

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

Version 2.0 dd 30.05.2016

PTMV asbl	AGRO-SERVICE asbl
Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières produits Végétaux asbl	Centrale Nationale Agro-Service asbl
Avenue du Boulevard, 21 B-1210 Bruxelles Tel: +32 (0)2 880 22 00 Fax: +32 (0)2 880 22 19	l'Hôpital, 31 Bte 2 B-1000 Bruxelles Tel: +32 (0)2 274 22 00 Fax: +32 (0)2 400 71 26

Disclaimer :

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

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

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

Version 2.0 dd 30.05.2016

GUIDE SECTORIEL DE L'AUTOCONTRÔLE des ENTREPRENEURS de TRAVAUX AGRICOLES & HORTICOLES pour la PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE			
REALISATION ET GESTION DE LA VERSION			
Responsable de la réalisation et gestion du contenu :		PTMV asbl – Agro-Service asbl	
Date de la présente version:	Version 30.05.16	Remplace la version:	Version 18.02.2009
Approuvée par :		PTMV asbl – Agro-Service asbl	
GESTION & CONTROLE			
Date d'entrée en vigueur :		11.10.2016	
Gestionnaire du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle :		Vegaplan.be asbl	
Contrôle du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle :		Organismes de Contrôle accrédités pour le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs agricoles de Travaux Agricoles & Horticoles pour la Production Primaire Végétale et agréés par l'AFSCA	

HISTORIQUE DU PRESENT DOCUMENT

Révision et date d'approbation de la version	Raison de la révision	Etendue de la révision
30.05.16	Actualisation de la réglementation Elargissement du scope	Nouvelle version

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

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

Sommaire

Sommaire	1
1. Introduction	1
1.1 Objet et champ d'application	1
1.2 Groupes et méthode de travail	3
1.3 Moyens et compétences.....	3
1.4 Diffusion.....	3
2. Termes, définitions et abréviations.....	5
3. Mode d'emploi à l'attention des entrepreneurs agricoles.....	8
3.1 Pourquoi un Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour les entrepreneurs agricoles ?	8
3.2 Prescriptions d'hygiène	9
3.3 Enregistrement.....	9
3.4 Notification obligatoire.....	9
3.5 Système d'évaluation	10
3.6 Contrôle	10
4. Prescriptions d'hygiène	11
4.1 Entreprise et bâtiments	11
4.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte	16
4.3 Directeur d'entreprise, personnel et tiers	20
4.4 Technique de culture et traitement post-récolte.....	22
4.5 Organismes nuisibles	27
4.6 Aperçu des documents à conserver	28
5. Enregistrement.....	30
5.1 Identification de l'entrepreneur agricole.....	30
5.2 Dossiers IN et OUT	31
5.3 Utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides	33
5.4 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies.....	35
5.5 Enregistrement des résultats d'analyses	35
5.6 Exigences supplémentaires d'enregistrement	35
5.6.1 Enregistrement des travaux agricoles et horticoles effectués, par agriculteur.....	35
5.6.2 Stockage et/ou manipulation	38
5.6.3 Transport	39
5.7 Aperçu de l'enregistrement	40
6. Notification obligatoire	43
6.1 Généralités	43
6.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire	47

Annexes.....	53
Annexe 1. Description de la manipulation.....	53
Annexe 2. Procédure de bris de verre et de fuites	54
Annexe 3. Passeports phytosanitaires	56
Annexe 4. Coupe des plants de pommes de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation .	58
Annexe 5. Procédure de nettoyage après le transport d'un chargement interdit	60
Annexe 6. Régime de nettoyage après le transport d'un produit.....	61
Annexe 7. Check-liste.....	62
Annexe 8. Règlement de certification.....	63
Annexe 9. Législation	73
Annexe 10. Adresses utiles	75

1. Introduction

1.1 Objet et champ d'application

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tableau 1. Aperçu des services ainsi que leurs codes correspondants

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

1.2 Groupes et méthode de travail

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

Ce document a été établi, modifié et approuvé au sein de la plate-forme de concertation **PTMV asbl** et **Agro-Service asbl**. La PTMV asbl est la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux. Agro-Service est l'association sans but lucratif, créée sous la dénomination "Centrale Nationale Agro-Service asbl", en abrégé « Agro-Service ». Agro-Service représente les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles, les sous-traitants en pulvérisation, négociants en engrais et alimentation animale. Agro-service compte 750 membres en Belgique et représente 75 % des entrepreneurs agricoles et horticoles. Ce pourcentage d'entrepreneurs est responsable de 90 % de la superficie travaillée par des entrepreneurs agricoles (semis, pulvérisation, récolte, ...).

L'élaboration du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle des Entrepreneurs agricoles de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale appelle à une concertation maximale entre les différents secteurs concernés. Il s'agit d'une approche « bottom-up », basée sur les connaissances et les expériences du terrain. Les rapports de concertation sont conservés au siège social de la PTMV asbl (av. du Boulevard, 21, b35, 1210 Bruxelles). La version projet a été présentée pour avis au SPF santé publique, à Certibel, à Belac et à l'Agrofront (= Boerenbond, Algemeen Boerensyndicaat et Fédération Wallonne de l'Agriculture).

1.3 Moyens et compétences

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

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

1.4 Diffusion

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

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

Agro-Service asbl
Rue de l'Hôpital, 31 bte 2
B-1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 274 22 00 33
Fax: +32 (0)2 400 71 26

2. Termes, définitions et abréviations

ABS : Algemeen Boerensyndicaat

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

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

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

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

Agro-Service : Centrale Nationale Agro-Service asbl

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

AM : Arrêté Ministériel

AR : Arrêté Royal

ARMB : Association Royale des Meuniers Belges

BB : BoerenBond

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

Synagra : Association professionnelle de négociants en Céréales et autres produits agricoles

CBB : Confédération des Betteraviers Belges

Cefi : Association des fabricants belges de chicorée

COP : Céréales, Oléagineux et Protéagineux

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

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

FWA : Fédération Wallonne de l'Agriculture

GdA : Groupe d'activités

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

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

LMR : Limite Maximale de Résidus : la teneur maximale en résidus est le niveau de concentration le plus élevé légalement autorisé pour un résidu de pesticides dans ou sur un produit alimentaire ou un aliment pour animaux et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

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

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

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

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés

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

Il existe 5 types de phytolice :

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

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

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

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

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

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

subvention et un système intégré pour les contrôles administratifs et les inspections sur le terrain.

