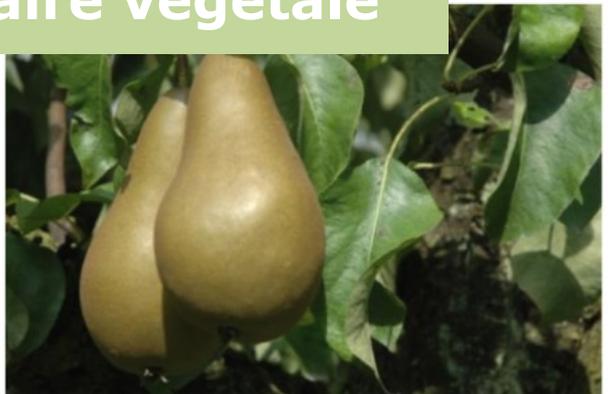
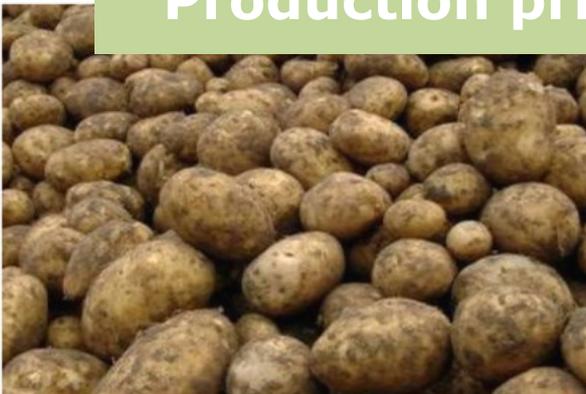




Vegaplan



Standard Vegaplan
Production primaire végétale



Version 2.0 dd 02.09.2015

Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale

Version 2.0 dd 02.09.2015

Entrée en vigueur : 25.11.2015

REALISATION ET GESTION DE LA VERSION			
Responsable de la réalisation et gestion du contenu :		PTMV asbl - AGROFRONT	
Date de la présente version:	Version 2.0 dd 02.09.2015	Remplace la version :	Version 1.1 dd 06.10.2014
Approuvée par :		PTMV asbl - AGROFRONT	
GESTION & CONTROLE			
Gestionnaire administratif du Standard Vegaplan		Asbl VEGAPLAN.BE	

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

HISTORIQUE DU DOCUMENT

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

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

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

Sommaire

Sommaire	4
1. Introduction	7
1. Standard Vegaplan versus Standard GIQF.....	7
2. Standard Vegaplan versus Guide sectoriel de l'Autocontrôle	9
3. Evaluation du Standard Vegaplan et du Guide sectoriel.....	10
3.1 Codes utilisés	10
3.2 Méthode d'évaluation	11
3.3 Contrôle	12
4. Objet et champ d'application	14
5. Groupes et méthode de travail	20
6. Moyens et compétences.....	21
6.1 Systèmes de garantie existants	21
6.2 Consulting externe.....	21
7. Diffusion	22
2. Termes, définitions et abréviations	23
3. Prescriptions d'hygiène	27
1. Entreprise et bâtiments	27
2. Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit	39
3. Directeur de l'entreprise, personnel et tiers.....	46
4. Technique de culture et traitement post-récolte.....	52
5. Organismes nuisibles	70
4. Documents et enregistrements.....	74
1. Aperçu des documents à conserver	74
2. Enregistrements	79
2.1 Identification du producteur	79
2.2 Identification des parcelles, des espaces de production, manipulation, de stockage et de vente.....	80

2.3	<i>Enregistrement des données relatives à la culture/parcelle, au stockage/à la manipulation et au transport</i>	82
2.4	<i>Dossiers IN et OUT.....</i>	82
2.5	<i>Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides</i>	85
2.6	<i>Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies</i>	92
2.7	<i>Enregistrement des résultats d'analyses</i>	92
2.8	<i>Aperçu de l'enregistrement</i>	92
	Annexes.....	98
	Annexe 1 - Description de la manipulation	98
	Annexe 2 - Procédure de bris de verre et de fuites	99
	Annexe 3 - Préparation et conditionnement de pommes de terre	101
	Annexe 4 - Passeports phytosanitaires	106
	Annexe 5 - Mesures de gestion contre les mycotoxines	107
	Annexe 6 - Coupe des plants de pommes de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation.....	108
	Annexe 7 - Contrôle pré-récolte.....	110
	Annexe 8 - Procédure de nettoyage après le transport d'un chargement interdit	112
	Annexe 9 - Régime de nettoyage après le transport d'un produit	113
	Annexe 10 - Notification obligatoire	114
	10.1 Généralités	114
	10.2. Aperçu des limites de notification pour la production primaire.....	118
	Annexe 11 - Liste des graines de mauvaises herbes.....	126
	Annexe 12 - Echantillonnage et analyse des graines germées	127
	Annexe 13 - Check-liste Vegaplan.....	129
	Annexe 14 - Mesures liées à la durabilité	130
	14.1 Aspects de la durabilité traités dans le Standard Vegaplan	130
	14.2 Actions entreprises en vue de limiter la consommation d'énergie et les émissions dans l'atmosphère	132
	14.3 Critères de durabilité pour les biocarburants et les bioliquides	133
	Annexe 15 – Mesures en matière de lutte intégrée.....	135
	15.1 Mesures parmi celles proposées en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes utiles importants pour les cultures	135

15.2 Mesures d'hygiène destinées à prévenir la propagation d'organismes nuisibles	136
15.3 Mesures de mise en œuvre des pratiques culturales qui contribuent à une utilisation responsable et limitée des pesticides	138
15.4 Méthodes de monitoring et de décision d'intervention	143
15.5 Méthodes de lutte alternatives	144
15.6 Mesures de prévention de l'érosion du sol région flamande	145
Annexe 16 - Règlement de certification	147
16.1 Objet et domaine d'application	147
16.2 Généralités	147
16.3 Conditions pour les OCI	148
16.4 Procédure de certification.....	156
16.5 Statut de l'agriculteur dans la base de données de Vegaplan	164
16.6 Communication	165
16.7 Utilisation du logo de Vegaplan.....	167
16.8 Surveillance et contrôle des OCI.....	168
16.9 Procédure de conseil - Conseil Consultatif National.....	169
16.10 Sanctions et procédure d'appel.....	169
Annexe 17 - Législation	175
Annexe 18 - Adresses de contact.....	179

1. Introduction

1. Standard Vegaplan versus Standard GIQF

La sécurité alimentaire et la traçabilité du produit sont essentielles. Dès la fin des années 90, les acheteurs de matières végétales, réunis au sein d'une plate-forme, ont souhaité, en concertation avec les associations d'agriculteurs, reprendre ces exigences légales dans un cahier des charges, en y ajoutant des critères supplémentaires liés à la qualité du produit, à l'environnement, à la sécurité du travailleur. De cette initiative est né le Standard GIQF (**G**estion **I**ntégrale de la **Q**ualité de la **F**ilière), dont la première version a été publiée en 2004.

