptibles d'être utilisées comme biomasse pour la production de biocarburants ou de bioliquides. Un code spécifique a été attribué à ces cultures.

1.5 Groupes et méthode de travail

Ce document a été établi et approuvé au sein de la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux (PTMV asbl) et les associations agricoles professionnelles : Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) et Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). Les adresses des membres du groupe interprofessionnel sont reprises à l'annexe ~~18~~17.

Le groupe interprofessionnel ayant élaboré ce Standard 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 SynagraFegra, 1 Cefi, 4 Verbond Belgische Tuinbouwcoöperatie, 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
- 1 représentant de la FIWAP (Filière wallonne de la pomme de terre)
- 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
- 1 représentant de l'industrie des biocarburants/bioliquides

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 par ce Standard.

La première version du Standard GIQF était initialement uniquement applicable aux cultures de pommes de terre, de fruits et légumes et de houblon. Cette version a servi de base pour l'élargissement aux grandes cultures (betteraves sucrières, céréales, oléagineux, protéagineux et chicorée) dans la version 2. La version 3 a été élargie aux céréales immatures et cultures associées, aux semences, aux plants de pommes de terre, au fourrage grossier, au tabac et stockage de tabac, à la vente directe aux consommateurs et au stockage du houblon. La version 4 concerne tous les plants ainsi que des règles spécifiques aux graines germées. Le Standard Vegoplan reprend l'intégralité des exigences du Standard GIQF en y ajoutant davantage de critères liés à la durabilité et aux exigences IPM.

L'élaboration de ce standard appelle à une concertation maximale entre les différents secteurs concernés. Il s'agit d'une approche « bottom-up », basée sur les connaissances et les expériences du terrain. Le premier projet a été élaboré au sein de la PTMV asbl. Le projet a ensuite été présenté pour discussion au groupe interprofessionnel. Les rapports de concertation sont conservés au siège social de la PTMV asbl.

1.6 Moyens et compétences

1.6.1 Systèmes de garantie existants

Le Standard GIQF, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes) était le résultat d'une étude comparative et d'harmonisation basée sur les systèmes de garantie existants, dans lequel les exigences légales tombant sous la compétence de l'AFSCA ont été reprises et ajoutées là où cela s'avérait nécessaire. Ces systèmes de garantie sont les suivants : Charte Perfect, Standard Pommes de terre de consommation, Cahier des charges Flandria, Cahier des charges Culture des fruits à pépins respectueuse de l'environnement, Cahier des charges Culture des fraises et fruits des bois respectueuse de l'environnement, Standard Légumes de pleine terre pour l'industrie.

1.6.2 Consulting externe

Pour le développement du concept, il a été fait appel à :

1. Dr. Piet Vanthemsche (à l'époque chef d'entreprise de l'ancien PVT Consult et FaQ.consult)
2. Ir. Herman Diricks (à l'époque chef d'entreprise de l'ancien FaQ.consult)

Pour l'élaboration et la rédaction du Standard GIQF, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes), il a été fait appel aux connaissances pratiques et à l'expérience des personnes issues des secteurs concernés. La coordination et le pilotage ont été pris en charge par une collaboratrice PTMV asbl (ir. Eva Moens), accompagnée par le Dr. Ilse Van Vlaenderen (IVV Consult, ancienne collaboratrice de PVT Consult et de FaQ.consult). En ce qui concerne les chapitres 'Prescriptions d'hygiène' et 'Enregistrement', il a de même été fait appel aux connaissances des secteurs et plus particulièrement de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges) pour la culture betteravière, de Cefi (Association des fabricants belges de chicorée) pour la chicorée et du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures) pour l'extension aux céréales et aux cultures d'oléagineux et de protéagineux, au GWPPDPT (Groupement wallon des producteurs des plants de pommes de terre) et au VVP (Vlaams Verbond van pootgoedtelers) pour les plants de pommes de terre. La coordination et l'adaptation de la version 2 ont été confiées à une collaboratrice PTMV, dr. ir. Ine Vervaeke). La coordination et l'adaptation des versions ultérieures ont été prises en charge par une collaboratrice de Vegaplan (ir. Gisèle Fichet).

L'annexe 6 relative à la coupe des plants de pommes de terre a été réalisée en collaboration avec l'ILVO (Instituut voor Landbouw- en VisserijOnderzoek), qui bénéficie d'une expérience dans cette matière.



1.7 Diffusion

L'asbl VEGAPLAN.BE se charge de la diffusion du Standard Vegaplan. Ce document, ainsi que les modalités d'affiliation, sont disponibles sur le site web de Vegaplan : www.vegaplan.be.

Le prix d'utilisation de ce standard est de 66 € (hors TVA) par unité d'exploitation et par cycle de certification (c-à-d 3 ans). Ce droit d'utilisation est facturé lors de la certification par l'OCI.

Les producteurs peuvent obtenir des informations auprès des organisations agricoles, des organismes de contrôle qu'ils ont choisis et via les acheteurs affiliés à Vegaplan. Une liste des acheteurs affiliés est mise à disposition sur le site web de Vegaplan.

2 Termes, définitions et abréviations

ABS : Algemeen Boerensyndicaat

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

AGF : Aardappelen – Groenten – Fruit / Pommes de terre – Légumes - Fruits

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

Agro-Service : Centrale Nationale Agro-Service ~~asb-lasbl~~.

Apfaca : Association professionnelle des fabricants belges d'aliments composés pour animaux.

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AM : Arrêté Ministériel

AR : Arrêté Royal

ARMB : Association Royale des Meuniers Belges

Audit complémentaire : Audit effectué si, lors de l'audit initial, une ou plusieurs non-conformités 1 et/ou plus de 30 % de non-conformités 2 sont constatées. L'audit complémentaire a lieu endéans les trois mois qui suivent l'audit initial (1 mois s'il s'agit d'un

audit d'un autre type. Seules les non-conformités constatées lors de l'audit initial / audit d'un autre type, sont alors contrôlées (sur place ou administrativement).

Audit d'extension : Audit pouvant avoir lieu pendant la durée d'un certificat en cours, dans le cadre d'une demande d'extension à d'autres activités. Lors d'un audit d'extension, les exigences générales et les nouveaux points relatifs à l'extension des activités sont contrôlés (sur place ou éventuellement administrativement).

Audit initial : Audit réalisé par un OCI conformément aux prescriptions du Standard Vegaplan. Lors d'un audit initial, toutes les exigences d'application pour le Standard Vegaplan sont contrôlées.

Audit inopiné : audit effectué de façon aléatoire auprès d'entreprises ayant déjà obtenu un certificat. Toutes les exigences du Standard Vegaplan sont contrôlées.

Audit de ~~prolongation~~ suivi : ~~Audit de recertification~~ qui aura lieu dans le cadre du prolongement d'un certificat. Toutes les exigences du Standard Vegaplan sont contrôlées.

Audit de renouvellement : Cet audit est tout-à-fait semblable à l'audit de prolongation, à la différence qu'il peut être effectué avant les 9 mois précédant l'expiration du certificat ou lorsque le nouvel audit a eu lieu après expiration du certificat (dans ce cas il y a interruption de la période de certification). Après une validation positive, débute le nouveau certificat à la date de décision de certification.

Auto-contrôle interne : Contrôle effectué par l'agriculteur en préparation à l'audit qui suivra dans le cadre de la certification.

BB : BoerenBond

BELAC : Organisme belge d'accréditation.

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

CBB : Confédération des Betteraviers Belges

Cefi : Association des fabricants belges de chicorée

Certification : Délivrance d'une preuve (certificat) par un OCI accrédité déclarant qu'une entreprise du secteur de la production primaire végétale satisfait aux exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

Certificat : Preuve délivrée par l'OCI attestant qu'une entreprise satisfait aux exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

CFGC-W : Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures.

Comité d'appel : Instance indépendante compétente en matière de sanctions quant au règlement de certification. Il est constitué de 3 personnes : un président indépendant et deux arbitres non concernés désignés respectivement par une organisation agricole du secteur de la production végétale et par le secteur du négoce et de l'industrie.

Contrôle pré-récolte : contrôle de résidus sur certaines espèces maraîchères et fruitières, effectué avant la récolte, par l'autorité de contrôle, consistant en l'échantillonnage du

lot, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé pour l'analyse des résidus, en vue de rechercher la présence de certains résidus et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi ultérieur du lot concerné.'

COP : Céréales, Oléagineux et Protéagineux

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

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

FIWAP : Filière wallonne de la pomme de terre

Fresh Trade Belgium : Union professionnelle belge des importateurs, exportateurs et grossistes en fruits & légumes.

FWA : Fédération Wallonne de l'Agriculture

Gdp : Groupe de produits

GIQF : Gestion Intégrale de la Qualité de la Filière

Graines germées : 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.

IPM : Integrated Pest Management : lutte intégrée contre les ennemis des cultures. L'intégration de mesures appropriées qui découragent le développement des organismes nuisibles et maintiennent le

recours aux produits phytos et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement.

LAVA : Logistieke en Administratieve VeilingAssociatie.

Limite de notification : valeur à partir de laquelle un exploitant/laboratoire/organisme de certification ou d'inspection doit obligatoirement notifier à l'AFSCA pour un paramètre donné, selon les modalités fixées dans l'AM du 22/01/2004 relatif à la notification obligatoire.

LMR : Limite Maximale de Résidus : une concentration maximale du résidu d'un pesticide autorisée dans ou sur un produit alimentaire ou un aliment pour animaux, fixée sur la base des bonnes pratiques agricoles et de l'exposition la plus faible possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables (Règlement n° 396/2006).

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

Lot de semences : quantité précisée de semences identifiable physiquement et de manière unique, présentant un caractère homogène.

Lot de végétaux ou de produits végétaux : Quantité de végétaux ou de produits végétaux en sa composition initiale, faisant partie d'une seule parcelle ou serre ou d'une partie de

cette parcelle ou serre, plantée ou semée à peu près au même moment, traitée de la même manière avec des engrais et des produits phytopharmaceutiques, et dont la récolte n'a pas encore débuté.

OCI : **O**rganisme de **C**ertification **I**ndépendant. La personne morale indépendante accréditée par BELAC ou un organisme d'accréditation étranger (MLA) pour effectuer les audits relatifs au Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale, et reconnue par Vegaplan.

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés.

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

Il existe 5 types de phytolice :

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

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

PPNU : Produit phytopharmaceutique non utilisable

Les PPNU sont des produits phytopharmaceutiques qui ne peuvent plus être utilisés. Ceci pour différentes raisons :

1. L'agrément a été retiré et le délai d'utilisation est expiré ;

2. Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue...);
3. L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation...) ou la date de péremption est dépassée.

Production Primaire Végétale : La production de végétaux et de produits végétaux destinés à l'alimentation humaine ou animale, à un usage non alimentaire (production de fibre textile, production de méthanol, bioéthanol, ..., ...) ainsi qu'à la fourniture de matériel de reproduction (plants, greffons, semences, ...).

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

NCM : Non-Conformité Maximale. Il s'agit d'une infraction par rapport à une norme ou d'un danger direct pour le bon fonctionnement de l'autocontrôle.

Négoce et industrie : toute personne juridique ou personne naturelle du secteur « négoce et industrie » participant à Vegaplan.be asbl et acceptée en tant que telle par Vegaplan.

Prolongation : un certificat peut être prolongé si l'audit de prolongation suivi effectué dans le cadre du renouvellement du certificat aboutit à une évaluation positive.

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

Retrait : lorsque, suite à un audit complémentaire ou, audit de prolongation suivi, il apparaît que les exigences ne sont pas/plus respectées dans le

cadre du Standard Vegaplan, le certificat est retiré. L'agriculteur obtient dès lors le statut « Non certifié ».

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

Subel : Association des Fabricants de sucre de Belgique.

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

Transport agricole : Transport effectué par l'agriculteur pour son propre compte ou pour le compte d'un autre agriculteur.

UPCULC : Unité ProvincialeLocale de Contrôle de l'AFSCA.

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

Sont notamment repris sous cette définition :

- Les exploitants du secteur alimentaire et de l'alimentation animale qui produisent ou récoltent des produits végétaux
- Les exploitants du secteur non alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux (producteurs de plantes ornementales, pépiniéristes, producteurs de semences, ...)



- Les prestataires de services (entrepreneurs agricoles, entrepreneurs de jardin, ...)
- Les autres utilisateurs professionnels (administrations communales, ...)

VBT: Verbond van ~~de~~ Belgische Tuinbouwcoöperaties.

VEGAPLAN asbl: L'association sans but lucratif, fondée sous la dénomination "asbl Vegaplan.be", en abrégé Vegaplan, avec pour raison sociale la gestion administrative des Standards Vegaplan et leurs guides correspondants. Par gestion administrative, on entend la gestion centrale de la base de données contenant les données administratives et le statut des agriculteurs qui suivent le Standard Vegaplan ainsi que l'information et la communication relatives au Standard Vegaplan.

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

VKL: Voedsel Kwaliteit Loonwerk : Norme en matière de qualité alimentaire pour les entrepreneurs agricoles aux Pays-Bas donnant lieu à une certification.

3 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-afsc.fgov.be/productionvegetale/produitsvegetaux/>).

3.1 Entreprise et bâtiments

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.1 Produits phytopharmaceutiques et biocides				
1.1.1 (D)	Tous Fg	<p>Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont entreposés dans une armoire (armoire phyto) ou un local adéquat (local phyto) maintenu en bon état d'entretien et de propreté. Dans cette armoire/local peuvent aussi être stockés d'autres produits à condition que ces produits répondent aux conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination), et pas de médicaments, pas de substances nutritives b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques, ..., ...) (éviter tout risque de contamination suite à un accident survenant dans le local), c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les produits phytopharmaceutiques (en cas d'écoulements liquide par exemple). <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</p>	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		l'utilisation de ces produits peut également être stocké dans ce local. L'armoire/le local répond aux exigences suivantes :		
1.1.2		Fermé à clé <u>clé</u> et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées. A partir du 25.11.2015 : 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 sus-mentionnée <u>susmentionnée</u> . En cas d'absence lors d'une livraison de produits à usage professionnel, ces produits scellés peuvent être stockés pendant une durée maximale de 72 heures dans un local, ou une armoire fermant à clé, différent du local/armoire phyto, mais satisfaisant aux mêmes conditions.	1	A
1.1.3		Sur chaque porte d'accès direct doivent figurer, de façon visible, les pictogrammes obligatoires "tête de mort" avec les mentions "poison" et (dans le cas d'un local) "accès interdit aux personnes non autorisées". A partir du 25.11.2015, au local/à l'armoire doivent être apposés <u>sur l'accès au local/à l'armoire de façon visible</u> : <ul style="list-style-type: none"> • La mention « accès interdit aux personnes non-autorisées » et un symbole équivalent, • Un symbole de danger approprié • L'identité et les coordonnées du gestionnaire du local/de l'armoire (y compris le n° de la phytolice – recommandation). doivent également être apposée sur l'accès au local/à l'armoire. 	1	A ⁺ *
1.1.4		Eclairage de qualité : dans le cas d'un <u>un</u> local, il doit y avoir <u>doit y avoir</u> un éclairage électrique; dans le cas d'une <u>une</u> armoire phyto, un éclairage est <u>doit être</u> prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité doit <u>doit</u> permettre en permanence la lecture correcte des étiquettes.	1	B

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.1.5		Les produits phytopharmaceutiques contenant des substances actives (produits présentés 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 la partie 1 de l'annexe X de l'AR du 28/02/94 modifié par l'AR du 10.01.10 (Gaz toxiques ou produits un local situé en dégaugeant : fluorure de sulfuryl; phosphore d'aluminium ou de magnésium, hydrogène phosphoré : trichloronitrométhane (chloropicrine)) ne peuvent être entreposés dans les dehors des locaux d'habitation, lesdes étables, lesdes locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut donner sur ces locaux.	1	A
1.1.6		Sec.	1	+* <u>A</u>
1.1.7		Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.	1	+* <u>A</u>
1.1.8		Protection contre le gel (dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques et biocides liquides).	1	+* <u>A</u>
1.1.9		Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.	1	A
1.1.10 (D)(I)		<p>Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "PPNU/périmé" et/ou "privé".</p> <p>Sont considérés comme PPNU, les produits qui ne peuvent plus être utilisés pour différentes raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'agrément a été retirée et le délai d'utilisation est expiré (voir www.fytoweb.fgov.be) • Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue) 	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<ul style="list-style-type: none"> L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation) ou la date de péremption est dépassée. <p>Les PPNU dont l'utilisation était encore autorisée au 1^{er} janvier de l'année x-2 (x étant l'année d'inspection) sont stockés sous 'PPNU/périmé'.</p> <p>Les PPNU entre x-4 et x-2, sont stockés sous 'PPNU/périmé' et doivent en outre être enregistrés (nom, quantité restante estimée, date d'enregistrement). Ils font l'objet d'une non-conformité de niveau B.</p> <p>Le stockage des PPNU avant le 1^{er} janvier de l'année x-4 n'est pas toléré.</p> <p>Les produits provenant de la reprise d'une exploitation doivent être stockés sous 'PPNU/périmé', enregistrés et notifiés préalablement à l'UPEI <u>ULC</u>.</p> <p>Les PPNU doivent être stockés séparément dans le local/l'armoire phyto, et clairement identifiés.</p> <p><u>(voir circulaire « Détection de produits phytopharmaceutiques dont l'utilisation est interdite »</u></p> <p><u>(PCCB/S1/JFS/625325))</u></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 <u>organisée par</u> « AgriRecover » (voir www.agrirecover.eu).</p>		
1.1.11 (D)		Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.	y	A
1.1.12		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	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA et être clairement identifié dans le local/l'armoire phyto. Ce produit doit être autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.		
1.1.13* (D)	Tous Fg	<p>La personne qui travaille avec les produits phytopharmaceutiques et biocides doit disposer de vêtements de protection adaptés, conformément aux instructions qui figurent sur l'étiquette du produit utilisé, en fonction des risques pour la santé et la sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vêtements anti-éclaboussures (salopette et bottes)_: p.ex. une salopette en coton, un vêtement de pluie. • Gants : p.ex. en néoprène ou en nitrile (résistants aux produits chimiques). • Protection de la respiration : p.ex. un masque qui couvre la moitié du visage au moins, avec filtre gaz et vapeurs combiné (bande brune) et filtre à poussières. <p>Ces vêtements de protection ne doivent être utilisés que pour l'application des produits phytopharmaceutiques et biocides. L'agriculteur les conservera distinctement des autres vêtements. Il peut par exemple opter pour une couleur de salopette particulière, réservée aux produits phytopharmaceutiques.</p> <p>Ces vêtements de protection ne peuvent pas être rangés dans le local phyto et sont rangés séparément des autres vêtements.</p>	1	
1.1.14*	Tous Fg	Si les produits phytopharmaceutiques et biocides sont empilés, il y a un certain ordre à respecter. Les poudres se rangent au-dessus des liquides ou en sont séparées physiquement (p. ex. poudres à gauche, liquides à droite) ou à l'aide de bacs de rétention.	2	
1.1.15*a (D)		Les fuites éventuelles doivent être récupérables : par exemple, placer des bacs de rétention ou un seuil.	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
<u>1.1.15*b (D)</u>		<p><u>Lorsque la quantité de PPP stockée ≥ 25 kg et < 5 tonnes, le local ou dispositif équivalent de stockage doit être conçu de manière à assurer une rétention efficace : sa capacité est \geq au volume du plus grand conditionnement et au moins égale au quart du volume total des PPP stockés. Il est étanche et résiste à la corrosion engendrée par les produits stockés.</u></p> <p><u>Le dispositif de rétention est dépourvu de trop plein ou de conduite aboutissant vers l'extérieur du dépôt. Le sol est réalisé de manière à assurer la stabilité des récipients de stockage et des conditionnements.</u></p>	<u>2W</u>	
1.1.16* (D)		Le sol doit être dur (par ex. revêtement : béton, dalles, ...).	2	
1.1.17* (D)		Les éclaboussures doivent être immédiatement nettoyées. A cet effet, prévoir dans le local un seau contenant du matériel absorbant (sable, sciure), une brosse, une brosse à main et une poubelle. Le matériel absorbant doit être répandu sur les éclaboussures, pour ensuite être nettoyé facilement. Le matériel souillé est conservé dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte des PPNU par Agri-Recover.	2	
1.1.18*		L'espace de rangement (local ou armoire) doit être composé de matériaux résistant au feu. Une peinture ignifuge peut éventuellement être utilisée. Les câbles électriques doivent être en bon état.	2	
1.1.19*		Les étagères sont en matériau non absorbant.	2	
1.1.20* (D)		Un kit de douche oculaire ou de l'eau courante est présent à proximité du local phyto.	2	
<u>1.1.21*</u>	<u>Tous</u> <u>Fg</u>	<u>A titre de préparation à l'audit, l'agriculteur établit une liste des produits phytosanitaires présents dans le local phyto. Cette liste est datée et mentionne les dénominations commerciales de tous les produits présents. Si des produits non autorisés sont présents, ils doivent être mentionnés séparément dans la liste.</u>	<u>2</u>	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
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.				
1.2.1	Tous Fg	Les bâtiments où sont manipulés et/ou stockés des produits végétaux, doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds doivent être intacts et faciles à nettoyer.	1	A
1.2.2	LMF gg	Par leur agencement et leur conception, les locaux où <u>les graines germées</u> sont produites, manipulées, stockées et conditionnées les graines germées doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtre, portes, plafond et sols doivent être intacts, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter, afin de prévenir l'encrassement et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces.	1	A
1.2.3		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.	2	B
1.2.4	Tous Fg	Tous les bâtiments doivent être pourvus d'éclairage suffisant. Lorsque l'éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.	1	A
1.2.5	Tous Fg	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.	1	A
1.2.6	Tous	Il n'y a pas <u>ne peut y avoir</u> de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (ex : fenêtres brisées,	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
	Fg	fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés, etc.) doit être remplacé <u>conformément à</u> selon la procédure bris de verre (voir annexe 2).		
1.2.7 (D)	Tous	Ne pas utiliser de thermomètres au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres que les thermomètres au mercure.	1	A
1.2.8	Tous Fg	Il est interdit de fumer, de manger et de boire.	1	A
1.2.9	Tous Fg	L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente : <ul style="list-style-type: none"> • 'Interdiction de fumer' • 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) • 'Animaux domestiques interdits' Seul le pictogramme 'Interdiction de fumer' est d'application pour le fourrage grossier.	2	B
1.2.10 (D)	Tous Fg	Les substances dangereuses et leurs déchets <u>doivent être</u> être stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. L'huile, les combustibles et les engrais doivent être entreposés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail, ...), ...) est prévue.	1	A
1.2.11	LMFgg	Les locaux de production, de manipulation et d'entreposage de graines germées et de graines destinées à la production de graines germées <u>doivent être</u> être différents de ceux où sont stockés les matériels et produits qui ne sont pas utilisés dans la production de graines germées (tels les engrais, huile, combustibles, tracteur, ...).	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.2.12	LMFgg	Les graines destinées à la germination doivent être entreposées dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et à l'abri de toute contamination.	1	A
1.2.13	Tous	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente des produits.	1	A
1.2.14	Fg	Les produits visiblement pourris ou les déchets doivent être régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.	1	A
1.2.15	Pdts	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.	1	+*
1.2.16	COPs	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). Il est donc important d'effectuer un refroidissement rapide après le séchage et de prévenir l'échauffement par une bonne ventilation. Un suivi de la température est recommandé.	1	+*
1.2.17	FPFN V V*	En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisies, un contrôle visuel est <u>doit être</u> effectué avant le stockage et la vente de ces fruits.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.2.18	S P	Les lots de plants sont traités, emmagasinés et conservés séparément de tout lot de pommes de terre de consommation en vue d'éviter des problèmes de contamination croisée et une perte de traçabilité.	1	A
1.2.19	S P LMFgg	Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.	1	A
1.2.20	LMFgg	Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à garantir la propreté du flux d'air.	1	A
1.2.21	P	<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 familles BE inscrites <u>Les lots-mères issus de matériel d'obteneur belge BE inscrits</u> 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 (familles<u>matériel d'obteneur</u>) est de la responsabilité du producteur.</p> <p>Ces exigences concernent uniquement les plants certifiés, et non les plants fermiers.</p>	1	A
1.2.22	LMFgg	Il y a <u>doit y avoir</u> suffisamment de chambres froides équipées de thermomètres.	1	A
1.2.23	LMFgg	Après la production, les graines germées doivent être immédiatement réfrigérées. La chaîne du froid doit être respectée.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
<u>1.2.24</u>	<u>V V*</u>	<u>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.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>1.2.25</u>	<u>V V*</u>	<u>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.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>1.2.26</u>	<u>V V*</u>	<u>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.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>1.2.27</u>	<u>V V*</u>	<u>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.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>1.2.2428*</u>	Pdts LIman LMF PFFS FPFN Hs V	La température et la ventilation sont réglables dans les chambres froides et autres espaces de stockage. La température doit être mesurée et enregistrée.	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.2. 2529 * 1.2. <u>2529</u> *	Pdts Llman LMF PFFS FPFN Hs V	Il doit y avoir un plan de nettoyage. La fréquence des entretiens est indiquée dans le plan de nettoyage.	2	
1.2. 2630 * 1.2. <u>2630</u> *	Pdts Llman LMF PFFS FPFN Hs V	Il est conseillé d'agrafer le plan de nettoyage au plan de l'entreprise. Le plan de nettoyage réfère au plan de l'implantation.	3	
1.2. 2731 * 1.2. <u>2731</u> *		S'il y a plusieurs variétés de houblon dans l'entreprise, celles-ci sont toujours conservées séparément dans les lieux de conservation.	1	
1.2. 2832 * 1.2. <u>2832</u> *	Hs	Les déchets générés par la récolteuse et la nettoyeuse de tiges lors de la récolte sont automatiquement et directement évacués vers une zone située en dehors des espaces de stockage et de transformation.	1	
1.2. 2933 * 1.2. <u>2933</u> *	Pdts COPs Llman	Les appâts utilisés pour la lutte contre les nuisibles doivent être régulièrement contrôlés (minimum 4 fois par an). Les dates des contrôles, les constatations faites, ainsi que les actions entreprises à la suite de ces contrôles sont enregistrées. Un plan (croquis) avec leur emplacement doit être réalisé.	2	



Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.2. 3034 *	LMF	Les engrais en vrac doivent être séparés physiquement des produits de récolte.	2	
1.2. 3135 *(D)	PFFS FPFN Hs CiCa V V* Fp Mf	Eviter autant que possible les gaz d'échappement dans les entrepôts. Si le moyen de transport est garé dans l'entrepôt, il faut veiller à ce qu'un minimum de gaz d'échappement n'entre dans l'entrepôt lors du départ et de l'arrivée.	2	
1.2. 3236 *	Pdts COPs LmanLI -LMF PFFS FPFN CiCa V V* Fp	Lorsque des citernes de carburant hors sol et fixes se trouvent sur le site de production, de manipulation et/ou de stockage, une distance suffisante entre la citerne et les produits primaires est nécessaire (au moins 4 mètres ou une séparation physique).	2	
1.2. 3337 *(D)	Pdts L man	Si des appareils de chauffage sont présents sur le site de production, de manipulation et/ou de stockage :	2	
1.2. 3438 *(D)	LMF PFFS FPFN	<ul style="list-style-type: none"> Les conduites sont en bon état. Contrôler régulièrement s'il n'y a pas de fuites au niveau des conduites et des raccords. 	3	
1.2. 3539 *(D)	Hs CiCa	<ul style="list-style-type: none"> Les conduites sont fabriquées en matériaux appropriés. 	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.2. 3640 *(D)	V V *	<ul style="list-style-type: none"> Les appareils de chauffage sont fiables et résistants à l'humidité. 	3	
1.2. 3741 *	Fp Mf	Le stockage des produits récoltés prêts à être commercialisés doit se faire sur un sol dur et propre (adapté au produit).	2	
1.2. 3842 *(D)	Pdts COPs L man LMF PFFS FPFN Hs CiCa V V *	<p><u>Le moteur doit être coupé</u> Lors du chargement et du déchargement <u>au sein de l'exploitation, réalisé par l'agriculteur ou par des tiers, le moteur doit être coupé</u> (si ceci est techniquement possible).</p>	3	
1.2. 3943 *	Pdts LI man LMF PFFS FPFN Hs V	Les produits végétaux récoltés sont toujours protégés du soleil et de la lumière du jour pendant le stockage.	3	
1.2. 4044 *		Avant stockage l'espace doit être vide et propre.	1	
1.2. 4145 *	COPs	En cas de stockage 'long terme' (> 6 semaines) le local doit être fermé. Dans le cas de stockage 'temporaire' (≤ 6 semaines) dans un bâtiment non fermé, des mesures de protection seront à prendre (filets, bâches, ...).	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.2.4246*		La température du lot stocké doit être mesurée et enregistrée en cas de stockage « long terme ». Quand le grain est froid (< 10° C) et sec, la température doit être relevée une fois par semaine. En cas de hausse de température, elle doit être prise toutes les 24h.	2	
1.2.4347* (D)	COPs CiCa S Fp Mf	Séchoir et ventilateur : un nettoyage doit être effectué après utilisation, l'entretien est annuel et un contrôle est effectué par l'exploitant avant chaque utilisation. La prise d'air doit se faire dans un endroit où l'air est salubre. N'utiliser que des combustibles adéquats (gaz naturel, gaz de pétrole (GPL) , propane/butane, fuel léger, gazole, huile de colza). Ces produits doivent répondre aux exigences réglementaires. Utilisation d'autres combustibles en concertation avec l'acheteur. Veiller à la qualité des combustibles (contamination dioxine, HAP). Eviter tout contact direct entre les produits et les gaz de combustion.	2	
1.2.4448*	COPs	Si des produits de lutte contre des nuisibles durant le stockage ou des produits de fumigation sont utilisés, il faut en informer l'acheteur. Le stockage de céréales dans des hangars de pommes de terre doit être signalé à l'acheteur de céréales (y compris l'application de CIPC en pommes de terre (poudre/liquide/gaz)). La fiche de stockage peut être demandée par l'acheteur.	1	
1.2.4549*	B	Le lieu de stockage des betteraves (y compris les parcelles) <u>doit être</u> propre et bien entretenu, sans impuretés (p. ex. huile, produits chimiques, bois, asphalte, pierre, métal, verre, ...).	1	
1.2.4650* (D) (I)	Pdts	Afin d'éviter la propagation des maladies et nuisibles, prendre les mesures adaptées pour lutter contre les repousses sur les tas d'écart de triage (ex. couvrir les tas).	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
<u>1.2.51*</u>	<u>COPs Pdts</u>	<u>Le matériel utilisé pour la manutention de pommes de terre traitées au CIPC (ex. bandes transporteuses) qui contient des éléments en caoutchouc ne peut être utilisé pour la manutention de céréales.</u>	<u>1</u>	
<u>1.2.52*</u>	<u>Tous</u> <u>Fg</u>	<u>En cas de stockage intermédiaire chez un tiers, le stockage doit répondre aux mêmes conditions. Il y a 2 possibilités:</u> <ul style="list-style-type: none"> <u>soit le tiers dispose d'un certificat valable pour le Standard Vegaplan (production primaire ou entrepreneurs) ou équivalent (VVAK, VKL, QS,...), soit</u> <u>le stockage intermédiaire est vérifié sur place par l'auditeur.</u> 	<u>1</u>	
<u>1.2.4753*</u>	<u>FpF</u>	Le stockage du foin et de tout fourrage sec doit être réalisé à l'abri des intempéries.	1	
<u>1.2.4854*</u>	<u>FpE</u> <u>Mf</u>	<u>Si des bâches en plastique sont utilisées, le plastique ne peut pas présenter de risques pour la santé animale. Une preuve écrite (certificat, déclaration sur honneur, fiche produit, ou autre) doit être délivrée par le fournisseur afin de garantir la qualité du plastique fourni pour l'utilisation prévue. Le réemploi des bâches en plastique ou de toute autre matière est interdit lorsqu'elles peuvent entrer en contact direct avec les aliments pour animaux.</u> Si des bâches en plastique sont utilisées, elles doivent être étanches; le plastique doit répondre aux prescriptions relatives aux denrées alimentaires; les bâches ne peuvent entrer en contact avec les aliments que lors de leur première utilisation.	<u>1</u> 2	
<u>1.2.4955*</u>		Les additifs utilisés pour la conservation des ensilages doivent être autorisés conformément à la législation en vigueur (Règlement (CE) 1831/2003).	1	
<u>1.2.5056*</u>	<u>FpE</u>	Les fournisseurs d'additifs pour ensilage et/ou matières premières pour aliments des animaux utilisées comme 'aide à l'ensilage' (mélasse, sel, sucre dénaturé, ...) sont certifiés GMPFCA (cf. http://ovocom.be/OciCompanyList.aspx?lang=fr).	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.2. 5157 *		Le stockage des balles doit être réalisé sur un sol permettant une reprise aisée de la balle.	1	
1.2. 5258 *		Les balles doivent être protégées des dégâts pouvant être occasionnés par les oiseaux (ex. filets).	1	
1.2. 5359 *	FpE	Des mesures de prévention doivent être prises durant le transport pour ne pas abîmer les bâches.	1	
1.2. 5460 *	Mf	Les bâches ne peuvent pas être endommagées ; elles doivent être réparées immédiatement, si nécessaire.	2	
1.2. 5561 *	Bf	Les parties moisies et/ou les souillures doivent être éliminées.	1	
1.3 Sanitaires				
1.3.1	LMFgg	S'il y a du personnel employé dans l'entreprise et que la manipulation des produits a lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité des zones où sont manipulés les produits et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.	1	A
1.3.1*	Llman LMF sa/pa PFFS FPFN V V*	S'il y a du personnel employé dans l'entreprise et que la manipulation des produits à lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité de la zone de manipulation et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.	1	
1.3.2	LMFgg	Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.3.2*	Llman LMF sa/pa PFFS FPFN V V*	Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.	3	
1.3.3	LMFgg	La porte du WC ne peut pas donner directement sur les locaux où sont manipulés les produits.	1	A
1.3.3*	Llman LMF sa/pa PFFS FPFN V V*	La porte du WC ne peut pas donner directement sur le local de production des produits.	3	
1.3.4*	Ll man LMF PFFS FPFN V V*	Il doit y avoir un Un évier propre est présent à proximité des toilettes.	1	
1.3.5*	Llman LMF PFFS FPFN V V*	Du savon liquide pour se laver les mains doit être prévu près de l'évier.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.4 Stockage des engrais minéraux				
1.4.1*	Tous Fg	Les engrais sont conservés dans leur emballage d'origine ou dans un emballage spécifique prévu à cet effet (sac en plastique, bidon ou citerne).	2	
1.4.2* (D)		Les engrais minéraux solides peuvent être conservés en vrac dans un espace propre et sec. Cet espace aura un sol dur (en aucun cas, il ne peut y avoir de risque de pollution des nappes phréatiques).	2	
1.4.3* (D)		Les engrais liquides concentrés doivent être conservés dans une citerne étanche et pourvue d'un bac de rétention. La citerne et son équipement doivent être protégés contre toute ouverture accidentelle. Cette exigence ne s'applique pas aux engrais dilués (bacs A et B) en cultures hydro.	2	
1.4.4*		Pour le stockage d'engrais liquides corrosifs concentrés, il faut apposer des pictogrammes afin d'attirer l'attention sur les risques et les dangers.	3	
1.4.5* (D)		Les engrais ne peuvent être stockés à proximité d'eau ou de matériel de reproduction comme des semences et des plants.	3	
1.5 Exigences générales				
1.5.1* (D)	Tous Fg	Présence d'un extincteur dans l'entreprise. Cet extincteur se trouve à un endroit facile d'accès.	3	
1.5.2* (D)		D'une façon générale, l'entreprise est propre.	3	
1.5.3*		Les visiteurs et les employés sont informés des mesures d'hygiène au sein de l'entreprise et du secteur.	3 2	
1.5.4* (D)		L'agriculteur dispose d'une procédure en cas d'accident. Cette procédure mentionne au moins les numéros de téléphone d'urgence.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.5.5*		Il est conseillé d'enregistrer les accidents ainsi que les mesures de correction prises pour prévenir des accidents similaires par la suite.	3	
1.5.6*	Tous Fg	Dans les exploitations où du personnel est employé, il <u>doit</u> y <u>avoir</u> au moins une personne (employeur ou employé) qui dispose d'une expérience ou d'une connaissance en matière de premiers secours.	3	
<u>1.5.7*</u>	<u>Tous</u> Fg	<u>L'accès de personnes inconnues dans les locaux de l'exploitation est évité (ex. au moyen d'un panneau d'affichage « 'Accès non autorisé »').</u>	<u>2</u>	
1.6 Gestion des déchets				
1.6.1*	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V V*	Les déchets provenant des pommes de terre, fruits et légumes sont triés et peuvent être temporairement stockés dans l'entreprise.	3	
1.6.2* (D)	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V B C FpE Mf	Les films agricoles hors service et les substrats inertes sont évacués conformément à la législation en vigueur (p. ex. collecte par les autorités, reprise par le fabricant, ...).	3	
1.6.3* (D)	LMF	Les déchets de conditionnement seront triés par type et recyclés si possible.	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
	PFFS	Les emballages à usages multiples sont préférables aux emballages à usage unique.		
1.6.4* (D)	FPFN V	L'agriculteur a un plan d'action pour la réduction des déchets non organiques.	3	
1.6.5* (D)		Le bois de taille sera de préférence broyé et non brûlé.	2	
1.6.6*	FPFN V	Les émondes contaminées par le feu bactérien peuvent être brûlées.	1	
1.6.7* (D)		Il est préférable d'utiliser des feuilles d'emballage en papier.	3	