Subel : Société Générale des Fabricants de sucre belge

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

UPC : Unité Provinciale 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 Tuinbouwveilingen (association des criées belges)

Vegaplan asbl : Association sans but lucratif fondée sous la dénomination « asbl Vegaplan.be » (en abrégée en « Vegaplan.be »), ayant pour objet social la gestion du Guide Sectoriel de

l'Autocontrôle des Entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles pour la Production Primaire Végétale.

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

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

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

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

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

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

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

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



Le présent document contient toutes les prescriptions relatives à la législation relevant de la compétence de l'AFSCA et d'application pour la production primaire végétale au 01.04.2016. Les entrepreneurs agricoles doivent cependant **satisfaire à tout moment à la législation en vigueur**. Le présent document sera adapté annuellement en fonction des modifications apportées à la législation et de la nouvelle législation.

3.2 Prescriptions d'hygiène

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

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

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

3.3 Enregistrement

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

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

3.4 Notification obligatoire

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

3.5 Système d'évaluation

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

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

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

3.6 Contrôle

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

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

Cet audit a lieu conformément au règlement de certification (annexe 8).

4. Prescriptions d'hygiène

4.1 Entreprise et bâtiments

Code	GdA	M NC ³	Description de l'exigence
1.1 Stockage de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et de biocides			
1.1.1	Spb	A	<p>Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et les biocides sont entreposés dans un local fermant à clef exclusivement destiné à cet effet (local phyto) ou dans une armoire adéquate 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> <p>a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination), pas de médicaments, pas de substances nutritives</p> <p>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),</p> <p>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> <p>Parmi ces autres produits, on peut donc retrouver l'eau de javel, les semences (à l'exception des graines destinées à la consommation directe ou à la production de graines germées), les engrais liquides, les oligoéléments,... Le matériel spécifique pour l'utilisation de ces produits peut également être stocké dans ce local.</p> <p>L'armoire/le local répond aux exigences suivantes :</p>
1.1.2	Spb	A	<p>Fermé à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées. Le local/l'armoire n'est accessible qu'aux titulaires d'une phytolice P1, P2 ou P3, ou à toute autre personne moyennant la présence d'au moins une personne disposant d'une phytolice susmentionnée. En cas d'absence lors d'une livraison de produits à usage professionnel, ces produits scellés peuvent être stockés pendant une durée maximale de 72 heures dans un local, ou une armoire fermant à clé, différent du local/armoire phyto, mais satisfaisant aux mêmes conditions.</p>

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

1.1.3	Spb	A	<p>Au niveau de l'accès direct au local/à l'armoire doivent être apposés :</p> <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).
1.1.4	Spb	B	Eclairage de qualité : dans le cas d'un local, il y a un éclairage électrique ; dans le cas d'une armoire phyto, un éclairage est prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité permet en permanence la lecture correcte des étiquettes.
1.1.5	Spb	A	Les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrément indique que l'usage est autorisé uniquement aux titulaires d'une phytolice « Usage professionnel spécifique » doivent être entreposés dans un local situé en dehors des bâtiments occupés par des personnes ou par des animaux.
1.1.6	Spb	A	Sec.
1.1.7	Spb	A	Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.
1.1.8	Spb	A	Protection contre le gel (dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel à usage agricole et biocides liquides).
1.1.9	Spb	A	Les produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.

1.1.10	Spb	A	<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". 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 retiré et le délai d'utilisation est expiré (voir www.fytoweb.fgov.be) - Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue) - L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation) ou la date de péremption est dépassée. <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'UPC.</p> <p>Les PPNU doivent être stockés séparément dans le local/l'armoire phyto, et clairement identifiés. Les conditionnements vides de produits phytopharmaceutiques (y compris les opercules) sont conservés dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte organisée par «AgriRecover » (voir www.agrirecover.eu).</p>
1.1.11	Spb	A	Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.
1.1.12	Spb	A	Un produit non agréé en Belgique destiné à être utilisé sur des parcelles situées dans un pays frontalier doit faire l'objet d'une autorisation d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA et être clairement identifié dans le local/l'armoire phyto. Ce produit doit être autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.
1.2 Locaux de manipulation et de stockage			
1.2.1	Smr Sv M	A	Les bâtiments où sont manipulés et/ou stockés des produits végétaux, sont propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds sont intacts et faciles à nettoyer.
1.2.2	Smr Sv M	A	Tous les bâtiments sont pourvus d'éclairage suffisant. Lorsque l'éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.

1.2.3	Smr Sv M	A	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de stockage, de manipulation et de vente. Les produits utilisés doivent être, selon leur objectif, des produits phytopharmaceutiques ou des biocides autorisés. Leurs conditions d'utilisation doivent être respectées.
1.2.4	Smr Sv M	A	Il n'y a pas de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (ex : fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés, etc.) est remplacé selon la procédure bris de verre (voir annexe 2).
1.2.5	Smr Sv M	A	Ne pas utiliser de thermomètres au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres que les thermomètres au mercure.
1.2.6	Smr Sv M	A	Il est interdit de fumer, de manger et de boire.
1.2.7	Smr Sv M	B	L'entrepreneur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente : - 'Interdiction de fumer' - 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) - 'Animaux domestiques interdits'
1.2.8	Smr Sv M	A	Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. L'huile, les combustibles et les engrais doivent être entreposés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail,...) est prévue.
1.2.9	Smr Sv M	A	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente des produits.
1.2.10	Smr Sv M	A	Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.
1.2.11	Sv	+*	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.