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

Les nouvelles exigences légales en matière d'utilisation durable des pesticides et la mise en œuvre de la **lutte intégrée (IPM - Integrated Pest Management)**, imposées par les régions selon la réglementation européenne, ont également été ajoutées.

A l'occasion de l'intégration des nouveaux éléments « Durabilité » et « lutte intégrée », il nous a semblé opportun de doter le Standard d'un nouveau nom, également plus pratique d'utilisation. Le cahier des charges s'appelle à présent le **Standard Vegaplan**, qui regroupe sécurité alimentaire, traçabilité, qualité et durabilité. La certification de l'exploitation constitue pour l'acheteur de matières végétales une garantie indéniable de la qualité des matières livrées. Outre cet aspect d'accès au marché, la certification permet pour l'agriculteur d'assurer le respect des obligations légales regroupées au sein d'un même cahier des charges et témoigne de sa préoccupation pour une agriculture responsable. Il intègre également un nombre important d'exigences liées à la conditionnalité.

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

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

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

La dimension environnementale se rapporte essentiellement à la gestion des ressources naturelles afin de garantir leur disponibilité à l'avenir. Elle couvre également la biodiversité ainsi que la qualité de l'eau potable et de l'air et la prévention des déchets.

La dimension sociale concerne avant tout les questions d'emploi, de formation et d'accès aux services par rapport aux autres agents économiques.

Quant à la dimension économique, elle a trait à l'usage efficace des ressources, à la compétitivité et à la viabilité de l'exploitation.

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

En outre, dans le cadre de la promotion des énergies renouvelables dont les biocarburants produits à partir de matières premières agricoles, la directive européenne RED (Renewable Energy Directive 2009/28/CE) définit les conditions d'obtention des matières premières agricoles utilisées pour produire des biocarburants durables au sens de ce même directive. Ces conditions figurent à l'annexe 14.3. Elles doivent normalement être vérifiées dans les exploitations agricoles par les producteurs de biocarburants. Afin d'éviter ce contrôle supplémentaire, des exigences de conformité de la biomasse d'origine agricole aux critères de durabilité des biocarburants ont été ajoutées dans le Standard Vegaplan.

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

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

Certains aspects figuraient déjà dans le Standard GIQF. Les mesures qui faisaient défaut ont été rajoutées dans le Standard Vegaplan, afin de répondre aux attentes des autorités régionales et éviter un contrôle supplémentaire de leur part.

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

Interchangeabilité par rapport à d'autres systèmes de certification

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

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

2. Standard Vegaplan versus Guide sectoriel de l'Autocontrôle

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

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

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

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

En choisissant d'appliquer le Standard Vegaplan, l'agriculteur répond également aux exigences du Guide sectoriel – Volets A et B - Production végétale, puisque les exigences du guide sont intégralement reprises dans le Standard Vegaplan. Un

agriculteur qui applique le Standard Vegaplan pour l'ensemble des productions végétales réalisées au sein de son exploitation et couvertes par le scope du Guide sectoriel (modules A et/ou B), obtient au terme de l'audit, un certificat **combiné** pour le Guide sectoriel (pour être en ordre avec l'AFSCA) **et** pour le Standard Vegaplan (pour pouvoir livrer ses productions végétales aux acheteurs). Ce certificat combiné lui permet de bénéficier du bonus de la contribution payée annuellement à l'AFSCA ainsi que de la réduction de la fréquence d'inspection de l'AFSCA.

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

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

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

Check-liste combinée : un instrument d'utilisation pratique

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

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

3. Evaluation du Standard Vegaplan et du Guide sectoriel

3.1 Codes utilisés

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

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

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

La lettre 'I' mentionne qu'il s'agit d'une exigence en rapport avec la réglementation 'Integrated Pest Management'. Certaines exigences sont spécifiques à une région. Elles sont mentionnées par un 'W' pour la Wallonie et un 'F' pour la Flandre.

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

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

3.2 Méthode d'évaluation

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

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

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

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

Le Guide sectoriel comporte également trois niveau d'exigences : niveaux A, B et +*. Les non-conformités de niveau A sont considérées comme majeures ; elles doivent être corrigées avant l'obtention du certificat. Les non-conformités de niveau B sont mineures. Elles nécessitent néanmoins l'établissement d'un plan d'actions correctives qui sera validé par l'organisme de certification et mis en œuvre dans un délai de 6 mois. La vérification du plan d'actions aura lieu lors du premier audit suivant (sauf pour les conditions qui sont liées à un cycle ou une période, et qui ne se manifestent plus au cours des 6 mois qui suivent l'établissement du plan d'actions. Dans ce cas, le plan est mis en œuvre dès que les conditions liées au cycle ou période de production se reproduisent).

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

Les exigences pouvant au maximum être considérées comme des non conformités B dans le Guide sectoriel, sont jugées comme des exigences de niveau 2 dans le Standard Vegaplan. Dans le cadre de l'équivalence, toute non conformité de niveau

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

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

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

3.3 Contrôle

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

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

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

Au niveau du secteur de la production végétale, il n'y a pas de plan d'échantillonnage sectoriel ou individuel obligatoire dans le cadre de l'autocontrôle. Seul le contrôle pré-récolte de certains produits est obligatoire. L'agriculteur

souscrit au contrôle pré-récolte pour les cultures sous abri de laitues, des variétés alternatives de laitues (salade feuille de chêne, Lollo bionda, Lollo rossa, laitue romaine et des combinaisons), iceberg, scarole, chicorée frisée, Radicchio rosso, céleri (vert et blanc) et la mâche (voir aussi annexe 7).



Ce document contient toutes les prescriptions relatives à la législation tombant sous la compétence de l'AFSCA et applicables à la production primaire végétale au ~~30 juin 1er mars 2014~~2015. Les agriculteurs sont néanmoins tenus de **satisfaire à tout moment à la législation en vigueur**. Parallèlement, ce document contient toutes les prescriptions qui découlent d'accords interprofessionnels et de prescriptions relatives à la législation environnementale. Ce document sera adapté annuellement en fonction de la nouvelle législation et de ses modifications.

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

4. Objet et champ d'application

Les activités suivantes sont décrites :

- Réception, stockage et utilisation des matières premières :
 - Semences et plants
 - Produits phytopharmaceutiques et biocides
 - Engrais
- Culture et récolte des produits végétaux destinés à l'alimentation humaine et/ou animale;
- Culture et récolte des plants et semences;
- Stockage et transport des produits végétaux primaires récoltés, sur le lieu de production;
- Manipulation sur le lieu de production : p.ex. laver, trier, couper, emballer, ... des produits frais¹.
- Vente directe au consommateur, pour autant qu'il n'y ait pas de transformation dans l'exploitation;
- La production et le stockage du tabac;
- La production et la récolte des cultures fourragères sont reprises sous 'Fourrage grossier' reprenant le maïs fourrager, les betteraves fourragères, le fourrage prairie, ainsi que toutes les autres cultures destinées à la production de fourrage pour l'alimentation des animaux.