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

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)				
2.1.1 (D)	Tous	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.	1	A
2.1.2	Tous	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 2).	1	A
2.1.3	Tous	Pour les nouvelles les machines <u>mises en service à partir du 1/1/2007</u> , 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.	3	+*
2.1.4 (D)	Tous Fg	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 2).	1	A
2.1.5	LMFgg	Les installations et les équipements entrant en contact avec les graines ou avec les graines germées doivent être construits dans un matériau adéquat (matériau lisse, non poreux, non sensible à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter). Ils doivent être propres, en bon état et désinfectés si nécessaire.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.1.6	LMFgg	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.	1	A
2.2 Pulvérisateur				
2.2.1 (D) (I)	Tous Fg	<p>Tous les pulvérisateurs susceptibles d'être utilisés 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"> • Le Département de Génie rural du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) <u>L'Unité Machines et Infrastructures Agricoles du CRA-W</u> de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur; • Le Département <u>l'unité de Mécanisation, Travail, Construction, Bien-être des animaux</u> Technologie et Protection d'alimentation, service de l'Environnement <u>l'inspection de pulvérisateurs</u> de l'« Instituut voor landbouw-, <u>visserij- en visserijonderzoek</u> » voedingsonderzoek » (ILVO) <u>de</u> 	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<p><u>Merelbeke</u> dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant-Flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale.</p> <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>		
2.2.2 (D)		Les <u>appareils pulvérisateurs</u> achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.	1	A
2.2.3 (D)		L'agriculteur <u>doit effectuer</u> lui-même (au moins) un contrôle <u>minimum</u> annuel de ses pulvérisateurs <u>et en vue de les maintenir en bon état. Il prend note des résultats.</u> Il maintient les pulvérisateurs en bon état.	2	B
2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et <u>pallaxes/paloxes</u>				
2.3.1		Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les <u>pallaxes/paloxes</u> sont propres et en bon état (pas de parties détachées, de rouille en contact avec les produits, ...) et désinfectés si nécessaire.	1	A
2.3.2	Tous	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant <u>et</u> 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).	3	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.3.3	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V V*	Les emballages (papier, carton, ...) destinés à entrer en contact avec le produit doivent être conformes aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire. 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 une organisation de producteurs et des acheteurs (les criées ou les industries-) . Dans ce cas, les organisations de producteurs et les industries <u>acheteurs</u> doivent disposer de ces attestations.	1	A
2.3.4*	T Ts	Lors de la livraison, chaque balle individuelle doit être pourvue d'une étiquette reprenant les coordonnées du producteur.	1	
2.3.5*	H	Les emballages utilisés sont de préférence neufs ou très propres. Aucune inscription pouvant porter à confusion quant au contenu de l'emballage ne peut y figurer (= balles).	1	
2.3.6*		Les emballages de houblon préparé sont pourvus de leur étiquette de certification.	1	
2.3.7*	LI V V*	Les caisses et les conteneurs doivent se trouver sur un sol dur et sans danger de contamination, sauf pendant les activités de récolte, au cours desquelles elles peuvent être placées sur les champs. Cependant, les caisses ne peuvent jamais être placées sur des graviers.	3	
2.3.8*	FPFN V V*	Les emballages pour la commercialisation sont conservés sous abri et sur une surface en dur (aucun risque de contamination) qui, au besoin, peut être nettoyée. Les emballages de récolte, dont les paloxes, sont conservés sur une surface en dur, pas nécessairement sous abri, ou sur les champs durant les activités de récolte.	2	
2.3.9*	FPFN V V*	Les caisses et paloxes ne peuvent pas être trop endommagés. Les caisses ou paloxes trop endommagés ne peuvent être utilisés pour la récolte.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.3.10*	FP_FN V V*	Le produit récolté doit être emballé dans un conditionnement groupé propre et intact. Tout stockage de produits destinés au marché du frais, de caisses en bois et en carton et de tout matériel d'emballage doit se faire dans un espace fermé, isolé du vent, interdit aux animaux familiers.	3	
2.3.11*		Les emballages en plastique et les paloxes peuvent être stockés à l'extérieur (regroupés) sur sol dur et protégé du vent.	3	
2.3.12*	Pdt V	Pour toute hauteur présentant un risque de chute de plus d'un mètre, il doit y avoir des amortisseurs de chute.	2	
2.4 Transport agricole				
2.4.1	Tous Fg	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 et-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 et 2.4.5).	1	A
2.4.2 (D)	Tous	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contamination du produit végétal <u>des produits végétaux</u> . En cas de fuite, les produits végétaux souillés doivent être écartés conformément à la procédure de fuite (cf. annexe 2)	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.4.3		<p>Il est conseillé de nettoyer et désinfecter, avant le transport de produits végétaux <u>sensibles/vulnérables</u> (par exemple : plants destinés à la plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (p. ex. 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 molle). De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits.</p> <p>Si le transport est effectué par des tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.</p>	3	+*
2.4.4	LMFgg	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.	1	A
2.4.5	LMFgg	Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des graines germées doivent permettre de les maintenir réfrigérées.	1	A
2.4.6*	Tous	L'agriculteur prend les précautions nécessaires pour protéger les produits destinés au marché du frais ou à l'industrie de la transformation de toute pollution possible <u>ou contamination intentionnelle</u> pendant le transport (par exemple : protection de la charge contre les éclaboussures).	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.4.7*	COP COPs Fg	<p>Le transport par un tiers- dans le cas d'un transport cadre des activités de récolte vers une entreprise <u>certifiée FCA/GMP</u>, ne peut être exécuté que par :</p> <p>a) <u>un agriculteur qui dispose du certificat Vegaplan (production de produits primaires) pour la culture transportée;</u></p> <p>b) <u>un entrepreneur certifié pour le Standard Vegaplan pour entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles ;</u></p> <p>c) <u>un transporteur dispose d'une certification certifié FCA ;</u></p> <p>d) <u>un entrepreneur Néerlandais disposant d'un certificat GMP+.</u></p> <p>En cas de transport par un tiers après stockage (hors activités de récolte) vers une entreprise certifiée FCA/GMP, Vegaplan ou GMP+ (s'il s'agit d'un, un transporteur Néerlandais). En cas de transport après stockage (hors des activités de récolte), un transporteur FCA/GMP certifié FCA/GMP+ est exigé obligatoire.</p>	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.4.8*	COP COPs S CiCa Fg	<p>Parmi les chargements interdits figurent : l'asphalte, l'amiante, l'essence, le (bio)diesel, les cendres, le gazole, les laitiers de haut fourneau, les déchets ménagers, les peaux traitées par des substances tannantes et leurs déchets, les huiles minérales, les déchets de métaux non dégraissés, le brai, coke de pétrole et pétrocoke, les boues d'épuration, les « fuel oils », les déchets d'asphalte, les graisses techniques, les graines et semences non emballées traitées avec des matières toxiques ainsi que les cendres volantes.</p> <p>Les engrais ou produits fertilisants ne provenant pas d'usines de biogaz ou de compostage agréées par l'autorité compétente ou d'usines de produits techniques, sont également des chargements interdits. Attention : cette liste est non exhaustive. Il est important de consulter le site www.icrt-idtf.com afin de connaître précisément la classification du produit à transporter.</p> <p>Après le transport d'un chargement interdit, une benne peut à nouveau être utilisée pour le transport de produits destinés à l'alimentation des animaux vers des entreprises certifiées GMPFCA, pour autant que l'agriculteur ait effectué un nettoyage et une désinfection, enregistrés dans un protocole 'Nettoyage & Désinfection' (cf. modèle Annexe 8).</p>	1	
2.4.9*	COP COPs S CiCa Fg	<p>L'agriculteur détermine, en fonction du produit à transporter (cf. annexe 9), le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué après le transport d'un produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • absence de nettoyage (0) • balayage ou soufflage (A) • nettoyage à l'eau (B) • nettoyage à l'eau et avec un détergent approprié, suivi par un rinçage minimum (C) • - d'abord nettoyage à l'eau et au détergent, suivi d'une désinfection (D) 	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.4.10*	COP COPs S CiCa Fg	L'agriculteur veille à ce que l'eau utilisée dans le cadre des opérations de nettoyage soit d'une qualité appropriée à cet usage. Il appartient à l'agriculteur de démontrer la manière dont il gère les risques éventuels liés à la qualité de l'eau (eau de distribution, forage de puits, eau de pluie)	1	
2.5 Installation pour la coupe des plants de pommes de terre				
2.5.1	Pdt P	<p>La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée, les prescriptions de l'annexe 6 sont respectées.</p> <p><u>La coupe de plants destinés à la production de plants certifiés est interdite.</u></p> <p>La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par l'utilisateur des plants coupés ; - ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA, et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés. <p>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>	1	A
2.6 Epandeur d'engrais				
2.6.1* (D)	Tous Fg	L'épandeur est réglé et entretenu. Il est conseillé d'effectuer un test de l'appareil annuellement et d'enregistrer les résultats. Cela peut être réalisé par l'agriculteur lui-même ou par un tiers.	3	
2.7 Thermomètre				

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.7.1*	Tous	Lorsqu'un thermomètre est utilisé, il est conseillé de vérifier annuellement son bon fonctionnement.	3	
2.8 Outillage auxiliaire (couteaux etc.)				
2.8.1*	Llman LMF PFFS FPFN V	Le petit outillage est en bon état. L'agriculteur enregistre les pièces en sa possession et contrôle leur nombre après chaque utilisation.	3	

3.3 Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
3.1 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides				
3.1.1	Tous Fg	<p>L'agriculteur ne peut pas appliquer de produits phytopharmaceutiques de à usage professionnel (rentrant dans l'une des catégories de danger suivantes : 'très toxique', 'toxique' ou 'corrosif'), chez un tiers sauf s'il est utilisateur agréé par le SPF Santé Publique (info_environnement@health.fgov.be). En outre, lorsqu'il désire appliquer des produits à usage professionnel, mentionnés dans l'annexe X (AR 28/02/1994 modifié par l'AR du 10.01.10), dans sa propre entreprise, il doit également être utilisateur spécialement agréé. L'agriculteur peut toutefois utiliser des produits phytopharmaceutiques de à usage professionnel non mentionnés dans l'annexe X dans sa propre entreprise et dans le cadre de ses activités professionnelles.</p> <p><u>A partir du 25.11.2015, 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 <u>suivant le modèle repris sous le chapitre 2.5 du cahier des charges en double exemplaire (voir 3.4). Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.</u></u></p> <p><u>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.</u></p>	1	B-A
3.1.2 (D)		<p>Après tout traitement phyto :</p> <ul style="list-style-type: none"> • se laver les mains avec du savon liquide • Se changer <p>(Exception : utilisation d'une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).</p>	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
3.1.3 (D)		<p>A partir du 25.11.2015, Pour 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"> • Confier l'utilisation et le traitement de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice Ps • Confier la conservation de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice Ps ou P3 • Interdire aux travailleurs ne disposant pas de la phytolice Ps ou P3 de participer à des travaux et lever ou réduire à un minimum le risque d'exposition aux dangers propres à ces produits. 	1	A
3.1.4* (D)		<p>Le producteur qui applique des produits phytopharmaceutiques et des biocides, doit disposer des connaissances relatives aux traitements phytopharmaceutiques :</p> <p>Via un certificat ou un diplôme (p.ex. diplôme de l'enseignement agricole) Grâce à un minimum de 5 ans d'expérience en tant qu'agriculteur.</p> <p>A partir du 25.11.2015, le producteur doit disposer d'une phytolice P2.</p> <p>Lorsque l'entrepreneur agricole applique le traitement phyto, il doit être « utilisateur agréé » et posséder un numéro d'enregistrement officiel.</p> <p>A partir du 25.11.2015, l'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés.</p>	1	
3.2 Hygiène				
3.2.1	Tous	L'agriculteur 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.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
3.2.2		L'agriculteur 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.	2	B
3.2.3	LMF LI PFFS FPFN V V* H	<p>Au cours de la manipulation du produit (récolte, tri, emballage, ...), l'agriculteur et son personnel <u>doivent</u> disposer nt à proximité des espaces de manipulation, de la possibilité et des moyens nécessaires pour se laver les mains (<u>obligatoire pour la production des graines germées</u>), <u>ou au moyen, par exemple d'eau claire et de moins de l'eau propre, de</u> savon liquide et le nécessaire pour s'essuyer les mains ou d'une solution de nettoyage à base d'alcool, ...et ceci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • après chaque visite aux toilettes ; • <u>__systématiquement</u> <u>Toujours</u> avant le début de la mise en germination des graines germées, le début de la récolte activités et de la manipulation/conditionnement, ou après une activité pouvant contact avec des produits <u>qui peuvent</u> entraîner une contamination. <p><u>Un pictogramme « lavage des mains obligatoire » doit être présent à proximité de la toilette.</u></p>	1	A
3.2.4 (D)	LMFgg	L'agriculteur et son personnel <u>doivent</u> treissent 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.	1	A
3.2.4* (D)	Tous	L'agriculteur et son personnel connaissent les mesures d'hygiène et respectent l'hygiène générale de l'entreprise.	3 2	
3.2.5* (D)	LIman LMF PFFS	Une trousse de premiers soins est disponible dans l'entreprise. Cette trousse doit toujours se trouver à proximité des activités sur le terrain, dans la serre ou l'atelier permanent. La trousse de premiers soins comporte une petite paire de ciseaux, des bandages et des sparadraps (d'une couleur différente de celle du produit).	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
3.2.6*	FPFN V V* H	Les blessures éventuelles doivent être lavées et désinfectées. Il faut utiliser des sparadraps dont la couleur diffère de celle du produit. Pour les grandes blessures ouvertes aux mains, recouvertes ou non d'un pansement, il faut porter des gants.	2	
<i>Uniquement d'application pendant la récolte ou la manipulation du produit</i>				
3.2.7	LMFgg	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.	1	A
3.2.7*	Llman LMFsa LMFpa PFFS FPFN V V* H	Les vêtements de travail et les gants sont propres et doivent régulièrement être lavés et remplacés.	2	
3.2.8	LMFgg	Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation.	2	B
3.2.8*	Llman LMFsa LMFpa PFFS FPFN	Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation. <u>Pour les légumes industriels : utilisez des gants bleus lors des opérations manuelles sur le produit.</u>	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
	V V *			
3.2.9*	Llman LMF PFFS FPFN V V* H	Les ongles sont courts et soignés, pas de faux ongles ni de vernis.	2	
3.2.10*	Llman LMF PFFS FPFN V V* H	Les cheveux sont soignés, et les cheveux longs attachés.	2	
3.2.11*	Llman LMF PFFS FPFN V V* H	Ne pas porter de bijoux pendants durant la récolte ou la manipulation.	2	
3.2.12*	Llman LMF	Il est interdit de manger et de boire pendant la récolte et la manipulation.	2	
3.2.13*	PFFS FPFN V V* H			

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
3.3 Enregistrements – Autorisations – Agréments				
3.3.1	Pdt Pdts	L'agriculteur est tenu de disposer d'une autorisation délivrée par l'AFSCA en vue de la préparation et du conditionnement des pommes de terre de consommation (exceptions : livraisons à l'industrie, aux entreprises de triage, pommes de terre emballées issues de récoltes propres livrées directement au consommateur).	1	A
3.3.2	Pdt Pdts	Les infrastructures liées à la préparation des pommes de terre de consommation respectent les exigences légales liées à l'autorisation (cf. annexe 3).	2	B
3.3.3	Pdt Pdts	Les infrastructures liées au conditionnement des pommes de terre de consommation respectent les exigences légales liées à l'autorisation (cf. annexe 3).	2	B
3.3.4	Pdt Pdts	Les conditionnements de pommes de terre de consommation respectent les exigences légales en matière de qualité, de calibrage, et de préparation (uniformité, emballage et marquage (cf. annexe 3).	2	B
3.3.5 1	P S	L'agriculteur doit disposer d'un agrément pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.	1	A
3.3.6 2	Pdt P	<p>La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • par l'utilisateur des plants coupés ; • <u>ou</u> par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés. <p><u>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.</u></p>	1	A
3.3.7 3	LMFgg	Le producteur est tenu de disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA pour la production des graines germées.	1	A
3.4 Entrepreneur agricole				

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
3.4.1*	Tous Fg	L'agriculteur fait appel à un entrepreneur agricole certifié pour le Standard GIQF Vegaplan des Entrepreneurs de travaux Agricoles et Horticoles ou un entrepreneur Néerlandais certifié pour le cahier des charges Néerlandais VKL, y compris dans le cadre d'un transport secondaire-accessoire . L'agriculteur peut consulter le statut de l'entrepreneur sur le site web www.vegaplan.be .	2	
3.4. 32 *	P	Si la coupe des plants de pommes de terre est effectuée par un tiers, celui-ci doit être certifié pour le Standard Vegaplan Entrepreneur des travaux agricoles et horticoles.	1	
3.4.2*	COP Fg	Tout transport secondaire depuis le lieu de récolte à destination d'une entreprise certifiée FCA/GMP ne peut être réalisé que par : a) un agriculteur (producteur primaire) certifié Standard Vegaplan pour la culture transportée ; b) un entrepreneur agricole certifié pour le Standard GIQF Entrepreneur de travaux agricoles et horticoles ; c) un transporteur FCA/GMP ; d) un entrepreneur Néerlandais certifié pour le cahier des charges GMP+.	1	
3.5 Développement des compétences				
3.5.1* (D)	Tous Fg	Dans la mesure du possible, l'agriculteur prend les mesures nécessaires en interne afin de permettre à ses collaborateurs d'acquérir les compétences requises - p. ex. formation, accompagnement/parrainage, ...	3	
3.5.2* (D)	Tous Fg	L'agriculteur et/ou les travailleurs participent à des initiatives externes qui concernent leur métier – p. ex. salons professionnels, exposés, formations, ...	3	
3.5.3* (D)	Tous Fg	L'agriculteur s'informe sur les matières qui concernent son métier et son entreprise par le biais de p. ex. un abonnement à une revue professionnelle, l'affiliation à une organisation professionnelle, l'affiliation à une organisation de producteurs ou une coopération, ...	3	
3.6 Efficience – productivité				

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
3.6.1* (D)	Tous Fg	Il est conseillé d'améliorer la productivité et l'efficacité des moyens de production par le biais d'une collaboration externe – p. ex. coopérative d'utilisation de matériel agricole en commun, entreprise de travaux agricoles, collaboration mutuelle pour les machines et le matériel, appel à des services externes, ...	3	
3.6.2* (D)	Tous Fg	Dans la mesure du possible, l'agriculteur intègre dans sa politique d'entreprise les conseils qui lui sont fournis par p. ex. le comptable externe, des conseillers et experts, ou par le suivi économique et la comparaison de son entreprise, ...	3	
3.6.3* (D)	Tous Fg	Il est recommandé de travailler avec des fournisseurs fiables (par exemple, compétences techniques, offre de qualité, ... , ...) via une évaluation et une sélection adéquate.	3	
3.6.4* (D)	Tous Fg	Il est recommandé de travailler avec des acheteurs fiables (par exemple, les paiements corrects et en temps opportun, respect des conventions, ...) via une évaluation et une sélection adéquate.	3	
3.7 Population locale				
3.7.1* (D)	Tous Fg	Dans la mesure du possible, l'agriculteur prend des initiatives à l'égard des partenaires locaux, p. ex. concertation avec les autorités locales, participation à la vie associative, accueil de groupes dans l'entreprise (portes-ouvertes, ferme thérapeutique, ...), ...	3	

3.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1 Matériel de reproduction et rotation des cultures				
4.1.1	Tous Fg	<p>L'agriculteur doit veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus (voir liste annexe 4). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 trois ans minimum.</p> <p> Remarque : Les passeports phytosanitaires doivent être conservés pendant un 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 5 vingt ans.</p>	1	A
4.1.2 (D) (I)	Tous Fg	L'agriculteur contrôle que le matériel de reproduction livré et les graines destinées à la production des graines germées soient visuellement exempts de maladies.	2	B
4.1.3	LMFgg	<p>Le producteur de graines germées demande une déclaration à ses fournisseurs attestant que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • que les graines conviennent pour la production de graines germées ; • que les graines ont été produites et manipulées selon des méthodes permettant d'éviter des risques de contamination microbiologique, chimique ou physique (BPA, BPH) ; • si possible, que le producteur fournisseur dispose d'un SAC validé/certifié ou d'une garantie similaire ; <p>Une déclaration sera réclamée aux fournisseurs pour chaque envoi (un envoi correspond à une combinaison des critères suivants : espèce x origine).</p>	3	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.4	LMFgg	Dans le cas de 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 (cf. modèle de certificat sous levoirzie Chapitre 6, point 6.2.4-Dossiers IN et OUT).	1	A
4.1.5	LMFgg	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> . Le producteur de germes fait analyser au moins une fois chaque lot (0,5 % du poids du lot en ou un échantillon <u>échantillons</u> 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 <u>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</u>) (cf. annexe 1211).	1	A
4.1.6	LMFgg	Les graines sont lavées à l'eau <u>au moins de qualité microbiologique</u> 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.	1	A
4.1.7	Pdt Pdts P	Afin d'éviter la propagation de maladies et les parasites, il est obligatoire d'utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers déclarés. Toute production en cours ou prévue de plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, doit être déclarée avant le 31 mai à l'UPCI <u>l'ULC de l'AFSCA</u> dont dépend l'opérateur.	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.8	P S	<p>Pour les livraisons intracommunautaires au sein de l'UE, les plants et semences utilisés, des espèces visées à l'annexe 4, doivent être accompagnés d'une étiquette portant la mention « <u>Plant passport</u> » 'passeport phytosanitaire CE'.</p> <p>Les exportations hors CE, font, quant à elles, l'objet d'un certificat phytosanitaire.</p> <p>Dans le cas de multiplication de familles (matériel d'obtenteur) z, 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 produit 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><u>Pour les plants fermiers, en pratique, dans ce cas, aucun passeport phytosanitaire papier n'est délivré car les 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.</u></p> <p>L'agriculteur doit obligatoirement conserver le passeport phytosanitaire pendant un an trois ans (cf. annexe 4). Si le passeport phytosanitaire est utilisé dans le cadre de son registre IN, il doit être conservé durant cinq 5 ans.</p>	1	A
4.1.9		<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 à l'annexe 4, l'agriculteur le producteur demande à l'AFSCA l'agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire (cf. www.favv.be/agrements/).</p>	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.10	P	Toutes modifications éventuelles relatives au lieu de stockage ou de plantation des plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, doivent <u>doit</u> être signalées, avant le 30 novembre <u>15 février de l'année suivante</u> , auprès de l'UPC <u>l'ULC</u> de sa province <u>region</u> .	1	A
4.1.11	P S	L'agriculteur satisfaisait aux conditions des inspections sur pied.	1	A
4.1.12* (D) (I)	Tous Fg	Utiliser du matériel végétal sain, des semences saines ou du matériel de reproduction conforme à la législation régissant la production et la commercialisation des semences et plants pour les espèces concernées.	1	
4.1.13*	Tous Fg	L'utilisation d'OGM doit se faire en conformité avec les législations nationale, régionale et européenne. Lors du semis de cultures d'OGM, communiquer au plus tard 15 jours après le semis, par lettre recommandée ou via le site internet du SPF Santé Publique : <ul style="list-style-type: none"> • l'adresse ainsi que les coordonnées cadastrales des parcelles semées • le nom des variétés semées 	1	
4.1.14*a (D) (I)	LI COP B C Pdt P S H T CiCa Bf Mf	Pour les cultures présentes au sein de son exploitation, l'agriculteur dispose d'une synthèse de l'information relative aux propriétés des variétés cultivées, <u>notamment</u> celle concernant la sensibilité et la résistance/tolérance aux maladies <u>si elle est disponible</u> . Sur base de cette information et si des variétés résistantes/tolérantes sont disponibles, les variétés semées/plantées sont choisies selon leur résistance ou leur tolérance aux maladies importantes, sauf si la demande du marché impose un autre choix.	1	
4.1.14*b (D) (I)	LMF PFFS PPFN		2	
4.1.15* (D) (I)	Fp Af	Choisir les espèces et variétés cultivées/(sur)semées en fonction des conditions pédoclimatiques de la région.	2 W	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.16* (D) (I)	COP C H T S P CiCa LMFpa PFFS PPFN	Appliquer la rotation des cultures à toutes les cultures annuelles de pleine terre en plein air avec un minimum de 1 année sur 2 avec les particularités suivantes :	2	
4.1.16.*.1 <u>*.a. D/I</u>	<u>Tous</u>	<p><u>Les parcelles de betteraves sucrières, carottes, laitues et endives semées avec des semences traitées aux néonicotinoïdes clothianidin (Poncho 600 FS, Poncho beta) ou thiamethoxam (Cruiser, Cruiser 600 FS) sont soumises aux restrictions suivantes au niveau de la rotation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Aucune culture attractive pour les abeilles ne peut y être semée ni cultivée au cours des deux années qui suivent celle du semis. Les engrais verts fleurissants peuvent être semés à condition que la floraison soit empêchée par un traitement mécanique (voir liste de cultures sous annexe 14.3).</u> <u>Au cours des trois années suivantes, des cultures moins attractives pour les abeilles peuvent y être semées ou cultivées (comme par exemple les pommes de terre, le maïs, le lin textile, ...) voir liste de cultures sous annexe 14.3</u> <p><u>En cas de bail à rente :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Le BAILLEUR joint au contrat de culture une déclaration signée par parcelle, mentionnant si les semences de betteraves sucrières, carottes, laitues et endives ont été ou non traitées au moyen des substances actives clothianidin et/ou thiametoxam</u> <u>Le LOCATAIRE joint au contrat de culture une déclaration signée par parcelle, mentionnant si les semences de betteraves sucrières, carottes, laitues et endives seront ou non traitées au moyen des</u> 	21F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<u>substances actives clothianidin et/ou thiametoxam.</u> "Minimum une année sur 3"		
<u>4.1.16.1*</u> <u>b D/I</u>	<u>PetTous</u>	<p><u>Une année sur 3 pour les pommes de terre de consommation (excepté pour les pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin). En région wallonne, de préférence une année sur 4.</u> "Toute parcelle de betteraves sucrières semée avec des semences traitées aux néonicotinoïdes (clothianidine ou thiaméthoxame) est soumise aux restrictions suivantes au niveau de la rotation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Aucune culture attractive pour les abeilles ne peut y être semée ni cultivée les deux années qui suivent celle du semis de betteraves sucrières. Les engrais verts fleurissants peuvent être semés à condition que la floraison soit empêchée par un traitement mécanique. (La liste des cultures autorisées est publiée sur phytoweb en annexe des autorisations d'utilisation des néonicotinoïdes).</u> <u>Au cours des troisième à cinquième années qui suivent celle du semis de betteraves sucrières, des cultures moins attractives pour les abeilles peuvent y être semées ou cultivées. (La liste des cultures autorisées est publiée sur phytoweb en annexe des autorisations d'utilisation des néonicotinoïdes)</u> <p><u>En cas de mise à disposition de la parcelle concernée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Une déclaration signée entre les parties est rédigée pour la parcelle indiquant si les semences de betteraves sucrières ont été traitées ou non avec les substances actives clothianidine ou thiaméthoxame. Cette déclaration prévoit également que la traçabilité de tout traitement des semences de betteraves est assurée au moyen d'un document écrit au cours des 5 années suivant le semis de ces semences traitées aux néonicotinoïdes lors de chaque mise à disposition de ces parcelles."</u> 	<u>1</u> <u>1W</u>	
<u>4.1.16.12*</u>	<u>B</u> <u>Bf</u>	Minimum une année sur 3	<u>2</u>	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.16.23*	Pdt	Une année sur 3 pour les pommes de terre de consommation (excepté pour les pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin) à l'exception de la culture en serres permanentes. En région wallonne, de préférence une année sur 4.	1	
4.1.16.34*	P	Pommes de terre : m Minimum une année sur 4	<u>1</u>	
4.1.16.45* a	COP Mf	Maïs : Monoculture à éviter (pas d'application pour les exploitations avec uniquement maïs et prairie) (Région wallonne)	2W	
4.1.16*.5. b.D/I	COP Mf''	"Maïs : Maintenir une rotation de 1 année sur 3 sur les parcelles R10 et R15 avec des cultures peu sensibles à l'érosion deux années sur trois"	<u>1W</u>	
4.1.16*.5. c.D/I	COP Mf	"Maïs : En présence de chrysomèle des racines du maïs, en zone focus, l'année suivant la capture de l'insecte, obligation de rotation d'1 année sur 2"	<u>1W</u>	
4.1.16.5* d.D/I	COP Mf	Maïs : en cas de présence de la chrysomèle du maïs, respecter une rotation de minimum 1 année sur 2 (Région flamande) ou appliquer un contrôle approprié au semis.	<u>1F</u>	
4.1.16.5*6 .D/I	COP	Céréales : Maximum 2 cultures de céréales sur 3 années ; de préférence, éviter un froment après froment	2	
4.1.16.6*7 .D/I	COP	Colza : Minimum une année sur 3	2	
4.1.16.7*8 .D/I	COP	Pois fourrager, féverole, lupin doux : Minimum une année sur 3	2	
4.1.16.8*9 .D/I	COP	Lin : Minimum une année sur 6	2	
4.1.16.9*1 0*.D/I	LMFpa LI	<ul style="list-style-type: none"> Minimum une même culture une année sur 3 (mais possibilité d'avoir 2 cultures d'une même espèce la même année sur la même parcelle) Pois de conserverie : minimum une année sur 6 Salsifis : minimum une année sur 4 	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.16. 10 * <u>11*.D/I</u>	PFFS	<ul style="list-style-type: none"> Fraises : minimum une année sur 3 Framboise : revenir la deuxième année dans les interlignes, ensuite rotation sur 5 ans (Région wallonne) 	2	
<u>4.1.16.12*</u> <u>.D/I</u>	<u>LMFpa</u>	<u>Carottes, panais, céleri-rave, racines de chicons, haricots, oignons : rotation de minimum 1 année sur 3.</u>	<u>2F</u>	
4.1.17*	LMFsa LMFpa	Lorsque des plants sont utilisés comme matériel de reproduction, l'agriculteur est tenu de conserver la fiche du plant. Il dispose dès lors des données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques lors de la culture desdits plants.	2	
4.1.18* (D)	COP CiCa	En ce qui concerne les semences fermières, lorsque le triage est effectué par un tiers, celui-ci doit être agréé (il est conseillé d'identifier le lot qui est acheminé de l'entreprise vers l'installation du trieur).	1	
4.1.19*	Fg	Si des semences certifiées sont utilisées, une étiquette par lot de semence doit être conservée.	2	
4.1.20*	B	L'agriculteur utilise des variétés répertoriées dans le catalogue des variétés reconnues, sauf les variétés figurant dans la liste négative au niveau national. Les semences doivent être certifiées. L'utilisation de variétés d'OGM est interdite. Une liste négative (des variétés exclues) peut être établie par le secteur interprofessionnel au niveau national.	1	
4.1.21*		Les champs d'expérimentation d'OGM sont à notifier à l'autorité compétente, à l'acheteur et à l'IRBAB.	1	
4.1.22*	H	Afin de prévenir la transmission de maladies, il est obligatoire d'utiliser du matériel de reproduction (exempt de virus ou de flétrissures) accompagné d'un passeport phytosanitaire ou même du matériel de reproduction végétal avec attestation phytosanitaire.	1	
4.1.23*	C	Les planteurs de chicorée sont tenus d'utiliser des semences certifiées de variétés figurant sur la liste des variétés reconnues. L'utilisation de variétés d'OGM est interdite.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.24*	CiCa Fg	Les variétés de semences figurent dans le catalogue national des variétés ou au Catalogue commun des variétés établi par la Commission européenne.	1	
4.2 Engrais				
4.2.1 (D)		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.	1	A
4.2.2	Tous Fg	Tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une étiquette ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur. <u>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'.</u>	1	A
4.2.3	Tous Fg	<u>Pour</u> les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p. ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, ...) doivent: digestats d'origine organique, ...)-, l'agriculteur doit disposer de : En Région wallonne: le : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) doit être présent 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 favorisant la valorisation de certains déchets, l'agriculteur dispose du certificat d'utilisation et du document de traçage qui doivent accompagner le produit. En Région flamande: pour les cas définis par OVAM : (une copie) du document d'accompagnement et -si l'annexe 2.2le document de vente de fumier ou le document d'expédition. L'agriculteur qui achète du Vlarema l'exige (p.ex. boues	1	+*