1.2.12	Sv	+*	<p>Il est important de tenir compte de l'humidité et de la température des céréales stockées afin de prévenir le développement microbien et la formation de mycotoxines. Il est souhaitable de refroidir les grains jusqu'à une t° inférieure à 10°C. Le grain doit également être bien sec (taux en humidité inférieur à 15,5 % pour le froment, seigle, triticale, orge, épeautre, maïs ; 15 % : pour les pois et féveroles ; 9 % pour les graines de colza et pour le lin).</p> <p>Il est donc important d'effectuer un refroidissement rapide après le séchage et de prévenir l'échauffement par une bonne ventilation. Un suivi de la température est recommandé.</p>
1.2.13	Sv	A	<p>En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisies, un contrôle visuel est effectué avant le stockage de ces fruits.</p>
1.2.14	Smr Sv	A	<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.</p>
1.2.15	Sv	A	<p>Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.</p>

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

Code	GA	M N C	Description de l'exigence
2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)			
2.1.1	UpF MR AA TA	A	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.
2.1.2	UpF MR AA TA	A	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 2).
2.1.3	UpF MR AA TA	+	Pour les nouvelles machines, utiliser des lubrifiants alimentaires ou admis aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible en conditions de travail normales. Il ne peut être dérogé à cette règle qu'à condition de présenter, pour chaque machine concernée, un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que ce type d'huile ne convient pas pour l'utilisation concernée.
2.1.4	UpF MR AA TA	A	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 2).
2.2 Pulvérisateurs			

2.2.1	Up	A	<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 dans les 15 jours ouvrables avant l'échéance du contrôle précédent, le propriétaire est tenu de le mentionner à l'organisme de contrôle.</p> <p>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) de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur; - Le Département de Mécanisation, Travail, Construction, Bien-être des animaux et Protection de l'Environnement de l'« Instituut voor landbouw- en visserijonderzoek » (ILVO) dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant-Flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale. <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	Up	A	<p>Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.</p>
2.2.3	Up	B	<p>L'entrepreneur effectue lui-même (au moins) un contrôle annuel de ses pulvérisateurs et prend note des résultats. Il maintient les pulvérisateurs en bon état.</p>
2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxe			

2.3.1	Smr Sv MR M	A	Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxxes sont propres et en bon état (pas de parties détachées, de rouille en contact avec les produits, ...) et désinfectés si nécessaire.
2.3.2	Smr Sv MR M	+*	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant et après le contact avec des produits comportant des risques pour la propagation des maladies végétales (p.ex. plants en égermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle).
2.4 Transport			
2.4.1	TA	A	L'entrepreneur agricole prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous les équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. utilisés pour les 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 autres produits à risques (terre de jardin fertilisée au moyen d'engrais d'origine animale, terreau, amiante, substrat pour culture de champignon, déchets de métaux, graisses techniques, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, ...) est obligatoire.
2.4.2	TA	A	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contact avec le produit végétal. En cas de fuite, les produits végétaux souillés doivent être écartés conformément à la procédure de fuite (cf. annexe 2).
2.4.3	TA	+*	Il est conseillé de nettoyer et désinfecter avant le transport de produits végétaux sensibles (exemple : plants destinés à la plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (p. ex. : plants non emballés, plants de pomme de terre coupés au sein de l'unité d'exploitation ou égermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle). De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits.
2.4.4	TA	A	L'entrepreneur prend les précautions nécessaires pour protéger les produits destinés au marché du frais ou à l'industrie de la transformation de toute pollution possible pendant le transport (par exemple protection de la charge contre les éclaboussures).
2.4.5	TA	A	Dans le cadre d'un transport de matières premières pour aliments des animaux, récoltées pour le compte de l'agriculteur, l'entrepreneur détermine, en fonction du produit à transporté précédemment (cf. annexe 6), le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué 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)
2.4.6	TA	A	L'entrepreneur veille à ce que l'eau utilisée dans le cadre des opérations de nettoyage soit d'une qualité appropriée à cet usage. Il appartient à l'entrepreneur de démontrer la manière dont il gère les risques éventuels liés à la qualité de l'eau (eau de distribution, forage de puits, eau de pluie)
2.4.7	TA	A	Les chauffeurs doivent connaître les instructions d'hygiène nécessaires. Ces instructions d'hygiène nécessaires peuvent être éventuellement mises, sous forme écrite, à disposition des chauffeurs (éventuellement sous forme de pictogrammes).
2.4.8	TA	A	Le chauffeur contrôle, avant tout chargement, que l'espace de chargement est propre (exempt de restes, d'odeurs anormales, etc.).
2.4.9	TA	A	Le chauffeur prend toutes les mesures nécessaires à la protection du chargement (intempéries, nuisibles, contaminations, etc.)
2.4.10	TA	A	Le chauffeur prend toutes les mesures permettant d'éviter les pertes de chargement.
2.4.11	TA	A	Le chauffeur prend toutes les mesures permettant d'éviter le mélange éventuel de produits chargés ensemble.
2.4.12	TA	A	En cas d'anomalies du (des) produit(s) chargé(s), le chauffeur avertit l'entrepreneur agricole. Si l'examen qui en est fait confirme ces anomalies, l'entrepreneur agricole informe son donneur d'ordre (propriétaire du produit) et exécute ses instructions.
2.4.13	TA	A	Après déchargement, le chauffeur réalise au minimum le nettoyage de l'espace de chargement, conformément aux indications reprises ci-dessus.
2.5 Installation pour la coupe des plants de pommes de terre			
2.5.1	Cp	A	<p>La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée, les prescriptions de l'annexe 6 sont respectées.</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>

4.3 Directeur d'entreprise, personnel et tiers

Code	GA	MN C	Description de l'exigence
3.1 Application de produits phytopharmaceutiques et biocides			
3.1.1	Up Spb	A	Les produits 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 suivant le modèle repris sous le chapitre 5.3.
3.1.2	Up Spb	A	Après tout traitement phyto : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se laver les mains avec du savon liquide ➤ Se changer (Exception : utilisation de cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).
3.1.3	Up Spb	A	En ce qui concerne les produits à usage professionnel dont l'acte d'agrément indique que l'usage en est uniquement réservé aux titulaires d'une phytolice PS : <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.

3.2 Hygiène			
3.2.1	MR M	A	L'entrepreneur agricole veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés.
3.2.2	MR M	B	L'entrepreneur agricole veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé ou ne souffre pas, par exemple de plaies infectées, infections ou lésions cutanées, et soit informé des risques sanitaires.
3.2.3	MR M	A	<p>Fruits / Légumes : Au cours de la manipulation du produit (récolte, tri, emballage, ...), l'entrepreneur et son personnel disposent à proximité des espaces de manipulation, de la possibilité et des moyens nécessaire pour se laver les mains au moyen, par exemple d'eau claire et de savon liquide et le nécessaire pour s'essuyer les mains ou d'une solution de nettoyage à base d'alcool, ... :</p> <ul style="list-style-type: none"> - après chaque visite aux toilettes ; - systématiquement avant le début de la récolte et de la manipulation/conditionnement, ou après une activité pouvant entraîner une contamination.
3.3 Enregistrements – Autorisation - Enregistrement			
3.3.1	CP	A	La coupe de plants de pomme de terre peut être réalisée par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.