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

- 50 ares pour les pommes de terre et fruits à haute tige,
- 25 ares pour les fruits à basse tige,
- 10 ares pour toutes les autres ~~produits-espèces végétales~~.

~~sont considérées comme 'de petites quantités'. Elles ne sont doivent pas enregistrées s'enregistrer à l'AFSCA. Toute fourniture de produits végétaux, y compris l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final —mais doiventdoit néanmoins toutefois respecter les règles dispositions en matière~~ d'hygiène et faire l'objet d'un autocontrôle.

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

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

Groupe de produits	Code
Pommes de terre sans stockage	Pdt

¹ Voir annexe 1

Pommes de terre avec stockage	Pdt s
Légumes, marché du frais	L MF
Légumes, marché du frais, cultures sous abri	L MF sa
Légumes, marché du frais, cultures de plein air	L MF pa
Légumes, marché du frais, graines germées	L MF gg
Légumes industriels, sans intervention manuelle	LI sans man
Légumes industriels, interventions manuelles	LI man
Petits fruits et fruits secs (y compris les noix et noisettes)	PF FS
Fruits à pépins et fruits à noyaux	FP FN
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux (y compris la paille)	COP
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage ² (y compris la paille)	COPs
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux destinées à l'industrie des biocarburants/bioliqides	COP-b
Céréales immatures et cultures associées	Ci Ca
Betteraves sucrières	B
Betteraves sucrières destinées à l'industrie des biocarburants/bioliqides	B-b
Biomasse destinée à l'industrie des biocarburants/bioliqides	Bm
___ Betteraves sucrières	BSBm
___ Colza	CBm
___ Blé	BBm
___ Orge	OBm
___ Maïs	MBm
___ Autres (miscanthus,...)	ABm
Chicorée	C
Houblon	H
Houblon avec stockage (entrepôt ou halle de certification)	H s
Vente directe au consommateur	V
Vente directe au consommateur, petites quantités	V*
Semences et co-produits	S
Plants	P
Tabac	T
Tabac avec stockage	T s

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

<u>Groupe de produits</u>	<u>Code</u>
<u>Fourrage grossier</u>	<u>Fg</u>
<u>___ Fourrage prairie – Foin</u>	<u>Fp F</u>
<u>___ Fourrage prairie – Ensilage (direct et préfané)</u>	<u>Fp E</u>
<u>___ Maïs fourrager</u>	<u>Mf</u>
<u>___ Betteraves fourragères</u>	<u>Bf</u>
<u>___ Autres fourrages destinés à l'alimentation animale</u>	<u>Af</u>

La distinction entre les cultures destinées à l'industrie ou au marché du frais s'applique uniquement aux légumes. Quelques exigences spécifiques sont liées au

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

stockage des pommes de terre et des céréales, ainsi qu'aux cultures d'oléagineux et de protéagineux. Les fruits sont toujours cultivés pour le marché du frais. Eventuellement, ceux-ci peuvent être acheminés vers l'industrie.

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

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

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

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

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

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

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

Les interventions ont lieu manuellement. La première manipulation a lieu dans l'exploitation agricole. Cela signifie que les actions telles que laver, couper et préparer au marché du frais sont exécutées par le producteur même (cf. annexe 1).

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

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

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

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

Il s'agit de tous les légumes cultivés pour le marché du frais (L MF) : que ce soit en pleine terre ou en plein air (L MF pa) ou bien sous abri (verre ou plastique) (L MF sa), sur substrat ou non, y compris les fleurs comestibles et les graines germées (L MF gg). On entend par 'graines germées', les aliments obtenus par la germination de graines et leur développement dans l'eau ou sous eau brumisée, récoltés avant le développement des vraies feuilles; elles sont destinées à être consommées entières, y compris les graines, ou sans radicules ni graines.

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

4. Petits fruits et fruits secs (PF FS)

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

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

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

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

Pommes	Griottes
Poires	Prunes
Cerises	Pêches

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

Tableau 8. Aperçu des céréales et des cultures d'oléagineux et de protéagineux

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

7. Céréales immatures et cultures associées (Ci Ca)

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

8. Entrepôts ou halle de certification du houblon (Hs)

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

9. Vente directe au consommateur (V - V*)

Les prescriptions d'hygiène relatives à la production de pommes de terre, de légumes et de fruits destinés au marché du frais ou à l'industrie sont également applicables à l'activité 'vente directe au consommateur'. Seules les activités de manipulation (laver, rincer, couper, emballer, trier, sécher, ...) peuvent être réalisées dans l'exploitation, pour autant que ces opérations ne modifient pas substantiellement la nature de ces produits (cf. annexe 1). La transformation de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du Guide/Standard Vegaplan. Pour ces activités, nous renvoyons au Guide sectoriel G-014 de l'industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes.

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

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

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

Les productions réalisées sur une surface inférieure ou égale à :

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

avec un maximum de 50 ares au total, et qui font l'objet d'un approvisionnement direct, par le producteur, au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, doivent respecter les prescriptions d'hygiène reprises dans le cahier des charges sous le code 'Vente directe' suivi d'un astérisque (V*).

10. Plants (P)

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

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

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

11. Semences et co-produits (S)

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

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

Par 'co-produits', on entend entre autres la paille de graminées récoltées à maturité.

12. Fourrage grossier

Groupe de produits	Code
Fourrage grossier	Fg
Fourrage prairie – Foin	Fp F
Fourrage prairie – Ensilage (direct et préfané)	Fp E
Maïs fourrager	Mf
Betteraves fourragères	Bf
Autres fourrages destinés à l'alimentation animale	Af

Les fourrages grossiers comprennent :

- le maïs (maïs fourrager et maïs grain humide, ainsi que les épis broyés);
- les betteraves fourragères;

- le fourrage prairie pour lequel une distinction est faite entre d'une part le foin, et d'autre part l'ensilage direct et préfané;
- ainsi que toutes les autres cultures destinées à la production de fourrage pour l'alimentation des animaux.