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<p>d'épuration), le compost ou du digestat peut demander une copie de l'attestation de contrôle de VLACO ou le rapport d'analyse au producteur. La liste des attestations de contrôle de VLACO valides pour les produits de digestat admis et les composts par type de traitement biologique est disponible via le lien suivant : https://www.vlaco.be/onafhankelijke-certificering/overzicht-van-gecertificeerde-bedrijven du produit doit disposer d'une . 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 matières premières matière première doit accompagner le transport. L'agriculteur peut également contrôler si le producteur dispose d'une déclaration de matières premières au moyen du registre des déclarations des matières premières disponible sur le site web d'OVAM : http://www.ovam.be/einde-afval-materialen.</p> <p>Les résultats d'analyses (si d'application d'application) sont conservés durant 5 ans.</p>		
4.2.4	Tous Fg	<p>L'utilisation de 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 par le SPF Santé Publique est sont néanmoins interdite interdites sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte ; des sols occupés par des cultures maraîchères ; • Des légumes, pommes de terre et fruitières fruits, à l'exception des arbres fruitiers et pour autant, à moins que l'utilisation interviennen' intervienne après la récolte et avant la floraison suivante ; et non durant la période de croissance. ; • Des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à 	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<p>l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte et pendant la récolte elle-même.</p> <p><u>Un digestat ne contenant pas de boues d'épuration peut être utilisé pendant la saison de croissance.</u></p> <p><u>Pour information 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.</u> L'utilisation sur des terres agricoles de boe boues en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre.</p> <p><u>Pour les digestats contenant des boues d'épuration, certaines des restrictions d'utilisation susmentionnées peuvent être supprimées dans certains cas. Ces restrictions d'utilisation peuvent être consultées sur le document d'accompagnement ou dans la dérogation. La dérogation peut être consultée sur phytoweb via le lien suivant : https://fytoweb.be/fr/engrais/procedure-de-demande-dune-derogation</u></p>		
4.2.5(D)	Fg	<p>Des limites d'utilisation s'appliquent aux engrais/amendements pour sol qui contiennent des sous-produits animaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> En cas de présence de protéines animales transformées (catégorie 3) ou de farine de viande osseuse (catégorie 2), l'utilisation est interdite sur les prairies auxquelles le bétail a accès ou qui sont destinées au fourrage vert. En cas d'absence de protéines animales transformées ou de farine de viande osseuse, l'accès aux pâturages est interdit aux animaux d'élevage pendant minimum 21 jours après la date d'épandage de ces produits sur les terres. 	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<ul style="list-style-type: none"> L'herbe, ou toutes autres plantes fourragères, peuvent être coupées pour l'alimentation animale si plus de 21 jours se sont écoulés après le dernier épandage. 		
4.2.6* (D)	Tous Fg	Les sous-produits en provenance d'autres secteurs sont utilisés comme moyen de production pour autant qu'ils soient autorisés.	3	
4.2.7* (D)	Pdt <u>C</u> LMF LI PFFS FPFN H V V*	Engrais interdits : les boues d'égout et d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques.	1	
4.2.8* (D)	C	L'utilisation de boues d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques est interdite dans la culture de chicorée.	1	
4.2.89* (D)	COP B	<p>Les boues d'égout et d'assainissement des eaux de stations d'épuration publiques ne peuvent être utilisées que si, outre les prescriptions légales, une fiche produit est disponible, qui réponde à l'objectif de maîtrise des risques en agriculture. L'utilisation de ces boues peut être interdite sur base contractuelle. Elle est interdite dans la culture du blé panifiable.</p> <p><u>L'utilisation sur des terres agricoles de boues en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre.</u></p>	1	
4.2.109*	B	L'utilisation de matières fertilisantes à base de protéines animales, ne respectant pas la réglementation européenne en vigueur est interdite sur la culture de betteraves.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.2.1 11 <u>10</u> * (D)	Tous Fg	Il faut toujours fertiliser conformément aux normes légales, et respecter d'éventuels conseils. En Flandre comme en Wallonie, la fertilisation est régie par la loi. Les normes de fertilisation et une norme pour l'épandage de l'engrais organique en constituent les piliers. La politique flamande en matière de fertilisation (MAP liter) permet à l'agriculteur de choisir parmi deux régimes de fertilisation : le régime forfaitaire ou le régime du bilan de nutriments. Dans les deux cas, la norme générale doit être respectée. La politique de fertilisation à l'azote en Wallonie fait partie du « Programme de gestion durable de l'azote en Agriculture en Région Wallonne » et est menée à bien par « Nitrawal asbl ».	3	
4.2.1 21 * (D)		L'agriculteur dispose de l'information (composition) relative aux engrais utilisés.	3	
4.2.1 32 * (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI Fg	Gérer la fertilisation à la parcelle de façon cohérente pour toutes les cultures de la rotation. (Région wallonne).	3 W	
4.3 Produits phytopharmaceutiques et biocides				
4.3.1 (D)	Tous Fg	N'utiliser que des produits phytopharmaceutiques agréés et des biocides autorisés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage. Les conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette doivent toujours être respectées. La liste de produits phytopharmaceutiques reconnus peut être consultée sur le site www.fytoweb.fgov.be , et celle des biocides reconnus sur le site : www.health.belgium.be .	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.3.2 (D)		<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 d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes.</p> <p>Il doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques soit nettoyé soigneusement et immédiatement. Lors de l'application de produits liquides, les emballages soigneusement vidés de leur contenu sont rincés abondamment à l'eau.</p>	1	A
4.3.3	LMFsa LI V V*	<p>Les analyses légalement obligatoires dans le cadre du contrôle pré-récolte sont effectuées (cf. annexe 7) et <u>circulaire Contrôle pré-récolte pour certaines espèces de légumes sous protection PCCB/S1/JFS/925956</u> .</p>	1	A
4.3.4	P	<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 à l'alimentation animale sauf s'il est établi que seuls des produits agréés pour les pommes de terre de consommation ont été appliqués. Ces produits doivent par ailleurs avoir été utilisés conformément à leur acte d'agrément (doses utilisées, délai d'attente, etc.). Leur application doit être enregistrée conformément au chapitre 4 <u>point 6.2.5</u> du chapitre 4-6 <u>'Documents et Enregistrement'</u>. La fiche parcelle/produit sera transmise sur demande spécifique à l'acheteur.</p>	1	A
4.3.5 (D/I)	Tous Fg	<p>Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.</p>	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.3.6 (D/I)	Tous Fg	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. Si nécessaire, Des zones tampons spécifiques peuvent être fixées et mentionnées sur l'étiquette. Les zones tampons peuvent être réduites moyennant l'utilisation de plus amples mesures ou moyens de réduction de la dérive (cf. http://www.fytoweb.fgov.be/ - Info pour l'utilisateur – Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique).	1	A
4.3.7*	C	Les produits phytopharmaceutiques non agréés pour les productions agricoles destinées aux nourrissons sont interdits dans la culture de chicorée. Il s'agit des produits cités dans l'annexe IX de la Directive 2003/14/EG.	1	
4.3.8* (D) (I)	a Pdt COP B C CiCa LMF LI PFFS FPFN H V S P T Bf Mf	L'agriculteur dispose <u>a accès à</u> une liste des produits phytopharmaceutiques agréés et la conserve comme documentation . Les produits phytopharmaceutiques agréés par culture sont aussi disponibles sur le site web : www.fytoweb.fgov.be .	1	
4.3.8*b (D) (I)	Fp Af		2	
4.3.9* (D) (I)	Tous Fg	Choisir le produit selon son efficacité en fonction du stade de la culture, de la maladie, du nuisible ou de la mauvaise herbe et en fonction de la présence d'organismes utiles.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.3.10* (D) (I)	Tous Fg	Appliquer les produits phytopharmaceutiques conformément à la technique reconnue pour le type de formulation utilisée ou, le cas échéant, conformément à ce qui est mentionné sur l'acte d'autorisation.	1	
4.3.11* (D) (I)	Tous Fg	Effectuer le traitement dans les conditions climatologiques les plus favorables à une efficacité optimale du produit.	3	
4.3.12* (D) (I)	Tous Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, diluer les résidus de pulvérisations et les réappliquer sur le champ.	2F	
4.3.13* (D) (I)	Tous Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, éviter les déversements et ne pas remplir l'appareil sur des surfaces dures non pourvues d'évacuation, afin d'éviter toute contamination.	3F	
4.3.14* (D) (I)	Tous Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, nettoyer complètement <u>effectuer le nettoyage nécessaire de l'appareil sur le champ ou sur une surface en dur pourvue de l'évacuation nécessaire- et traiter l'eau résiduelle d'une manière appropriée (filtre bio, phytobac, évaporation, traitement physico-chimique).</u>	3F 2F	
4.3.15*a (D) (I)	Pdt COP CiCa B-C S P T H LMF LI V PFFS FPFN Bf Mf	S'ils sont disponibles, choisir des produits sélectifs pour préserver les organismes utiles.	2	
4.3.15*b (D) (I)	Fp Af		3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.3.16*a (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMF LI V PFFS FPFN Bf Mf	Choisir les pesticides en fonction de leur efficacité, de leur toxicité, du risque de développement de résistance et des risques pour l'environnement.	2	
4.3.16*b (D) (I)	Fp Af		3	
4.3.17*a (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMF LI V PF FS FP FN Bf Mf	Disposer pour chaque végétal de l'information relative aux principales maladies, mauvaises herbes et/ou organismes nuisibles et utiles.	1	
4.3.17*b (D) (I)	Fp Af		3	
4.3.18* (D) (I)	Tous Fg	La fumigation n'est permise que si elle est déclarée nécessaire par une analyse du sol ou du végétal. Elle doit alors être exécutée de façon conforme à l'autorisation du pesticide. Dans la mesure du possible, il faut opter pour une désinfection du sol non-chimique.	2	
4.3.19* (D) (I)	Tous Fg	Concernant la gestion des risques de résistance, respecter les doses conformément à l'étiquette.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.3.20*a (D) (I)	Pdt COP CiCa B Bf -C S P T H LMF LI V PFFS PFFN Bf Mf	Respecter les principes de base et/ou les conseils diffusés dans les avertissements concernant la gestion des risques de résistance. Si un risque de résistance est connu pour un produit, les modalités d'application définies dans les actes d'autorisation le prennent en compte.	2W	
4.3.20*b (D) (I)	Fp Af		3W	
4.3.21*a (D) (I)	Pdt COP CiCa B Bf -C S P T H LMF LI V PFFS PFFN Bf Mf	Dans le cadre de la gestion de la résistance, parmi les produits phytopharmaceutiques autorisés et disponibles, utiliser en alternance et/ou en mélange ceux qui ont un mode d'action différent.	2	
4.3.21*b (D) (I)	Fp Af		3	
4.3.22*a (D) (I)	LMFsa PFFS PFFN V	S'il y a un risque de résistance, appliquer des méthodes et produits non-chimiques.	2	
4.3.22*b (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V Fg		3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.3.23* (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V FPFN PFFS Fg	Utiliser des buses ou des moyens permettant de réduire <u>de minimum 50 %</u> la dérive des brumes de pulvérisation <u>pour les cultures en plein air.</u> OU Utiliser des techniques de réduction de la dérive de minimum 50 %. <u>En production de fruits à pépins et à noyaux cette mesure est d'application à partir du 1er janvier 2020 (WL).</u>	<u>21</u>	
4.3.24* (D) (I)	<u>Pdt COP</u> <u>CiCa B C</u> <u>S P T H</u> <u>LMFpa LI</u> <u>FPFN</u> <u>PFFS</u> <u>Fg</u>	<u>Respecter une zone d'1 mètre sans culture le long des cours d'eau tel que déterminé dans le "verzamelaanvraag" et indiqué sur les orthophotoplans du "e-loket" (le long des cours d'eau qui sont indiqués en mauve et en bleu).</u>	<u>1F</u>	
4.4 Irrigation				
4.4 Irrigation 4.4 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes				
4.4.1 (D)	<u>LMF</u> <u>PF FS</u> <u>FP FN</u> <u>V V*</u>	<u>Les dispositifs de captage, de distribution et de stockage de l'eau sont visiblement suffisamment entretenus et sont propres.</u>	<u>2</u>	<u>B</u>

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.4.1 (D) (I)	Tous Fg	<p>Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, de l'eau de puits, de l'eau de distribution ou de l'eau de pluie.</p> <p>L'irrigation au moyen de l'eau provenant des processus suivants est également autorisée, à savoir</p> <p>÷</p> <p>Le lavage des fruits et légumes (à l'exception de l'eau de lavage des racines et tubercules);</p> <p>Les processus pour stabiliser les produits (eau provenant du blanchiment ou de la stérilisation);</p> <p>Les 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);</p> <p>Le nettoyage des chaîne de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement.</p> <p>Cette exigence ne s'applique pas aux graines germées.</p>	±	A
4.4.2 (D)	<u>LMF</u> <u>PF FS</u> <u>FP FN</u> <u>V V*</u>	<p><u>L'agriculteur complète le tableau repris en annexe 3 qui spécifie les origines de l'eau utilisée par activité (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes).</u></p>	<u>1</u>	<u>A</u>

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
<u>4.4.3 (D)</u>	<u>LMF</u> <u>PF FS</u> <u>FP FN</u> <u>V V*</u>	<u>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 3.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>4.4.4 (D)</u>	<u>LMF</u> <u>PF FS</u> <u>FP FN</u> <u>V V*</u>	<u>Si l'analyse de risque ou l'analyse de l'eau l'exige, notamment, lorsque la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 3) est dépassée, des mesures adéquates (remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.) sont prises pour éviter la contamination du produit.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>4.4.5 (D)</u>	<u>Tous</u> <u>Fg</u>	<p><u>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.</u></p> <p><u>Les eaux de processus autres que celles décrites dans l'annexe 3 pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA. Toutes ces eaux doivent être préalablement évaluées quant à leur utilisation (annexe 3).</u></p> <p><u>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).</u></p> <p><u>Les sources d'eau suivantes sont interdites :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>les eaux d'égouts ou l'eau provenant de sources recevant des eaux d'égout non épurées.</u> <p><u>Vous trouverez les descriptions de ces diverses sources dans l'annexe 3.</u></p>	<u>1</u>	<u>A</u>

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.4.26	LMF gg	Pour l'irrigation, l'utilisation d'eau il faut utiliser de l'eau au moins de qualité « microbiologique potable est nécessaire » afin d'éviter toute contamination.	1	A
<i>4.5 Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport des fruits/légumes</i>				
4.5.14.7	LMF <u>FP FN</u> V V* <u>Pdt</u> <u>Pdt s</u> <u>LI man</u> <u>LI sans man</u>	<p><u>Eau utilisée en traitement post-culture (lavage, rinçage, transport, tri) (voir annexe 3):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Lavage préalable dans le but de retirer la terre et les impuretés : utiliser au moins de l'eau propre comme eau initiale.</u> <u>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.</u> <u>Eau de transport et de tri : utiliser de l'eau d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale.</u> 	1	A



<p>4.5.1</p>	<p>LMF FPFN <u>V-V*</u></p>	<p>1. Fruits et légumes prêts à être consommés (tomates, et tous les fruits (pommes, poires, ...))</p> <p>➤ Lors du dernier rinçage : toujours utiliser de l'eau potable ; pour les rinçages précédents, de l'eau claire peut être utilisée</p> <p>➤ Eau de transport des pommes et des poires : toujours utiliser de l'eau potable.</p> <p>2. Fruits et légumes qui ne sont pas prêts à être consommés ou qui sont destinés à la transformation (pommes de terre, navets, carottes, salsifis, poireaux, salade, carottes en bottes, épinard, ... ; pommes pour la compote ou pour la production de jus).</p> <p>➤ Eau de lavage afin d'éliminer la terre : de l'eau claire</p> <p>➤ Dernière eau de rinçage : utiliser au minimum de l'eau propre. En l'absence d'eau propre, il faut utiliser de l'eau potable.</p> <p>3. Légumes et fruits destinés à la vente directe au consommateur dans l'exploitation :</p> <p>➤ Eau de lavage afin d'éliminer la terre : de l'eau claire ;</p> <p>➤ Dernière eau de rinçage :</p> <p>— Fruits et légumes prêts à être consommés en l'état (y compris toutes les pommes) : eau potable ;</p> <p>Fruits et légumes qui ne sont pas prêts à être consommés (pommes de terre, navets, carottes, carottes en bottes, salsifis, poireaux, salade, épinard, ...) : minimum de l'eau propre. En l'absence d'eau propre, il faut utiliser de l'eau potable.</p> <p>— Graines germées :</p> <p>➤ Eau de germination, de lavage et de rinçage : toujours utiliser de l'eau qui respecte les paramètres de potabilité. L'eau utilisée pour le lavage des graines ne doit pas être réutilisée dans le cadre de la production des germes.</p> <p><u>Eau potable</u> : eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par l'AR du 14.01.2002 qui transpose la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (cf. Règlement (CE)</p>
--------------	-------------------------------------	--

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<p>n°852/2004 du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).</p> <p><u>Eau propre</u> : eau non potable naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de microorganismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires (cf. Règlement (CE) n°852/2004 du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). L'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine) pour autant qu'elles fassent l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et que la valeur indicative max. de 10.000 UFC <i>E. Coli</i>/100 ml soit satisfaite. Si ce critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable.</p> <p>En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée.</p> <p><u>Eau claire</u> : l'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine), l'eau de source, certaines eaux de recyclage reconditionnées spécifiques à déterminer, notamment celles provenant des processus visés au point 4.4.1. Irrigation. Cette eau peut être utilisée pour autant que cela n'engendre pas d'augmentation des contaminations microbiologiques et chimiques. Elle doit respecter des caractéristiques de propreté visuelle et olfactive, et ne doit pas être analysée.</p>		
<u>4.5.24.8</u>	LMF gg	<p>Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage sont<u>doivent être</u> 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><u>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.</u></p>	1	A

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.4. 39 * (D) (I)	Tous Fg	L'irrigation doit éviter l'utilisation excessive d'eau afin de limiter la disparition des nutriments et des pesticides par lessivage ou de ne pas favoriser des maladies liées à l'excès d'eau. Elle doit être adaptée aux besoins de la plante.	2	
4.4. 410 * (D)	Tous Fg	En cas d'irrigation, il est conseillé de l'appliquer lorsque l'évaporation des végétaux est à son niveau le plus bas, à savoir le soir et la nuit.	3	
4.4. 511 * (D)	<u>LMFsa</u>	Pour les cultures sur substrat, il est conseillé de réutiliser l'eau d'irrigation pour autant qu'il n'y ait pas de danger de contamination des produits.	23	B
4.6 Préparation en vue de la vente				
4.6.1	Pdt Pdts	Les pommes de terre de consommation vendues au commerce doivent être préalablement préparées.	2	B
4.75 Analyse du produit destiné à la consommation				
4.75.1	LMFgg	Les graines germées qui sont mises sur le marché sont exemptes de <i>Salmonelles</i> et de E, d'E. coli producteurs de shiga-toxines (STEC) (absence dans 25 g) et ont une concentration en et de Listeria monocytogenes inférieure à 100 ufc/g.(absence dans 25 g). Le monitoring (y compris la fréquence de l'échantillonnage) est décrit à l'annexe 1211 .	1	A
4.86 Etat du site de production				
4.86.1*a	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V V*	Lorsque la récolte est entièrement effectuée par des machines et pour les cultures où il existe un risque de contamination (p.ex. présence de verre dans la serre), contrôler, de préférence deux fois par saison ou par culture, la présence de verre, de canettes, de plastique, de bois, etc. Porter une attention particulière aux bords de la parcelle et contrôler au moins une fois juste avant la récolte. Enregistrer les constatations sur la fiche culture/parcelle. <u>NE S'APPLIQUE PAS</u> à la récolte manuelle et/ou à la préparation manuelle du produit à la vente.	2	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.86.1*b	COP B C CiCa Fg	Porter une attention particulière aux bords de la parcelle (présence de verre, de canette, de plastique, de bois, ...) et contrôler au moins une fois juste avant la récolte.	3	
4.97 Nouveaux champs de production (nouveau à des fins agricoles)				
<i>Spécifique à toutes les cultures en terre (ne s'applique pas aux cultures sur substrat)</i>				
4.97.1*	Tous	Si de nouvelles parcelles (= nouvelles à des fins agricoles) sont mises en service, il faut effectuer une analyse de risques. Cette analyse de risque doit être conservée comme documentation.	1	
4.97.2*	Fg	Normalement la terre agricole est de nature irréprochable, s'il s'agit d'une parcelle à risque, une analyse du sol doit donner une réponse définitive quant à la possibilité de la cultiver.	1	
4.108 Analyse de sol et/ou de substrat au niveau du site de production				
<i>Spécifique à toutes les cultures en terre</i>				
4.108.1*a (D) (I)	Pdt COP B C H T S P CiCa LMFpa LI PFFS FPFN V Fg	La fertilisation est fondée sur une analyse du sol, de l'eau ou du végétal, ou - une analyse standard (N, P, K, pH, taux de carbone, calcium et magnésium, humus) de la couche arable est effectuée tous les 4 à 5 ans (conserver les résultats).	2	
4.108.1*b (D) (I)	LMFsa		1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.108.2* (D)	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V	Si la culture nécessite une analyse de profil N (0-60cm), l'agriculteur doit effectuer cette analyse. Il mentionne la date de l'analyse sur la fiche culture/parcelle et conserve les résultats.	2	
<i>Spécifique aux cultures sur substrat</i>				
4.108.3* (D)	LMF LI PFFS V	Dans le cas des cultures sur substrat, il faut effectuer une analyse des solutions d'engrais. Fréquence : tous les mois, jusqu'à suppression du point de pousse. S'il ressort de l'analyse qu'il n'y a aucune variation dans les valeurs mesurées, la fréquence peut être diminuée. Les données des analyses seront notées, et les résultats seront conservés.	2	
4.119 Gestion du sol et du substrat et technique de culture intégrée				
4.119.1* (D) (I)	Tous Fg	Les techniques de culture utilisées visent à limiter l'érosion du sol.	3	
4.119.2* (D) (I)		En vue de prévenir l'érosion des mesures sont reprises à l'annexe 15 14.6 (Région flamande)		
4.119.2*a	Pdt COP CiCa B C H T	Pour les parcelles très légèrement, légèrement et moyennement sensibles à l'érosion, <u>(orange)</u> , il est conseillé de suivre ces les mesures <u>de l'annexe 14.6.</u>	3F	
4.119.2*b	S P LMFpa LI PFFS FPFN Fg	Pour les parcelles fortement <u>(rouge)</u> et très fortement sensibles <u>(violette)</u> à l'érosion, ces mesures <u>de l'annexe 14.6</u> sont souhaitables. <u>obligatoires</u>	2 <u>1</u> F	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.119.3* (D) (I)	Pdt LMFpa LI	En cultures sur buttes, il est conseillé de mettre en œuvre les techniques de lutte contre l'érosion (cloisement cloisonnement des inter-buttes, bandes enherbées). (Région wallonne)	3W	
4.119.4* (D) (I)	Tous Fg	Mettre en œuvre des pratiques culturales qui contribuent à une utilisation responsables et limitée des pesticides. Des exemples de mesures sont présentés en annexe 1514 14.3. En appliquer au moins une.	2	
4.119.5* (D) (I)	Tous Fg	Appliquer au moins 2 mesures parmi celles proposées en annexe 1514 14.1 en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes importants pour les cultures.	2	
4.119.6* (D)	FP FN	Pour la culture des pommes, il faut recourir à des acariens prédateurs contre l'araignée rouge s'ils ne sont pas naturellement présents. L'agriculteur en fait mention sur la fiche.	1	
4.119.7* (D)		L'évolution des insectes utiles et nuisibles est suivie et enregistrée.	2	
4.119.8* (D)	PPFN PFFS	Pendant la floraison, il est interdit d'utiliser des produits phytosanitaires nocifs pour les insectes pollinisateurs.	2	
4.119.9* a (D) (I)	Pdt COP B C H T S P CiCa LMFpa LI Fg	Les méthodes biologiques, physiques et autres méthodes non chimiques durables, doivent être préférées aux méthodes chimiques si et seulement si elles ont fait la preuve d'une efficacité, d'une faisabilité et d'une rentabilité économique suffisantes. Appliquer au moins une des mesures de l'annexe 1514 14.5	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4. 119 .9* b (D) (I)	LMFsa PFFS PPFN		2	
4. 119 .10* (D)	Tous Fg	L'agriculteur prend les dispositions nécessaires en vue de prévenir le tassement du sol par les machines ou par les troupeaux (par ex. utilisation de pneus basse pression, prévention du passage des bêtes et des machines en conditions humides, réduction du nombre de passages sur la parcelle, ...).	3	
4.1210 Lutte contre les mauvaises herbes				
4. 1210 .1* (D)		Un sol totalement désherbé est interdit.	1	
4. 1210 .2* (D)	PPFN	La partie noire mesure un maximum de 75 cm des deux côtés de l'arbre.	1	
4. 1210 .3* (D)		Par an, un maximum de 4 traitements est autorisé pour lutter contre les mauvaises herbes.	1	
4. 1210 .4* (D)		Il faut régulièrement faucher les bords.	2	
4. 1210 .5* (D)		COP CiCa Fg	L'agriculteur prend les mesures nécessaires pour limiter la présence des graines de mauvaises herbes (dont la liste est reprise à l'annexe 1110). En cas de présence, il en avertit l'acheteur.	1
4.13 Egrenage et mise à fruit				
4.13.1*	PPFN	Pommes poires prunes : Dans le cas d'une production fruitière trop importante, l'agriculteur doit effectuer un égrenage.	1	
4.13.2*		Pommes poires prunes : Dans le cas de l'utilisation de moyens chimiques à cet effet, respecter la dose et la période (délai d'attente). Enregistrer tous les traitements sur la fiche.	1	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.13.3*		Pommes poires prunes : Si les conditions de pollinisation et de fécondation sont défavorables, des moyens chimiques peuvent être utilisés. L'agriculteur n'utilisera que des moyens chimiques certifiés et enregistrera tous les traitements sur la fiche : moment d'application, nom du produit utilisé, dose, nom de l'exécutant.	1	
4.13.4* (D)		Pommes poires prunes : Il est préférable d'effectuer un égrenage manuel.	3	
<u>4.14.11</u> Pollinisateurs				
4.1411.1* (D) (I)	PPFN PFFS	Il faut implanter des pollinisateurs selon la variété et la technique de culture. Il doit y en avoir suffisamment tels que la culture le nécessite.	2F	
<u>4.15</u> Système de plantation				
4.15.1* (D)	PPFN	Le système de plantation est fonction de la vigueur, de sorte que les mesures visant à ralentir la croissance soient réduites au minimum nécessaire.	1	
4.15.2*		Le système de plantation est perpendiculaire par rapport à la direction prédominante du vent afin d'éviter toute dérive.	2	
<u>4.1612</u> Luminosité				
4.1612.1* (D)	LMFsa PFFS	<u>Uniquement applicable aux cultures sous abri</u> La propreté de la couverture est régulièrement contrôlée. L'agriculteur nettoie la couverture régulièrement, de préférence avant le début de l'automne. En cas de salissures importantes, il faut remplacer les couvertures plastiques.	1	
<u>4.1713</u> Consommation énergétique et émission				
4.1713.1* (D)	Tous Fg	Il est conseillé de limiter la consommation énergétique ainsi que l'émission de gaz à effet de serre. Pour ce faire, l'agriculteur prendra au moins trois mesures parmi celles reprises dans l'annexe <u>1413.2</u> .	3	

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4. 1713 .2* (D)	Tous Fg	Il est conseillé de limiter autant que possible le nombre de trajets (nettoyage au champ, retour camion, ...) ainsi que les distances du transport et/ou de rendre ces trajets le plus durable possible.	3	
4.1814 Durabilité de la biomasse d'origine agricole <u>(actuellement non certifiable - les exigences suivantes ne sont pas d'application)</u>				
4. 1814 .1* (D)	Bm	La biomasse est issue de terres agricoles déjà exploitées avant le 01.01.2008 et ne provient pas de surfaces à protéger qui auraient été converties en terres arables après le 01.01.2008.	1	
4. 1814 .2* (D)	Bm	La biomasse qui provient de zones protégées où la culture est autorisée respecte les restrictions officielles relatives à ces zones protégées (Natura 2000, réserves nationales, zones humides à haut intérêt biologique).	1	
4. 1814 .3* (D)	Bm	L'agriculteur est soumis aux contrôles des autorités régionales dans le cadre du respect des bonnes conditions agricoles et environnementales reprises dans la conditionnalité ainsi qu'aux exigences de l'art. 17 de la Directive 2009/29. Les déclarations de superficie de l'année passée et/ou de l'année en cours sont disponibles et attestent de la participation de l'agriculteur aux règles applicables dans le cadre des paiements directs.	1	
4. 1814 .4* (D)	Bm	Les informations sur le lieu de culture de la biomasse sont reprises dans le tableau parcellaire du formulaire de déclaration de superficie et de demande d'aides ou sont disponibles sous un autre format et sont à disposition.	1	
4.1915 Nuisances sonores et olfactives				
4. 1915 .1* (D)	Tous Fg	Dans la mesure du possible, il est conseillé à l'agriculteur d'éviter les nuisances sonores pour son environnement, p. ex. en installant une ventilation adaptée, par l'entretien du matériel, par l'implantation des bâtiments, en réalisant les travaux à des heures appropriées, ...	3	

3.5 Organismes nuisibles ou de quarantaine

Code	GdP	Description d'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles <u>ou de quarantaine</u> pour les plantes et les produits végétaux				
5.1.1 (D)	Tous Fg	<p>L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles (<u>ou de quarantaine</u>) 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, l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA ou de quarantaine, (comme pour les nématodes, la pourriture brune, la pourriture annulaire, ...), (...), <u>l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA</u> 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 <u>ou de quarantaine</u> de façon adéquate (feu bactérien, plantes verticillium, <i>Xanthomonas fragariae</i>, ...). La liste des principaux organismes de quarantaine figure à l'annexe 10 <u>au chapitre 5 « notification obligatoire »</u>.</p> <p>Toutes les inspections et analyses légalement obligatoires ou exigées par l'AFSCA, notamment dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire (analyses des pourritures brune et annulaire en plants de pommes de terre, ...), sont réalisées.</p>	1	A
5.1.2 (D)		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.	1	A
5.1.3*a (D) (I)	Pdt COP CiCa B C H T S P	Les machines et outils sont nettoyés régulièrement afin d'éviter la propagation d'organismes nuisibles <u>ou de quarantaine</u> comme les nématodes, des maladies liées à la	2	

Code	GdP	Description d'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
	LMFpa LI V V* Fg	couche arable, les souchets comestibles, ... (ces opérations sont mentionnées dans le plan de nettoyage).		
5.1.3*b (D) (I)	PFFS FPFN		3	
5.1.4* (D) (I)	LMFsa FPFN	Eviter la propagation des organismes nuisibles <u>ou de quarantaine</u> par des mesures d'hygiène : appliquer au moins 2 mesures de l'annexe 1514.2	1	
5.1.5*a (D) (I)	Pdt COP CiCa B C H T S P LMF LI V PFFS FPFN Mf Bf	Prendre la décision d'intervenir après avoir évalué le risque réel de la présence d'organismes nuisibles- <u>ou de quarantaine</u> . Ce risque est estimé de préférence à l'échelle de la parcelle à l'aide de méthodes d'observation et de surveillance de la population des nuisibles <u>ou de quarantaine</u> , de la présence et de l'activité des organismes utiles et en tenant compte des seuils de nuisibilité. Choisir au moins une méthode de monitoring parmi celles présentées en annexe 1514.4	1	
5.1.5*b	Fp Af		3	
5.2 Mesures de lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre (<i>Globodera</i>)				
5.2.1 (D)	Pdt Pdts P	L'agriculteur doit respecter une rotation des cultures d'une année sur trois pour la culture des pommes de terre. Exception : pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin. Une dérogation est prévue pour les serres permanentes. Remarque (règlement de certification) : Pour les plants de pommes de terre, l'agriculteur doit respecter une rotation d'une année sur quatre.	1	A
5.2.2 (D)	P	Les plants de pommes de terre (y compris les plants fermiers), pour lesquels un passeport phytosanitaire est requis, ne peuvent être produits que sur des parcelles ayant fait l'objet, avant la plantation, d'un examen officiel par l'AFSCA, et reconnues non contaminées par les nématodes à	1	A