4.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code		MNC	Description de l'exigence
4.1 Matériel de reproduction			
4.1.1	AA	A	L'entrepreneur agricole doit veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus (voir liste en annexe 4). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 an minimum. Si d'application, ce passeport phytosanitaire est remis à l'agriculteur. Remarque : Les passeports phytosanitaires doivent être conservés pendant un an 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 ans.
4.1.2	AA	B	L'entrepreneur contrôle que le matériel de reproduction livré soit visuellement exempt de maladies..
4.2 Engrais			
4.2.1	Se F	A	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.
4.2.2	Se F	A	Tous les engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac, doivent être pourvus d'une <u>étiquette</u> ou d'un <u>document d'accompagnement</u> transmis par le fournisseur à l'entrepreneur agricole
4.2.3	Se F	A	Les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, ...) doivent : En Région wallonne : le document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) doit être présent pour les boues d'épuration ; 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 et si l'annexe 2.2 du Vlarema l'exige (p.ex. boues d'épuration), le producteur du produit doit disposer d'une déclaration de matières premières. Une copie de la déclaration de matières premières doit accompagner le transport. L'agriculteur peut également contrôler si le producteur dispose d'une déclaration

			<p>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) sont conservés durant 5 ans.</p>
4.2.4	Se F	A	<p>L'utilisation de boues d'épuration officiellement autorisées par le SPF Santé Publique est en outre interdite 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'utilisation et le pâturage ou la récolte ; - Des sols occupés par des cultures maraîchères, fruitières et pommes de terre, à l'exception des arbres fruitiers et pour autant que l'utilisation intervienne après la récolte et avant la floraison suivante ; - Des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte et pendant la récolte elle-même. <p>Pour info : l'utilisation sur des terres agricoles de boue provenant de stations d'épuration publiques est interdite en Flandre.</p>
4.2.5	Se F	A	<p>Pour tous les engrais organiques et amendements contenant des sous-produits d'origine animale : l'accès aux terres est interdit aux animaux d'élevage pendant 21 jours au moins après utilisation sur les terres. L'herbe, ou toutes autres plantes fourragères, peut être coupée pour être utilisée dans l'alimentation animale si plus de 21 jours se sont écoulés après le dernier épandage.</p>
4.3 Produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et biocides			
4.3.1	Up	A	<p>N'utiliser que des produits phytopharmaceutiques agréés et des biocides autorisés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage. Les conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette doivent toujours être respectées.</p> <p>La liste de produits phytopharmaceutiques autorisés peut être consultée sur le site www.fytoweb.fgov.be », et celle des biocides sur le site www.health.belgium.be.</p>
4.3.2	Up	A	<p>Lors de l'application de produits phytopharmaceutiques, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et 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</p>

			soit nettoyé soigneusement et immédiatement. Lors de l'application de produits liquides, les emballages soigneusement vidés de leur contenu sont rincés abondamment à l'eau.
4.3.3	Up	B	Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.
4.3.4	Up	A	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, respecter une zone tampon par rapport aux eaux de surface : 1 mètre pour les pulvérisations sur champs et 3 mètres pour les pulvérisations sur vergers. Des zones tampons spécifiques peuvent être fixées et mentionnées sur l'étiquette. Les zones tampons peuvent être réduites moyennant l'utilisation de plus amples mesures ou moyens de réduction de la dérive (cf. http://www.fytoweb.fgov.be/ - Info pour l'utilisateur - Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique) .
4.4 Irrigation			
4.4.1	AA	A	<p>Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, l'eau de puits, l'eau de distribution ou l'eau de pluie.</p> <p>L'irrigation au moyen de l'eau provenant des processus suivants est également autorisée, à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le lavage des fruits et légumes (à l'exception de l'eau de lavage des racines et tubercules); • Les processus pour stabiliser les produits (eau provenant du blanchiment ou de la stérilisation); • 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 ; • Le nettoyage des chaîne de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement.
4.5 Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport			
4.5.1	M (marché du frais)	A	<p>Cette exigence est uniquement d'application si l'entrepreneur de travaux agricoles preste des services dans une exploitation agricole où une manipulation est exécutée sur des fruits et/ou des légumes destinés au marché du frais. Dans ce cas, l'agriculteur a toujours la responsabilité de demander d'éventuelles analyses et de les conserver.</p> <p>1. Fruits et légumes prêts à être consommés (tomates, et tous les fruits (pommes, poires, ...)).</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lors du dernier rinçage : toujours utiliser de l'eau potable; pour les rinçages précédents, de l'eau claire peut être utilisée ➤ Eau de transport des pommes et des poires : toujours utiliser de l'eau potable <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> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eau de lavage afin d'éliminer la terre: de l'eau claire ➤ 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><u>Eau potable</u>: pour les prescriptions concernant l'eau potable, se référer à l'arrêté royal du 14 janvier 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) 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</p>
--	--	--

			chimiques. Elle doit respecter des caractéristiques de propreté visuelle et olfactive, et ne doit pas être analysée.
--	--	--	--

4.5 Organismes nuisibles

Code	GdA	MNC	Description de l'exigence
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles pour les plantes et les produits végétaux			
5.1.1	Tous	A	Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'entrepreneur agricole est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA (comme pour les nématodes, la pourriture brune, la pourriture annulaire,...), comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés et d'avertir les agriculteurs concernés. La liste des principaux organismes de quarantaine figure dans le tableau 7 - Chapitre 6 : Notification obligatoire.
5.1.2	Tous	A	L'entrepreneur est tenu d'avertir les agriculteurs concernés en cas de présence de chardons nuisibles. Sont considérés comme chardons nuisibles : le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.
5.2 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire			
5.2.1	AA	A	Avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection (<i>Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Achel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel</i>), rincer entièrement et à fond l'installation utilisée à cette fin avec de l'eau autre que de l'eau de surface .
5.2.2	AA	A	Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection (voir 5.2.1), toujours prendre les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre.
5.2.3	AA	A	L'utilisation de l'eau de surface pour l'irrigation des pommes de terre, des aubergines et des tomates est interdite dans les zones de protection, non seulement pour l'irrigation mais aussi pour la préparation de bouillies destinées aux pulvérisations de produits phyto.