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

13. ~~Biomasse Cultures destinées~~ à l'industrie des biocarburants/bioliquides (~~BmCOP-b-B-b~~)

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

5. Groupes et méthode de travail

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

Le groupe interprofessionnel ayant élaboré ce Standard se compose comme suit :

- 5 représentants des associations agricoles (2 Boerenbond, 1 ABS et 2 FWA)
- 1 représentant de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges)
- 1 représentant du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures)
- 13 représentants de la PTMV asbl (1 Belgapom, 1 Synagra, 1 Cefi, 4 Verbond Belgische Tuinbouwcoöperatie, 3 Vegebe, 2 Subel, 1 PTMV asbl)
- 1 représentant du Centre Maraîcher de Hesbaye
- 1 représentant du secteur du houblon
- 6 représentants du Syndicat du tabac
- 1 représentant de la FIWAP (Filière wallonne de la pomme de terre)
- 2 représentants du Groupement Wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre (GWPPPDT) ainsi que 2 représentants du Vlaams Verbond van Pootgoedtelers (VVP)
- 1 représentant d'AgriSemza
- 9 représentants du secteur des graines germées
- 1 représentant de l'industrie des biocarburants/bioliquides

Plus de 50% d'agriculteurs sont membres d'un ou de plusieurs de ces groupements professionnels. Par conséquent, le groupe de travail représente plus de 50% du groupe visé par ce Standard.

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

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

6. Moyens et compétences

6.1 Systèmes de garantie existants

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

6.2 Consulting externe

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

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

Pour l'élaboration et la rédaction du Standard GIQF, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes), il a été fait appel aux connaissances pratiques et à l'expérience des personnes issues des secteurs concernés. La coordination et le pilotage ont été

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

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

7. Diffusion

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

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

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

2. Termes, définitions et abréviations

ABS : Algemeen Boerensyndicaat

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

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

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

Agro-Service : Centrale Nationale Agro-Service asb.l

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

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AM : Arrêté Ministériel

AR : Arrêté Royal

ARMB : Association Royale des Meuniers Belges

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

d'un autre type, sont alors contrôlées (sur place ou administrativement).

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

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

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

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

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

BB : BoerenBond

BELAC : Organisme belge d'accréditation.

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

CBB : Confédération des Betteraviers Belges

Cefi : Association des fabricants belges de chicorée

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

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

CFGC-W : Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures.

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

Contrôle pré-récolte : contrôle de résidus sur certaines espèces maraîchères et fruitières, effectué avant la récolte, par l'autorité de contrôle, consistant en l'échantillonnage du lot, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé pour l'analyse des résidus, en vue de rechercher la présence de certains résidus et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi ultérieur du lot concerné.

COP : Céréales, Oléagineux et Protéagineux

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

Etablissement : Lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité ou à partir duquel elle est

exercée et qui comprend l'ensemble de l'infrastructure et des équipements nécessaires à l'exercice de l'activité.

FIWAP : Filière wallonne de la pomme de terre

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

FWA : Fédération Wallonne de l'Agriculture

Gdp : Groupe de produits

GIQF : Gestion Intégrale de la Qualité de la Filière

Graines germées : Aliments obtenus par la germination de graines et leur développement dans l'eau ou sous eau brumisée, récoltés avant le développement des vraies feuilles ; elles sont destinées à être consommées entières, y compris les graines, ou sans radicules ni graines.

IPM : Integrated Pest Management : lutte intégrée contre les ennemis des cultures. L'intégration de mesures appropriées qui découragent le développement des organismes nuisibles et maintiennent le recours aux produits phytos et à d'autres types d'interventions à des niveaux justifiés des points de vue économique et environnemental, et réduisent ou limitent au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement.

LAVA : Logistieke en Administratieve VeilingAssociatie.

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

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

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

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

Lot de végétaux ou de produits végétaux : Quantité de végétaux ou de produits végétaux en sa composition initiale, faisant partie d'une seule parcelle ou serre ou d'une partie de cette parcelle ou serre, plantée ou semée à peu près au même moment, traitée de la même manière avec des engrais et des produits phytopharmaceutiques, et dont la récolte n'a pas encore débuté.

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

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés.

Phytolice : certificat pour l'utilisation professionnelle, la distribution ou le

conseil de produits phytopharmaceutiques et adjuvants

Il existe 5 types de phytolice :

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

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

PPNU : Produit phytopharmaceutique non utilisable

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

1. L'agrément a été retiré et le délai d'utilisation est expiré ;
2. Il y a incertitude sur le produit (étiquette illisible, disparue...) ;
3. L'état physico-chimique est altéré (gel, précipitation...) ou la date de péremption est dépassée.

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

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

NCM : Non-Conformité Maximale. Il s'agit d'une infraction par rapport à

une norme ou d'un danger direct pour le bon fonctionnement de l'autocontrôle.

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

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

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

Retrait : lorsque, suite à un audit complémentaire, audit de suivi, il apparaît que les exigences ne sont pas/plus respectées dans le cadre du Standard GIQF Vegaplan, le certificat est retiré. L'agriculteur obtient dès lors le statut « Non certifié ».

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

Subel : Association des Fabricants de sucre de Belgique.

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

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

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 Tuinbouwcoöperaties.

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

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

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

3. Prescriptions d'hygiène

1. Entreprise et bâtiments

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
1.1 Produits phytopharmaceutiques et biocides				
1.1.1 (D)	Tous Fg	<p>Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont entreposés dans une armoire (armoire phyto) ou un local adéquat (local phyto) <u>maintenu en bon état d'entretien et de propreté.</u> 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), <u>pas de médicaments, pas de substances nutritives</u></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	A
1.1.2		<p>Fermé à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées. <u>A partir du 25.11.2015 : le local/l'armoire n'est accessible qu'aux titulaires d'une phytolice P1, P2 ou P3, ou à toute autre personne moyennant la présence d'au moins une personne disposant d'une phytolice sus-mentionnée. En cas d'absence lors d'une livraison de produits à usage professionnel, ces produits scellés peuvent être stockés</u></p>	1	A

		<u>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</u>		
1.1.3		<p>Sur chaque porte d'accès direct doivent figurer, de façon visible, les pictogrammes obligatoires "tête de mort" avec les mentions "poison" et (dans le cas d'un local) "accès interdit aux personnes non autorisées". <u>A partir du 25.11.2015, doivent être apposés sur l'accès au local/à l'armoire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>La mention « accès interdit aux personnes non autorisées » et un symbole équivalent,</u> - <u>Un symbole de danger approprié</u> - <u>L'identité et les coordonnées du gestionnaire du local/de l'armoire (y compris le n° de la phytolice - recommandation). doivent également être apposée sur l'accès au local/à l'armoire.</u> 	1	+*
1.1.4		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	B
1.1.5		Les produits phytopharmaceutiques contenant des substances actives (produits de classe A présentés dans la partie 1 de l'annexe X de l'AR du 28/02/94 modifié par l'AR du 10.01.10 (Gaz toxiques ou produits en dégageant : fluorure de sulfuryle; phosphore d'aluminium ou de magnésium, hydrogène phosphoré : trichloronitrométhane (chloropicrine)) ÷ bromure de méthyle (bromométhane) ne peuvent être entreposés dans les locaux d'habitation, les étables, les locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut donner sur ces locaux.	1	A
1.1.6		Sec.	1	+*
1.1.7		Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.	1	+*
1.1.8		Protection contre le gel (dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques et biocides liquides).	1	+*
1.1.9		Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.	1	A
1.1.10 (D) (I)		<p>Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "PPNU/périmé" et/ou "privé".</p> <p>Sont considérés comme PPNU, les produits qui ne peuvent plus être utilisés pour différentes raisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'agrégation a été retirée et le délai d'utilisation est 	1	A