Code	GdP	Description d'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		kystes de la pomme de terre (<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>Globodera pallida</i>).		
5.2.3 (D)	Pdt	Dans le cas des pommes de terre de consommation, la notification obligatoire à l'UPCI/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.	1	A
5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire				
5.3.1 (D)	Pdt Pdts p	<p>Les mesures suivantes sont à respecter en cas de pourriture brune si les pommes de terre sont cultivées dans les zones protégées de <i>Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Hachel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel</i> :</p> <p>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.</p>	1	A
5.3.2 (D)		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.	1	A
5.3.3 (D)		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.	1	A

Code	GdP	Description d'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<u>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.</u>		
5.3.4 (D) (I)	Pdt Pdts LI LMFsa LMFpa P	Interdiction de tout emploi des eaux de surface pour la culture des pommes de terre, des aubergines et des tomates dans les zones de protection (voir <u>exigence 5.3.1</u>) : non seulement pour l'irrigation mais aussi pour la préparation de bouillies destinées aux <u>les</u> pulvérisations de produits phyto.	1	A
5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires				
5.4.1 (D) (I)	FP FN	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.	1	A
5.4.2	FPFN	La notification obligatoire à l'UPC! <u>l'ULC</u> 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.	1	A
5.5 Mesures relatives à la verticilliose du houblon				
5.5.1 (D)	H	Le producteur qui constate la présence d'une contamination par le <i>Verticilium 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.	1	A
5.6 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose de céréales				

Code	GdP	Description d'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
5.6.1 (D)	COP	L'agriculteur surveille <u>contrôle</u> l'état sanitaire des cultures <u>pendant la culture</u> et de la récolte des céréales quant à la présence d'ergot du seigle. En cas de présence d'ergot du seigle, <u>il</u> en avertit <u>avertit</u> le 1 ^{er} acheteur.	2	B
5.6.2 (D)	COPs S	L'agriculteur surveille <u>contrôle</u> l'état sanitaire des cultures <u>pendant la culture</u> et de la récolte des céréales quant à la présence d'infestations importantes de fusariose. En cas de présence de fusariose, en avertit <u>avertit</u> le 1 ^{er} acheteur.	3	+*
<u>5.7 Mesures relatives aux mycotoxines</u>				
5.7.1 (D)		L'agriculteur prend connaissance et applique autant que possible les mesures de gestion dans le cadre de la lutte contre les mycotoxines (cf. annexe 5).	2	B
5.7.2 (D)	COP COPs	Dans le cas d'une culture de froment destiné <u>destinée</u> 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	B
<u>5.8 Mesures relatives au souchet comestible</u>				
<u>5.8.1*a.D/I</u>	<u>Pdt</u> <u>COP</u> <u>CiCa B</u> <u>C S P</u> <u>T H</u> <u>LMFpa</u> <u>LI</u> <u>Fg</u>	<p><u>Mesures à prendre pour les parcelles contaminées par le souchet comestible :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>à traiter en dernier</u> • <u>nettoyer les machines lorsque l'on quitte la parcelle</u> • <u>ne pas transporter de la terre</u> • <u>ne pas cultiver des racines, tubercules et bulbes sur les parcelles contaminées</u> • <u>semier du maïs ou une culture fortement couvrante (ex. céréales d'hiver)</u> • <u>appliquer un moyen de lutte mécanique ou chimique</u> <p><u>L'agriculteur informe l'entrepreneur éventuel de la présence de souchet de façon à ce qu'il prenne les mesures adéquates pour ne pas le propager en quittant la terre.</u></p>	<u>1F</u>	

Code	GdP	Description d'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
<u>5.8.1*b.D/I</u>	<u>Pdt</u> <u>COP</u> <u>CiCa B</u> <u>C S P T</u> <u>H</u> <u>LMFpa</u> <u>LI</u> <u>Fg</u>	<p><u>Dispositions pour prévenir la dispersion du souchet comestible :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Dans le cas de présence connue de souchet sur une parcelle : l'agriculteur informe l'entrepreneur éventuel de la présence de souchet de façon à ce qu'il prenne les mesures adéquates pour ne pas le propager en quittant la terre. En cas de location ou mise à disposition d'une terre, le locataire éventuel doit être informé par écrit de la présence du souchet et un document doit être signé de commun accord.</u> <p><u>Les mesures suivantes doivent être prises sur cette parcelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Effectuer les travaux de sol en dernier lieu sur cette parcelle pour éviter la dispersion des tubercules,</u> <u>Nettoyer les machines avant de quitter la parcelle contaminée,</u> <u>Interdiction de transporter de la terre,</u> <u>Interdiction de cultiver des plantes racines, tubercules, bulbes jusqu'à ce que la parcelle ne soit plus contaminée.</u> <u>Implantation d'une culture de maïs ou d'une culture couvrante (céréale d'hiver, prairie par exemple)</u> <u>En présence de maïs, utiliser la lutte chimique</u> <u>Eviter la lutte mécanique en culture de maïs pour empêcher la dispersion des tubercules de souchet</u> 	<u>3W</u>	
<u>5.8.2*.D/I</u>	<u>Pdt</u> <u>COP</u> <u>CiCa B</u> <u>C S P T</u> <u>H</u> <u>LMFpa</u> <u>LI</u>	<p><u>Mesures pour prévenir la propagation du souchet comestible :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>dans le cas d'un contrat de location de parcelles entre un propriétaire et un locataire, un accord est conclu dans lequel le propriétaire déclare que la terre concernée est exempte de souchet comestible à l'exception des cultures de maïs ou de prairie.</u> 	<u>1F</u>	



Code	GdP	Description d'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
	<u>PFFS</u> <u>FPFN</u> <u>Fg</u>			
<u>5.9. 8-Mesures relatives au chrysomèle du maïs souche comestible</u>				
<u>5.9.1*.D/I</u>	<u>COP</u> <u>Mf</u>	<u>Maïs : eEn cas de capture de chrysomèle des racines du maïs les agriculteurs de la zone focus concernés (les parcelles situées dans un rayon d'1 km autour du point de capture) acceptent l'installation de pièges à phéromones dans leurs parcelles de maïs situées dans cette zone.</u>	<u>1W</u>	

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

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
<u>8. Exportation vers des pays tiers</u>				
<u>8.1 Généralités</u>				
<u>8.1.1</u>	<u>Tous</u>	<u>L'agriculteur est au courant des exigences et des mesures de gestion qui s'appliquent à la combinaison pays/produit concernée.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>8.1.2</u>	<u>Tous</u>	<u>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.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>8.1.3</u>	<u>Tous</u>	<u>Les exigences/mesures de gestion applicables à la combinaison pays-produit concernée sont respectées/appliquées.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>

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-afsc.fgov.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.

5 Notification obligatoire

5.1 Généralités

La ~~ligne directrice~~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 : ~~ligne~~ ~~directrice~~directive (<http://www.favv.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>).

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

Il ne suffit pas que l'acheteur procède à une notification lorsque, p.ex., les LMR² 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 ~~provinciale~~locale de contrôle (~~UPC~~;ULC) ;
2. Envoyer le formulaire de notification par fax ou par courrier électronique à ~~l'UPC~~l'ULC. Les numéros de téléphone, de fax et les adresses électroniques figurent sur le site de l'AFSCA (www.afsca.be, via un lien avec les secteurs professionnels >> notification obligatoire et limites de notification). Le tableau 7 donne les adresses des points de contact dans les 11 ~~provinces~~régions de Belgique.

² LMR: Limites Maximales en Résidu: niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

Tableau 8 : ~~7~~ Notification – adresses des points de contact par provincerégion (Source: <http://www.afsca.be>)

<u>UPCULC</u>	Téléphone	GSM(*)	E-mail notification	E-mail pour info	Numéros de fax
Liège	04/224.59.11	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxembourg- <u>Namur1</u>	061/21.00.60	0478/87.62.12	<u>Notif.LUN@afsca.be</u>	Info. <u>LUXLUN</u> @afsca.be	061/21.00.79
<u>Namur</u>	081/20.62.00	<u>0478/87.62.14</u>	<u>Notif.NAM@afsca.be</u>	<u>Info.NAM@afsca.be</u>	<u>081/20.62.02</u>
Hainaut	065/40.62.11	0478/87.62.15	<u>Notif.HAI@afsca.be</u>	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Brabant wallon- <u>Namur2</u>	081/20.62.00 <u>010/42.13.40</u>	0478/87.62.16	<u>Notif.BNA@afsca.be</u>	Info. <u>BRWBNA</u> @afsca.be	010/42.13.80 <u>081/20.62.01</u>
Bruxelles	02/211.92.00	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
<u>Brabant flamand</u>	016/39.01.11	0478/87.62.17	<u>Notif.VBR@favv.be</u>	<u>Info.VBR@favv.be</u>	016/39.01.05
Limbourg- <u>Brabant Flamand3</u>	011/26.39.84	0478/87.62.18	<u>Notif.VLI@favv.be</u>	Info. LIM <u>VLI</u> @favv.be	011/26.39.85
Anvers	03/202.27.11	0478/87.62.19	<u>Notif.ANT@favv.be</u>	Info.ANT@favv.be	03/202. 28.11 <u>27.93</u>
Flandre Orientale- <u>Brabant Flamand4</u>	09/210.13.00	0478/87.62.20	<u>Notif.OVB@favv.be</u>	Info. OVL <u>OVB</u> @favv.be	09/210.13.20
Flandre Occidentale	050/30.37.10	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

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

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

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

³ Territoire : Province du Limbourg et la partie Est de la province du Brabant Flamand

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

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

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

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

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

INFORMATIONS GENERALES

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

PRODUIT

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

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 :

5.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

Pour une version actuelle des limites de notification, il est référé au site web de l'AFSCA.

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 9 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, 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 en-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 est imposé/ doit être conservé pour un nombre de variétés de végétaux livrés/ les plants ou les semences fournis (AR du 10.08.2005). Cette liste est reprise dans l'annexe 4.

Tableau 9. 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
<i>GENERALITES</i>				
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	Bactéries	<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
<i>FRUITS</i>				
		Phytoplasme	Pear decline mycoplasm	Pear decline mycoplasm

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
Poire (<i>Pyrus</i>) & coing (<i>Cydonia</i>)	Plant (à l'exception des semences)	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	<p>Arabic mosaic virus</p> <p>Strawberry latent ringspot virus</p> <p>Tomato black ring virus</p> <p>Raspberry ringspot virus</p>	<p>Virus de la mosaïque de l'arabette</p> <p>Virus de la tache annulaire latent du fraisier</p> <p>Virus de l'anneau noir de la tomate</p> <p>Taches annulaires du framboisier</p>

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
Fraise (<i>Fragaria</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus	Virus de la mosaïque de l'arabette
			Raspberry ringspot virus	Taches annulaires du framboisier
			Strawberry crinkle virus	Frisolée du fraisier
Strawberry latent ringspot virus	Virus de la tache annulaire latent du fraisier			
Strawberry mild yellow edge virus	Maladie du bord jaune du fraisier			
Tomato black ring virus	Virus de l'anneau noir de la tomate			
		Champignon	<i>Phytophthora fragariae</i>	Maladie du coeur rouge du fraisier
		Bactérie	<i>Xanthomonas fragariae</i>	Bactériose du fraisier
LEGUMES				
Echalotte (<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>)		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
Concombre <i>(Cucumis sativa)</i>	Plant (à l'exception des semences)	<u>Insecte</u>	<u><i>Bemisia tabaci</i></u>	<u>Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)</u>
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</i> ssp. <i>michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
			<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
		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 (Capsicum annuum)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	Ralstonia solanacearum	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
		<u>Insecte</u>	<u>Bemisia tabaci</u>	<u>Tabakswittevlieg</u>
Céleri (Apium graveolens)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
<u>Salsifis (Scorzonera hispanica)</u>	<u>Plant (à l'exception des semences)</u>	<u>Nématode</u>	<u>Meloidogyne fallax et chitwoodi</u>	<u>Nématodes à galles</u>
<u>Carotte (Daucus carota)</u>	<u>Plant (à l'exception des semences)</u>	<u>Nématode</u>	<u>Meloidogyne fallax et chitwoodi</u>	<u>Nématodes à galles</u>

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
<u>Concombre (Cucumis sativus)</u>	<u>Plant (à l'exception des semences)</u>	<u>Insecte</u>	<u>Bemisia tabaci</u>	<u>Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)</u>
<u>Courgette (Cucurbita pepo)</u>	<u>Plant (à l'exception des semences)</u>	<u>Insecte</u>	<u>Bemisia tabaci</u>	<u>Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)</u>
GRANDES CULTURES, CULTURES A DESTINATION DE L'INDUSTRIE				
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
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. Sepedonicus <i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture annulaire Pourriture brune

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Ditylenchus destructor</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre 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. sepedonicus <i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture annulaire Pourriture brune

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> en <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles
		Virus	PSTVd - Potato spindle tuber viroid	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 mycoplasma	Stolbur
		<u>Virus</u>	<u>Tomato spotted wilt virus</u>	<u>Tomatenbronsvlekkenvirus</u>
SEMENCES				
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

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
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 viroid	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* — ~~Annexe : Liste des végétaux sensibles~~ » sur le site de l'AFSCA : <http://www.favv.be/professionnels/productionvegetale/maladies/xylellafastidiosa/> >> Circulaire relative aux mesures phytosanitaires d'urgence pour lutter contre *Xylella fastidiosa*

6 Documents et enregistrements

6.1 Enregistrements

La forme proposée pour les registres est un exemple, et n'est nullement un format obligatoire. L'enregistrement des données peut se faire de différentes façons. Les données demandées sont souvent disponibles sur des documents existants (p. ex. sur les formulaires SIGEC, sur les étiquettes, les emballages, les résultats d'analyses). Afin de réduire au maximum les tâches administratives des agriculteurs, il est possible de se référer à cette documentation disponible dans l'entreprise. Le producteur peut se référer à ces documents lors d'un contrôle de son entreprise et il est inutile de recopier ces informations sur une fiche. Le producteur est tenu de conserver ces documents de manière ordonnée.

Certains secteurs et/ou clients ont développé des formulaires spécifiques (carnet de champ, carnet des pulvérisations, fiches cultures...), qui peuvent également être utilisés comme modèle lors d'un enregistrement.

Dans le cadre de l'enregistrement, le producteur a le libre choix entre :

- L'utilisation des formulaires-exemples présentés dans ce Standard Vegaplan ;
- L'utilisation d'un système propre au producteur ou organisé sectoriellement, ou demandé par le client.

Dans les deux cas, il est permis de faire référence à des documents existants.

6.1.1 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 SIGEC³
- Formulaire de demande auprès de Vegaplan

³ SIGEC: Système de gestion intégrée et de contrôle

- 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.

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

6.1.2 Identification des lieux de production / de culture parcelles, des espaces de production, manipulation, de stockage et de vente

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).

Chaque site de production, manipulation, de stockage ou de vente doit être identifié de façon univoque à l'aide d'une indication visuelle ou dans un plan de l'exploitation.

Ce plan d'exploitation indique les bâtiments, les étables, le local phyto, et les lieux de production, manipulation, stockage ou de vente. Ce plan peut être une copie, par exemple, du plan de l'exploitation dans le cadre des permis d'environnement.

Il existe un plan référencié de chaque endroit où sont situées les cultures. Par exemple : un plan de la "mestbank", un plan des primes pour l'agriculture, un propre plan. Les sections sont numérotées dans les serres ou dans les cultures cellulaires (p.ex. chicons ou champignons). Ces identifications et références sont utilisées dans tous les registres relatifs à chaque section.

On peut référer à la déclaration SIGEC pour l'identification des données du producteur et des parcelles. Cette déclaration SIGEC doit alors être conservée comme documentation.

Les systèmes de distribution et lieux de stockage de l'eau agricole sont également identifiés et localisés.

IDENTIFICATION PARCELLE ⁴		
Date :	... /... /.....	Référence : ex. SIGEC
Version :		
N° de référence SIGEC + année :		
Autre(s) identification(s) :	<i>Ex : nom parcelle</i>	
Ancienne référence :	<i>Donnée éventuelle permettant de faire le lien avec l'identification des années précédentes (autres systèmes)</i>	
Localisation :	<i>Description de l'emplacement de la parcelle (en général un nom ou une rue)</i>	
Surface :		
Références géographiques :	<i>Uniquement si les données ont été transmises sous forme électronique – normalement, les données doivent être fournies en format SIGEC</i>	
Type de sol :		

⁴ Un document séparé pour chaque parcelle

IDENTIFICATION LIEU DE PRODUCTION, LOCAL DE STOCKAGE,
DE MANIPULATION ET DE VENTE⁵

	Date :	.../.../.....
	Version :
Identification :	<i>Ex : nom</i>	
Localisation :	Description de l'emplacement du local	
Capacité :		
Type :	Ex : entrepôts couverts	
Autres données :	Ex : contrôle de la température, ventilation, ...	

⁵ Un document séparé pour chaque local de production, manipulations, stockage et de vente

6.1.3 Enregistrement des données relatives à la culture/parcelle, au stockage/à la manipulation et au transport

La relation entre les produits fournis et livrés (entrants et sortants) s'établit grâce aux fiches parcelle/culture correctement remplies. L'agriculteur utilisera soit le format utilisé par le client, soit un format propre ou encore le format proposé ci-après (cf. annexe 2.5). Ce modèle de fiche peut aussi être utilisé pour l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques. Un modèle de fiche de stockage a également été élaboré pour l'enregistrement du traitement des produits primaires agricoles durant le stockage. Si le client le demande (via un contrat), l'agriculteur peut faire référence à la fiche culture/parcelle. Dans ce cas, l'agriculteur gardera l'original et le client recevra une copie.

Remplir la fiche parcelle/culture est obligatoire pour la culture de pommes de terre, fruits & légumes et houblon. La tenue d'une fiche parcelle/culture est recommandée pour les COP, betteraves et chicorées.

6.1.4 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-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, ~~R~~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~~dossier 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 produits préemballés, les mentions suivantes doivent être reprises sur l'étiquette :



~~— dénomination du produit~~

~~— quantité nette~~

~~— date de durabilité minimale (uniquement pour les graines germées et les produits similaires (ex-jets de légumineuses))~~

~~— conditions particulières de conservation si nécessaire~~

~~— nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant~~

~~Les mentions doivent être exprimées à l'aide de mots, de chiffres ou à l'aide de pictogrammes ou de symboles. Pour les produits préemballés, ces mentions doivent être reprises sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci.~~

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.

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

PAYS				Certificat vers l'UE		
Partie I: renseignements concernant l'envoi	I.1. Expéditeur Nom Adresse Tél.			I.2. Numéro de référence du certificat		I.2.a.
	I.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.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						

Certificat pour l'importation de germes ou de graines destinées à la production de germes

PAYS		Il.a Numéro de référence du certificat						
Partie II: certification	II. Renseignements sanitaires Je soussigné(e), déclare avoir connaissance des provisions applicables du règlement (CE) n° 852/2004 et certifie que: <ul style="list-style-type: none"> — 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; — les germes ont été produits dans des établissements agréés conformément aux exigences établies à l'article 2 du règlement (UE) n° 210/2013; — 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. 							
	Remarques Partie I <ul style="list-style-type: none"> — Case I.7: insérer le code ISO du pays d'origine des graines. — 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. — 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). — Case I.19: utiliser le code approprié du système harmonisé (SH) de l'Organisation mondiale des douanes (facultatif). — Case I.20: indiquer le poids brut total et le poids net total. — Case I.23: pour les conteneurs ou les boîtes, il convient d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui des scellés. — Case I.28: <i>Atelier de fabrication</i>: insérer le nom des établissements de production des graines. Partie II <ul style="list-style-type: none"> — 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. 							
	Inspecteur officiel <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nom (en majuscules):</td> <td style="width: 50%;">Qualification et titre:</td> </tr> <tr> <td>Date:</td> <td>Signature:</td> </tr> <tr> <td>Cachet</td> <td></td> </tr> </table>			Nom (en majuscules):	Qualification et titre:	Date:	Signature:	Cachet
Nom (en majuscules):	Qualification et titre:							
Date:	Signature:							
Cachet								

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.~~

6.1.5 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

A partir du 25.11.2015, Les produits à usage professionnel ne ~~pourront~~ **peuvent** plus être vendus, utilisés ou conseillés **uniquement** ~~que~~ par des opérateurs disposant d'une phytolice. Les titulaires de la phytolice P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolice P2 ou P3. Celui-ci fait une déclaration en double exemplaire suivant le modèle **repris ci-dessous**. Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.

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

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

Nom et prénoms : Numéro de la phytolice :
--

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

Nom et prénoms : Numéro de la phytolice :
--

Cette déclaration est juste et véridique.

Fait à (place) le / / (date)

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

Signature du titulaire de la phytolice Assistant usage professionnel',

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

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

- n° de serre, n° de parcelle¹ ou de l'unité de stockage²
- ~~Définition de la~~La culture traitée
- Date d'application du produit phyto
- Nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé
- Dose utilisée par ha ou par tonne²

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 exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux.

Les registres doivent être conservés durant **5 ans** dans le cas du secteur alimentaire 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.

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

² En cas de traitement après récolte

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

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

Pour ce faire, l'agriculteur peut aussi compléter un **cahier 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 et biocides. Les zones hachurées en gris indiquent les données obligatoires à conserver dans le cadre de l'AR du 13/07/2014. Un modèle de fiche a également été élaboré pour le traitement des matières végétales durant le stockage.

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

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

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

FICHE DE CULTURE OU DE PARCELLE			
Culture:		Nom producteur:	
		Référence: identification du producteur, SIGEC	
Lieu de production			
Nom:	Numéro de lot ¹	Superficie:	Référence:
Parcelle :			
Serre :			
Contrôle contamination physique du lieu de production :			
Date contrôle : ... / ... /		Résultats :	
A	Culture antérieure :		Référence :
	20XX :		
	20XX :		
	20XX :		
Semis et plantation			
Date semis/plantation :			
Variété ou race :			Référence : dossier IN
Numéro de lot ² :			
Semences fermières/Plants fermiers :		0 oui	0 non

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

2 Identification grâce au dossier IN

Exécutant/Sous-traitant				
FP FN	Porte-greffe :		Référence : dossier IN	
	Greffon :			
	Plant :			
	Traitement phyto :		Voir produits phytopharmaceutiques	
Engrais				
Date	Type d'engrais ²	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole	
Utilisation de produits phytopharmaceutiques				
Date :	Nom produit ³ :	Dose/ha ⁴	Superficie traitée	Exécutant/ Entrepreneur agricole
Traitement des semences, semis ou plants : uniquement si réalisé soi-même				
Traitements herbicides, fongicides et insecticides				

³ Identification grâce au dossier IN

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

Autres moyens de lutte appliqués et taux de réussite des mesures				
<i>Traitement</i>	<i>Observations à la base de la lutte réalisée</i>		<i>Efficacité</i>	
Irrigation				
Irrigation effectuée :	0 oui	0 non	Référence :	
<u>Date ou période de la dernière irrigation avant récolte :</u>				
Provenance de l'eau :	<u>0 eaux souterraines</u> <u>0 ruisseau</u>			
	<u>0 eaux de pluie</u> <u>0 puits ouvert</u>			
	<u>0 eaux de distribution</u> <u>0 puits</u>			
	<u>0 eaux de surfaces</u> <u>0 eau de ville</u>			
	<u>0 eaux de processus</u>			
	<u>0 autre : 0 eau de pluie</u>			
Récolte				

Date/Période de récolte :		Référence :
Exécutant/Entrepreneur agricole :		Facture entrepreneur agricole
<i>Echantillonnage⁵ (si d'application)</i>		
Date :	Résultat d'analyse	Réf. enregistrement résultats d'analyses

⁵ Si le plan d'échantillonnage ne prévoit rien pour l'année concernée, il n'est pas nécessaire d'enregistrer la date d'échantillonnage, ni les résultats d'analyse. Si les résultats d'analyse sont favorables, il n'est pas nécessaire de les enregistrer

STOCKAGE ET/OU MANIPULATION ET/OU PRÉPARATION POUR LE MARCHÉ					
Nom producteur :			Local de stockage/manipulation :		
Référence : identification producteur					
Identification produit stocké :					
Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination
Traitement produit stocké :					
Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit ⁶	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole
			CIPC (poudre/liquide/gaz)		
Manipulation ou préparation pour le marché :					
Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination	

⁶ Identification via le dossier IN

Astuce : Conservez les factures de l'entrepreneur agricole.

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

6.1.6 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles 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.

6.1.7 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).

6.1.8 Aperçu de l'enregistrement

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

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.1 Généralités				
6.1.1	Tous	Les registres sont complétés.	1	A
6.1.2		Les registres sont conservés au moins 5 ans.	1	A
6.1.3		Identification du producteur et de l'entreprise.	1	A
6.1.4	Fg	Identification des Les éléments suivants sont visuellement identifiés et localisés sur une carte ou un plan : les parcelles et des locaux, les lieux de production, de manipulation, de stockage et de transformation, les lieux de vente, ainsi que les	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<p><u> systèmes de distribution et les lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte.</u></p> <p><u> Pour légumes marché de frais, fruits et vente directe au consommateur : Les sources d'eau sont identifiées au moyen de l'annexe 6.3.</u></p>		
6.1.5	P	Le producteur ou préparateur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	1	A
6.1.6* (D)	Tous Fg	L'agriculteur occupant du personnel (personnel fixe, intérimaires, travailleurs saisonniers) peut prouver qu'il respecte la législation relative à la sécurité sociale, p. ex. via le registre Dimona, les contrats de travail, ou un autre accord.	1	
6.2 Dossiers IN & OUT				
6.2.1	Tous Fg	<p>Dossier IN : pour les produits entrants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le matériel de multiplication végétale • les produits phytopharmaceutiques et les biocides • les engrais • les graines destinées à la production de graines germées <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. modèle sous le point 3.3 Dossiers IN et OUT). Si les graines germées ont été expédiées au départ destinées à la germination proviennent d'un autre exploitant, le</p>	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<p>producteur dispose doit disposer également du nom et de l'adresse de l'exploitant de départ duquel d'où les graines ont été expédiées proviennent.</p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>		
6.2.2		<p>Dossier OUT : Pour les produits sortants :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le matériel de multiplication végétale Les produits végétaux <p>les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse de l'acheteur (de l'unité d'exploitation où est livré le produit). Si une identification du lot est nécessaire, 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>	1	A
6.2.3	Pdt LMF PFFS FPFN, V, V*	En ce qui concerne l'étiquetage des produits végétaux primaires préemballés et non transformés vendus par le producteur primaire, le vendeur ou l'emballer les conditions reprises dans l'annexe 12 sont obligatoires.	3	+*
6.2. 34 *	H	Dossier OUT : déclaration signée du producteur mentionnant : le nom et l'adresse du producteur, l'année de récolte, la variété, le lieu de production, la référence à la parcelle, le nombre d'unités d'emballage dont le lot se compose.	1	

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.3 Autres enregistrements				
6.3.1 (D) (I)	Tous Fg	<p>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 pour la production de produits végétaux traitement. 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. Les traitements post-récolte sont également à enregistrer.</p> <p>Données à enregistrer pour les produits phytopharmaceutiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nom commercial du produit utilisé • Date d'application • Culture traitée • Localisation de la culture traitée (n° de serre, n° de parcelle ou n° de l'unité de stockage en <u>cas de traitement après récolte</u>) • Dose utilisée par ha ou par tonne <u>en cas de traitement après récolte</u> <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 biocides, les données à enregistrer sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures) • Date de traitement • Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé 	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<ul style="list-style-type: none"> Concentration et quantité appliquée. <p>Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers.</p> <p>Le ci-dessus est une recommandation pour les productions qui ne sont pas destinées à la consommation humaine ou animale.</p>		
6.3.2		<p>Présence d'organismes de quarantaine ou nuisibles ou de maladies</p> <p>Enregistrer les organismes de quarantaine ou nuisibles et maladies des plantes représentant un danger pour la santé humaine, animale et végétale lorsqu'ils sont constatés. Conserver les copies du formulaire de notification obligatoire (si d'application).</p>	1	A
6.3.3		<p>Résultats d'analyses</p> <p>Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.</p>	1	A
6.3.4 (D)		L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.	1	+*
6.3.5 (D)		L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs, les prestataires de services, et les clients. Les réclamations sont enregistrées.	2	B
<u>6.3.6</u>	<u>Tous</u>	<u>Enregistrement de la date de la dernière irrigation (avant la récolte).</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>6.3.7</u>	<u>Tous</u> <u>Fg</u>	<u>Enregistrement de la date ou la période de récolte.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
6.3.68	Fg	Enregistrer les dates d'épandage des engrais organiques et les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale (ex. farine de sang, farine de viande, farine d'os, ...) et les dates	1	A

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		correspondantes d'accès au pâturage/de fauche ainsi que les dates à partir desquelles les récoltes seront possibles.		
6.3.79*	H	Une comptabilité doit être tenue en matière de lots travaillés, certifiés ou non.	1	
<i>6.3.810. Fiche parcellaire/de culture</i>				
6.3.810.1*	Tous Fg	Remplir correctement la fiche parcelle/culture. Il s'agit d'une recommandation pour les COP, B, C, CiCa, Fg. Cette fiche parcelle/culture reprend les éléments suivants :	1 (3)	
<i>Désinfection du sol</i>				
6.3.810.2*	Tous Fg	Lors de l'application de désinfectants, les données suivantes sont enregistrées : <ul style="list-style-type: none"> • Date d'application • Lieu d'application • Nom du produit utilisé • Dose utilisée • Nom de l'exécutant 	1	
<i>Semis et plants</i>				
6.3.810.3*		L'agriculteur enregistre la date de plantation ou de semis	1	
6.3.810.4*	Tous Fg	L'agriculteur note la variété. Lorsque des semis ou des plants se font par un entrepreneur agricole, le nom de l'entrepreneur agricole doit être noté. <i>Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée, le fourrage grossier et les CiCa.</i>	1 (3)	

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.3.810.5*	FPFN	L'agriculteur note la distance entre les plants et le nombre de rangées.	1	
<i>Matériel de reproduction</i>				
6.3.810.6*	LMF sa LMF pa	Si l'agriculteur cultive lui-même le matériel, il doit établir une fiche de culture comprenant également l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques utilisés.	1	
6.3.810.7*	FPFN	Enregistrement du porte-greffe, du greffon, de la souche mère et des produits phytopharmaceutiques appliqués pendant la culture.	1	
<i>Pollinisation</i>				
6.3.810.8* (D)	FP FN	L'agriculteur enregistre le nombre et la nature des pollinisateurs.	1	
<i>Produits phytopharmaceutiques</i>				
6.3.810.9*(D) (I)	Tous Fg	L'agriculteur enregistre (si applicable) la lutte non-chimique effectuée (mécanique, biologique, ...) sur la fiche.	3	
6.3.810.10* (D) (I)		Noter sur la fiche sur quelle base la lutte a été décidée (observations, référence de messages d'avertissement, analyse d'un échantillon ...).	3	
6.3.810.11* (D) (I)		L'agriculteur mentionne sur la fiche si le traitement a été efficace (oui, non, pas d'avis).	3	
6.3.810.12*(D) (I)		L'agriculteur enregistre tous les produits phytopharmaceutiques (herbicides, fongicides et insecticides) utilisés avant, pendant et après la culture (traitement post-récolte) sur la fiche de parcelle ou de culture (si d'application) ou un carnet de champ. Les données suivantes doivent être enregistrées : <ul style="list-style-type: none"> • Date d'application • Lieu d'application (parcelle) 	1	

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		<ul style="list-style-type: none"> Nom de la culture emblavée Nom de la variété (si la variété est identifiée) Le précédent cultural L'ennemi visé Nom du produit utilisé Dose utilisée Nom de l'exécutant (l'agriculteur, l'entrepreneur agricole ou du personnel compétent) Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée et les CiCa. 		
<i>Engrais</i>				
6.3. 810 .13* (D)	Tous Fg	<p>L'engrais utilisé est enregistré sur la fiche de culture ou de parcelle : tous les engrais utilisés doivent être notés :</p> <ul style="list-style-type: none"> Date d'application Lieu d'application (si fiche de culture : indiquer sur quelle parcelle/si fiche de parcelle : ne rien indiquer) Type d'engrais Dose utilisée Exécutant (s'il n'est pas le chef d'entreprise) <p><i>Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée, CiCa et les fourrages grossiers.</i></p>	1 (3)	
<i>Irrigation</i>				
6.3. 810 .14*	Tous	L'agriculteur enregistre le mode d'la dernière irrigation utilisé (si applicable) . La provenance de l'eau est mentionnée.	1	
<i>Spécifique aux fruits à pépin</i>				
6.3. 810 .15*	FPFN	<u>Technique de culture intégrée</u> : enregistrement des hétéroptères utilisés dans la culture des poires et	1	

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
		enregistrement des acariens prédateurs utilisés dans la culture des pommes <u>si pas naturellement présent.</u>		
6.3.8.16 *		<p><u>Coupe d'éclaircie et débardage</u> : enregistrement des produits chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date d'exécution • Nom du produit utilisé • Dose • Parcelle • Exécutant 	1	
	<i>Récolte</i>			
6.3.8.10.17 16*	Tous Fg	Noter la date ou la période de récolte.	1	
6.3.9 11*	Pdt COPs LMF LI PFFS FPFN H	Remplir correctement la fiche de stockage et de manipulation.	1	
6.3.10 12*	Pdt LMF LI PFFS FPFN H	Remplir correctement la fiche transport (par des tiers).	1	
6.4 Mesures de correction				

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.4.1	Tous Fg	L'agriculteur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	1	A
6.5 Check-liste				
6.5.1*	Tous Fg	L'agriculteur effectue au moins une fois par an un autocontrôle de ses activités. A cet effet, il complète la check-liste (voir annexe 15) afin de pouvoir la présenter à l'auditeur lors d'un contrôle d'entreprise.	1	
7. Notification obligatoire				
7.1.1	Tous Fg	Etre au courant de la notification obligatoire et l'appliquer le cas échéant (cf. annexe <u>Chapitre 510</u>)	1	A

6.2 Aperçu des documents à conserver

Pour répondre à un certain nombre de prescriptions du Standard Vegaplan, les documents suivants doivent être conservés au sein de l'entreprise.