4.6 Aperçu des documents à conserver

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

Code	GdA	MNC	Document
1.1.12	Spb	A	Autorisation pour l'importation/exportation (délivrée par l'AFSCA) de produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique en vue de leur utilisation sur des parcelles situées dans un pays frontalier.
2.2.1	Up	A	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (rapport de contrôle et autocollant apposé sur l'appareil)
2.5.1	Cp	A	Registre de nettoyage & désinfection de l'équipement utilisé pour la coupe de plants de pommes de terre.
3.1.1	Up Spb	A	L'entrepreneur agricole/entrepreneur en pulvérisations doit être un "utilisateur agréé" pour appliquer des produits phytopharmaceutiques à usage professionnel. Il possède un numéro d'agrément. En outre, lorsqu'il applique des produits à usage professionnel, mentionnés dans l'annexe X (AR 28/02/1994 modifié par l'AR du 10.01.10) il doit être utilisateur spécialement agréé. Les produits 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 suivant le modèle repris sous le chapitre 5.3.
4.1.1	AA	A	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).
4.2.2	Se F	A	Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.
4.2.3	Se F	A	Lors de l'utilisation d'amendements du sol provenant de déchets (ex boues) : suivre l'AR du 28/01/2013 ; déclaration des matières premières pour les cas définis par l'OVAM (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).
4.5.1	M (marc hé du frais)	A	Analyse de l'eau potable ou de l'eau propre.

5. Enregistrement

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

5.1 Identification de l'entrepreneur agricole

Conformément à l'AR du 16.01.2006, les entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA. Les activités doivent être correctement et complètement notifiées. **L'entrepreneur doit également transmettre les données administratives correctes à l'organisme de certification.**

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

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

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

5.2 Dossiers IN et OUT

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

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

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

- Matériel végétal de reproduction ;
- Produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et biocides ;
- Engrais.

Les données sont conservées par l'agriculteur.

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

Il ne faut pas garder ces données dans un registre distinct. Dans beaucoup de cas, l'entrepreneur peut se référer aux documents existants, telles les factures, les étiquettes, les bons de livraison, les bordereaux d'achat, etc. Les informations doivent pouvoir être mises à la disposition de l'AFSCA dans un délai très rapide : maximum 4 heures pour les données telles que la destination, la nature et la date; dans les 24 heures pour l'identification et la quantité du produit livré. Elles doivent pouvoir être contrôlées lors d'un audit ; un **classement ordonné de tous ces documents est fortement recommandé**. Si tous les renseignements ne figurent pas sur les documents (nature, quantité, date, identification), l'entrepreneur agricole est tenu de compléter les données manquantes sur les documents concernés.

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

5.3 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

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

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

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

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

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

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

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

Depuis le 25.11.2015, les produits à usage professionnel ne peuvent plus être vendus, utilisés ou conseillés que par des opérateurs disposant d'une phytolicence.

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 suivant le modèle repris ci-dessous. Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolicence P1.

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

Le titulaire de la phytolicence Usage professionnel' ou Distribution/Conseil' ci-avant déclare que le titulaire de la phytolicence 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 phytolicence :

Cette déclaration est juste et véritable.

Fait à (place) le / / (date)

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

Signature du titulaire de la phytolicence Assistant usage professionnel',

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 phytolicence « Usage professionnel » ou « Distribution/Conseil »
Titulaire de la phytolicence Usage professionnel' ou Distribution/Conseil' :

Nom et prénoms : Numéro de la phytolicence :

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

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

5.5 Enregistrement des résultats d'analyses

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

5.6 Exigences supplémentaires d'enregistrement

5.6.1 Enregistrement des travaux agricoles et horticoles effectués, par agriculteur

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

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

TRAVAUX AGRICOLES & HORTICOLES EXECUTES par l'ENTREPRENEUR
Remplir 1 fiche par agriculteur

Nom de l'entrepreneur agricole: Numéro d'agrération⁵:

Identification du producteur primaire: (Nom agriculteur)

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

⁵ Applicable uniquement à la pulvérisation par l'entrepreneur agricole

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

⁷ Référence au bon de travail

5.6.2 Stockage et/ou manipulation

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

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

⁹ Identification via le dossier IN

5.6.3 Transport

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

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

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

5.7 Aperçu de l'enregistrement

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

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau
6.1 Généralités			
6.1.1	Tous	Les registres sont complétés.	A
6.1.2		Les registres sont conservés au moins 5 ans.	A
6.1.3		Identification de l'entrepreneur et de l'entreprise.	A
6.1.4		Identification des locaux de manipulation, et de stockage.	A
6.1.5	Smr	L'entrepreneur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	A
6.2 Dossiers IN & OUT			
6.2.1	Tous	<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 <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). Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>	A
6.2.2		<p>Dossier OUT : Pour les produits sortants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de multiplication végétale • Les produits phytopharmaceutiques et les biocides • Les engrais • 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). 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>	A

6.3 Enregistrement			
6.3.1 (D) (I)	Up	<p>L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement. L'entrepreneur peut utiliser les documents existants (p.ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), compléter la fiche culture/parcelle ou utiliser un autre format de document. Les traitements post-récolte sont également à enregistrer.</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, de parcelle ou de l'unité de stockage¹) - Dose utilisée par ha ou par tonne¹ - Numéro d'autorisation (recommandation). <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 - Concentration et quantité appliquée. 	A
6.3.2	Tous	<p>Présence d'organismes de quarantaine nuisibles ou de maladies</p> <p>Enregistrer les organismes de quarantaine 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>	A
6.3.3	Tous	<p>Résultats d'analyses</p> <p>Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.</p>	A
6.3.4 (D)	AA	L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.	+*
6.3.5 (D)	Tous	L'entrepreneur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs, les prestataires de services, et les clients. Les réclamations sont enregistrées.	B
6.3.6	Up/F	Toutes les données relatives aux fiches parcelle / culture	A

		sont transmises à l'agriculteur.	
6.3.7	Tous	<p>L'entrepreneur tient lui-même un registre nominatif des travaux agricoles et horticoles effectués par agriculteur. Les données suivantes sont à enregistrer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nature des travaux (semis, plantation, fertilisation, irrigation, récolte, traitement post-récolte, désinfections des sols, nettoyage de la serre, ...) - Date des travaux - Parcelle (identification telle que transmise par l'agriculteur) + superficie traitée - Identification du produit utilisé en tant que matériel de reproduction (variété, espèce, n° de lot, étiquette de certification (+ éventuellement copie du passeport phytosanitaire si nécessaire), nom du produit phytosanitaire, engrais, ... <p>Spécifique aux fruits des bois : enregistrement du porte-greffe, greffon, matériel de reproduction)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quantité de produit utilisé (dose/ha, dose/tonne, ...) - Si d'application, les désherbants non-chimiques - Origine de l'eau : ruisseau, eau de ville, eau de pluie, puit ouvert - Nom de l'exécutant 	A
6.3.8	Sv M	Si d'application, remplir correctement la fiche de stockage et de manipulation.	A
6.3.9	TA	Si d'application, remplir correctement la fiche transport (par tiers).	A
6.4 Mesures de correction			
6.4.1	Tous	L'entrepreneur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	A