		<p>expiré (voir www.fytoweb.fgov.be)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 des PPNU par « Phytofar-AgriRecover » (voir www.phytofarrecoveragrirecover.eu).</p>		
1.1.11 (D)		Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.	1	A
1.1.12		Un produit non agréé en Belgique destiné à être utilisé sur des parcelles situées dans un pays frontalier doit faire l'objet d'une autorisation 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	A

<p>1.1.13* (D)</p>	<p>Tous Fg</p>	<p>La personne qui travaille avec les produits phytopharmaceutiques et biocides doit disposer de vêtements de protection adaptés, conformément aux instructions qui figurent sur l'étiquette du produit utilisé, en fonction des risques pour la santé et la sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vêtements anti-éclaboussures (salopette et bottes): p.ex. une salopette en coton, un vêtement de pluie. - Gants: p.ex. en néoprène ou en nitrile (résistants aux produits chimiques). - Protection de la respiration: p.ex. un masque qui couvre la moitié du visage au moins, avec filtre gaz et vapeurs combiné (bande brune) et filtre à poussières. <p>Ces vêtements de protection ne doivent être utilisés que pour l'application des produits phytopharmaceutiques et biocides. L'agriculteur les conservera distinctement des autres vêtements. Il peut par exemple opter pour une couleur de salopette particulière, réservée aux produits phytopharmaceutiques.</p> <p>Ces vêtements de protection ne peuvent pas être rangés dans le local phyto et sont rangés séparément des autres vêtements.</p>	<p align="center">1</p>	
<p>1.1.14*</p>	<p>Tous Fg</p>	<p>Si les produits phytopharmaceutiques et biocides sont empilés, il y a un certain ordre à respecter. Les poudres se rangent au-dessus des liquides ou en sont séparées physiquement (p. ex. poudres à gauche, liquides à droite) ou à l'aide de bacs de rétention.</p>	<p align="center">2</p>	
<p>1.1.15* (D)</p>		<p>Les fuites éventuelles doivent être récupérables: par exemple, placer des bacs de rétention ou un seuil.</p>	<p align="center">3</p>	
<p>1.1.16* (D)</p>		<p>Le sol doit être dur (par ex. revêtement: béton, dalles, ...).</p>	<p align="center">2</p>	
<p>1.1.17* (D)</p>		<p>Les éclaboussures doivent être immédiatement nettoyées. A cet effet, prévoir dans le local un seau contenant du matériel absorbant (sable, sciure), une brosse, une brosse à main et une poubelle. Le matériel absorbant doit être répandu sur les éclaboussures, pour ensuite être nettoyé facilement. Le matériel souillé est conservé dans un endroit sec et sûr jusqu'à la collecte des PPNU par PhytofarAgri-Recover.</p>	<p align="center">2</p>	
<p>1.1.18*</p>		<p>L'espace de rangement (local ou armoire) est composé de matériaux résistant au feu. Une peinture ignifuge peut éventuellement être utilisée. Les câbles électriques sont en bon état.</p>	<p align="center">2</p>	
<p>1.1.19*</p>		<p>Les étagères sont en matériau non absorbant.</p>	<p align="center">2</p>	
<p>1.1.20* (D)</p>		<p>Un kit de douche oculaire ou de l'eau courante est présent à proximité du local phyto.</p>	<p align="center">2</p>	
<p>1.2 Locaux de manipulation, de stockage et de vente directe au consommateur. Pour les graines germées, ces exigences s'appliquent en outre aux locaux de production et de conditionnement.</p>				

1.2.1	Tous Fg	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	A
1.2.2	LMF gg	Par leur agencement et leur conception, les locaux où sont produites, manipulées, stockées et conditionnées les graines germées doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtre, portes, plafond et sols sont intacts, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter afin de prévenir l'encrassement et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces.	1	A
1.2.3		L'agencement des locaux doit être conçu de manière à éviter les contaminations croisées. A cet effet, il est recommandé de séparer physiquement les zones de réception et de stockage des graines, les zones de préparation et de rinçage, les zones de production des graines germées et les zones de conditionnement.	2	B
1.2.4	Tous Fg	Tous les bâtiments 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	A
1.2.5		Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de stockage, de manipulation et de vente. En cas d'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour cette utilisation durant le stockage. Son utilisation ne peut permettre aucune forme de contamination du produit stocké.	1	A
1.2.6		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	A
1.2.7 (D)		Ne pas utiliser de thermomètres au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres que les thermomètres au mercure.	1	A
1.2.8		Il est interdit de fumer, de manger et de boire.	1	A
1.2.9		L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente : <ul style="list-style-type: none"> - 'Interdiction de fumer' - 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) - 'Animaux domestiques interdits' Seul le pictogramme 'Interdiction de fumer' est d'application pour le fourrage grossier.	2	B

1.2.10 (D)	Tous Fg	Les substances dangereuses et leurs déchets 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	A
1.2.11	LMFgg	Les locaux de production, de manipulation et d'entreposage de graines germées et de graines destinées à la production de graines germées sont différents de ceux où sont stockés les matériels et produits qui ne sont pas utilisés dans la production de graines germées (tels les engrais, huile, combustibles, tracteur,...).	1	A
1.2.12	LMFgg	Les graines destinées à la germination doivent être entreposées dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et à l'abri de de les protéger contre toute contamination.	1	A
1.2.13	Tous Fg	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente des produits.	1	A
1.2.14		Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.	1	A
1.2.15	Pdts	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.	1	+*
1.2.16	COPs	Il est important de tenir compte de l'humidité et de la température des céréales stockées afin de prévenir le développement microbien et la formation de mycotoxines. Il est souhaitable de refroidir les grains jusqu'à une t° inférieure à 10°C. Le grain doit également être bien sec (taux en humidité inférieur à 15,5 % pour le froment, seigle, triticale, orge, épeautre, maïs; 15 % : pour les pois et féveroles; 9 % pour les graines de colza et pour le lin). Il est donc important d'effectuer un refroidissement rapide après le séchage et de prévenir l'échauffement par une bonne ventilation. Un suivi de la température est recommandé.	1	+*
1.2.17	FPFN V <u>V*</u>	En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisies, un contrôle visuel est effectué avant le stockage et la vente de ces fruits.	1	A
1.2.18	S P	Les lots de plants sont traités, emmagasinés et conservés séparément de tout lot de pommes de terre de consommation en vue d'éviter des problèmes de contamination croisée et une perte de traçabilité.	1	A