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
1.1.12	Tous Fg	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.	1	A
1.2. 2428 *	Pdts Llman LMF PFFS FPFN Hs V	Enregistrement de la température dans les chambres froides/entrepôts.	3	
1.2. 2529 *	Pdts Llman LMF PFFS FPFN Hs V	Plan de nettoyage et fréquence des entretiens.	2	
1.2. 2630 *	Pdts Llman LMF PFFS FPFN	Plan de nettoyage annexé au schéma d'entreprise.	3	

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
	Hs V			
1.2. 2933 *	Pdts COPs Llman LMF PFFS FPFN Hs CiCa V V* Fp Mf	Schéma d'entreprise indiquant le lieu de placement des pièges. Enregistrement des contrôles (minimum 4 fois/an).	2	
1.2. 4247 *	COPs	La température du lot stocké doit être mesurée et enregistrée en cas de stockage « long terme ». Quand le grain est froid (< 10° C) et sec, la température doit être relevée une fois par semaine. En cas de hausse de température, elle doit être prise toutes les 24h.	2	
1.2. 4449 *	COPs	Enregistrement des produits de lutte contre des nuisibles ou de produits de fumigation. Signalement d'un stockage de céréales dans des hangars de pommes de terre, y compris l'application de CIPC (poudre/liquide/gaz) (éventuellement via fiche de stockage si nécessaire).	1	
<u>1.2.52</u>	<u>FpE</u> <u>Mf</u>	<u>Une preuve écrite (certificat, engagement, fiche produit, ou autre) du fournisseur des bâches en plastiques qui garantie la qualité du plastique fourni pour l'utilisation prévue.</u>	<u>2</u>	
1.2. 5055 *	FpE	Fournisseurs certifiés GMP-FCA : données d'identification, par ex. facture, copie du certificat, d'OVOCOM.	1	

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
1.5.4*	Tous Fg	Procédure en cas d'accident.	2	
1.5.5*	Tous Fg	Enregistrement des accidents et des mesures de correction.	3	
1.6.4*	LMF FPFN PFFS V	Plan d'action pour la réduction des déchets non organiques.	3	
2.2.1	Tous Fg	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (rapport de contrôle) et autocollant apposé sur l'appareil.	1	A
2.2.3	Tous Fg	Enregistrement de l'inspection annuelle du pulvérisateur. Constatations faites suite au contrôle et à l'entretien annuels des pulvérisateurs.	2	B
2.3.4*	T Ts	Etiquette reprenant les coordonnées du producteur.	1	
2.3.6*	H	Etiquette de certification.	1	
2.4.8*	COP COPs S CiCa Fg	Remplir la fiche 'Nettoyage et Désinfection' après le transport d'un chargement interdit (pour le transport vers entreprises GMP FCA).	1	
2.5.1	Pdt p	Registre de nettoyage & désinfection de l'équipement utilisé pour la coupe de plants de pommes de terre.	1	A

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
2.6.1*	Tous Fg	Essai épandeur d'engrais.	3	
2.7.1*	Tous	Vérification du fonctionnement : thermomètre.	3	
2.8.1*	Llman LMF PPFN PPFS V	Registre « nombre d'instruments auxiliaires (lames) » + contrôle (données de contrôle + nombre).	3	
3.1.1	Tous Fg	<p>Le producteur ne peut pas appliquer de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel (rentrant dans l'une des catégories de danger suivantes : 'très toxique', 'toxique' ou 'corrosif'), chez un tiers sauf s'il est utilisateur agréé par le SPF Santé Publique (info_environnement@health.fgov.be). En outre, lorsqu'il désire appliquer des produits à usage professionnel dont au moins une substance active est mentionnée dans l'annexe X (AR 28/02/1994 modifié par l'annexe I de l'AR du 10/01/2010), dans sa propre entreprise, il doit également être utilisateur spécialement agréé. L'agriculteur peut toutefois utiliser des produits phytopharmaceutiques à usage professionnel non mentionnés dans l'annexe X dans sa propre entreprise et dans le cadre de ses activités professionnelles.</p> <p>A partir du 25.11.2015, les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel sont utilisés uniquement par des utilisateurs professionnels disposant d'une pphytolicence P1, P2 ou P3, <u>déclaration pour les</u> Les titulaires de la phytolicence P1 utilisent les produits à usage professionnel uniquement sous l'autorité d'un titulaire d'une phytolicence P2 ou P3. Celui-ci fait une déclaration en double exemplaire (voir 3.4) <u>s</u> suivant le modèle repris sous le chapitre 3.4 du cahier des charges.</p>	1	+* <u>A</u>

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
		<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>		
3.3.1	Pdt-Pdts	Autorisation pour la préparation et le conditionnement de pommes de terre de consommation	1	A
3.3.37	LMFgg	Agrément délivré par l'AFSCA <u>pour la production des graines germées.</u>	1	A
3.4.1*	Tous Fg	Entrepreneur agricole certifiés Standard GIQF Vegaplan ou VKL, y compris dans le cadre d'un transport <u>secondaire-accessoire verts une entreprise FCA</u> (p.ex. facture).	2	
3.4.2*	COP Fg	Agriculteur certifié Standard Vegaplan ou entrepreneur agricole certifié GIQF-Vegaplan ou transporteur GMP-FCA ou transporteur Néerlandais certifié GMP+ : (p.ex. facture).	1	
3.4.3*	P	Entrepreneur agricole certifié Standard GIQF-Vegaplan : données d'identification (p.ex. facture).	1	
4.1.1	Tous Fg	Conserver les passeports phytosanitaires ainsi que les déclarations de plants de pommes de terre fermiers, si d'application, voir annexe 4 (dans certains cas, les étiquettes de certification font également office de passeports phytosanitaires).	1	A
4.1.3	LMFgg	Déclaration du fournisseur de graines <u>germées destinées à la germination.</u>	3	+*
4.1.4	LMFgg	Copie du certificat d'importation (voir modèle sous le point 3.3 – Dossiers IN et OUT).	1	A

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.5	LMFgg	Résultats d'analyses (<i>E. coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) et <i>Salmonella</i>) pour les graines destinées à la germination.	1	A
4.1.9		Agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.	1	A
4.1.10	P S	Dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire, les informations suivantes sont nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> • Plan des parcelles pour l'agrément phytosanitaire; • Analyse parcelle avant plantation pour Globodera ; • Inspection sur pied pour détecter la présence d'organismes nuisibles- <u>ou de quarantaine</u>. 	1	A
4.1.11				
4.1.14*	LI COP	Synthèse de l'information relative aux propriétés des variétés cultivées, notamment celle concernant la sensibilité et la résistance/tolérance aux maladies si elle est disponible.	1	
	B C H T Pdt P S			
	CiCa Bf Mf			
	LMF		2	
	PFFS			
	FPFN			
4.1.17*	LMFsa LMFpa	Fiche du plant + données relatives à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques utilisés sur ces plants.	2	
4.1.18*	COP	Agrément du tiers effectuant le triage des semences fermières.	1	
	CiCa			
4.1.19*	Fg	Etiquette par lot de semences certifiées.	2	

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1.21*	B	Document de notification si des champs d'expérimentation d'OGM ont été mis en place.	1	
4.2.2		Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.	1	A
4.2.3	Tous Fg	<p>Lors de l'utilisation d'amendements du sol provenant de déchets (ex boues) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Région wallonne : (une copie) du document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) pour les boues d'épuration. Le certificat d'utilisation et le document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets et valorisées sur base de l'AGW du 14.06.2001</u> • <u>Région flamande : (une copie) du document d'accompagnement et le document de vente de fumier ou le document d'expédition. Une copie de l'attestation de contrôle de VLACO ou le rapport d'analyse compost ou du digestat. Pour les autres matières considérées comme déchets, la déclaration des matières premières et le certificat de contrôle de VLACO conformément à VLAREMA. Une copie de la déclaration de matière première doit accompagner le transport.</u> <p>suivre l'AR du 28/01/2013 ; déclaration des matières premières pour les cas définis par l'OVAM et attestation de contrôle délivrée par l'asbl VLACO lorsque cela est exigé par VLAREMA (Région flamande) ; document d'accompagnement pour les boues et certificat d'utilisation et document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets (Région wallonne).</p>	1	+*
4.2.12*		Information concernant les engrais utilisés.	3	
4.3.3	LMFsa LI	<u>Analyses dans le cadre du contrôle pré-récolte.</u> Analyses légalement obligatoires dans le cadre du contrôle pré-récolte.	1	A

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
	V V*			
4.3.8*	Pdt COP B C CiCa LMF LI PPFS FPFN H V S P T Bf Mf	Liste des produits phytopharmaceutiques agréés. Voir aussi: www.fytoweb.fgov.be .	1	
	Fp Af		2	
4.3. 1917 *	Pdt COP CiCa B C S P T H LMF LI V PPFS FPFN Bf Mf	Information relative aux principales maladies, mauvaises herbes et/ou organismes nuisibles et utiles.	1	
	Fp Af		3	
4.4.2	<u>LMF</u> <u>FPFN</u> <u>V V*LMF</u> <u>FPFN</u>	<u>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) Aperçu de l'utilisation de l'eau agricole mentionnant les sources de l'eau utilisée par activité (irrigation, protection des végétaux, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, éventuellement autres activités).</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
4.4.3	<u>LMF</u> <u>FPFN</u>	<u>Une analyse de risques concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (lavage et</u>	<u>1</u>	

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
	<u>V V*</u>	rinçage). L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse est effectuée par type d'origine de l'eau et en cas de changement du risque. Analyse de risques concernant l'eau agricole utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux), avec une attention particulière aux risques de contamination microbiologique des produits. L'analyse est réalisée par culture et par type d'eau, par année-civile ou par saison, ou en cas de changement du risque. Le producteur peut utiliser l'arbre de décision repris en annexe 43.		
4.5-14.3	LMF PPFN V V*	Analyse de l'eau potable, <u>eau de qualité microbiologique potable</u> ou de l'eau propre.	1	A
4.57.1	LMFgg	Résultats des analyses des graines germées mises sur le marché (<i>Salmonella</i> , et <i>E. coli</i> STEC <u>et</u> <i>Listeria monocytogenes</i>), y compris ceux relatifs aux lots contaminés non mis sur le marché.	1	A
4.68.1*	Pdt LMF LI PFFS PPFN H V V*	Constatations faites à la suite du contrôle des pollutions physiques de la parcelle (au moins une fois juste avant la récolte).	2	
	COP B C CiCa Fg		3	
4.97.1*	Tous	Analyse des risques lors de l'utilisation de nouvelles parcelles (= nouvelles parcelles à fins agricole).	1	

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
4.97.2*	Fg	Résultats de l'analyse du sol, si nécessaire.	1	
4.108.1*	Pdt COP B C H T S P CiCa LMFpa LI PPFS FPFN H V Fg	Résultats de l'analyse standard de la couche arable tous les 4 à 5 ans.	2	
	LMFsa		1	
4.108.2*	Pdt LMF LI PPFS FPFN H V	Résultats de l'analyse de profil N (si nécessaire).	2	
4.108.3*	LMF LI PPFS V	Cultures sur substrat : résultats de l'analyse des solutions nutritives.	2	
4.911.7*	FPFN	Enregistrement de l'évolution des insectes utiles et nuisibles.	2	
4.1418.1*	Bm	Orthophotoplan démontrant que la biomasse est issue de terres agricoles déjà exploitées avant 2008 ou information disponible sous un autre format.	1	
4.1418.2*	Bm	Si d'application, la preuve que les zones protégées sont couvertes par des restrictions particulières (Natura 2000, réserves nationales, zones humides) au moyen du code mentionné dans la partie administrative de la déclaration de superficie.	1	

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
4. 1418 .3*	Bm	Déclaration de superficie de l'année passée et/ou de l'année en cours.	1	
4. 1418 .4*	Bm	Ortophotoplan des déclarations de superficie de l'année passée et/ou de l'année en cours ou information disponible sous un autre format.	1	
<u>8.1.2</u>	<u>Tous</u>	<u>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.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>



Annexe ~~16-7~~ Règlement de certification

~~167.1~~ **Objet et domaine d'application**

Le Règlement de certification définit la méthode de certification du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale et le cadre des diverses procédures à suivre à cet effet.

Le Règlement de certification contient les prescriptions pour les organismes de contrôle (OCI) qui effectueront, en tant que tiers indépendant, la certification du Standard Vegaplan au niveau de la Production Végétale.

L'agriculteur peut obtenir un certificat en introduisant une demande auprès d'un OCI.

~~167.2~~ **Généralités**

~~167.2.1~~ **Définitions**

Les définitions pour l'application des conditions ci-dessous sont reprises au chapitre 2 'Termes, définitions et abréviations'.

~~167.2.2~~ **Modifications**

Toutes modifications au règlement de certification précité, décidées ultérieurement par le Conseil d'Administration de Vegaplan et toutes modifications apportées au Standard Vegaplan suite aux décisions du comité de concertation PTMV-~~et~~ Agrofront seront préalablement portées à la connaissance de l'OCI par Vegaplan, ainsi que la date ultime avant laquelle il doit faire connaître par écrit ses éventuelles objections à Vegaplan. Vegaplan fixe la date pour laquelle les modifications doivent être mises en œuvre.

A l'échéance de cette date et sans réaction de sa part, l'OCI est considéré comme étant d'accord avec ces modifications et devra en informer l'agriculteur dans les meilleurs délais.

~~167.2.3~~ **Introduction d'une nouvelle version du Standard**

Vegaplan informe les OCI de la publication d'une nouvelle version du Standard au moyen d'une circulaire. La nouvelle version est également publiée sur le site de Vegaplan. L'importance des changements, les conséquences sur la gestion de l'exploitation et sur les contrôles sont communiquées via le site web et via la presse agricole.

Au moment de la publication, Vegaplan précise la date d'entrée en vigueur de la nouvelle version, qui se situera au plus tard trois mois après la date de publication. Les audits réalisés à partir de la date d'entrée en vigueur sont effectués selon la nouvelle version.

Les audits (initiaux, de suivi, d'extension, complémentaires et inopinés) qui doivent être réalisés avant la date d'entrée en vigueur, peuvent déjà être réalisés sur la base de la nouvelle version, pour autant que toutes les parties concernées aient pu s'y préparer de façon suffisante.



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

~~167.2.4~~ Confidentialité

Vegaplan garantit le caractère confidentiel des informations obtenues des participants dans le cadre des activités menant à l'approbation de l'OCI et provenant du participant. Aucune information confidentielle ne peut être communiquée à un tiers sans l'autorisation écrite de l'OCI/participant en question.

~~167.3~~ Conditions pour les OCI

~~167.3.1~~ Conditions générales pour les OCI

Les présentes conditions générales pour les Organismes de Certification annulent et remplacent toutes les Conditions générales pour OCI antérieures.

Ces Conditions générales pour les OCI cadrent avec l'art.7 des Statuts de Vegaplan.be asbl (voir www.vegaplan.be) et règlent les conditions générales de participation des OCI à Vegaplan.

Chaque OCI conclut à cet effet un contrat séparé avec Vegaplan dans lequel ces conditions générales sont d'application et avec lesquelles les OCI se déclarent expressément d'accord. La dernière version de ce contrat est disponible sur le [site-web](http://www.vegaplan.be) de Vegaplan : www.vegaplan.be.

~~167.3.2~~ Conditions générales d'adhésion d'un OCI

Le candidat OCI introduit une demande écrite auprès de Vegaplan, Avenue du ~~Boulevard 21 (boîte 35), 1210~~Port 86 C / 202 B 1000 Bruxelles au moyen du formulaire de demande "« Demande Organisme de Certification-". ».

Lorsque l'OCI est reconnu par Vegaplan, il déclare, en signant le contrat susmentionné, avoir pris connaissance et être d'accord avec les présentes Conditions générales pour les Organismes de Certification et avec le Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

Vegaplan octroie à l'OCI le droit non exclusif, sous les conditions reprises dans le contrat susmentionné, d'attribuer des certificats Vegaplan aux agriculteurs du secteur végétal, pour autant que cet OCI soit reconnu par Vegaplan suivant le règlement de certification des OCI.

Chaque OCI paye une indemnité annuelle pour les prestations de Vegaplan. L'adaptation de ces indemnités est communiquée annuellement aux OCI par Vegaplan. L'OCI s'engage à respecter les éventuelles adaptations d'indemnités décidées par le Conseil d'Administration de Vegaplan.

Si ces conditions générales (d'adhésion) sont respectées, le candidat OCI peut être reconnu en tant qu'OCI pour la Certification du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale par décision du Conseil d'Administration de Vegaplan.



Vegaplan tient et met à jour une liste reprenant les OCI acceptés. Cette liste est publiée sur le site Internet.

~~167~~.3.3 Conditions spécifiques pour les OCI

Dans le cadre du Standard Vegaplan, l'OCI s'engage à se faire accréditer par BELAC ou par une autre institution d'accréditation étrangère appartenant à l'Accord Multilatéral (MLA), selon la plate-forme normative ISO/IEC 17065.

L'OCI informe immédiatement Vegaplan au cas où BELAC, ou toute autre institution d'accréditation étrangère, lui aurait retiré l'accréditation relative au contrôle du Standard Vegaplan.

L'accréditation doit être obtenue dans l'année qui suit la reconnaissance de l'organisme par Vegaplan.

En outre, l'OCI qui réalise des audits en Belgique dans le cadre du Guide sectoriel, doit avoir obtenu un agrément de l'AFSCA.

~~167~~.3.4 Exigences pour le personnel des OCI

~~167~~.3.4.1 *Personnel administratif*

Le personnel administratif chargé de la planification des audits, de l'envoi des informations requises par Vegaplan, du suivi et de l'édition des certificats ainsi que de l'encodage dans la banque de données de Vegaplan doit avoir reçu une formation.

~~167~~.3.4.2 *Coordinateur Vegaplan*

L'OCI désigne parmi son personnel un coordinateur Vegaplan, personne de contact de l'OCI pour Vegaplan. Il doit assister aux réunions d'information organisées par Vegaplan ou se faire remplacer. L'OCI intègre les informations issues de ces réunions dans son programme de formation continue et veille à leur diffusion auprès des auditeurs concernés.

Le coordinateur doit participer aux réunions d'information et aux workshop organisés par Vegaplan. Lors des réunions d'information, les coordinateurs sont informés des changements effectués dans le Standard Vegaplan. Les workshops serviront à échanger les difficultés rencontrées sur le terrain à travers la présentation d'études de cas concrets.

~~167~~.3.4.3 *Auditeur*

Le candidat auditeur doit avoir suivi une formation de base sur le contenu du Standard Vegaplan (soit donnée par Vegaplan, soit par l'OCI si au moins un auditeur est reconnu par Vegaplan). Le candidat auditeur doit ensuite réussir l'examen d'entrée organisé dans les bureaux de Vegaplan. Un score de minimum 14/20 doit être obtenu. Le premier examen est gratuit.

En cas d'échec, le candidat auditeur devra repasser l'examen et suivre préalablement une formation de rattrapage d'une demi-journée organisée par Vegaplan. Les résultats sont communiqués dans les 48 heures à chaque auditeur par courrier électronique et confirmés au coordinateur Vegaplan par



courrier postal.—La formation et l'examen de rattrapage sont payants. Les montants sont communiqués en début d'année, via la lettre d'information aux OCI.

Les auditeurs OCI doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1. Maîtriser le Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale ;
2. Etre au minimum Bachelier ou Gradué en Technologie de l'agriculture et en Biotechnologie (option Agriculture ou Biotechnique ou Agro-technologie ou Technologie Alimentaire) ou disposer d'une expérience similaire ;
3. Disposer d'une expérience professionnelle pertinente d'au moins deux ans dans le secteur primaire ;
4. Avoir suivi un programme de formation d'un jour minimum dans l'OCI au sujet de la connaissance de la certification relative au Standard Vegaplan ;
5. Avoir suivi un programme de formation (organisé en interne ou en externe) d'un jour au moins sur la méthodologie de l'audit ;
6. Avoir une formation permanente en la matière. Cela implique concrètement que lorsqu'un séminaire, un congrès ou un workshop est organisé autour du thème principal du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale, un auditeur au moins doit y participer pour ensuite informer les autres auditeurs au sein de l'OCI. Vegaplan annoncera les dates et lieux de formation par l'envoi d'un e-mail-;
7. Etre reconnu par les autorités (l'AFSCA pour le G-040 – productions primaires végétales, et les autorités régionales en ce qui concerne les mesures IPM).

Le Conseil d'administration de Vegaplan peut imposer des formations obligatoires par OCI, (c.à.d. au moins un participant) suivies d'examens obligatoires (pour tous les participants).

Tous les deux mois, une formation de base sera prévue si nécessaire par Vegaplan pour les candidats auditeurs. Le calendrier des formations ainsi que le prix des formations et des examens sont communiqués aux OCI en début d'année.

Le candidat auditeur doit fournir la preuve qu'il a suivi minimum 10 audits accompagnés par un auditeur reconnu par Vegaplan, dans des exploitations permettant de couvrir des groupes d'activités variés, dont minimum un audit est réalisé par lui-même et évalué positivement par l'auditeur reconnu. Le rapport d'évaluation est envoyé à Vegaplan. Vegaplan se réserve le droit d'être présent lors d'un audit réalisé par le candidat auditeur. Pour les auditeurs d'un OCI qui ne possède pas encore d'auditeurs reconnus en service, l'auditeur doit effectuer minimum un audit satisfaisant sous l'accompagnement et l'observation d'une personne de l'asbl Vegaplan ou mandatée par elle.

Un auditeur qui réalise moins de 5 audits par an ne peut plus être considéré comme 'auditeur reconnu par Vegaplan'.

L'OCI tient à jour un dossier par auditeur. Ce dossier comprend les qualifications générales, formations, examen, audit sous supervision ainsi que le nombre d'audits et formations réalisées. Ce dossier permet à l'OCI de démontrer que tous les auditeurs à son service satisfont aux exigences reprises dans ce document.



Pour maintenir sa reconnaissance en tant qu'auditeur pour le Standard Vegaplan, l'auditeur expérimenté doit réussir un test organisé tous les 2 ans par Vegaplan, avec un score minimum de 14/20. Ce test est gratuit. En cas d'échec, l'auditeur devra se présenter à un test de rattrapage qui est facturé et organisé dans le mois qui suit le test initial. L'auditeur qui ne réussit pas ce test de rattrapage perd sa reconnaissance tant que le test n'est pas réussi. Ces tests seront organisés lors des sessions d'examen, et au plus tard trois mois après l'organisation du premier test.

L'OCI développe une procédure d'évaluation des auditeurs incluant le maintien et le suivi des connaissances et aptitudes.

Le premier auditeur Vegaplan d'un OCI doit avoir effectué au moins un audit satisfaisant avant qu'il ne puisse commencer les audits en entreprise et la formation d'autres auditeurs.

Lorsque l'auditeur réalise entre 5 et 10 audits Vegaplan par an, l'OCI met en œuvre les actions adéquates (formation, audits sous supervision, ...) pour garantir que les prestations de l'auditeur n'aient pas à souffrir de ce recours peu fréquent à ces services.

~~167~~.3.4.4 *Sous-traitance*

La sous-traitance entre deux OCI n'est pas autorisée. En d'autres mots, un OCI ne peut pas déléguer la réalisation des audits à d'autres OCI. Des auditeurs free-lance d'un autre OCI peuvent néanmoins intervenir si ceux-ci sont intégrés dans le système de l'OCI qui fait appel à eux, que leurs compétences sont validées par cet OCI et qu'ils ont été reconnus par Vegaplan.

~~167~~.3.5 *Audit de l'OCI par Vegaplan*

Vegaplan se réserve le droit de se rendre au siège social des OCI, sur une base périodique et de façon aléatoire, et cela indépendamment des contrôles d'autres instances, pour vérifier si un organisme de certification satisfait en permanence aux exigences posées dans le présent document.

En cas de non-conformités, l'OCI doit apporter toutes les corrections nécessaires dans le délai que Vegaplan juge raisonnable. Vegaplan décide du suivi nécessaire, ce qui peut inclure des sanctions.

Vegaplan se réserve le droit d'accompagner (ou de mandater une personne tierce) chaque auditeur lors d'un audit, minimum une fois par an, afin de vérifier si les exigences du Standard Vegaplan sont correctement contrôlées. Un audit inopiné peut être réalisé en présence de Vegaplan s'il existe des indications d'une infraction grave.

~~167~~.3.6 *Transfert d'un agriculteur vers un autre OCI*

Dans tous les cas, l'OCI vérifie toujours si l'agriculteur n'a pas d'enregistrement actif dans la banque de données de Vegaplan, avant de conclure un nouveau contrat et d'effectuer l'audit.

Si l'opérateur a un enregistrement actif (c'est-à-dire ni annulé ni résilié) sous la responsabilité d'un autre OCI, l'OCI reprenneur vérifie (si d'application) la date de fin de validité du certificat. Si la date de demande de transfert se situe dans les 9 derniers mois de la durée de validité du certificat ou si l'OCI reprenneur constate la présence d'un enregistrement dans la banque de données sans audit ni



certificat, la procédure du point 16.3.6.1 doit être appliquée. Si la date de demande de transfert se situe en-dehors des 9 derniers mois, la procédure du point 16.3.6.2 doit être suivie.

L'OCI repreneur ne peut en aucun cas effectuer un audit avant que Vegaplan ne lui ait transféré les droits relatifs à l'enregistrement du Standard Vegaplan.

L'OCI qui effectuerait un audit avant que Vegaplan ne lui ait transféré les droits :

- ne pourra pas délivrer de certificat Vegaplan ;
- ne ~~pourra adresser~~**pourra pas adresser** de facture à l'agriculteur en question, ni concernant la cotisation Vegaplan, ni pour d'autres frais relatifs à la certification du Standard Vegaplan (audit, administration, ...)
- sera redevable à Vegaplan d'une sanction de 250 € HTVA.

~~16.7.3.6.1~~ *Transfert au cours des 9 derniers mois de la durée de validité du certificat – Absence de certificat*

Un agriculteur peut, au cours des 9 derniers mois de la durée de validité de son certificat, s'adresser à un autre OCI pour effectuer l'audit de ~~prolongation suivi~~ et obtenir un certificat dont la date de début de validité est égale à la date de fin de validité du certificat plus un jour.

L'OCI repreneur informe Vegaplan qu'un agriculteur désire être transféré chez lui. Conformément à l'art. 2.8 du contrat-type entre l'OCI et l'agriculteur, un nouveau contrat doit dans ce cas être conclu entre l'agriculteur et l'OCI repreneur. L'OCI repreneur communique à Vegaplan le nom, le NE et le NUE de l'opérateur.

Vegaplan prend contact avec l'OCI responsable du certificat existant pour l'informer du transfert de l'opérateur vers un autre OCI, ceci afin d'éviter que l'OCI responsable du certificat en cours ne planifie un audit de ~~prolongation suivi~~.

Les droits sont transférés par Vegaplan vers l'OCI repreneur. La date de reprise de l'enregistrement est la date de demande par l'OCI.

~~7.3.6.2~~ *Transfert en dehors des 9 derniers mois de la validité du certificat*

En dehors des 9 derniers mois de la validité du certificat, un agriculteur peut vouloir écourter son certificat et se faire auditer par un autre OCI en vue de combiner plusieurs cahiers des charges. Ceci doit se faire au moyen du document ~~«~~ «Demande de transfert d'un opérateur», qui est disponible sur le ~~site web~~ www.Vegaplan.be.

L'OCI repreneur envoie dans les 7 jours le formulaire signé par l'agriculteur à Vegaplan. Vegaplan avertit par e-mail l'OCI responsable du certificat en cours pour l'informer de la demande de transfert introduite par l'agriculteur. Une réponse écrite est renvoyée par l'OCI d'origine dans les 7 jours. Si aucune réponse n'est apportée dans ce délai, le transfert est opéré automatiquement par Vegaplan. L'OCI repreneur peut dès lors conclure un nouveau contrat et réaliser un audit.



La date de transfert est la date de signature du formulaire de demande par l'agriculteur.

Lors de la facturation de la cotisation Vegaplan à l'opérateur, l'OCI reprenneur tient compte des cotisations déjà été payées. Le montant corrigé de la cotisation est mentionné sur la première facture établie par Vegaplan après que l'audit concerné ait été introduit dans la banque de données de Vegaplan.

~~167.3.7~~ Reprise de certificats en cours

Si un OCI arrête ses activités ou n'est plus dans la possibilité de poursuivre ses activités dans le cadre du Standard Vegaplan, il met en place une procédure adéquate pour que les certificats en cours soient repris par un autre OCI reconnu par Vegaplan. Cette procédure est notifiée à Vegaplan au minimum 3 mois avant l'arrêt des activités de l'OCI. Vegaplan évalue la procédure dans un délai d'un mois.

L'OCI reprenneur se déclare prêt – en tenant compte de la praticabilité économique - à reprendre des certificats en cours, si un autre OCI n'est plus dans la possibilité de poursuivre ses activités dans le cadre du Standard ~~vegaplan~~Vegaplan. Le cas échéant, la reprise des certificats s'effectue sous les mêmes conditions contractuelles, sans que cela n'entraîne de désavantage, financier ou autre, pour l'agriculteur.

~~167.3.8~~ Refus, exclusion et annulation d'un OCI

7.3.8.1 Refus

Si la candidature d'un OCI ne répond pas aux conditions générales d'adhésion ci-dessus, la décision relative à cette candidature est suspendue jusqu'à ce qu'il soit entièrement répondu aux conditions d'admission. L'OCI en est informé par simple courrier avec mention de la (des) condition(s) à laquelle (auxquelles) il ne satisfait pas. S'il n'est pas répondu dans le mois aux conditions d'admission reprises dans le point ~~167.3.2~~, le dépôt de candidature est automatiquement annulé. Un appel éventuel de cette décision par l'OCI n'aura pas d'effet suspensif sur cette décision.

7.3.8.2 Exclusion

Un OCI peut être exclu de Vegaplan sur simple décision du Conseil d'Administration de Vegaplan, à la suite :

- du non-respect du règlement de certification et de ses Conditions Générales;
- du fait que son représentant nuit gravement aux intérêts de Vegaplan ou à ses membres par ses agissements ;
- du retrait, de la suspension ou de la résiliation de son accréditation par la BELAC ou toute institution étrangère équivalente (d'application pour les OCI);
- du non-respect des obligations financières à l'égard de Vegaplan ;
- d'une preuve de négligence.

Vegaplan s'accorde le droit de vérifier si l'OCI respecte les obligations contractuelles en matière d'actualisation de la base de données et de rapportage à Vegaplan. Le non-respect des dispositions



telles que décrites dans la convention « Demande Organisme de Certification » (disponible sur le site web: www.vegaplan.be) peut conduire à l'exclusion de l'OCI.

Le Conseil d'Administration de Vegaplan peut infliger les sanctions suivantes à l'OCI concerné, sanctions en rapport avec la gravité des faits :

- a) soit donner un avertissement assorti d'un délai permettant à l'OCI de remédier aux défaillances de façon vérifiable. Si l'OCI ne devait pas se mettre en règle dans le délai imparti, une autre sanction serait appliquée. Au cours d'une période de 12 mois et pour une non-conformité identique, l'avertissement ne peut servir qu'une seule fois en tant que sanction;
- b) soit suspendre la convention (en tout ou en partie) jusqu'à ce qu'il soit remédié de façon démontrable aux défaillances, de telle manière que, pendant la suspension, l'OCI ne soit plus en mesure d'exercer ses activités ;
- c) soit rompre la convention avec une courte période de préavis, de manière telle que l'OCI ne puisse plus continuer à exercer ses activités ;
- d) rompre la convention avec effet immédiat, de manière telle que l'OCI concerné arrête d'exercer immédiatement ses activités.

La décision est communiquée à l'OCI. Les frais administratifs sont à charge de l'OCI. L'exclusion prend cours trois jours après la décision du Conseil d'Administration de Vegaplan ; un éventuel appel de cette exclusion n'a pas d'effet suspensif sur la décision.

Pour chacune de ces sanctions, le Conseil d'Administration de Vegaplan peut décider de communiquer sa décision via le site web et/ou d'une autre manière.

Un OCI dont la convention a été suspendue, non prolongée ou rompue, n'est pas habilité pour l'exécution d'audits. Tous les audits prévus pendant la période de suspension doivent être réalisés par un autre OCI approuvé. L'OCI suspendu est responsable de l'organisation de cet audit, et cela en concertation avec l'autre OCI et le producteur. L'OCI, dont la convention est suspendue, transmet à Vegaplan la liste de tous les audits planifiés sur la période ainsi que l'(les) OCI pressenti(s) pour réaliser les audits durant cette période de suspension. La version actualisée de cette liste doit être envoyée à Vegaplan lors de chaque adaptation.

La suspension d'un OCI n'entraîne pas de facto l'annulation des contrats entre cet OCI et les participants certifiés par ce dernier. Durant la période pendant laquelle la convention est suspendue, l'OCI reste responsable du maintien, de la suspension ou du retrait éventuels des certificats délivrés par ses soins.

En cas de litige entre Vegaplan et l'OCI, il est renvoyé à la procédure d'appel. Les procédures doivent avoir été épuisées avant de pouvoir porter le litige devant les cours et tribunaux.

7.3.8.3 *Annulation*

Tout OCI n'ayant pas de contrat en cours avec un agriculteur travaillant selon le Standard Vegaplan, peut volontairement mettre fin au contrat avec Vegaplan. Une telle annulation devra avoir lieu par courrier recommandé, adressé à l'asbl Vegaplan.be.



7.3.8.4 *Conséquences de l'exclusion et de l'annulation*

L'exclusion et l'annulation d'un OCI ont d'office pour conséquence, et ce à partir de la date mentionnée dans la lettre par laquelle l'ex-OCI est averti de l'annulation ou de l'exclusion de sa participation, la perte de tous les droits liés au statut de l'agriculteur avec entrée en vigueur immédiate.