6. Notification obligatoire

6.1 Généralités

La ligne directrice publiée par l'AFSCA dans le cadre de l'A.M. du 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire, peut être consultée sur le site de l'Agence : <http://www.afsca.be> >> Professionnels >> Notification obligatoire >> Notification obligatoire et limites de notification : ligne directrice (<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 résidus de contaminants chimiques (résidus de produits phytopharmaceutiques, nitrates), des OGM interdits et des organismes nuisibles 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. Dans le secteur de la production primaire végétale, cette notification se fait à l'aide du formulaire repris dans l'annexe II de l'AM 22/01/2004 (voir formulaire). Ces formulaires doivent donc être signés et conservés par l'agriculteur.

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

La personne qui procède à la notification doit :

1. Informer par téléphone l'unité provinciale de contrôle (UPC);
2. Envoyer le formulaire de notification par fax ou par courrier électronique à l'UPC. 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 6 donne un aperçu des adresses des points de contact dans les 11 provinces de Belgique (Site web AFSCA, 22/12/2005).

Tableau 6: Notification – adresses des points de contact par province (Source : <http://www.afsca.be>)

UPC	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	061/21.00.60	0478/87.62.12	Notif.LUX@afsca.be	Info.LUX@afsca.be	061/21.00.79
Namur	081/20.62.00	0478/87.62.14	Notif.NAM@afsca.be	Info.NAM@afsca.be	081/20.62.01
Hainaut	065/40.62.11	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Brabant wallon	010/42.13.40	0478/87.62.16	Notif.BRW@afsca.be	Info.BRW@afsca.be	010/42.13.80
Bruxelles	02/211.92.00	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
Brabant flamand	016/39.01.11	0478/87.62.17	Notif.VBR@favv.be	Info.VBR@favv.be	016/39.01.05
Limbourg	011/26.39.84	0478/87.62.18	Notif.LIM@favv.be	Info.LIM@favv.be	011/26.39.85
Anvers	03/202.27.11	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.28.11
Flandre Orientale	09/210.13.00	0478/87.62.20	Notif.OVL@favv.be	Info.OVL@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

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE

Pour les exploitants du secteur de la production végétale primaire

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

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

INFORMATIONS GENERALES

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

PRODUIT

03:	PLANTES CONCERNEES : <ul style="list-style-type: none">- ESPECE- QUANTITE ET SA SUPERFICIE- LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	
04:	PLANTES DEJA VENDUES : <ul style="list-style-type: none">- CLIENT (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM)- DATE DE VENTE- QUANTITE- LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	

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

DANGER

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

MESURES PRISES :

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

AUTRES INFORMATIONS

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

Signature du notifiant :

6.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

I. CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES ET TOXINES

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

II. CONTAMINANTS CHIMIQUES ET OGM INTERDITS

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

III. LISTE DES ORGANISMES NUISIBLES 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 7 reprend, par culture, les principaux organismes nuisibles de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire. Il s'agit ici principalement d'organismes nuisibles dont l'existence dans l'Union européenne est connue et représentant un risque pour la communauté entière. La liste complète des organismes nuisibles 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 Belgique ont été reprises dans le cahier des charges. Tous ces organismes nuisibles 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. Le passeport phytosanitaire est imposé pour un nombre de variétés de végétaux livrées (AR du 10.08.2005). Cette liste est reprise dans l'annexe 3.

Tableau 7. Principaux organismes nuisibles de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire par culture

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
GENERALITES				
Toutes les cultures	Plantes destinées à être replantées, cultivées en pleine terre à ciel ouvert	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>	<i>Xylella fastidiosa</i>
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
FRUITS				
Poire (<i>Pyrus</i>) & coing (<i>Cydonia</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Pear decline mycoplasm	Pear decline mycoplasm
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
Pomme (<i>Malus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Apple proliferation mycoplasm	Apple proliferation mycoplasm
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
<i>Prunus</i> sp. Cerise, griottes, prune, pêche	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Plum pox virus (Sharka)	Sharka
		Phytoplasme	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm
Mûre, framboise (<i>Rubus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus Tomato black ring virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Virus de la tache annulaire latent du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate

			Raspberry ringspot virus	Taches annulaires du framboisier
Fraise (<i>Fragaria</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Strawberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Taches annulaires du framboisier Frisolée du fraisier Virus de la tache annulaire latent du fraisier Maladie du bord jaune du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate
		Champignon	<i>Phytophthora fragariae</i>	Maladie du 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>) Concombre (<i>Cucumis sativa</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Aubergine (<i>Solanum melongena</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	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 mycoplasma	Stolbur
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
			<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles

		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato spindle tuber viroid	Maladie bronzée Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
	Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)
Poivron (<i>Capsicum annuum</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	Ralstonia solanacearum	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Céleri (<i>Apium graveolens</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
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
		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
		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 viroïd	Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
Tabac (<i>Nicotiana</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
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
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Semences	Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate Flétrissement vasculaire de la tomate
		Virus	Pepinomozaïekvirus PSTVd - Potato spindle tuber viroïd	Virus de la mosaïque du pépino Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre

* Voir annexe de la Circulaire de l'AFSCA « Mesures phytosanitaires d'urgence pour lutter contre Xylella fastidiosa – Annexe : Liste des végétaux sensibles » sur le site de l'AFSCA : <http://www.afsca.be/productionvegetale/circulaires/default.asp>.

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 et doit avoir lieu selon un système HACCP.