1.2.19	S P LMFgg	Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.	1	A
1.2.20	LMFgg	Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à garantir la propreté du flux d'air.	1	A
1.2.21	P	Les plants-mères introduits d'un autre Etat membre de l'UE font l'objet d'un autocontrôle par l'opérateur ainsi que d'un monitoring par l'AFSCA pour confirmer l'absence de <i>Clavibacter</i> et <i>Ralstonia</i> . Les taux d'échantillonnage à appliquer sont communiqués par l'AFSCA. Les familles BE inscrites pour la première fois en vue de la production de plants de pré-base font également l'objet d'un échantillonnage obligatoire conformément aux instructions de l'AFSCA. Le programme d'autocontrôle des plants qui ne sont pas soumis à l'inscription (familles) est de la responsabilité du producteur. Ces exigences concernent uniquement les plants certifiés, et non les plants fermiers.	1	A
1.2.22	LMFgg	Il y a suffisamment de chambres froides équipées de thermomètres.	1	A
1.2.23	LMFgg	Après la production, les graines germées doivent être immédiatement réfrigérées. La chaîne du froid doit être respectée.	1	A
1.2.24*	Pdts LIman LMF PFFS FPFN Hs V	La température et la ventilation sont réglables dans les chambres froides et autres espaces de stockage. La température doit être mesurée et enregistrée.	3	
1.2.25*	Pdts LIman LMF PFFS FPFN Hs V	Il doit y avoir un plan de nettoyage. La fréquence des entretiens est indiquée dans le plan de nettoyage.	2	
1.2.26*	Pdts LIman LMF PFFS FPFN Hs V	Il est conseillé d'agrafer le plan de nettoyage au plan de l'entreprise.	3	
1.2.27*	Hs	S'il y a plusieurs variétés de houblon dans l'entreprise, celles-ci sont toujours conservées séparément dans les lieux de conservation.	1	

1.2.28*		Les déchets générés par la récolteuse et la nettoyeuse de tiges lors de la récolte sont automatiquement et directement évacués vers une zone située en dehors des espaces de stockage et de transformation.	1	
1.2.29*	Pdts COPs LIman LMF PFFS PFFN	Les appâts utilisés pour la lutte contre les nuisibles doivent être régulièrement contrôlés (minimum 4 fois par an). Les dates des contrôles, les constatations faites, ainsi que les actions entreprises à la suite de ces contrôles sont enregistrées. Un plan (croquis) avec leur emplacement doit être réalisé.	2	
1.2.30*	Hs CiCa V	Les engrais en vrac doivent être séparés physiquement des produits de récolte.	2	
1.2.31* (D)	V* Fp Mf	Eviter autant que possible les gaz d'échappement dans les entrepôts. Si le moyen de transport est garé dans l'entrepôt, il faut veiller à ce qu'un minimum de gaz d'échappement n'entre dans l'entrepôt lors du départ et de l'arrivée.	2	
1.2.32*	Pdts COPs LIman LMF PFFS PFFN CiCa V V* Fp	Lorsque des citernes de carburant hors sol et fixes se trouvent sur le site de production, de manipulation et/ou de stockage, une distance suffisante entre la citerne et les produits primaires est nécessaire (au moins 4 mètres ou une séparation physique).	2	
1.2.33* (D)	Pdts LIman LMF PFFS PFFN Hs CiCa V V* Fp Mf	Si des appareils de chauffage sont présents sur le site de production, de manipulation et/ou de stockage :	2	
1.2.34* (D)		- Les conduites sont en bon état.		
1.2.35* (D)		- Contrôler régulièrement s'il n'y a pas de fuites au niveau des conduites et des raccordements.	3	
1.2.36* (D)		- Les conduites sont fabriquées en matériaux appropriés.	3	
1.2.37* (D)		- Les appareils de chauffage sont fiables et résistants à l'humidité.	3	
1.2.37*		Le stockage des produits récoltés prêts à être commercialisés doit se faire sur un sol dur et propre (adapté au produit).	2	
1.2.38* (D)	Pdts COPs LIman LMF PFFS PFFN Hs CiCa V V* Fp Mf	Le moteur doit être coupé lors du chargement et du déchargement (si ceci est techniquement possible).	3	

1.2.39*	Pdts LIman LMF PFFS PFNF Hs V	Les produits végétaux récoltés sont toujours protégés du soleil et de la lumière du jour pendant le stockage.	3	
1.2.40*	COPs	Avant stockage l'espace doit être vide et propre.	1	
1.2.41*		En cas de stockage 'long terme' (> 6 semaines) le local doit être fermé. Dans le cas de stockage 'temporaire' (≤ 6 semaines) dans un bâtiment non fermé, des mesures de protection seront à prendre (filets, bâches, ...).	2	
1.2.42*		La température du lot stocké doit être mesurée et enregistrée en cas de stockage « long terme ». Quand le grain est froid (< 10° C) et sec, la température doit être relevée une fois par semaine. En cas de hausse de température, elle doit être prise toutes les 24h.	2	
1.2.43* (D)	COPs CiCa S Fp Mf	Séchoir et ventilateur : un nettoyage doit être effectué après utilisation, l'entretien est annuel et un contrôle est effectué par l'exploitant avant chaque utilisation. La prise d'air doit se faire dans un endroit où l'air est salubre. N'utiliser que des combustibles adéquats (gaz naturel, gaz de pétrole (GPL), propane/butane, fuel léger, gazole, huile de colza). Ces produits doivent répondre aux exigences réglementaires. Utilisation d'autres combustibles en concertation avec l'acheteur. Veiller à la qualité des combustibles (contamination dioxine, HAP). Eviter tout contact direct entre les produits et les gaz de combustion.	2	
1.2.44*	COPs	Si des produits de lutte contre des nuisibles durant le stockage ou des produits de fumigation sont utilisés, il faut en informer l'acheteur. <u>Le stockage de céréales dans des hangars de pommes de terre doit être signalé à l'acheteur de céréales (y compris l'application de CIPC en pommes de terre (poudre/liquide/gaz))</u> . La fiche de stockage peut être demandée par l'acheteur.	1	
1.2.45*	B	Le lieu de stockage des betteraves (y compris les parcelles) est propre et bien entretenu, sans impuretés (p. ex. huile, produits chimiques, bois, asphalte, pierre, métal, verre, ...).	1	
1.2.46* (D)(I)	Pdts	Afin d'éviter la propagation des maladies et nuisibles, prendre les mesures adaptées pour lutter contre les repousses sur les tas d'écart de triage (ex. couvrir les tas).	2	
1.2.47*	FpF	Le stockage du foin et de tout fourrage sec doit être réalisé à l'abri des intempéries.	1	