Ceci implique entre autres que l'ex-OCI ne peut, dès cet instant, plus utiliser les nom et logo de Vegaplan, que tous les objets sur lesquels le nom ou le logo apparaissent doivent être retirés de l'entreprise de l'ex-OCI de sorte que rien ne puisse donner l'impression qu'il est encore OCI chez Vegaplan.

En cas d'exclusion d'un OCI par Vegaplan, les accords contractuels en cours entre cet OCI et les agriculteurs sont annulés.

7.3.8.5 *Dédommagement*

Si l'ex-OCI omet de se soumettre aux obligations précitées, il sera d'office et sans mise en demeure redevable à Vegaplan d'une indemnité forfaitaire égale à 250,00 € (hors TVA) par jour et par exploitation où les effractions sont constatées, augmentée du droit de Vegaplan de démontrer un plus grand dommage à percevoir.



167.4 Procédure de certification

167.4.1 Champ d'application du certificat d'un agriculteur

Si un agriculteur désire un contrôle externe du respect des exigences du Standard Vegaplan au sein de son entreprise, il introduit une demande de **certificat**. Le certificat est valable pour la culture, le stockage, la première manipulation (lavage, tri, emballage, etc.) et le transport des matières primaires végétales et des produits réalisés dans l'exploitation. La demande mentionne tous les groupes de produits réalisés dans l'exploitation. La liste des groupes de produits possibles tombant sous l'application du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale est reprise dans le tableau suivant :

Groupe de produits	Code
Pommes de terre sans stockage	Pdt
• Pommes de terre avec stockage	Pdt s
Légumes, marché du frais	LMF
• Légumes, marché du frais, cultures sous abri	LMFsa
• Légumes, marché du frais, cultures de plein air	LMFpa
• Légumes, marché du frais, graines germées	LMFgg
<u>Légumes industriels</u>	<u>LI</u>
• Légumes industriels, sans intervention manuelle	LI sans man
• Légumes industriels, interventions manuelles	LI man
Petits fruits et fruits secs	PFFS
Fruits à pépins et fruits à noyaux	FPFN
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux (y compris la paille)	COP
• Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage ⁷ (y compris la paille)	COPs
Céréales immatures et cultures associées	CiCa
Betteraves sucrières	B
Biomasse destinée à l'industrie des biocarburants/bioliquides	Bm
• Betteraves sucrières	BSBm
• Colza	CBm
• Blé	BBm
• Orge	OBm
• Maïs	MBm
• Autres (miscanthus, ...)	ABm
Chicorée	C
Houblon	H
• Houblon avec stockage (entrepôt ou halle de certification)	Hs
Vente directe au consommateur	V
Vente directe au consommateur, petites quantités	V*
Semences et co-produits	S
Plants	P
Fourrage grossier	Fg

⁷ Stockage: lorsque l'exploitant garde les COP pour une durée supérieure à 6 semaines



• Fourrage prairie – Foin	FpF
• Fourrage prairie – Ensilage (direct et préfané)	FpE
• Maïs fourrager	Mf
• Betteraves fourragères	Bf
• Autres fourrages destinés à l'alimentation animale	Af
Tabac	T
• Tabac avec stockage	Ts

Ces activités sont mentionnées sur le certificat délivré à l'agriculteur.

7.4.2 Demande et conditions de certification pour les agriculteurs

167.4.2.1 Demande de certification

Un **certificat** est obtenu auprès d'un OCI accrédité par BELAC ou MLA dans le cadre du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

L'agriculteur désirant être certifié introduit une demande auprès d'un OCI de son choix, reconnu par Vegaplan et mentionne les groupes de produits pour lesquels il souhaite obtenir un certificat.

167.4.2.2 Contrat entre agriculteur et OCI

L'agriculteur et l'OCI concluent un contrat dans le cadre des audits. L'OCI introduit les données administratives de l'agriculteur dans la banque de données de Vegaplan.

Le contrat modèle entre l'agriculteur et l'OCI contient au minimum les articles suivants:

Art. 1 L'agriculteur accorde le droit à l'OCI d'effectuer des contrôles d'entreprise dans le cadre du Standard Vegaplan.

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

Art. 3 L'enregistrement électronique des données de l'exploitation et de son statut de certification est nécessaire pour permettre la facturation. L'agriculteur marque son accord quant au fait que ses données administratives, la check-liste et le statut de son entreprise soient introduits dans la banque de données de Vegaplan. Ces données ne sont pas accessibles librement et ne peuvent être consultées que par Vegaplan et par l'OCI contractant. Les données administratives et le statut de l'entreprise peuvent être consultés par les acheteurs de produits primaires végétaux (affiliés à Vegaplan) et communiqués aux autorités compétentes si nécessaire.

Art. 4 L'agriculteur s'engage à informer dans les plus brefs délais l'OCI en cas d'infraction ou de non-conformité liée au champ d'application du Standard Vegaplan afin de permettre à l'OCI d'assurer l'intégrité du certificat délivré; il permet aux autorités ayant constaté une infraction d'informer l'OCI.

Art. 5 L'agriculteur déclare que ni l'OCI, ni l'Auditeur OCI qui sera nommé en vue du contrôle d'entreprise, n'ont, dans le passé, fourni aucune forme de service de consultance à l'exploitation



agricole contractante. Si c'est néanmoins le cas lors de l'annonce de l'audit, l'agriculteur en fera immédiatement mention à l'OCI.

L'OCI prévoit dans son contrat avec l'agriculteur une clause qui autorise :

- Vegaplan à assister à un audit de l'OCI
- l'OCI à éventuellement être accompagné par des auditeurs en formation
- que les rapports d'audit soient transmis à Vegaplan par l'OCI.

167.4.2.3 *Obligations des agriculteurs*

- Transfert d'informations de l'agriculteur vers l'OCI : L'agriculteur est tenu d'informer l'OCI par écrit endéans le mois, de toute modification du n° d'entreprise, du n° d'unité d'établissement, du nom, de l'adresse ou du lieu d'implantation ainsi que de toute suppression du site d'une unité d'entreprise.
- Dans le cadre du respect des conditions et des prescriptions prévues par le Standard Vegaplan, l'agriculteur est tenu de collaborer pleinement lors des contrôles effectués par l'OCI et lors des contrôles effectués par l'instance d'accréditation.
- L'agriculteur est tenu de respecter les modalités du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.
- L'agriculteur est tenu d'appliquer toute modification du Standard Vegaplan endéans l'année de sa publication, à moins que la législation ne soit applicable plus tôt.
- L'agriculteur autorise Vegaplan à assister à l'audit ou à effectuer si nécessaire un contrôle supplémentaire au sein de l'exploitation afin de vérifier l'application correcte des exigences du Standard Vegaplan.
- L'agriculteur autorise que les rapports d'audit et les rapports d'inspection des autorités concernées soient transmis à Vegaplan par l'OCI si nécessaire.



167.4.2.4 Indemnité à charge de l'agriculteur

Chaque agriculteur paie une indemnité pour l'utilisation du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

Annuellement		Pour trois ans	
Prix hors TVA (€/an)	Prix TVA incluse (€/an)	Prix hors TVA (€ / 3 an)	Prix TVA incluse (€ / 3 an)
22,00 €	26,62 €	66,00 €	79,86 €

Cette indemnité est payée à l'OCI. Celui-ci est dans l'obligation de percevoir l'indemnité auprès de l'agriculteur et de la transférer à l'asbl Vegaplan au plus tard dans le mois qui suit la délivrance du certificat.

167.4.3 Temps d'évaluation minimal dans le cadre d'un audit

Le temps minimal d'évaluation (sur place) à consacrer dans le cadre d'un contrôle du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale est fixé à 2 heures de travail (selon l'importance et les activités de l'entreprise) augmentée du temps nécessaire à l'administration. La durée fixée ne comprend pas le temps de préparation, le temps d'examen des documents au siège de l'OCI, le rapportage, les visites de suivi, ni les manipulations administratives.

167.4.4 Certification des exploitations agricoles

- **Autocontrôle interne** : L'agriculteur met son entreprise en ordre quant aux exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale. Il effectue à cet effet **une auto-évaluation** de son entreprise sur base de la check-liste.
- **Demande** : l'agriculteur prend contact avec un organisme de certification (OCI) reconnu par Vegaplan dont la liste est disponible sur le site www.vegaplan.be. Cette demande sera officialisée par un contrat conclu avec l'OCI.
- L'OCI effectuera le **contrôle externe** : ce contrôle externe est composé de :
 - A. **L'audit initial** : se déroule au cours des 9 mois qui suivent la demande. La date de l'audit est convenue avec l'OCI. Si lors de l'audit initial aucune non-conformité de niveau 1 et moins de 30% de non-conformités de niveau 2 ne sont constatées, l'agriculteur obtient un certificat.
 - B. **L'audit complémentaire** : a lieu, si lors de l'audit initial, des non-conformités de niveau 1 et/ou plus de 30 % de non conformités de niveau 2 ont été constatées. Au cours de cet audit, seules les corrections des NC seront contrôlées – ce type d'audit n'implique pas nécessairement que l'auditeur se rende chez l'agriculteur; cela dépend de la nature des NC à lever. Cet audit a lieu endéans les trois mois qui suivent l'audit initial (1 mois s'il s'agit d'un audit d'un autre type). Si lors de l'audit complémentaire aucune non-conformité de niveau 1 et moins de 30 % de non-conformités de niveau 2 ne sont constatées, l'agriculteur obtient un certificat.



- Un « audit d'extension » peut toujours avoir lieu pendant la durée de validité du certificat en cours selon les modalités du point **167.4.7**.
- Dans le cadre d'une prolongation du Certificat (pour une nouvelle période de validité), un « audit de **prolongationsuivi** » peut avoir lieu selon les modalités décrites au point **167.4.6**.
- Le certificat est délivré par l'OCI si l'évaluation est positive.

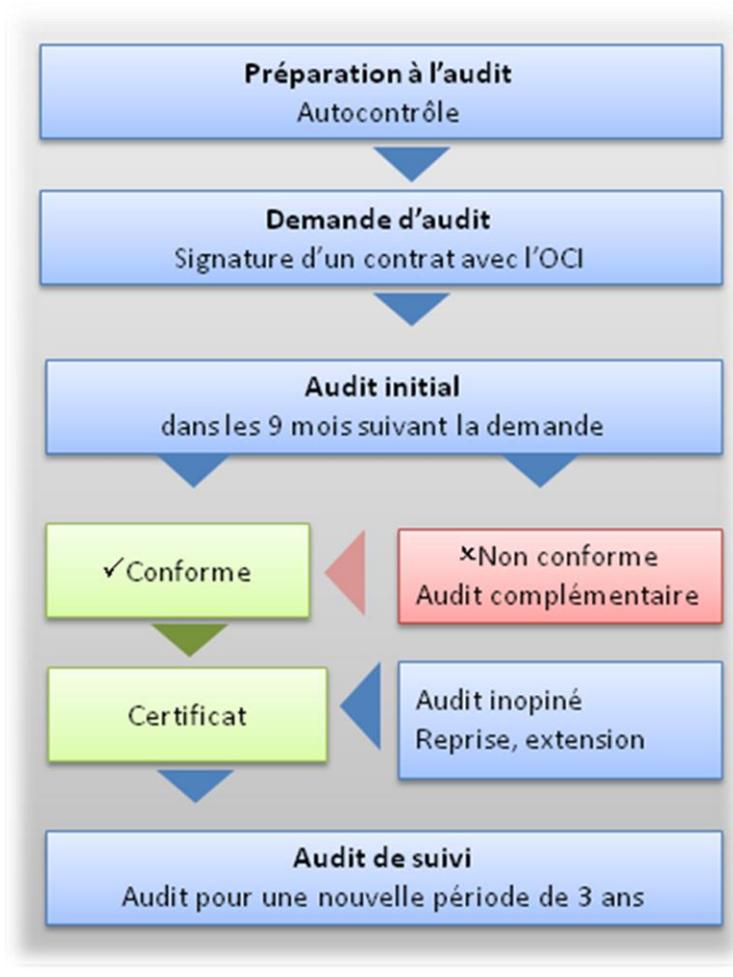
En choisissant d'appliquer le Standard Vegaplan, l'agriculteur répond également aux exigences du Guide sectoriel – Volets A et B - Production végétale, puisque les exigences du guide sont intégralement reprises dans le Standard Vegaplan. Un agriculteur qui applique le Standard Vegaplan pour l'ensemble des productions végétales réalisées au sein de son exploitation et couvertes par le scope du Guide sectoriel (modules A et/ou B), obtient au terme de l'audit, un **certificat combiné** pour le Guide sectoriel et pour le Standard Vegaplan. Avec ce certificat, l'agriculteur peut bénéficier du bonus de la contribution payée annuellement à l'AFSCA et à la réduction de la fréquence d'inspection de l'AFSCA, pour autant qu'il n'y ait aucune autre activité ou que les autres activités aient été auditées comme favorables par un OCI sur la base d'un Guide sectoriel approuvé ou par l'AFSCA.

Si certaines activités ne sont pas couvertes par le Standard Vegaplan, mais qu'elles répondent néanmoins aux exigences du Guide sectoriel, deux certificats seront délivrés : l'un pour le Guide sectoriel pour l'ensemble des activités, l'autre pour le Standard Vegaplan couvrant uniquement certaines activités.

- Enfin, l'OCI peut effectuer des « **audits inopinés** », conformément aux prescriptions figurant au point **167.4.11**. Si lors de l'audit inopiné aucune non-conformité de niveau 1 et moins de 30% de non-conformités de niveau 2 ne sont constatées, l'agriculteur conserve son certificat. Si lors de l'audit inopiné, des non-conformités de niveau 1 et/ou plus de 30% de non-conformités de niveau 2 sont constatées, les NC devront être corrigées dans un délai ne dépassant pas un mois. Si aucune mesure corrective n'est prise ou si les mesures ne sont pas satisfaisantes, le certificat de l'agriculteur est retiré.

Tout document afférent à la certification (contrat, rapport d'audit, check-liste, certificat, ...) est émis dans la langue de l'agriculteur (FR/NL).

Plan général de certification.



167.4.5 Validité du certificat

Le certificat est valable pour une période de 3 ans à partir de la date d'attribution du certificat qui correspond à la date de décision favorable de l'OCI.

167.4.6 Prolongation du certificat

Lorsque le certificat est prolongé, le principe suivant est d'application :

- date de prise de cours du nouveau certificat = la date d'expiration de l'ancien certificat + 1 jour;
- la date d'expiration = la date d'expiration de l'ancien certificat + 3 ans.

Neuf mois avant l'échéance de son certificat, l'OCI invitera l'agriculteur à prolonger son affiliation ainsi que son certificat. L'agriculteur a le droit de changer d'OCI.



Avant de pouvoir procéder à la prolongation d'un certificat, il faudra effectuer une nouvelle évaluation (audit de prolongation~~suivi~~): l'audit de suivi~~prolongation~~ sera effectué par l'OCI conformément au Standard Vegaplan : durant l'audit de suivi~~prolongation~~, toutes les exigences du Standard Vegaplan sont contrôlées par l'OCI.

Si des non-conformités de niveau 1 ou plus de 30 % de non-conformités de niveau 2 sont constatées, l'agriculteur est tenu de communiquer à l'OCI ses mesures correctives et de les mettre en œuvre dans un délai déterminé par l'auditeur en fonction de la nature des NC 1, mais qui ne peut de toute façon pas dépasser un mois. Si aucune mesure corrective n'est prise dans les délais requis ou si la date d'échéance du certificat est dépassée, le certificat n'est pas prolongé.

La nouvelle évaluation doit avoir lieu endéans les neuf mois maximum précédant l'expiration du certificat en cours ~~à date d'échéance de l'ancien certificat~~ et au plus tard un mois avant son échéance. Si des activités n'ont pu être auditées lors de l'audit initial, l'OCI s'assure que ces activités soient contrôlées lors de l'audit de prolongation~~renouvellement~~.

L'audit de prolongation~~renouvellement~~ ne peut être réalisé trois fois consécutivement par un même auditeur dans la même exploitation. Il est dès lors nécessaire d'affecter un autre auditeur dans le cadre du troisième audit de prolongation~~renouvellement~~.

~~167~~.4.7 Extension du certificat

Durant la période de validité de son certificat, un agriculteur peut demander un audit supplémentaire auprès de l'OCI contractant, s'il étend les activités de son exploitation.

La validité du certificat relatif à l'extension des activités est la même que celle du certificat existant.

Lors d'un audit d'extension, les conditions générales et les conditions spécifiques de relatives aux nouveaux groupes de produits doivent être contrôlées. Dans certains cas spécifiés par Vegaplan (cf. www.vegaplan.be/OCI), l'audit peut se limiter à un audit administratif (sans visite sur place).

~~167~~.4.8 Restriction du champ d'application du certificat

Au cours de la durée de validité de son certificat, un agriculteur peut cesser définitivement certaines activités et en informer l'OCI. Le champ d'application du certificat sera par conséquent réduit. Son introduction dans la banque de données s'effectue au moyen d'un "audit administratif de limitation".

~~167~~.4.9 Reprise d'une exploitation

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



~~167.4.10~~ Renouvellement ~~Nouvelle demande~~

Lorsqu'un agriculteur désire couvrir de nouvelles activités pendant la durée de son certificat ou lorsque le certificat est tombé à échéance et il souhaite le renouveler, il a la possibilité d'introduire une nouvelle demande. Dans le cas où un agriculteur désire étendre ses activités au cours de la période de validité de son certificat, il peut choisir de demander un nouvel audit complet, portant aussi sur les nouvelles activités, ce qui mènera, en cas de décision de certification positive, à la délivrance d'un nouveau certificat d'une période de validité de trois ans.

Cette demande peut éventuellement être faite auprès d'un autre OCI.

1. Exigences contrôlées lors d'une nouvelle demande

Toutes les exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale étant d'application au moment de la nouvelle demande, sont contrôlées pour les groupes de produits renseignés.

2. Résultat

L'agriculteur obtient le nouveau certificat si aucune non-conformité de niveau 1 et moins de 30 % de non-conformités de niveau 2 ne sont constatées. Dans le cas contraire, un audit complémentaire peut être exécuté endéans ~~les 3~~ un mois maximum.

3. Nouveau certificat

La date de début du nouveau certificat est la date de décision de certification de l'OCI. La validité du certificat est de 3 ans. L'ancien certificat reste valable jusqu'à ce qu'il soit remplacé par le nouveau.

~~167.4.11~~ Audit inopiné

Durant la période de validité d'un certificat, il faudra vérifier, et ce de manière aléatoire, si le détenteur du certificat répond toujours aux exigences telles que reprises dans le Standard Vegaplan.

C'est dans ce but que des audits inopinés seront effectués.

~~167.4.11.1~~ Champ d'application et organisation

Le nombre total d'audits inopinés à effectuer correspond, sur base annuelle, à 10 % du nombre total de certificats délivrés dont la date de début de validité se situe au sein de l'année civile précédente.

Les audits inopinés sont effectués à un moment où les groupes de produits n'ayant pas pu être contrôlés lors du premier contrôle, peuvent être contrôlés.

Le choix des agriculteurs subissant un audit inopiné est effectué ~~ad random~~ de façon aléatoire au sein de la liste des entreprises certifiées mais peut être intentionnellement orienté via une analyse de risques réalisée par l'OCI. Vegaplan peut également demander à l'OCI de procéder à un audit inopiné s'il existe des indications d'une infraction grave. Vegaplan se réserve le droit d'y être présente.

Les OCI concernés rapportent à Vegaplan comme convenu dans le règlement de certification précité.



167.4.11.2 *Annonce de l'audit inopiné*

L'audit inopiné peut être annoncé à l'agriculteur au préalable maximum 2 ouvrables avant l'audit. Le refus au moment prévu entraîne le retrait du certificat.

167.4.11.3 *Exigences à contrôler lors d'un audit inopiné*

Lors d'un audit inopiné, toutes les prescriptions du Standard Vegaplan applicables à ce moment sont contrôlées. Les exigences ayant été modifiées ou ajoutées par rapport au Standard Vegaplan applicable au moment de l'obtention du certificat par l'agriculteur, sont, au plus, considérées comme des recommandations.

167.4.11.4 *Résultat de l'audit inopiné*

Lorsque des non-conformités de niveau 1 et/ou de plus de 30 % de non conformités de niveau 2 sont constatées, l'agriculteur est tenu de prendre des mesures correctives endéans le mois. Ces mesures sont contrôlées au moyen d'un audit complémentaire au plus tard un mois après qu'elles aient été prises. Si aucune mesure corrective n'est prise, le certificat est retiré.

167.4.11.5 *Indemnité*

Les coûts de l'audit inopiné seront partagés entre tous les agriculteurs de Vegaplan et ayant un contrat avec l'OCI concerné. L'OCI devra ventiler ces coûts dans les frais d'audit des exploitations agricoles concernées. Lorsqu'un audit complémentaire est nécessaire, le coût de celui-ci est facturé à l'agriculteur concerné.

167.4.11.6 *Timing et rapportage*

Les audits inopinés doivent débiter un an après l'exécution de l'audit initial et sont dès lors toujours basés sur l'année civile précédente. De cette façon l'OCI pourra faire une estimation correcte du nombre d'audits inopinés à organiser en respectant les 10% fixés par Vegaplan. Tous les audits inopinés doivent être systématiquement introduits dans la banque de données de Vegaplan.



~~167.5~~ Statut de l'agriculteur dans la base de données de Vegaplan

Un agriculteur figurant dans la base de données de Vegaplan.be asbl peut avoir deux statuts différents :

- Certifié : lorsqu'après un audit, l'entreprise satisfait aux exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.
- Non certifié : Si l'entreprise ne satisfait pas (plus) aux exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

~~167.6~~ Communication

~~167.6.1~~ Publication par Vegaplan

Vegaplan publie régulièrement les versions adaptées du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.

Vegaplan publie également sur son site :

- la liste reprenant les OCI reconnus,
- la liste des entreprises du négoce et de l'industrie de la transformation qui demandent à leurs fournisseurs la certification pour le Standard Vegaplan ainsi que la liste des organisations de producteurs qui demandent cette certification à leurs producteurs,
- la liste des entrepreneurs certifiés pour le Standard ~~GIQF~~Vegaplan des entrepreneurs agricoles et horticoles.



~~167~~.6.2 Modification au sein de l'OCI

L'OCI communique par écrit toute modification le concernant endéans le mois qui précède ladite modification, en ce qui concerne :

- Son statut légal, commercial ou organisationnel ;
- son personnel ;
- toute autre matière susceptible d'affecter la compétence, la portée des activités accréditées ou la conformité avec le présent document.

~~167~~.6.3 Données portant sur les auditeurs

L'OCI communique les données concernant les auditeurs à Vegaplan. Le dossier initial comprend des informations ~~sur~~concernant :

- la qualification générale de l'auditeur
- les formations réalisées (interne et externe)
- les informations relatives aux 10 audits accompagnés par un auditeur reconnu par Vegaplan (date des audits, type d'exploitation, nom de l'agriculteur, nom de l'auditeur expérimenté)
- le résultat de l'audit sous supervision

Ces informations ainsi que la réussite de l'examen permettent d'inscrire l'auditeur ~~sur la liste publiée sur le site de Vegaplan~~ dans la banque de données de Vegaplan.

~~167~~.6.4 Actualisation de la base de données de Vegaplan

L'OCI communique quotidiennement les adaptations de la base de données reprenant les données de l'exploitation et le statut de l'agriculteur concernant :

- A. l'enregistrement des données d'un nouvel agriculteur :
- Information concernant l'entreprise
 - Pays
 - Nom de l'exploitation
 - Forme juridique
 - Numéro d'entreprise ('0' + n° de TVA)
 - Numéro de producteur
 - Numéro de la phytolice
 - Adresse
 - Langue maternelle
 - Numéro de téléphone
 - Numéro de gsm
 - Numéro de fax
 - Adresse e-mail
 - Information concernant l'établissement :
 - Numéro d'établissement
 - Adresse complète : rue, n°, code postal, pays
 - Nom du chef d'entreprise

- Personne(s) de contact :
 - Nom de la personne contractante
 - Numéro de téléphone
 - Numéro de gsm
 - Numéro de fax
 - Adresse e-mail
 - Information concernant le(s) cahier(s) des charges
 - Standard Vegaplan et/ou Guide sectoriel et/ou IPM (format de la Région wallonne et/ou de la Région flamande)
 - Statut (actif, résilié, interrompu)
- B. Date d'entrée en vigueur les informations relatives à l'exécution d'un audit :
- Date de l'audit
 - Durée d'audit
 - Auditeur
 - Cahier des charges et version
 - Type d'audit (initial, de suivi, inopiné, administratif)
 - Activités
 - Nombre d'hectares par activité
 - Check-liste électronique (format xlsx de Vegaplan) via la banque de données de Vegaplan
 - Résultats de l'audit (favorable ou défavorable)
 - Date de la décision de certification
 - Manager de certification

Vegaplan s'accorde le droit de vérifier par échantillonnage si l'OCI satisfait aux conditions relatives à l'actualisation de la base de données.

Si nécessaire, Vegaplan a le droit de réclamer les rapports d'audits qui devront lui être fournis dans un délai de 8 heures ouvrables.



~~167~~.6.5 Rapportage à Vegaplan

L'organisme de certification établit un rapport annuel sur les activités effectuées dans le cadre du Standard Vegaplan. Le rapport contient les informations suivantes :

- la liste des formations données pour le maintien et le suivi des connaissances et aptitudes des auditeurs ;
- les mesures prises par l'OCI lorsqu'un auditeur a réalisé entre 5 et 10 audits ([cfr. cf. 7.3.4.3](#)) ;
- le nombre de certificats non obtenus (et la justification) ;
- le relevé des plaintes reçues et du traitement de celles-ci ;
- le rapport des audits de l'organisme d'accréditation ;
- le tarif facturé à l'agriculteur pour un audit du Standard Vegaplan.

Le rapport est à envoyer à VEGAPLAN au plus tard le 1^{er} mars de l'année suivante. Vegaplan peut demander des informations supplémentaires.



167.7 Utilisation du logo de Vegaplan

L'asbl Vegaplan est propriétaire de la mention et du logo Vegaplan, et se réserve le droit de concéder, suspendre ou retirer son usage.

Le droit d'utiliser la mention/le logo Vegaplan est accordé :

- exclusivement aux titulaires d'un certificat Vegaplan. Ils ne peuvent utiliser la mention et/ou le logo que pour faire savoir qu'ils appliquent le cahier des charges 'Standard Vegaplan', et ce, en apposant la mention et/ou le logo sur les factures, lettres ou tous documents liés à leur certification;
- à l'organisme de certification, uniquement en combinaison avec l'octroi d'un certificat Vegaplan à l'agriculteur/l'entrepreneur audité.

Tout usage de la mention et/ou du logo Vegaplan dans des conditions autres que celles énumérées ci-dessus doit faire l'objet d'une demande écrite pour approbation auprès de l'asbl Vegaplan.

La marque et le logo de Vegaplan font l'objet d'un dépôt officiel au Registre BENELUX des Marques. Les couleurs spécifiques du logo doivent être respectées mais une version 'noir et blanc' est néanmoins autorisée.



Couleurs panton : PMS 5405 CP, PMS 377 CP et PMS 382

Chaque participant est tenu de notifier à son organisme de certification et à l'asbl Vegaplan toute utilisation abusive ou non conforme de la mention et/ou du logo. L'asbl Vegaplan peut, de sa propre initiative ou à la demande de tiers, effectuer des contrôles sur l'utilisation correcte de la mention/du logo Vegaplan. Ceci peut inclure un contrôle administratif et/ou visuel. S'il ressort que l'utilisation est abusive ou non conforme, une ou plusieurs sanctions peut/peuvent être appliquée(s) :

- avertissement écrit
- retrait du droit d'utilisation de la mention/du logo Vegaplan
- retrait du certificat
- amende pour un éventuel dommage causé par l'utilisation abusive de la mention/du logo Vegaplan.

Nonobstant les dispositions reprises ci-dessus, l'asbl Vegaplan peut engager les démarches nécessaires auprès des tribunaux pour tout abus d'usage qui ne respecterait pas les principes énoncés ci-dessus ou provoquerait une confusion.



167.8 Surveillance et contrôle des OCI

Le Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale est géré administrativement par Vegaplan.be asbl. La PTMV asbl et l'Agrofront sont responsables du contenu et du développement (= gestion du contenu). Le contrôle du respect du Standard Vegaplan est effectué par les OCI mandatés par Vegaplan.be.

Les OCI répartissent les contrôles des agriculteurs au cours de l'année et introduisent leurs données dans la base de données de Vegaplan.be (contrat et date d'audit).

167.9 Procédure de conseil - Conseil Consultatif National

Chaque OCI compose un Conseil consultatif qui émet des conseils au sujet de l'implémentation du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale conformément aux termes du point 5.2 de la norme EN ISO/IEC 17065 ainsi que leurs interprétation fournies dans les lignes directrices de BELAC. De préférence, des représentants des différents maillons concernés doivent siéger dans ces conseils consultatifs, notamment la sous-traitance, la production primaire, la transformation, la distribution et les consommateurs. Ces représentants doivent en outre être régulièrement présents.

Vegaplan organise un conseil consultatif national (CCN) pour les organismes qui font appel à lui. Il est responsable de la supervision de la politique de certification. En particulier, le CCN doit garantir la transparence et l'objectivité du programme de certification. Le CCN émet à cet effet des avis et des recommandations à l'intention des organismes de certification. Le CCN est spécifiquement chargé d'exprimer un avis sur l'organisation des organismes et le contenu de leur système de qualité.



~~167.10~~ Sanctions et procédure d'appel

7.10.1 Sanctions en cas de non-conformités

Le tableau ci-dessous reprend les non-conformités éventuelles dans le chef des OCI, ainsi que leurs sanctions respectives.

Non-conformités	Sanctions et/ou mesures ?
Non-paiement des cotisations à Vegaplan.be asbl/Non-transfert des cotisations par les OCI	Toutes les factures de l'asbl Vegaplan ou d'un tiers mandaté sont payables au comptant. Tout dépassement de la date d'échéance (30 jours après la date de facturation) entraîne de plein droit et sans préavis un intérêt annuel égal à l'intérêt défini à l'article 5 de la loi <u>Loi du 2 août 2002</u> sur la lutte contre le retard de paiement dans les transactions commerciales du 2 août 2002 . Lorsque la facture en principal et les intérêts ne sont pas payés dans les 15 jours après l'envoi d'une mise en demeure, la dette est augmentée d'une indemnité supplémentaire, fixée conventionnellement à 10 % du montant dû à l'échéance avec un minimum de € 50,00.
Non-communication des données relatives à l'inscription et au contrôle de l'agriculteur dans la banque de données de Vegaplan.	<u>Première infraction</u> : blâme à l'OCI concerné et communication à l'asbl Vegaplan <u>Deuxième infraction</u> : amende administrative de € 125,00 (HTVA) <u>Infraction réitérée</u> : soit 3 infractions en 2 ans, le Conseil d'Administration de l'asbl Vegaplan est informé et une l'exclusion est envisageable.
Venue à échéance, retrait ou non-octroi de l'accréditation par BELAC ou une institution étrangère équivalente	Exclusion de Vegaplan.
Infraction grave (sur décision du Conseil d'Administration de Vegaplan.be asbl)	

7.10.2 Le Comité d'appel pour le premier appel : Appel VEGAPLAN-Vegaplan – OCI

Les décisions du conseil d'administration de Vegaplan peuvent faire l'objet d'un recours devant le comité d'appel pour le premier appel de la part de l'OCI concerné. L'OCI a la possibilité de faire appel



~~des décisions du Conseil d'administration de l'asbl Vegaplan.~~ II. La partie concernée bénéficie, à cet effet, d'un délai d'un mois à dater de la décision lui imposant la sanction pour aller en appel de cette décision. Cet appel doit être adressé par courrier recommandé, tant à l'asbl Vegaplan qu'au secrétariat du comité d'appel. Le règlement du comité d'appel est repris dans le présent règlement de certification. Le courrier recommandé doit énumérer tous les arguments de défense et contenir toutes les pièces faisant office de preuve.

Le délai d'1 mois commence à courir le jour après la date mentionnée sur la notification de la décision et n'est pas prolongé si la date d'échéance tombe un samedi, dimanche ou jour férié. De plus, l'OCI à l'origine de l'appel paiera une somme de € 500,00 (HTVA) au comité d'appel dès le début de la procédure afin d'en couvrir les frais.

L'appel ne sera recevable que si les conditions ci-dessus sont remplies.

La décision du comité d'appel est contraignante et irrévocable.

7.10.3 Le Comité d'appel pour le ~~D~~deuxième appel: OCI - agriculteur

~~En cas de différend entre un agriculteur contractant et un OCI, l'agriculteur doit déposer un premier appel auprès de l'OCI. L'agriculteur peut faire appel de la décision de l'OCI devant le comité d'appel pour le deuxième appel de Vegaplan, et ce au niveau du deuxième appel. Un deuxième appel dans le cadre de litiges entre un OCI et son agriculteur contractant est possible auprès du comité d'appel compétent de l'asbl Vegaplan.~~

Cet appel doit être adressé par courrier recommandé, tant à ~~l'asbl~~ Vegaplan qu'au secrétariat du comité d'appel. Le règlement du comité d'appel est repris dans le présent règlement de certification. Le courrier recommandé doit énumérer tous les arguments de défense et contenir toutes les pièces faisant office de preuve.

Le délai d'1 mois commence à courir le jour après la date mentionnée sur la notification de la décision et n'est pas prolongé si la date d'échéance tombe un samedi, dimanche ou jour férié. De plus, l'OCI à l'origine de l'appel paiera une somme de € 500,00 (HTVA) au comité d'appel dès le début de la procédure afin d'en couvrir les frais.

L'appel ne sera recevable que si les conditions ci-dessus sont remplies.

La décision du comité d'appel est contraignante et irrévocable.