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

- Légumes à destination de l'industrie de transformation (conserves, surgelés ou quatrième gamme)
- Légumes destinés au marché du frais
- Légumes prêts à la consommation (4^{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 éclats de verre représentent un danger sérieux pour la santé publique, surtout lorsque les produits ne sont pas triés par les maillons suivants de la filière (et que donc le danger n'est pas éliminé lors d'une étape ultérieure). Lorsqu'il y a bris de verre dans la serre, s'il y a des lampes cassées ou en cas de bris de verre au niveau des récolteuses par exemple, des éclats de verre peuvent se retrouver en contact avec le produit. Il est dès lors d'une importance capitale de détruire le produit contaminé sauf s'il sera encore trié par les maillons suivants. Une séparation évidente à l'endroit où le verre s'est brisé peut permettre de récolter les produits sans danger.

Dans le cas des pommes de terre et COP qui sont stockées chez le producteur, il faut veiller à assurer les mesures préventives : les lampes qui se trouvent au-dessus du produit stocké doivent être munies de coiffes protectrices ou être incassables et il est 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 mesure de prévention, les machines doivent être régulièrement entretenues et contrôlées pour vérifier l'absence de fuites d'huile et/ou de mazout. 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 les 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 filière, ou en cas de fuite d'huile et/ou de mazout, il faut :

- Soit détruire le produit dans une zone suffisamment grande et éliminer soigneusement tous les éclats ou résidus du produit 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. Passeports phytosanitaires

Le tableau ci-dessous reprend la liste des cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences doit être conservé par l'agriculteur.

PLANTS DE FRUITS	
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
PLANTS DE LEGUMES(*)	
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
<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
PLANTS D'ESPECES FOURRAGERES	
<i>Beta vulgaris</i> L.	Betterave fourragère
SEMENCES DE LEGUMES ET D'ESPECES FOURRAGERES	
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), *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 4. Coupe des plants de pommes de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation

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.

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 elle doit toutefois être pratiquée, les prescriptions ci-après doivent être 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>) et qui, par conséquent, possèdent un n° d'agrément peuvent être utilisés.

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

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

Annexe 6. Régime de nettoyage après le transport d'un produit

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

0 : absence de nettoyage

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

Les produits humides sont pris en compte au point B.

A : balayage ou soufflage

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

B : nettoyage à l'eau

Dans le cas où des restes ou des odeurs sont présents après un nettoyage A ou après un transport par exemple de produits humides destinés à l'alimentation humaine, de produits humides destinés à l'alimentation des animaux, de produits avec des petites particules aiguës, 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), d'anthracite, de briquettes, de lignite, de (semi)-coke (de houille, de lignite ou de tourbe), de houille à coke, de boulets obtenus à partir de la houille (agglomérats) (à l'exception des produits cités dans les points ci-dessous).

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

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

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

Après le transport par exemple de produits pourris et altérés, de boues, de substrats de champignonnière, de restes alimentaires, de sous-produits animaux non destinés à l'alimentation humaine (e.a. farines de viande), de verre et déchets de verre non lavés; d'autres composts (que du compost vert). Egalement après le transport de produits d'engrais ayant subi une hygiénisation provenant d'une usine de biogaz ou de compostage, conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009.

Annexe 7. Check-liste

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

Annexe 8. Règlement de certification

1. Champ d'application

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

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

2. Validation / certification

Comment se déroule un audit ?

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

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

1^{ère} étape : Auto-évaluation

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

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

2^e étape : La demande

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

3^e étape : L'audit

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

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

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

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

4^e étape : la certification

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

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

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

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

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

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

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

a omis de mentionner la date d'utilisation d'un produit phytopharmaceutique sur la fiche-culture, et que cette date est impossible à retrouver, l'entrepreneur s'engagera expressément à renseigner la donnée correctement lors de la prochaine application des produits phytopharmaceutiques.

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

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

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

Extension du champ d'application du certificat

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

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

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

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

Restriction du champ d'application du certificat

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

Audits inopinés

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

- Champ d'application et organisation : le nombre total d'audits inopinés est fixé sur base annuelle à 10% des entrepreneurs pour lesquels l'OCI a octroyé un certificat pour l'autocontrôle au cours de l'année précédente.
- Le choix des agriculteurs chez qui est réalisé un audit inopiné est effectué de façon aléatoire au sein de la liste des entreprises certifiées, mais peut être orienté au moyen d'une analyse de risques réalisée par l'OCI.
- Annonce de l'audit inopiné : un audit inopiné doit être annoncé à l'entrepreneur de 2 à 5 jours ouvrables avant l'audit. Le refus de l'audit inopiné au moment prévu entraîne le retrait de la validation de l'autocontrôle.
- Exigences à contrôler lors d'un audit inopiné : lors d'un audit inopiné, le respect de toutes les prescriptions du Guide sectoriel applicables à ce moment est contrôlé.

Résultat de l'audit inopiné : Comme pour les audits initiaux, les non-conformités sont subdivisées en NC A et NC B.

- o NC A qui n'avaient pas été constatées précédemment : les mêmes règles que pour un audit initial s'appliquent, à ceci près que le délai pour l'évaluation par l'OCI des actions et mesures correctives prises par l'opérateur est limité à **1 mois** après la date d'audit.
- o NC A qui avaient déjà été constatées lors de l'audit précédent : un audit des actions correctives réalisé dans l'exploitation est toujours nécessaire; il doit avoir lieu **au cours du mois** qui suit la date de l'audit.
- o NC B qui n'avaient pas été constatées précédemment : les mêmes règles que pour un audit initial s'appliquent.
- o NC B qui avaient déjà été constatées lors de l'audit précédent : si l'audit inopiné a eu lieu au plus tôt 6 mois* après l'audit initial ou de suivi, la constatation du même manquement résulte dans une NC A, qui doit être corrigée de façon démontrable endéans les 5 jours ouvrables.

*6 mois = le délai maximal de réalisation de plan d'actions, sauf pour les conditions liées à des périodes, pour lesquelles le délai maximal est de 1 an.

- Si aucune mesure corrective n'est prise dans les délais requis ou si les mesures correctives ne sont pas satisfaisantes, la validation de l'autocontrôle

est perdue. Si l'entrepreneur souhaite retrouver la validation de son autocontrôle, un nouvel audit initial devra être réalisé.

- Indemnité : les coûts des audits inopinés sont partagés entre tous les entrepreneurs ayant un contrat avec l'OCI concerné. L'OCI doit ventiler ces coûts dans les frais d'audit des entrepreneurs agricoles concernés. Lorsqu'un audit des mesures correctives est nécessaire, le coût de celui-ci est à charge de l'entrepreneur agricole chez qui cet audit est réalisé.