1.2.48*	FpE Mf	Si des bâches en plastique sont utilisées, elles doivent être étanches; le plastique doit répondre aux prescriptions relatives aux denrées alimentaires; les bâches ne peuvent entrer en contact avec les aliments que lors de leur première utilisation.	1	
1.2.49* (D)		Les additifs utilisés pour la conservation des ensilages doivent être autorisés conformément à la législation en vigueur (Règlement (CE) 1831/2003).	1	
1.2.50*	FpE	Les fournisseurs d'additifs pour ensilage et/ou matières premières pour aliments des animaux utilisées comme 'aide à l'ensilage' (mélasse, sel, sucre dénaturé, ...) sont certifiés GMP (cf. http://ovocom.be/OciCompanyList.aspx?lang=fr).	1	
1.2.51*		Le stockage des balles doit être réalisé sur un sol permettant une reprise aisée de la balle.	1	
1.2.52*		Les balles doivent être protégées des dégâts pouvant être occasionnés par les oiseaux (ex. filets).	1	
1.2.53*		Des mesures de prévention doivent être prises durant le transport pour ne pas abîmer les bâches.	1	
1.2.54*	FpE Mf Bf	Les bâches ne peuvent pas être endommagées; elles doivent être réparées immédiatement, si nécessaire.	2	
1.2.55*		Les parties moisies et/ou les souillures doivent être éliminées.	1	
1.3 Sanitaires				
1.3.1	LMFgg	S'il y a du personnel employé dans l'entreprise et que la manipulation des produits a lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité des zones où sont manipulés les produits et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.	1	A
1.3.1*	LIman LMF sa/pa PFFS FPFN V V*	S'il y a du personnel employé dans l'entreprise et que la manipulation des produits à lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité de la zone de manipulation et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.	1	
1.3.2	LMFgg	Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.	1	A
1.3.2*	LIman LMF sa/pa PFFS FPFN V V*	Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.	3	
1.3.3	LMFgg	La porte du WC ne peut pas donner directement sur les locaux où sont manipulés les produits.	1	A

1.3.3*	LIman LMF sa/pa PFFS FPFN V <u>V*</u>	La porte du WC ne peut pas donner directement sur le local de production des produits.	3	
1.3.4*	LI man LMF PFFS FPFN V <u>V*</u>	Un évier propre est présent à proximité des toilettes.	1	
1.3.5*	LIman LMF PFFS FPFN V <u>V*</u>	Du savon liquide pour se laver les mains est prévu près de l'évier.	2	
1.4 Stockage des engrais minéraux				
1.4.1*	Tous Fg	Les engrais sont conservés dans leur emballage d'origine ou dans un emballage spécifique prévu à cet effet (sac en plastique, bidon ou citerne).	2	
1.4.2* (D)		Les engrais minéraux solides peuvent être conservés en vrac dans un espace propre et sec. Cet espace aura un sol dur (en aucun cas, il ne peut y avoir de risque de pollution des nappes phréatiques).	2	
1.4.3* (D)		Les engrais liquides concentrés doivent être conservés dans une citerne étanche et pourvue d'un bac de rétention. La citerne et son équipement doivent être protégés contre toute ouverture accidentelle. Cette exigence ne s'applique pas aux engrais dilués (bacs A et B) en cultures hydro.	2	
1.4.4*		Pour le stockage d'engrais liquides corrosifs concentrés, il faut apposer des pictogrammes afin d'attirer l'attention sur les risques et les dangers.	3	
1.4.5* (D)		Les engrais ne peuvent être stockés à proximité d'eau ou de matériel de reproduction comme des semences et des plants.	3	
1.5 Exigences générales				
1.5.1* (D)	Tous Fg	Présence d'un extincteur dans l'entreprise. Cet extincteur se trouve à un endroit facile d'accès.	3	
1.5.2* (D)		D'une façon générale, l'entreprise est propre.	3	
1.5.3*		Les visiteurs et les employés sont informés des mesures d'hygiène au sein de l'entreprise et du secteur.	3	
1.5.4* (D)		L'agriculteur dispose d'une procédure en cas d'accident. Cette procédure mentionne au moins les numéros de téléphone d'urgence.	2	
<u>1.5.5*</u>		<u>Il est conseillé d'enregistrer les accidents ainsi que les mesures de correction prises pour prévenir des</u>	<u>3</u>	

		<u>accidents similaires par la suite.</u>		
1.5.6*	Tous Fg	<u>Dans les exploitations où du personnel est employé, il y a au moins une personne (employeur ou employé) qui dispose d'une expérience ou d'une connaissance en matière de premiers secours.</u>	<u>3</u>	
1.6 Gestion des déchets				
1.6.1*	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V V*	Les déchets provenant des pommes de terre, fruits et légumes sont triés et peuvent être temporairement stockés dans l'entreprise.	3	
1.6.2* (D)	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V B C FpE Mf	Les films agricoles hors service et les substrats inertes sont évacués conformément à la législation en vigueur (p. ex. collecte par les autorités, reprise par le fabricant,...).	3	
1.6.3* (D)	LMF PFFS FPFN	Les déchets de conditionnement seront triés par type et recyclés si possible. Les emballages à usages multiples sont préférables aux emballages à usage unique.	3	
1.6.4* (D)	V	L'agriculteur a un plan d'action pour la réduction des déchets non organiques.	3	
1.6.5* (D)	FPFN V	Le bois de taille sera de préférence broyé et non brûlé.	2	
1.6.6* (D)		Les émondes contaminées par le feu bactérien peuvent être brûlées.	1	
1.6.7* (D)		Il est préférable d'utiliser des feuilles d'emballage en papier.	3	

2. Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)				
2.1.1 (D)	Tous	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.	1	A
2.1.2	Tous Fg	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 2).	1	A
2.1.3	Tous	Pour les nouvelles 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.	3	+*
2.1.4 (D)	Tous Fg	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 2).	1	A
2.1.5	LMFgg	Les installations et les équipements entrant en contact avec les graines ou avec les graines germées doivent être construits dans un matériau non absorbant adéquat (matériau lisse, non poreux, non sensible à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter) qui empêche la corrosion . Ils doivent être propres, en bon état et désinfectés si nécessaire.	1	A
2.1.6	LMFgg	Des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et des équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. Les opérations de nettoyage et de désinfection de ces équipements doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.	1	A
2.2 Pulvérisateur				

<p align="center">2.2.1 (D) (I)</p>		<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 align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
	<p align="center">Tous Fg</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 d'en informer l'organisme de contrôle. Le propriétaire qui ne peut se présenter au contrôle aux lieux et dates mentionnées sur la convocation en informe l'organisme de contrôle au plus tard 5 jours calendrier avant la date prévue de contrôle.</p> <p>Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Département de Génie rural du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) 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>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
<p align="center">2.2.2 (D)</p>		<p>Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
<p align="center">2.2.3* (D)</p>		<p>L'agriculteur effectue lui-même (au moins) un contrôle annuel de ses pulvérisateurs et prend note des résultats. Il maintient les pulvérisateurs en bon état.</p>	<p align="center"><u>32</u></p>	<p align="center"><u>B</u></p>