7.10.4 Règlement du comité d'appel

Considérant l'art. 7 des Statuts de l'asbl Vegaplan (voir www.vegaplan.be);

Considérant le Règlement de Certification du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale ;

Ce règlement définit l'organisation et le fonctionnement du Comité d'appel :

Parties concernées - premier appel - <ul style="list-style-type: none"> - Vegaplan – Agriculteur, Négoce & Industrie - Vegaplan – OCI Parties concernées - deuxième appel - <ul style="list-style-type: none"> - Agriculteur – OCI

1. Généralités

Art. 1. Composition et siège

Pour le premier appel, Vegaplan rassemble les 3 personnes, dénommées arbitres, qui composeront le Comité d'appel : un président indépendant et deux arbitres neutres désignés respectivement par une organisation agricole et le maillon du négoce et de l'industrie de transformation.

Pour le deuxième appel, Vegaplan rassemble les 3 personnes, dénommées arbitres, qui composeront le Comité d'appel : un président indépendant et deux arbitres neutres désignés respectivement par une organisation agricole et l'Organisme de Certification.

On désigne également 3 suppléants.

Le comité d'appel siège à ~~121010010~~ Bruxelles, Avenue du ~~Boulevard 21 (bte 35), Port 86 C / 202.~~

Art.2. Pour le premier appel, le Comité d'appel susmentionné peut intervenir lors de litiges entre les participants de Vegaplan issus du maillon du Négoce et de l'Industrie de Transformation et Vegaplan même et entre les ~~Organismes de Certification OCI's~~ et Vegaplan même.

Pour le deuxième appel, le Comité d'appel susmentionné peut intervenir lors de litiges entre les agriculteurs-~~utilisateurs du Vegaplan Standard de Vegaplan~~ et les ~~Organismes de Certification OCI's~~, et ceci, en deuxième appel.

La participation à Vegaplan implique dans tous les cas de non-conformités décrites ci-dessus qu'il est exclusivement fait appel au Comité d'appel, tout en renonçant au droit de s'en rapporter au juge.

Art. 3. L'asbl Vegaplan se réserve le droit de modifier légitimement la liste susmentionnée des membres et des suppléants.

Le Comité d'appel ne peut siéger valablement et émettre un jugement que si au moins un représentant des différentes parties assiste à la séance.

Art. 4. Le président du Comité d'appel veille à ce qu'il n'y ait pas de conflit d'intérêts et à ce que les membres n'aient pas été impliqués dans l'enquête préalable lors de leur convocation.

En outre, la composition du Comité d'appel peut être modifiée à la demande d'une partie concernée :

- Si l'un des membres du Comité d'appel ou son/sa conjoint(e) a un intérêt quelconque dans le litige ;
- Si l'un des membres du Comité d'appel ou son/sa conjoint(e) est parent ou apparenté en ligne directe ou en ligne collatérale jusqu'au 4^{ième} degré, de la personne ou de son/sa conjoint(e) ayant introduit la procédure d'appel ;
- Si l'un des membres du Comité d'appel, son/sa conjoint(e) ou leurs ascendants ou descendants ont un différend traitant d'un sujet similaire à celui traité par la procédure d'appel ;
- S'il y a un procès, une procédure d'appel ou d'arbitrage en cours entre le demandeur et l'un des membres du Comité d'appel, son/sa conjoint(e), leurs parents ou apparentés en ligne directe (ou en ligne collatérale) jusqu'au 4^{ième} degré ;
- S'il peut être clairement prouvé qu'un fort degré d'hostilité existe entre la partie concernée et un des membres du Comité d'appel.

Art. 5. Le Comité d'appel règle préalablement et de façon définitive et en dernière instance tous les différends de quelque nature que ce soit survenus entre parties suite à la composition du Comité d'appel.

2. Procédure d'introduction d'une procédure d'appel

Art. 6. L'agriculteur ou l'OCI dispose d'un mois pour protester contre la décision relative à la sanction qui lui est infligée. Cet appel doit être adressé par courrier recommandé tant à l'asbl Vegaplan qu'au secrétariat du Comité d'appel. Le courrier recommandé reprend l'identité de l'auteur de la plainte, les raisons du litige ainsi que toutes les preuves et arguments.

En outre l'auteur de la plainte paiera un montant de € 500,00 (HTVA) à l'asbl Vegaplan afin d'entamer la procédure. Si le plaignant est déclaré dans son droit, l'asbl Vegaplan lui reversera € 375,00.

La plainte n'est recevable que lorsque ces exigences sont satisfaites.

3. Procédure de traitement de l'appel

Art. 7. L'appel est toujours traité anonymement et publiquement au sein du comité d'appel, à moins que le plaignant ne formule explicitement une demande de dérogation. Cette demande doit être adressée par écrit au secrétariat du comité d'appel avant le début de la première séance du comité d'appel relative au traitement de l'appel concerné.

La décision de traiter l'affaire à huis clos pourrait aussi être prise en cas de danger pour l'ordre public les bonnes mœurs.

Art. 8. Le lieu et la date de la première séance sont déterminés après concertation entre les membres du Comité d'appel et ce, dans les deux mois au plus tard de la réception par l'asbl Vegaplan de la somme mentionnée à l'art. 6. C'est à ce moment qu'un dossier de procédure est ouvert au secrétariat du Comité d'appel.

Art. 9. Le Comité d'appel peut consulter des experts, demander des expertises complémentaires ou entendre des témoins. L'avis des experts ou les résultats des expertises ont valeur de conseil, mais ne sont pas contraignants pour le Comité d'appel.

Le Comité d'appel fixe ensuite la date de la séance au cours de laquelle le plaignant sera entendu et en avertit ce dernier par simple courrier. Lors de cette séance, le plaignant a le droit d'être assisté et représenté par un avocat de son choix. Le plaignant a également le droit de se faire assister par un interprète s'il ne comprend ou ne parle pas la langue de la procédure.

Le plaignant expose ses moyens à l'occasion de la séance susmentionnée et a le droit de demander des devoirs d'enquête supplémentaires.

A dater de la date du courrier signalant la séance susmentionnée, le plaignant a le droit, assisté ou non d'un avocat, de consulter le dossier de procédure au secrétariat du comité d'appel durant ses heures d'ouverture.

Art. 10. Le Comité d'appel validera ou rejettera la décision mise en cause par une décision motivée et formulera les conclusions nécessaires. Cette décision est transmise par écrit au secrétariat de l'asbl Vegaplan, qui y donnera la suite nécessaire.

Art. 11. Le Comité d'appel prend toujours une décision à la majorité absolue (50%+1).



Art. 12. Aucune procédure d'appel ne peut être lancée à l'encontre de la décision du Comité d'appel, que ce soit par l'agriculteur, l'Organisme de Certification ou l'asbl Vegaplan. Le Comité d'appel siège en dernière instance.

Art. 13. La décision du Comité d'appel doit être portée à la connaissance des parties par courrier recommandé dans les quinze jours ouvrables suivant le jugement verbal du Comité d'appel.

4. Dispositions spécifiques de la procédure d'appel Vegaplan – OCI

Art. 14. Tous les litiges relatifs aux examens organisés par ~~l'asbl~~ Vegaplan sont réglés et résolus par le Comité d'appel. L'intéressé introduit sa lettre de protestation par recommandé auprès du président du comité d'appel. Après enquête, le Comité d'appel peut inviter l'intéressé par recommandé à donner des renseignements ou preuves complémentaires.

D'autres personnes peuvent également être invitées à être présentes à l'entretien ou à une audition ultérieure. L'audition ultérieure éventuelle doit avoir lieu en présence de l'intéressé ou au moins après l'y avoir invité en bonne et due forme. Le président de la Commission d'Examen prend une décision motivée dans les trois mois après réception de la lettre de protestation de l'intéressé. Si aucune décision n'est prise dans les délais prévus, l'appel de l'intéressé est jugé recevable.

En cas de décision négative, la radiation ou le non enregistrement est définitif.

5. Disposition finale

Art. 15. Le présent règlement du comité d'appel est d'application dans la forme qu'il présente au moment du début de la procédure d'appel, soit à la date du recommandé qui signifie la plainte.

8 Annexes

Annexe 1 - Description de la manipulation

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

La « transformation » de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du guide G-040 et doit avoir lieu selon un système HACCP-, inclus dans d'autres guides.

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

- Légumes à destination de l'industrie de transformation (conserves, surgelés ou quatrième gamme)
- Légumes destinés au marché du frais
- 4^{ème} gamme ou Légumes prêts à la consommation (~~4^{ème} 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^{ème} gamme de produits, doivent également satisfaire aux exigences relatives à la sécurité alimentaire reprises dans le guide de la transformation.



Annexe 2 - Procédure de bris de verre et de fuites

Bris de verre

Les bris de verre 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 mazoutgraisse 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 raccords 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 ~~et/ou~~ 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 produitagent 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 !

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

Définitions des différents types d'eau :

Selon leur origine :

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

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

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



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

* Les eaux de processus, autres que ceux décrit dans annexe 3, pourraient être acceptées moyennant 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 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 :

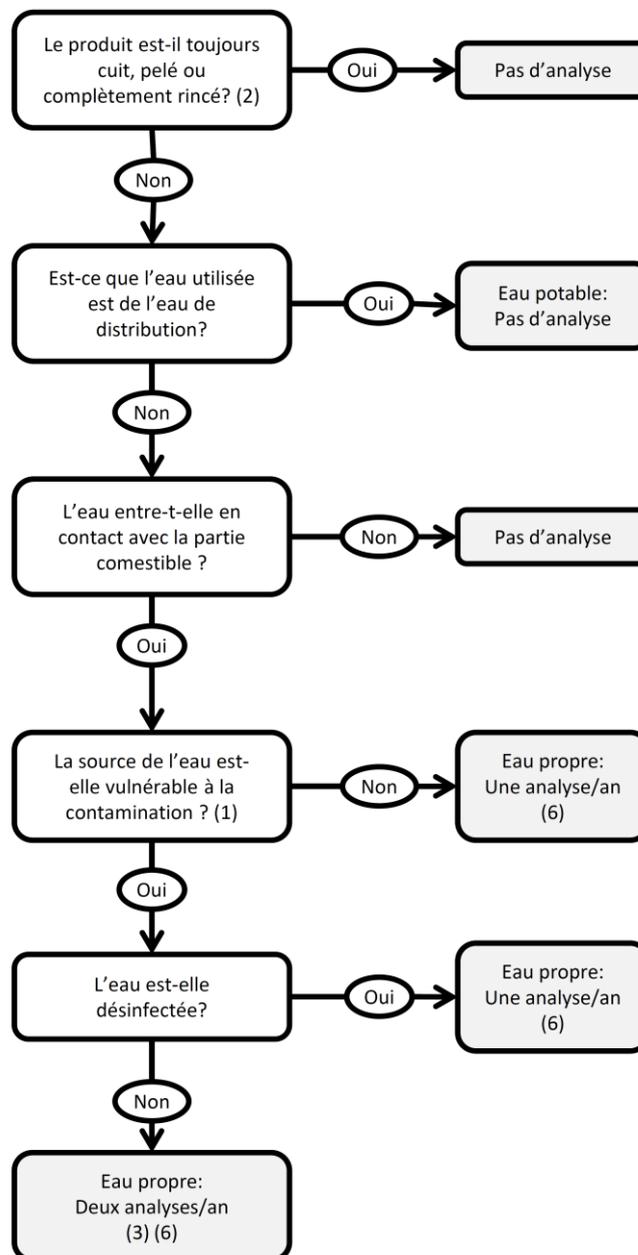
Source de l'eau :

Traitement (indiquer ce qui s'applique) :

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

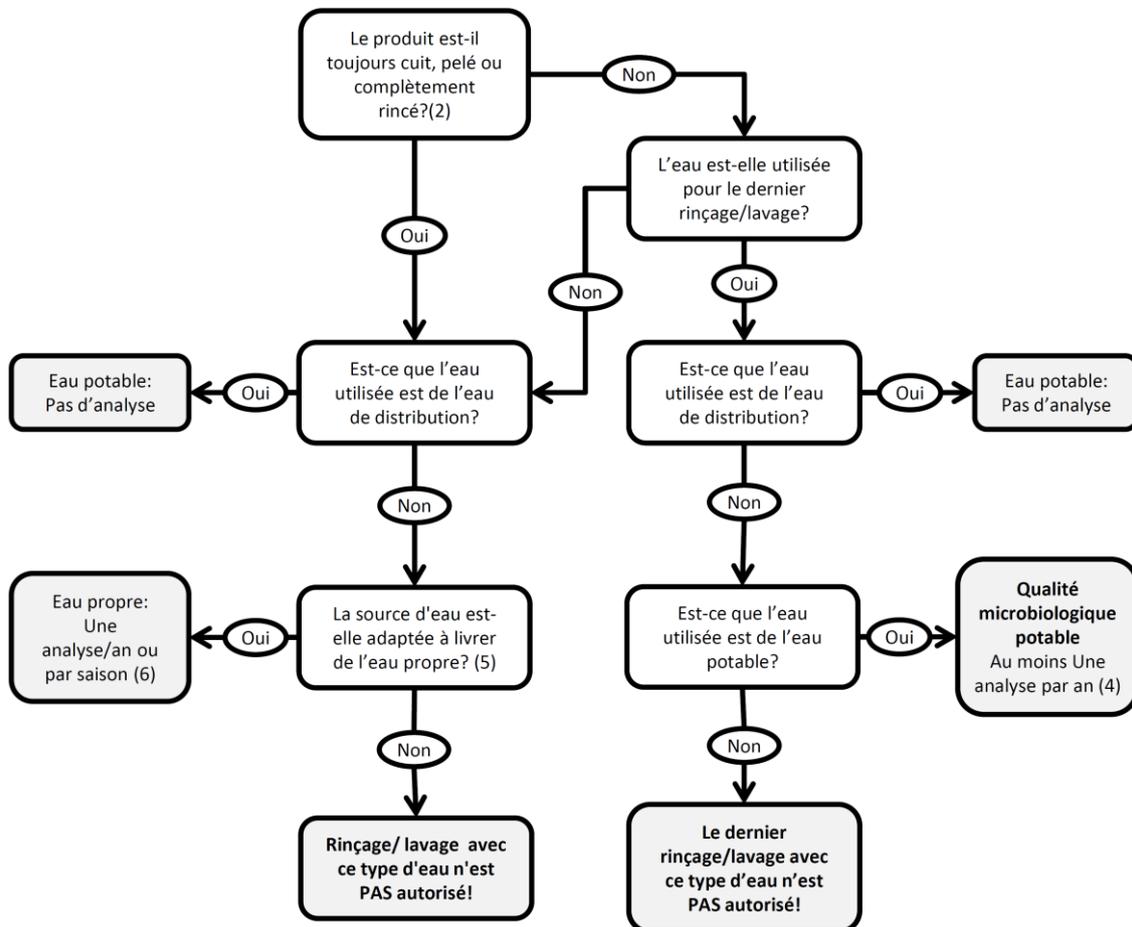
Pré-récolte

irrigation, fertigation, pulvérisation





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



- o 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.

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

(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 m³ par jour, une analyse par an suffit, pour de plus grands volumes, il faut suivre les indications mentionnées dans l'AR du 14 janvier 2002.



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

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

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

C Mesures de gestion concernant l'eau

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

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

→ Mesures de gestion possibles :

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



Annexe 4 - Passeports phytosanitaires

Le tableau ci-dessous reprend la liste des 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.

<u>PLANTS DE FRUITS</u>	
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
<u>PLANTS DE LEGUMES (*)</u>	
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
<u>SEMENCE DE LEGUMES ET D'ESPECES FOURRAGERES</u>	
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



Annexe 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			



Annexe 6 - Coupe des plants de pommes de terre destinés à la ~~multiplication ou 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 ~~multiplication ou 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://portal.health.fgov.be><https://www.health.belgium.be/fr/environnement/substances-chimiques/biocides>) et qui, par conséquent, possèdent un n° d'agrément peuvent être utilisés.

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

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



Annexe 7 - 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 [visées à l'annexe 2 de l'arrêté ministériel du 22/12/2005 mentionnées ci-dessus](#) sans avoir obtenu l'autorisation préalable de l'AFSCA ou d'une organisation de producteurs.

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

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

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

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

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

- Le registre servant à l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques et biocides utilisés doit être complété au plus vite et au plus tard le dimanche suivant les traitements appliqués;
- Le numéro d'identification des serres doit se faire de façon indélébile sur l'une des portes d'accès;



- Un plan de situation des parcelles et/ou serres concernées doit être repris dans le registre avec mention des numéros d'identification respectifs.



Annexe 8 - Procédure de nettoyage après le transport d'un chargement interdit

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



Annexe 9 - Régime de nettoyage après le transport d'un produit

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

0 : absence de nettoyage

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

Les produits humides sont pris en compte au point B.

A : balayage ou soufflage

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

B : nettoyage à l'eau

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

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

Dans le cas où des restes ou des odeurs sont présents après un nettoyage B ou après un transport d'antracite, de houille bitumineuse, de briquettes, de lignite, de (semi)-coke (de houille, de lignite ou de tourbe), de houille à coke, de boulets obtenus à partir de la houille (agglomérats) ou déchets métalliques (dégraissés).

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

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

Annexe ~~11~~10 - Liste des graines de mauvaises herbes

L'annexe 1 – partie A de l'Arrêté Ministériel du 12.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux reprend certaines graines de mauvaises herbes avec leur teneur maximale dans les aliments pour animaux.

Substances indésirables	Teneurs maximales en mg/kg d'aliments pour animaux ramené à une teneur en humidité de 12 %
Graines de mauvaises herbes et fruits non moulus ni broyés contenant des alcaloïdes, des glucosides ou d'autres substances toxiques, isolément ou ensemble (mg/kg) dont :	3000 mg/kg
Datura stramonium L.	1000 mg/kg
Ricin – ricinus communis L.	10 mg/kg (exprimé en coques de ricin)
Crotalaria L. ssp	100 mg/kg
Autres graines et fruits : Faine, non décortiquée - Fagus silvatica (L.) Cameline - Camelina sativa (L.) Crantz Mowrah, Bassia, Madhuca – Madhuca longifolia (L.) Macbr. (= Bassia longifolia L.= Illipe malabrorum Engl.) –Madhuca indica Gmelin = Bassia latifolia (Roscb.) = Illipe latifolia (Roscb.) F. Mueller Purgère - Jatropha curcas L. Croton - Croton tiglium L. Moutarde indienne - Brassica juncea (L.) Czern. et Coss. Ssp. integrifolia (West.) Thell. Moutarde de Sarepte – Brassica juncea (L.) Czern. en Coss. ssp. Juncea Moutarde chinoise - Brassica juncea (L.) Czern. en Coss. ssp. juncea var. lutea Batalin Moutarde noire - Brassica nigra (L.) Koch Moutarde d'Abyssinie (d'Ethiopie) – Brassica carinata A. Braun	Les graines et fruits de ces espèces, ainsi que les dérivés de leur transformation, ne peuvent se trouver dans les aliments des animaux qu'en quantité indécélable



Annexe 11 - Echantillonnage et analyse des graines germées

11.1 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 2 ci-après).

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

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

Le plan d'échantillonnage comporte 5 échantillons de 25 g dans lesquels il y a absence de *E. coli* producteurs de shiga- toxines (STEC) et *Salmonella* spp. Et une concentration de *Listeria monocytogenes* inférieure à 100 ufc/g. (cf. Chapitre 5 Notification obligatoire – Point 5.2 Limites de notification applicables aux contaminants microbiologiques).

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

11.3 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.



11.4 Dispense de l'analyse préalable de tous les lots de graines

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

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



Annexe 12 - L'étiquetage des 'produits préemballés'

Exigence 6.2.3, Pdt, LMF, PFFS, FPFN, V, V* : En ce qui concerne l'étiquetage des produits végétaux primaires préemballés et non transformés vendus par le producteur primaire, le vendeur ou l'emballleur, les conditions reprises dans l'annexe 12 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 :

<u>Vente des produits préemballés aux collectivités ou aux grossistes [Pdt, LMF, PFFS, PPFN]</u>	<u>Vente directe à la ferme (au consommateur final) [V,V*]</u>
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant</u> • <u>Le numéro de lot</u> • <u>La dénomination</u> • <u>La quantité nette</u> • <u>Pour des produits avec une norme de commercialisation générale : l'origine du produit</u> • <u>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</u> • <u>Date de conservation (uniquement pour les graines germées et produits apparentés (come les jeunes pousses de légumineuses) [LMF]</u> <p><u>Le nom et l'adresse de l'exploitant responsable et la dénomination du produit doivent figurer sur l'emballage extérieur dans lequel les unités préemballées de denrées alimentaires sont conditionnées pour l'expédition (exemples : palettes de cartons ; préemballages en carton)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Le nom ou raison sociale et l'adresse de l'exploitant</u> • <u>Le numéro de lot</u> • <u>La dénomination</u> • <u>La quantité nette</u>
<p>Note : <u>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.</u></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 de l'AFSCA pour les produits soumis à agrément ou autorisation,
- le numéro d'unité d'exploitation pour les producteurs qui n'ont qu'un enregistrement chez l'AFSCA.

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, PPFN):

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

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

- 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.



Annexe ~~14~~13 - Mesures liées à la durabilité

~~14~~13.1 Aspects de la durabilité traités dans le Standard Vegaplan

1 PLANET (Dimension écologique/environnementale)

1.1 Prévention de la pollution

- Mise en œuvre de mesures destinées à prévenir la pollution des sols, des nappes phréatiques
- Mesures destinées à prévenir la production de déchets
- Circuit de recyclage des déchets

1.2 Gestion de l'utilisation des ressources - Utilisation durable des ressources

1.2.1 Gestion des matières premières

- Identification de la provenance des ressources en énergie, en eau, en matières premières et autres
- Achat de matériel/matières premières durables ou renouvelables - Entretien durable
- Respect de la législation européenne concernant la présence d'éléments animaux dans les matières premières
- Réduction de l'utilisation de matières premières non renouvelables
- Politique en matière de modification génétique des aliments
- Mesures destinées limiter le gaspillage

1.2.2 Gestion de la couche arable

- Actions en matière de gestion de la couche arable

1.2.3 Gestion de l'eau

- Mesure et actions en vue de limiter la consommation d'eau

1.3 Gestion des émissions dans l'atmosphère

- Actions entreprises en vue de limiter la consommation d'énergie et les émissions dans l'atmosphère
- Exigences relatives au transport

1.4 Biodiversité

- Actions prises afin de préserver la biodiversité locale
- Actions prises en matière de durabilité de la biomasse d'origine agricole (production durable de biocarburants)

1.5 Politique de gestion environnementale

- Système de gestion environnementale au sein de l'exploitation
- Conservation et évaluation de données importantes relatives à l'environnement



2. *PEOPLE*

2.1 Sécurité alimentaire

- Qualité et sécurité des aliments (assurance sécurité alimentaire, éthique et santé publique)
- Usage d'additifs
- Emballage sûr des aliments pour animaux et pour humains

2.2 *Relations et conditions de travail*

- Respect des lois relatives à la sécurité sociale (législation ONSS, accidents du travail, déclaration immédiate de l'emploi, occupation de travailleurs étrangers,)
- Protection de la santé et de la sécurité des travailleurs
- Développement du capital humain

2.3 Communautés et développement local

- Limitation des nuisances sonores et olfactives
- Actions liées à l'économie locale et au bien-être de la population locale
- Matières premières acquises d'une façon éthiquement responsable - matières premières certifiées écologiques, naturelles ou éthiques
- Engagement en matière de développement durable visible par les parties prenantes

3. *PROFIT*

3.1 Gestion durable

- Relations contractuelles saines et efficaces avec ses fournisseurs et ses clients
- Efficacité et productivité



1413.2 Actions entreprises en vue de limiter la consommation d'énergie et les émissions dans l'atmosphère

Energie renouvelable	
Cultures énergétiques (colza, miscanthus, ...)	<input type="checkbox"/>
Utilisation de la biomasse pour les installations de chauffage	<input type="checkbox"/>
Biométhanisation ou production de biogaz	<input type="checkbox"/>
Production d'énergie verte (cellules photovoltaïques, éoliennes, chauffage à énergie solaire, cogénération CHP, ...)	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>
Economie en électricité	
Systèmes de production d'eau chaude bien isolés et situés le plus près possible du lieu d'utilisation	<input type="checkbox"/>
Espaces de stockage réfrigérés bien isolés	<input type="checkbox"/>
Récupération de la chaleur ou utilisation de la chaleur résiduelle	<input type="checkbox"/>
Eclairage naturel ou au moyen de lampes économiques	<input type="checkbox"/>
Ventilation adaptée (naturelle ou mécanique)	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>
Economies de carburant	
Ecrans à énergie ou double plastic dans/sur les serres ou protéger les produits en cas de gel	<input type="checkbox"/>
Eviter la production durant les périodes froides	<input type="checkbox"/>
Cultures pauvres en consommation énergétique ou cultiver des variétés froides durables	<input type="checkbox"/>
Semis direct (travail du sol sur la ligne de semis, un seul passage de la machine, déchaumage)	<input type="checkbox"/>
Utilisation rationnelle des engins motorisés	<input type="checkbox"/>
Entretien et réglage régulier du matériel agricole	<input type="checkbox"/>
Conduite économique (connaissance des performances techniques du moteur, recherche du régime de rotation du moteur le plus bas possible en fonction de la vitesse, ...)	<input type="checkbox"/>
Choix du matériel adapté (pression pneumatique adaptée, ...)	<input type="checkbox"/>
Eviter la sur-mécanisation	<input type="checkbox"/>
Organisation et matériel adaptés (portes automatiques, barrières nadar, ...) pour un trafic des véhicules plus efficace	<input type="checkbox"/>
Isolation des bâtiments chauffés	<input type="checkbox"/>
Optimalisation de l'orientation des nouveaux bâtiments (orientation Est-Ouest)	<input type="checkbox"/>
Utiliser la position 'éco' de la prise de force des tracteurs	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>



Economie en engrais/amendements/produits phytopharmaceutiques	
Ajustement de la fertilisation afin d'éviter les pertes azotées minérales et organiques	<input type="checkbox"/>
Vision globale de la fertilisation via le suivi par une seule personne	<input type="checkbox"/>
Bilans azotés et analyses de l'azote potentiellement lessivable	<input type="checkbox"/>
Respect des dispositions sectorielles et/ou professionnelles (livre blanc, IRBAB, ...)	<input type="checkbox"/>
Utilisation de cultures pièges à nitrate (CIPAN)	<input type="checkbox"/>
Valorisation des matières organiques (effluents d'élevage, matières déchets organiques du territoire local (méthanisés ou non)	<input type="checkbox"/>
Suivre un système d'avertissement pour limiter les traitements	<input type="checkbox"/>
Rotation (limite le développement des adventices et des maladies)	<input type="checkbox"/>
Semis des légumineuses dans les prairies ou dans la rotation de cultures annuelles)	<input type="checkbox"/>
...	<input type="checkbox"/>

1413.3 Critères de durabilité pour les biocarburants et les bioliquides

L'article 17 de la Directive 2009/28/CE relative à la promotion de l'utilisation de l'énergie produite à partir de sources renouvelables reprend les exigences auxquelles doivent répondre les cultures servant de biomasse dans la production de biocarburants et de bioliquides, et qui sont contrôlées par les autorités régionales.

1. Les cultures ne proviennent pas de terres de grande valeur en termes de diversité biologique, c'est-à-dire de terres qui possédaient l'un des statuts suivants en janvier 2008 :
 - a. Forêts primaires et autres surfaces boisées primaires, c'est-à-dire les forêts et autres surfaces boisées d'essences indigènes, lorsqu'il n'y a pas d'indication clairement visible d'activité humaine et que les processus écologiques ne sont pas perturbés de manière importante
 - b. Zones affectées :
 - i. À la protection de la nature
 - ii. À la protection d'écosystèmes ou d'espèces rares, menacés ou en voie de disparition
 - c. Prairies naturelles présentant une grande valeur sur le plan de la biodiversité, c'est-à-dire
 - i. Prairies naturelles, à savoir celles qui, en l'absence d'intervention humaine, resteraient des prairies et qui préservent la composition des espèces naturelles ainsi que les caractéristiques et processus écologiques
 - ii. Prairies non naturelles, à savoir celles qui, en l'absence d'intervention humaine, cesseraient d'être des prairies, et qui sont riches en espèces et non dégradées, sauf à produire des éléments attestant que la récolte des matières premières est nécessaire à la préservation du statut de prairie.



2. Les cultures ne proviennent pas de terres présentant un important stock de carbone c-à-d de terres qui possédaient l'un des statuts suivants en janvier 2008 et qui ne possèdent plus ce statut :
 - a. Zones humides, c-à-d des terres couvertes ou saturées d'eau en permanence ou pendant une partie importante de l'année ;
 - b. Zones forestières continues, c-à-d. une étendue de plus d'un hectare caractérisée par un peuplement d'arbres d'une hauteur supérieure à 4 mètres et des frondaisons couvrant plus de 30 % de sa surface, ou par un peuplement d'arbres pouvant atteindre ces seuils in situ ;
 - c. Étendue de plus d'un hectare caractérisée par un peuplement d'arbres d'une hauteur supérieure à 5 mètres et des frondaisons couvrant entre 10 et 30 % de sa surface, ou par un peuplement d'arbres pouvant atteindre ces seuils in situ.

Ce point ne s'applique pas si, au moment de la culture, les terres avaient le même statut qu'en janvier 2008.

3. Les cultures ne proviennent pas de terres qui étaient des tourbières en janvier 2008, à moins qu'il n'ait été prouvé que ces cultures n'impliquent pas le drainage des sols auparavant non drainés.
4. Les cultures sont obtenues conformément aux exigences suivantes (point A et point 9 – Annexe II – Règlement 73/2009)
 - a. Conservation des oiseaux sauvages
 - b. Protection des eaux souterraines contre la pollution causée par certaines substances dangereuses
 - c. Protection de l'environnement et notamment des sols, lors de l'utilisation des boues d'épuration en agriculture
 - d. Protection des eaux contre la pollution par les nitrates à partir de sources agricoles
 - e. Conservation des habitats naturels ainsi que de la faune et de la flore sauvages
 - f. Respect des exigences concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques.

Annexe ~~15-14~~ – Mesures en matière de lutte intégrée~~15~~14.1 Mesures parmi celles proposées en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes utiles importants pour les cultures

Appliquer dans l'exploitation au moins 2 mesures parmi celles proposées.

<i>En Région wallonne et en Région flamande</i>	
Favoriser les oiseaux en plaçant et en entretenant de façon adéquate des nichoirs et/ou des perchoirs (mésanges, rapaces, etc.).	<input type="checkbox"/>
Placer de façon adéquate des abris et nichoirs pour les abeilles sauvages solitaires (Osmia, Andrena, ...) et/ou pour l'hibernation des insectes utiles (chrysopes, coccinelles, etc.).	<input type="checkbox"/>
Placer et entretenir des nichoirs et perchoirs naturels pour l'hibernation d'organismes utiles (haies, buissons, bosquets, arbres, roseaux etc.	<input type="checkbox"/>
Entretenir une surface de compensation écologique qui couvre au moins 2% (5% en Région wallonne) de la surface de l'exploitation. Sur cette surface ne peuvent être appliqués aucun pesticide ni engrais.	<input type="checkbox"/>
Désherbage entièrement mécanique pour les bandes non cultivées et les zones tampons	<input type="checkbox"/>
Semis ou plantation de plantes de couverture ou d'engrais verts	<input type="checkbox"/>
Gestion des oiseaux des prairies par la protection des nids et/ou l'aménagement de bandes de fuite	<input type="checkbox"/>
Gestion des oiseaux des champs en aménageant des bandes enherbées, des bandes "faune sauvage", des placettes pour alouettes, des couloirs de protection pour la faune, des chaumes d'hiver, ...	<input type="checkbox"/>
Mise en place de zones tampons enherbées	<input type="checkbox"/>
Placer ou entretenir une bande de végétation fleurie ou sauvage d'une largeur minimale de 1 m.	<input type="checkbox"/>
Placer et entretenir des haies mixtes (pruneliers, sureaux, lierres, saules, bourdaines, etc.) autour de la culture/de la parcelle comme refuge pour les insectes utiles	<input type="checkbox"/>
En culture sous protection, privilégier les ennemis naturels p.ex. au moyen, de plantes-relais, en laissant au sol les feuilles tombées non malades, par la climatisation, ...	
<i>En Région wallonne :</i>	
Plantation d'érables autour d'une houblonnière	<input type="checkbox"/>
En prairie permanentes (notamment): appliquer la MAE "mare"	<input type="checkbox"/>
En prairie permanentes: appliquer la MAE prairies naturelles	<input type="checkbox"/>
En prairie permanentes: appliquer la MAE bandes de prairies extensives	<input type="checkbox"/>
En prairie permanentes: appliquer la MAE prairies de haute valeur biologique	<input type="checkbox"/>





1514.2 Mesures d'hygiène destinées à prévenir la propagation d'organismes nuisibles

Appliquer au moins deux mesures.