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

Au cours des neuf mois précédant l'expiration du certificat aura lieu un audit de suivi. Le certificat ne peut être octroyé que s'il n'y a plus de NC A et que les NC B font l'objet d'un plan d'actions correctives adéquat, approuvé par l'auditeur. Le certificat délivré à l'issue de l'évaluation positive prendra cours à la date d'expiration du certificat précédent plus un jour, et sa validité sera à nouveau de 3 ans.

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

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

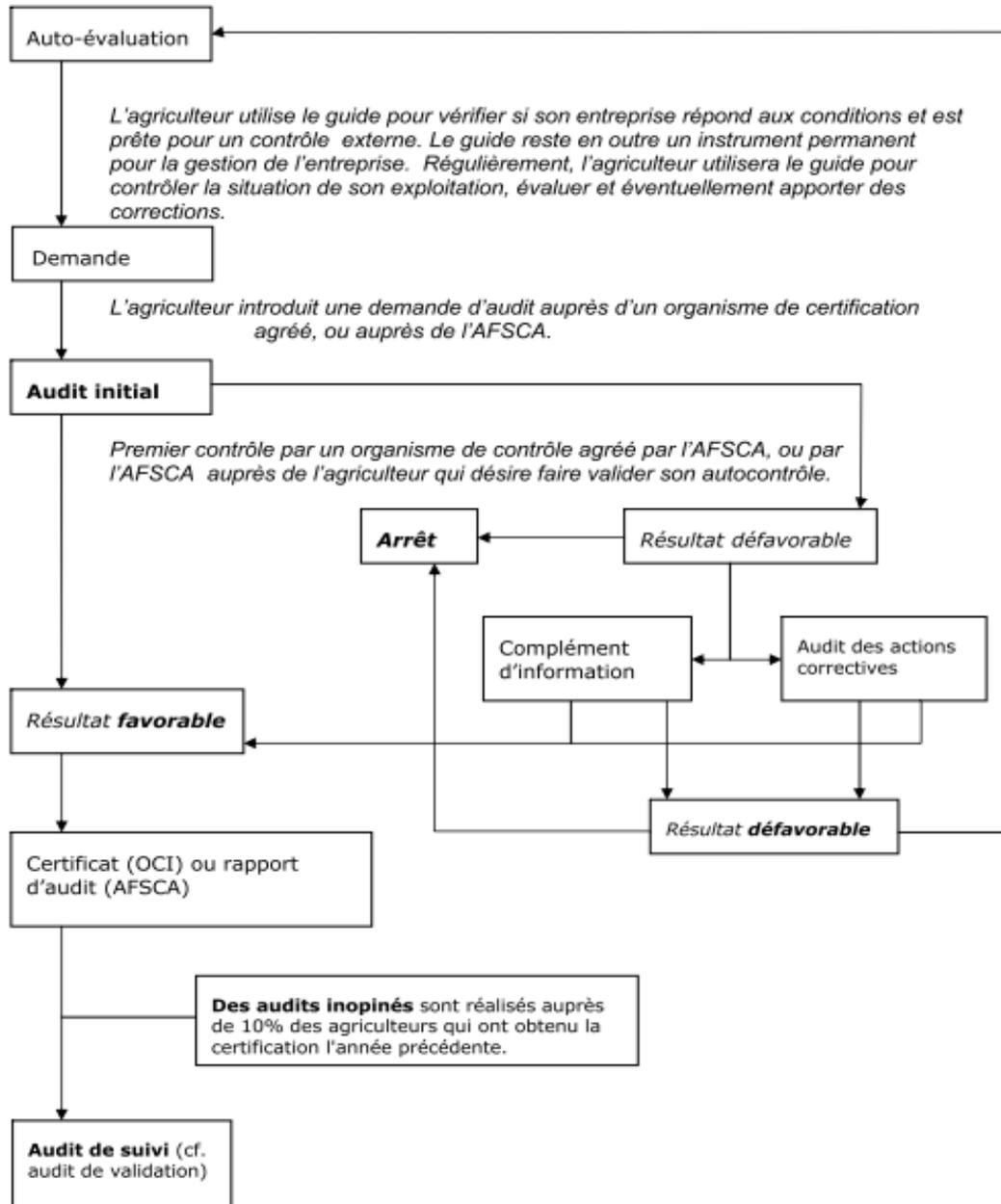
Non-conformités :

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

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

La validité du certificat est de trois ans.

Plan général de l'autocontrôle



3. Mesures de transition

Introduction d'une nouvelle version du Guide

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

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

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

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

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

4. Prescriptions pour les organismes de certification

4.1 Généralités

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

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

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

4.2 Exigences applicables aux auditeurs des OCI

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

En outre, les auditeurs doivent satisfaire aux exigences suivantes :

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

4.3 Surveillance et contrôle de l'OCI

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

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

4.4 Durée

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

5. Obligation des entrepreneurs

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Contrat modèle entre un entrepreneur de travaux agricoles et un OCI

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

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

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

Art. 3 L'enregistrement électronique des données de l'exploitation et de son statut de certification est nécessaire pour permettre la facturation du droit d'utilisation. Soit l'entrepreneur donne donc expressément son accord pour que l'OCI introduise dans la banque de données de Vegaplan les coordonnées de son entreprise et son statut de certification, soit l'OCI transmettra ces données directement à Vegaplan, au plus tard trois jours après la décision de certification, ceci afin de permettre la perception correcte du droit d'utilisation du Guide.

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

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

Oui	
Non	

Annexe 9. Législation

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

- AR 19/11/1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- 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 30/08/1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AM 14/02/2000 déterminant des mesures afin d'éviter la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AR 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.
- 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° 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
- A.R. du 16.01.2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.
- Règlement CE 181/2006 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.
- Règlement (CE) n°1107/2009 relatif à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques
- 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.
- 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.
- 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 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
- 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

Annexe 10. Adresses utiles

Secrétariat PTMV et Vegaplan.be asbl

Avenue du Boulevard, 21 bte 35
1210 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 880 22 00
Fax: +32 (0)2 880 22 19
E-mail: info@vegaplan.be
Site Web: www.vegaplan.be

Secrétariat Agro-Service asbl

Rue de l'Hôpital 31 B2,
1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 274 22 00
Fax: +32 (0)2 400 71 26
E-mail: agroservice@sectors.be