En Région wallonne et en Région flamande	
Eviter la propagation de maladies à partir des tas de déchets de plantes au moyen de mesures adéquates (p. ex. couvrir et/ou éloigner de la serre ou des cultures).	<input type="checkbox"/>
Nettoyer régulièrement les machines et l'outillage afin d'éviter la propagation d'organismes nuisibles.	<input type="checkbox"/>
Utiliser des pots, plateaux et boîtes de triages propres.	<input type="checkbox"/>
Conserver le terreau dans un endroit propre et le recouvrir (notamment, le protéger contre les mauvaises herbes)	<input type="checkbox"/>
Nettoyer les espaces de production couverts et les sols de culture	<input type="checkbox"/>
Maintenir les chemins et sentiers sans mauvaises herbes.	<input type="checkbox"/>
Nettoyer l'intérieur de la serre ou de la chambre de culture	<input type="checkbox"/>
Eliminer les plantes, parties de plantes ou restes de plantes infectées	<input type="checkbox"/>
Utiliser du matériel de désinfection pour les chaussures et/ou les mains ainsi que des vêtements destinés aux visiteurs (vestes, surchaussures, gants, filets pour cheveux, casquettes, ...).	<input type="checkbox"/>
Gestion optimale de la climatisation (e.a. aérer (garder le taux d'humidité sous contrôle), arroser (irrigation, goutte à goutte), chauffer)	<input type="checkbox"/>
Placer des moustiquaires aux fenêtres d'aération	<input type="checkbox"/>
Pour éviter les insectes, placer des rubans et/ou volets aux portes d'entrée, utiliser des lampes-pièges UV.	<input type="checkbox"/>
Désinfecter l'eau d'irrigation en cas de réutilisation.	<input type="checkbox"/>
En fruits à pépins, éliminer la deuxième floraison	<input type="checkbox"/>
Stimuler la dégradation des feuilles et fruits infectés tombés sur le sol au moyen d'une brosse et d'un hachoir, sauf en cas de contamination par <i>Drosophila suzukii</i>	<input type="checkbox"/>
Cureter les chancres et badigeonner les plaies avec un produit autorisé	<input type="checkbox"/>
Enlever les chenilles de sésie des galles et les chenilles des branches ou du tronc	<input type="checkbox"/>
Eliminer les pousses de forte croissance car elles peuvent être des réservoirs d'organismes nuisibles	<input type="checkbox"/>
Contrôler les alentours des vergers pour détecter la présence de plantes-infectées par le feu bactérien et prendre les mesures appropriées.	<input type="checkbox"/>
Désinfecter les sécateurs, les couteaux et le matériel de récolte	<input type="checkbox"/>



15.14.3 Mesures de mise en œuvre des pratiques culturales qui contribuent à une utilisation responsable et limitée des pesticides

Appliquer au moins une mesure par secteur (marquée « x »)

15.3.1 En Région wallonne

	Grandes cultures (y compris les betteraves fourragères)	Cultures fourragères et prairies permanentes	Cultures maraîchères et petits fruits en plein air	Légumes et petits fruits sous abri	Fruits
<input type="checkbox"/> Effectuer des faux-semis	x		x		
<input type="checkbox"/> Pratiquer le traitement localisé	x	x	x	x	x
<input type="checkbox"/> Pratiquer le traitement dans la ligne	x		x	x	x
<input type="checkbox"/> Pratiquer l'agriculture de précision	x	x	x		x
<input type="checkbox"/> Choisir des distances de semis/plantations adaptées	x		x	x	x
<input type="checkbox"/> Semis d'engrais verts contre les maladies et les nématodes	x		x		x
<input type="checkbox"/> Utiliser des semences traitées, <u>dummy pill, phytodriple</u> , traitement de plants par trempage	x		x	x	
<input type="checkbox"/> Effectuer un drainage efficace pour éviter les maladies racinaires. NB en cas de drainage respecter la législation actuelle concernant le drainage (zones natura 2000, ...)	x		x	x	x
<input type="checkbox"/> <u>Prévenir</u> Gérer les repousses de pommes de terre <u>et le cas échéant les gérer dans les autres cultures</u>	x				
<input type="checkbox"/> Gérer les repousses de colza dans les autres cultures	x				



<input type="checkbox"/>	Céréales, colza : favoriser le déchaumage lorsque la saison le permet	x				
<input type="checkbox"/>	Céréales : adapter la densité de semis à la période de semis	x				
<input type="checkbox"/>	Céréales : éviter les semis précoces qui augmentent les risques en culture	x				
<input type="checkbox"/>	Maïs : si présence de kabatiellose ou d'helminthosporiose, labour en cas de semis d'une culture de maïs l'année suivante	x				
<input type="checkbox"/>	Maïs : en cas de culture de maïs après pomme de terre, ne pas labourer si les températures hivernales n'ont pas permis la destruction des tubercules restés en place	x				
<input type="checkbox"/>	Maïs : en présence de fusariose des tiges (culture de maïs grain), broyer la partie non grain laissée au sol et labourer avant une culture de froment ou de maïs grain	x				
<input type="checkbox"/>	Pommes de terre : au sein de l'exploitation, gérer les terres de déterrage revenant de "l'usine"	x				
<input type="checkbox"/>	Houblon : composter les résidus de culture. Ne pas remettre ces composts dans les houblonnières	x				
<input type="checkbox"/>	Effectuer un sursemis pour augmenter la durée de vie de la culture		x			
<input type="checkbox"/>	En prairies permanente faucher les refus		x			
<input type="checkbox"/>	En prairies permanente : étaupiner		x			
<input type="checkbox"/>	En prairies permanentes : ébouser		x			



<input type="checkbox"/>	En prairies permanentes : éviter le sur/et sous pâturage		x			
<input type="checkbox"/>	En prairies permanentes : éviter le tassement des sols		x			
<input type="checkbox"/>	Choisir le système d'installation des arbres fruitiers et des plants perpendiculairement aux vents dominants					x
<input type="checkbox"/>	Choisir le système d'installation en fonction de la vigueur de croissance					x
<input type="checkbox"/>	Limiter la bande noire à maximum 75 cm des arbres fruitiers					x
<input type="checkbox"/>	Tailler de façon adaptée (éventuellement tailler les racines) afin de stimuler une croissance équilibrée					x
<input type="checkbox"/>	Planter des <u>plants</u> pollinisateurs selon la variété et les techniques de cultures					x
<input type="checkbox"/>	Elaguer de façon adaptée en cas de production de fruits trop importante					x
<input type="checkbox"/>	Protection de la culture en la recouvrant (exemples : bâche, filets paragrêles, agrotextiles, ...).			x		x
<input type="checkbox"/>	Traitement du lit de semence/traitement des bacs de plantation			x	x	
<input type="checkbox"/>	Contrôle des conditions climatiques (entre autre l'aération : garder l'humidité relative sous contrôle), irrigation (goutte à goutte), chauffage			x		
<input type="checkbox"/>	Couverture au moyen de moustiquaires ou placement de moustiquaires aux fenêtres pour l'aération			x		





15.3.2 En Région flamande

	<u>Grandes cultures (y compris maïs fourrager, pois fourrager, bet. Fourragère et légumes ind.)</u>	<u>Cultures fourragères et prairies permanentes, (exc. Maïs fourrager, pois fourrager, bet. fourragères)</u>	<u>Légumes</u>	<u>Légumes sous abri,</u>	<u>Fruits</u>
<input type="checkbox"/> <u>Traitement par rangées.</u>	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> <u>Pas d'utilisation d'insecticides ou d'herbicides</u>	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> <u>Pratiquer le traitement dans la ligne</u>	X		X	X	X
<input type="checkbox"/> <u>Agriculture de précision.</u>	X	X	X		X
<input type="checkbox"/> <u>Drainage efficace pour éviter les maladies des racines.</u>	X		X	X	X
<input type="checkbox"/> <u>Installation de faux semis.</u>	X		X		
<input type="checkbox"/> <u>Semis d'engrais verts contre les maladies et les nématodes</u>	X		X		X
<input type="checkbox"/> <u>Choisir des distances de semis/plantations adaptées</u>	X		X	X	X
<input type="checkbox"/> <u>Traitement des semences/dummy pil/phytodrip.</u>	X		X	X	
<input type="checkbox"/> <u>Sursemis</u>		X			
<input type="checkbox"/> <u>Ebouser</u>		X			
<input type="checkbox"/> <u>Eliminer les mottes des prairies</u>		X			
<input type="checkbox"/> <u>Traitement du lit de semence/traitement des bacs de plantation</u>			X	X	



<input type="checkbox"/>	<u>Couverture au moyen de moustiquaires ou placement de moustiquaires aux fenêtres pour l'aération.</u>					X	
<input type="checkbox"/>	<u>Contrôle des conditions climatiques (entre autre l'aération: garder l'humidité relative sous contrôle), irrigation (goutte à goutte), chauffage</u>					X	
<input type="checkbox"/>	<u>Protection de la récolte par la couverture (exemples : bâche, filets paragrêles, agrotextiles...).</u>				X		X
<input type="checkbox"/>	<u>Tailler de façon adaptée (éventuellement tailler les racines) afin de stimuler une croissance équilibrée</u>						X
<input type="checkbox"/>	<u>Limiter la bande noire à maximum 75 cm des arbres fruitiers</u>						X
<input type="checkbox"/>	<u>Elaguer de façon adaptée en cas de production de fruits trop importante</u>						X
<input type="checkbox"/>	<u>Choisir le système d'installation en fonction de la vigueur de croissance.</u>						X
<input type="checkbox"/>	<u>Choisir le système d'installation des arbres fruitiers et des plants perpendiculairement aux vents dominants</u>						X

Cultures pouvant être semées/plantées dans les deux ans suivant une culture dont les semences ont été traitées avec thiametowam et/ou clothianidin

Ail
Aneth (consommation des feuilles et/ou tiges)
Asperge champs de production
Asperge champs de production plein air
Asperge plein air
Avoine



Avoine (production de semences)
Avoine de printemps
Avoine d'hiver
Bette (blette)
Betterave rouge
Betteraves
Betteraves fourragères
Betteraves sucrières
Carottes
Céleri (à côtes, blanc et vert)
Céleri à couper
Céleri-raves
Cerfeuil (consommation des feuilles et/ou tiges)
Cerfeuil musqué (consommation des feuilles et/ou tiges)
Chicorée
Chou brocoli
Chou Chinois, pakchoï, pakchoï en rosette et komatsuna
Chou de Bruxelles
Chou frisé (chou palmier)
Chou moëllier et chou fourrager
Chou-fleur (blanc et vert)
Chou-navet, rutabaga
Chou-rave
Choux pommés (blanc, rouge, chou cabus et chou de savoie)
Ciboulette (consommation des feuilles et/ou tiges)
Culture de graminées
Culture de graminées (production de semences)
Culture de racines de witloof
Echalote
Endives, radicchio rosso, pain de sucre
Epeautre
Epeautre d'hiver
Epeautre de printemps
Epinard
Estragon (consommation des feuilles et/ou tiges)
Fenoil
Fléole des prés/timothée
Froment
Froment d'hiver
Froment de printemps
Gazons et pelouses (à l'exception des terrains de golf)
Grand millet
Jeunes pousses (recoltées jusqu'au stade 8 vraies feuilles)
Laitues
Mâche
Mélisse (consommation des feuilles et/ou tiges)
Miscanthus (herbe à éléphant)
Navet
Oignon
Oignons de printemps



Orge
Orge de printemps
Orge d'hiver
Panais
Persil (consommation des feuilles et/ou tiges)
Persil à grosses racines
Poireau
Poireau (pépinière)
Prairies
Radis
Radis noir et radis rave
Raifort
Ray-grass anglais
Ray-grass italien
Romarin (consommation des feuilles et/ou tiges)
Roquette
Scorsonère
Seigle
Seigle de printemps
Seigle d'hiver
Tabac
Terrains de golf
Triticale
Triticale d'hiver
Triticale de printemps
Cultures intermédiaires à la condition que les floraisons soient évitées de manière mécanique
Cultures pouvant être semées/plantées à partir de la troisième année suivant une culture traitée avec thiametoxam et/ou clothianidin
Angélique
Culture de plants de pommes de terre
Lin à fibre
Maïs
Maïs doux
Pommes de terre



1514.4 Méthodes de monitoring et contrôle d'organismes nuisibles ~~et de décision d'intervention~~

Toutes cultures : Prendre la décision d'intervenir après avoir évalué le risque réel de la présence d'organismes nuisibles. Ce risque est estimé à l'échelle de la parcelle à l'aide de méthodes d'observation et de surveillance de la population des nuisibles, de la présence et de l'activité des organismes utiles et en tenant compte des seuils de nuisibilité. Choisir au moins une méthode parmi les suivantes :

<i>En Région wallonne et en Région flamande</i>	
1. Observations visuelles dans la culture : Monitoring intensif et systématique dans la culture au moyen, entre autres, d'observations visuelles régulières (avec l'aide de l'utilisation de pièges collants, pièges à phéromones, plantes indicatrices, comptages, ...) + prise de notes.	<input type="checkbox"/>
2. Opérer une réflexion sur base des données climatologiques qui ont un impact sur la pression d'infection.	<input type="checkbox"/>
3. Système d'avertissement : Des messages d'avertissements (lorsqu'ils existent pour le couple culture/ennemi et sont adaptés à la région) émis par des services d'avertissements reconnus, couplés éventuellement à des observations visuelles sont des éléments décisionnels. Ils prennent notamment en compte les seuils d'intervention économiques lorsqu'ils existent.	
<i>En Région flamande</i>	
• pommes de terre : avertissements PCA, Inagro	<input type="checkbox"/>
• céréales : LCG	<input type="checkbox"/>
• maïs : LCV	<input type="checkbox"/>
• betteraves sucrières-chicorée : IRBAB	<input type="checkbox"/>
• légumes : PCH, PSKW, PCG, NPW, Inagro	<input type="checkbox"/>
• fruits : pcfuit, PCH, Inagro	<input type="checkbox"/>
• chou (chou fleur, brocoli, chou pommé et chou de Bruxelles) et poireau : PCG, Inagro, PSKW	<input type="checkbox"/>
• chicon : NPW, Inagro	<input type="checkbox"/>



<ul style="list-style-type: none"> autres : approbation parADLO 	<input type="checkbox"/>
En Région wallonne :	
<ul style="list-style-type: none"> pommes de terre : avertissements CPP : Carah/Pameseb/CRA-W 	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> céréales : avertissements du CADCO 	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> maïs : avertissements du CIPF/CPM 	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> betteraves sucrières-chicorée : IRBAB 	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> légumes : CPL-Vegemar, CIM 	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> fruits : GAWI, PROFRUIT 	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> autres : Système reconnu 	<input type="checkbox"/>
<p>4. Disposer d'un encadrement individuel et d'un suivi des parcelles par un service d'avertissement reconnu ou un conseiller reconnu (phytolicence P3 'Distribution/conseil'). Le suivi des parcelles et les avis reçus sont consignés.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>5. Déterminer ou analyser un échantillon atteint par une maladie.</p>	<input type="checkbox"/>
En Région wallonne :	
<p>6. Opérer une réflexion sur base du cycle du nuisible dans des cas particuliers (p. ex lorsque intervention possible uniquement en préventif pour certaines maladies comme le <i>Sclerotinia</i> en colza).</p>	<input type="checkbox"/>
En prairies :	
<p>Effectuer des observations des organismes nuisibles (mauvaises herbes, insectes...) dans les parcelles.</p> <p>En fonction des observations réalisées, décider s'il est nécessaire ou non de traiter</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Encadrement individuel et suivi des parcelles par un service d'avertissement reconnu ou un conseiller reconnu (phytolicence P3) + compte rendu</p>	<input type="checkbox"/>



1514.5 Méthodes de lutte alternatives

Les méthodes biologiques, physiques et autres méthodes non chimiques durables, doivent être préférées aux méthodes chimiques si et seulement si elles ont fait la preuve d'une efficacité, d'une faisabilité et d'une rentabilité suffisantes.

Exemples de **méthodes biologiques, physiques** et autres méthodes **non chimiques** alternatives aux méthodes chimiques :

Appliquer au moins une des mesures ci après :

<i>En Région wallonne et en Région flamande</i>	
Lutte biologique par l'utilisation de moyens naturels	<input type="checkbox"/>
Utilisation de préparations biologiques et naturelles reconnues contre les maladies (p. ex. Trichoderma contre les moisissures, Bacillus contre les chenilles).	<input type="checkbox"/>
Utilisation de méthodes physiques (p. ex. Élimination au moyen de pièges et de rubans adhésifs (mass trapping, filtres à sable lent pour l'élimination des moisissures, traitement UV, vaporisation, moustiquaires).	<input type="checkbox"/>
Utilisation de phéromones (méthode de confusion des mâles).	<input type="checkbox"/>
Lutte mécanique contre les mauvaises herbes	<input type="checkbox"/>
Lutte alternative (non chimique) contre les mauvaises herbes : lutte thermique, arrachage, utilisation de méthodes limitant les mauvaises herbes (tapis de sol, paillage organique, végétal de couverture, ...).	<input type="checkbox"/>
Désinfection biologique du sol.	<input type="checkbox"/>
Désinfection physique du sol.	<input type="checkbox"/>
Désinfection du sol par la solarisation.	<input type="checkbox"/>
Prairies : Alternier fauche/pâturage	<input type="checkbox"/>
<i>En Région wallonne :</i>	
En pomme de terre, défanage mécanique ou thermique (en combinaison éventuelle avec le traitement phytosanitaire)	<input type="checkbox"/>
En houblon, l'ébroussage et le rognage permettent de diminuer la pression de pathogène	<input type="checkbox"/>
En houblon, le travail du sol régulier permet de diminuer la présence des araignées rouges	<input type="checkbox"/>
En maïs : combiner le désherbage chimique sur la ligne (25 cm) à un désherbage mécanique dans l'interligne (50 cm)	<input type="checkbox"/>
<i>En prairies et cultures fourragères</i>	
Fauchage des adventices avant leur floraison	<input type="checkbox"/>
Fertilisation organique raisonnée et chaulage si nécessaire	<input type="checkbox"/>
Drainage, si nécessaire (voir annexe 1514.3)	<input type="checkbox"/>
Combiner le désherbage chimique appliqué en localisé aux méthodes mécaniques (hersage par exemple)(voir annexe 1514.3)	<input type="checkbox"/>



1514.6 Mesures de prévention de l'érosion du sol région flamande

Apperçu des choix pour cultures annuelles

----- = option

Catégorie de cultures	Parcelles violette	Parcelles rouge
Cultures offrant une couverture entière du sol pendant toute l'année	Interdiction de convertir des prairies permanentes en terres arables à l'exception des prairies permanentes aménagées en exécution d'un contrat de gestion ou d'une convention conclue dans le cadre de l'arrêté du gouvernement flamand relatif à l'érosion.	
Cultures semées avant le 1er janvier, par exemple, le blé d'hiver, orge d'hiver, colza, ...	Paquet de base ET Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options mesures techniques culturales	Paquet de base OU Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options mesures techniques culturales OU Paquet d'options travaux structurels de lutte contre l'érosion
Teelten ingezaaid <u>na 1 januari</u> , vb suikerbieten, zomergranen, mais, groenten, ruggenteelten	Paquet de base ET Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options mesures techniques culturales	Paquet de base ET Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options mesures techniques culturales



Description des paquets de mesures

Paquet de base pour les parcelles violette et rouge

- Si la culture est récoltée avant le 15/10 :
 - Semis d'un couvert végétal avant le 1/12, OU
 - Semis d'une autre culture avant le 1/12
- Si la culture est récoltée après le 15/10:
 - Semis d'un couvert végétal avant le 1/12, OU
 - Traitement du sol n'impliquant pas de retournement avant le 1/12, OU
 - Semis d'une autre culture pour le 1/12, OU
 - Maintien d'une couverture du sol par des résidus de récolte en cas de maïs grain, choux de Bruxelles et autres choux jusqu'au semis de la culture suivante OU
 - Application du labour d'hiver en sillons (« labour d'hiver ») pour des parcelles ayant un sol argileux ou limoneux
- Si la culture n'est pas récoltée le 1/12 :
 - Maintien de la culture ou des résidus de cultures OU
 - Application du labour d'hiver en sillons (« labour d'hiver ») pour des parcelles ayant un sol argileux ou limoneux

Paquet d'options travaux structurels de lutte contre l'érosion : exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes :

- la présence ou l'aménagement d'une digue de terre tampon avec fondrière, éventuellement avec une digue de terre conductrice
- la présence ou l'aménagement d'un bassin tampon, éventuellement avec une digue de terre conductrice

Parcelle violette

Paquet d'options bande tampon (*) : exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes:

- Bande tampon herbeuse ayant une largeur minimale de 9 mètres pour une parcelle avec une pente uniforme, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion
- Couloir herbeux ayant une largeur minimale de 12 mètres pour une parcelle avec un vallon sec ou une vallée sèche en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion
- Zone herbeuse pour une parcelle avec une topographie complexe, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion
- Barrage consistant en des matériaux végétaux pour une parcelle à topographie complexe, éventuellement en combinaison avec une bande tampon herbeuse, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion

(*) : Si contrat de gestion érosion, l'indemnité est perdue pour la partie érosion



Paquet d'options mesures techniques culturales : exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes

- Préparation du sol sans le retourner avant le semis de la culture
- Semis direct
- Strip-till lors du semis de la culture
- Aménagement de seuils pour les pommes de terre non biologiques. En cas de culture biologique de pommes de terre, le binage et le sarclage sont autorisés comme alternative pour les seuils
- Aménagement de seuils ou exécution d'un labour à dents profond pour des cultures sur billons autres que les pommes de terre

Parcelle rouge

Paquet d'options bande tampon () : exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes:*

- Bande tampon herbeuse ayant une largeur minimale de 9 mètres pour une parcelle avec une pente uniforme
- Couloir herbeux ayant une largeur minimale de 12 mètres pour une parcelle avec un vallon sec ou une vallée sèche
- Zone herbeuse pour une parcelle à topographie complexe, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion
- Barrage consistant en des matériaux végétaux pour une parcelle à topographie complexe, éventuellement en combinaison avec une bande tampon herbeuse, en collaboration avec un planificateur d'entreprise ou un coordinateur d'érosion

(*) : Si contrat de gestion érosion, l'indemnité est perdue pour la partie érosion

Paquet d'options mesures techniques culturales: exécuter minimum 1 mesure parmi les mesures suivantes

- Préparation du sol sans le retourner avant le semis de la culture
- Semis direct
- Strip-till lors du semis de la culture
- Seuils pour les pommes de terre non biologiques. En cas de culture biologique de pommes de terre, le binage et le sarclage sont autorisés comme alternative pour les seuils
- Seuils ou l'exécution d'un labour à dents profond pour des cultures sur billons autres que les pommes de terre
- Zones non cultivées (sillons, tournières) ensemencées avec de l'herbe pendant la phase de croissance de la culture.
- Semis selon les courbes de niveau pour les cultures autres que les cultures sur billons
- Ensemencement d'herbe sur les tournières pendant la phase de croissance de la culture.

*Apperçu des choix pour cultures pluriannuelles*

Catégorie de cultures	Parcelles violette	Parcelles rouge
Cultures pluriannuelles, ex. culture de fruits, pépinière, ...	Culture + graminées ou autres couverture du sol perméable pour > 80 % couverture du sol OU Paquet d'options travaux structurels de lutte contre l'érosion	Culture + graminées ou autres couverture du sol perméable pour > 80 % couverture du sol OU Paquet d'options bande tampon OU Paquet d'options travaux structurels de lutte contre l'érosion



Annexe 1315 - Check-liste Vegaplan

La check-liste Vegaplan combine à la fois les exigences du Guide ~~sectoriel~~Sectoriel G-040 de l'autocontrôle, les exigences régionales en matière de lutte intégrée (IPM), les exigences extra-légales en termes de sécurité et de qualité, ainsi que celles relatives à la durabilité. Une version électronique est disponible sur le www.vegaplan.be.

Un outil proposé sur le website de Vegaplan permet de générer une check-liste électronique personnalisée, c'est-à-dire qui reprend uniquement les exigences applicables aux activités de l'exploitation. Cette check-liste modulable est disponible en PDF ou XLS. Elle est accessible via le lien suivant : <http://www.primaryproduction.be/index.php?id=305&L=2>.

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

Annexe 16 - Législation

- AR 19.11.1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- ~~AR du 09.02.1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire~~
- AM 01.03.1990 relatif à l'octroi d'une aide aux mesures structurelles dans le secteur du houblon.
- AR 28.02.1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.
- AM 03.11.1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. *sepedonicus* (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.
- Accord de coopération 30.05.1996 concernant la prévention et la gestion des déchets d'emballages.
- AR du 08.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux
- AM du 12.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux
- AR 30.08.1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- ~~AR 30.11.1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.~~
- AM 14.02.2000 déterminant des mesures afin d'éviter la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.



- AM du 21.12.2001 établissant un règlement de contrôle et de certification de la production des plants de pommes de terre
- AR 21.12.2001 relatif à la certification dans le secteur du houblon
- AR ~~14.01.2002~~ relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28.01.2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l’Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- AR 22.05.2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides.
- AR 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- AM 22.01.2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27.10.2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12.01.2005 établissant des exigences en matière d’hygiène des aliments pour animaux
- AR 10.08.2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15.11.2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- AM 22.12.2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.
- A.R. du 16.01.2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l’AFSCA.
- Règlement (CE) n°181/2006 de la Commission du 01.02.2006 fixant les modalités d’application du règlement (CE) n° 1774/2002 en ce qui concerne les engrais organiques et amendements autres que le lisier et modifiant ce règlement
- Recommandation de la Commission du 17.08.2006 sur la prévention et la réduction des toxines du Fusarium dans les céréales et produits céréaliers



- AM 20.03.2007 modifiant l'arrêté ministériel du 30 août 1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AM 23.03.2007 modifiant l'arrêté ministériel du 3 novembre 1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. *sepedonicus* (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.)
- Règlement (CE) n°1234/2007 du 22.10.2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques concernant certains produits agricoles (règlement OCM unique)
- AR du 23.06.2008 relatif aux mesures de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (*Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. Et al.)
- AM 12.11.2009 abrogeant l'AM du 22/03/04 portant instauration d'une obligation d'enregistrement et de déclaration lors de l'introduction de pommes de terre et d'un système de traçabilité lors de la commercialisation de plants de pommes de terre
- Règlement (CE) n°1107/2009 relatif à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques
- Directive 2009/28/CE du 23.04.2009 relative à la promotion de l'utilisation de l'énergie produite à partir de sources renouvelables et modifiant puis abrogeant les directives 2001/77/CE et 2003/30/CE
- Directive 2009/128/CE du 21.10.2009 instaurant un cadre d'action communautaire pour parvenir à une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable.
- AR du 10.01.2010 modifiant l'AR du 28.02.1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole
- AR du 22.06.2010 relatif à la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et modifiant l'AR du 19.11.1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- AR du 18.08.2010 modifiant l'AR du 10.08.2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux et l'AM du 30.08.1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- Règlement (UE) 142/2011 de la Commission du 25.02.2011 portant application du règlement (CE) 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive



- AR du 13.03.2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'AR du 10/11/2005 relatif aux rétributions visées à l'art. 5 de la loi du 09/12/2004 portant financement de l'AFSCA
- AM du 25.05.2011 modifiant l'AM du 14/02/2000 déterminant des mesures afin d'éviter la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AM 01.07.2011 établissant un règlement de contrôle et de certification de la production des plants de pommes de terre
- Règlement 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- AR du 07.11.2011 modifiant l'AR du 13.03.2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'AR du 10.11.2005 relatif aux rétributions visées à l'art. 5 de la loi du 09.12.2004 portant financement de l'AFSCA
- AR du 28.01.2013 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture
- Règlement 208/2013 du 11.03.2013 sur les exigences en matière de traçabilité pour les germes et les graines destinées à la production de germes
- Règlement 209/2013 du 11.03.2013 modifiant le règlement (CE) 2073/2005 en ce qui concerne les critères microbiologiques applicables aux germes et les règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles et à la viande fraîche de volaille
- Règlement 210/2013 du 11.03.2013 relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées conformément au règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil
- Règlement 211/2013 du 11.03.2013 relatif aux exigences en matière de certification pour l'importation dans l'Union de germes et de graines destinées à la production de germes
- Arrêté royal du 19.03.2013 pour parvenir à une utilisation des produits phytopharmaceutiques et adjuvants compatible avec le développement durable
- Arrêté royal du 13.07.2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du Gouvernement flamand du 05.12.2014 portant l'application de protection phytosanitaire intégrée par des utilisateurs professionnels de produits phytopharmaceutiques,
- Décision d'exécution 2015/789 de la Commission relative à des mesures visant à éviter l'introduction et la propagation dans l'Union de *Xylella fastidiosa* (Wells et al.)
- Arrêté royal du 20.10.2016 abrogeant l'arrêté royal du 30 novembre 1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation



- Arrêté du Gouvernement wallon du 10.11.2016 relatif à la lutte intégrée contre les ennemis des cultures
- Arrêté ministériel (Région Wallonne) du 26.01.2017 portant exécution de l'arrêté du Gouvernement wallon du 10 novembre 2016 relatif à la lutte intégrée contre les ennemis des cultures
- Communication de la Commission 2017/C 163/01 relative à un document d'orientation concernant la gestion, grâce à une bonne hygiène au stade de la production primaire, des risques microbiologiques posés par les fruits et légumes frais
- Avis 11-2017 du Comité scientifique de l'AFSCA concernant la priorisation des risques microbiologiques et directives pour garantir la sécurité alimentaire microbiologique des denrées alimentaires végétales crues et minimalement transformées en Belgique



Annexe ~~18~~17 - Adresses de contact

Secrétariat Vegaplan.be asbl

Avenue du ~~Boulevard, 21 bte 35~~
~~1210~~Port 86 C / 202 B
1010 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 880 22 00
Fax : +32 (0)2 880 22 19
E-mail : info@vegaplan.be
~~Website:~~ www.vegaplan.be

Membres de Vegaplan

POUR LES AGRICULTEURS :

Toutes cultures

Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)
~~Hendrik Consiencestraat 53A~~Industrieweg 5353A
8800 Roeselare
Tél: +32 (0)51 26.08 20
Fax: +32 (0)51 24 25 39
E-mail:
~~Website:~~ info@absvzw.be
Site web: www.absvzw.be

Boerenbond (BB)

Dieststevest 40
3000 Leuven
Tél: +32 (0)16 28 ~~61 01~~60 00
Fax: +32 (0)16 28 ~~61~~60 09
E-mail: info@boerenbond.be
~~Website~~Site web: www.boerenbond.be

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)

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



Betteraves sucrières

Confédération des Betteraviers Belges asbl (CBB)

bd Anspach, 111/Bte 10

1000 Bruxelles

Tél : +32 (0)2 513 68 98

Fax : +32 (0)2 512 19 88

E-mail : secretariat@cbb.be

~~Website:~~ www.cbb.be

POUR LE 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 ~~Boulevard, 21 bte 35~~

~~1210 Bruxelles~~ [Tél/Port 86 C / 202](tel:+3228802200)

~~B1010 Bruxelles.~~

~~Tél :~~ +32 (0)2 880 22 00

~~Fax :~~ +32 (0)2 880 22 ~~19~~19

~~E-mail :~~ info@vegaplan.be

Alimentation animale

~~Afpaca~~[BFA](http://www.bfa.be) asbl

rue de l'Hôpital 31

1000 Bruxelles

Tél: +32 (0)2 512 09 55

Fax: +32 (0)2 514 03 51

E-mail: ~~;~~ info@bfa.be

~~Website:~~ [Site web : www.bfa.be](http://www.bfa.be)

Betteraves sucrières

Subel asbl

av. de Tervueren 182/b.4

1150 Bruxelles

Tél: +32 (0)2 775 80 69

Fax: +32 (0)2 775 80 75

E-mail : info@subel.be

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



Pommes de terre

Belgapom

~~rue de Spa 8~~

~~1000 Bruxelles~~ Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tél: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: belgapom@fvphouse.be

~~Website:~~ Site web : www.belgapom.be

Chicorées

Cefi ~~Belgium aibs~~

~~Rue Louis Maréchal, 1~~

~~4360 Oreye~~

~~Fé~~ asbl (Comité européen des fabricants d'inuline)

Tervuerenlaan 182

1150 Bruxelles

Tel: +32 (0) ~~19 67 94 12~~

Fax: +32 (0) ~~19 67 83 35~~

E-mail: ~~@orafti.com~~ 69 553205

Céréales

~~Synagra~~ Fegra asbl

Rue de l'Hôpital, 31

1000 Bruxelles

Tél : +32 (0)2 512 15 50

Fax : +32 (0)2 512 48 81

E-mail : info@fegra.be

Website: www.fegra.be

ARMB eb

~~Mechelsesteenweg, 277~~

~~1800 Vilvoorde~~ (Association royale des meuniers belges)

Rue de l'Hôpital, 31

1000 Bruxelles

Tél: +32 (0)2 ~~254 85 64~~

Fax: +32 (0)2 ~~751 04 4853~~

E-mail: info@kvbm-armb.be

Website : www.kvbm-armb.be



Fruits & légumes (import et export)

Fresh Trade Belgium asbl

~~rue de Spa, 8~~

~~1000 Bruxelles~~ Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tél: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: ~~Website:~~ freshtradebelgium@fvphouse.be

~~Site web:~~ www.freshtradebelgium.be

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

Verbond van de Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Tiensevest 136

3000 Leuven

Tél: +32 (0)16 20 00 80

~~Fax: +32 (0)16 20 30 35~~

E-mail: info@vbt.eu

~~Website~~ Site web: www.vbt.eu

Légumes industriels

Vegebe asbl

~~rue de Spa, 8~~

~~1000 Bruxelles~~ Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tél: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: vegebe@fvphouse.be

~~Website~~ Site web: 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

~~Website:~~ www.agrisemza.be

Centre Maraîcher de Hesbaye asbl

Rue de Huy, 123

B-4300 Waremme

Tel : (00) 32 19 69 66 86

Fax : (00) 32 19 69 66 99

cmh@prov-liege.be



SoCoPro - Service opérationnel du Collège des Producteurs

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3

~~5000~~5030 Namur

Tél : (00) 32 81 [24 04](tel:0032812404)

Fax : ~~(00) 32 81~~30

E-mail : info.socopro@collegedesproducteurs.be

Website : www.collegedesproducteurs.be

Filière wallonne de la pomme de terre

FIWAP asbl

Rue du Bordia, 4

5030 Gembloux

Tél : (00) 32 81 61 06 56

Fax : (00) 32 81 61 23 89

E-mail : info@fiwap.be

Instituut voor Landbouw-, Visserij en Voedingsonderzoek

Burg. van Gansberghelaan 96, bus 1,

9820 Merelbeke

Tel: (00) 32 9 272 25 00

Fax: (00) 32 9 272 25 01

E-mail : ilvo@ilvo.vlaanderen.be

Website : www.ilvo.vlaanderen.be

Groupement wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre

Rue du Bordia, 4

5030 Gembloux

Tél : (00) 32 081 61 06 56

Fax : (00) 32 081 61 23 89

E-mail : plantswallonspdt@fiwap.be

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Ieperseweg 87

B- 8800 Rumbek-Beitem

Tél : (00) 32 51 27 32 42

Fax: ~~(00) 32 51 24 00~~ 20

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

Website: www.vlaamsepootgoedtelers.be