2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxe				
2.3.1		Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxe sont propres et en bon état (pas de parties détachées, de rouille en contact avec les produits, ...) et désinfectés si nécessaire.	1	A
2.3.2	Tous	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant et après le contact avec des produits comportant des risques pour la propagation de maladies végétales (p. ex. : plants de pomme de terre égermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle).	3	+*
2.3.3	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN V <u>V*</u>	Les emballages (papier, carton, ...) destinés à entrer en contact avec le produit doivent être conformes aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire. L'agriculteur qui achète des emballages dispose de la preuve que ces emballages conviennent pour les aliments (document d'accompagnement, étiquette, emballage reprenant la mention 'convient pour aliments' ou le symbole prévu à cet effet), ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, du transformateur ou du vendeur responsable de la mise sur le marché de ces emballages. Cette preuve n'est pas nécessaire lorsque les emballages sont mis à la disposition de l'agriculteur par une organisation de producteurs et les industries. Dans ce cas, les organisations de producteurs et les industries doivent disposer de ces attestations.	1	A
2.3.4*	T Ts	Lors de la livraison, chaque balle individuelle doit être pourvue d'une étiquette reprenant les coordonnées du producteur.	1	
2.3.5*	H	Les emballages utilisés sont de préférence neufs ou très propres. Aucune inscription pouvant porter à confusion quant au contenu de l'emballage ne peut y figurer (= balles).	1	
2.3.6*		Les emballages de houblon préparé sont pourvus de leur étiquette de certification.	1	
2.3.7*	LI V <u>V*</u>	Les caisses et les conteneurs doivent se trouver sur un sol dur et sans danger de contamination, sauf pendant les activités de récolte, au cours desquelles elles peuvent être placées sur les champs. Cependant, les caisses ne peuvent jamais être placées sur des graviers.	3	
2.3.8*	FPFN V <u>V*</u>	-Les emballages pour la commercialisation sont conservés sous abri et sur une surface en dur (aucun risque de contamination) qui, au besoin, peut être nettoyée. Les emballages de récolte, dont les palloxe, sont conservés sur une surface en dur, pas nécessairement sous abri, ou sur les champs durant les activités de récolte.	2	

2.3.9*	FPFN V V*	Les caisses et paloxes ne peuvent pas être trop endommagés. Les caisses ou paloxes trop endommagés ne peuvent être utilisés pour la récolte.	2	
2.3.10*	FPFN V V*	Le produit récolté doit être emballé dans un conditionnement groupé propre et intact. Tout stockage de produits destinés au marché du frais, de caisses en bois et en carton et de tout matériel d'emballage doit se faire dans un espace fermé, isolé du vent, interdit aux animaux familiers.	3	
2.3.11*		Les emballages en plastique et les paloxes peuvent être stockés à l'extérieur (regroupés) sur sol dur et protégé du vent.	3	
2.3.12*	Pdt V	Pour toute hauteur présentant un risque de chute de plus d'un mètre, il doit y avoir des amortisseurs de chute.	2	
2.4 Transport agricole				
2.4.1	Tous Fg	L'agriculteur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous ses équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. (utilisés lors du transport de produits végétaux). Avant le transport d'un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale, un nettoyage en profondeur, ainsi qu'une désinfection si nécessaire, des moyens de transport ayant servi au transport en vrac d'engrais organiques et autres produits à risques (terre de jardin fertilisée au moyen d'engrais d'origine animale, terreau, amiante, substrat pour culture de champignon, déchets de métaux, graisses techniques, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, ...) est obligatoire. Dans le cas des graines germées, le transport n'est autorisé que moyennant l'utilisation d'un équipement spécifique (cfr. 2.4.4).	1	A
2.4.2 (D)	Tous	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contamination du produit végétal. En cas de fuite, les produits végétaux souillés doivent être écartés conformément à la procédure de fuite (cf. annexe 2)	1	A

2.4.3		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. Si le transport est effectué par des tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.	3	+*
2.4.4	LMFgg	Les réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.	1	A
2.4.5	LMFgg	Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des graines germées doivent permettre de les maintenir réfrigérées.	1	A
2.4.6*	Tous	L'agriculteur prend les précautions nécessaires pour protéger les produits destinés au marché du frais ou à l'industrie de la transformation de toute pollution possible pendant le transport (par exemple protection de la charge contre les éclaboussures).	2	
2.4.7*	COP COPs Fg	Transport par tiers : dans le cas d'un transport vers une entreprise GMP, le transporteur dispose d'une certification GMP, Vegaplan ou GMP+ (s'il s'agit d'un transporteur Néerlandais). En cas de transport après stockage (hors des activités de récolte), un transporteur GMP est exigé.	1	

<p align="center">2.4.8*</p>	<p align="center">COP COPs S CiCa Fg</p>	<p>Parmi les chargements interdits figurent : l'asphalte, l'amiante, l'essence, le (bio)diesel, les cendres, le gazole, les laitiers de haut fourneau, les déchets ménagers, les peaux traitées par des substances tannantes et leurs déchets, les huiles minérales, les déchets de métaux non dégraissés, le brai, coke de pétrole et pétrocoker, les boues d'épuration, les « fuel oils », les déchets d'asphalte, les graisses techniques, les graines et semences non emballées traitées avec des matières toxiques ainsi que les cendres volantes.</p> <p>Les engrais ou produits fertilisants ne provenant pas d'usines de biogaz ou de compostage agréées par l'autorité compétente ou d'usines de produits techniques, sont également des chargements interdits. Attention : cette liste est non exhaustive. Il est important de consulter le site www.icrt-idtf.com afin de connaître précisément la classification du produit à transporter.</p> <p>Après le transport d'un chargement interdit, une benne peut à nouveau être utilisée pour le transport de produits destinés à l'alimentation des animaux vers des entreprises certifiées GMP, pour autant que l'agriculteur ait effectué un nettoyage et une désinfection, enregistrés dans un protocole 'Nettoyage & Désinfection' (cf. modèle Annexe 8).</p>	<p align="center">1</p>	
<p align="center">2.4.9*</p>	<p align="center">COP COPs S CiCa Fg</p>	<p>L'agriculteur détermine, en fonction du produit à transporter (cf. annexe 9), le régime de nettoyage qui doit, au minimum, être appliqué après le transport d'un produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - absence de nettoyage (0) - balayage ou soufflage (A) - nettoyage à l'eau (B) - nettoyage à l'eau et avec un détergent approprié, suivi par un rinçage minimum (C) - d'abord nettoyage à l'eau et au détergent, suivi d'une désinfection (D) 	<p align="center">1</p>	
<p align="center">2.4.10*</p>	<p align="center">COP COPs S CiCa Fg</p>	<p>L'agriculteur veille à ce que l'eau utilisée dans le cadre des opérations de nettoyage soit d'une qualité appropriée à cet usage. Il appartient à l'agriculteur de démontrer la manière dont il gère les risques éventuels liés à la qualité de l'eau (eau de distribution, forage de puits, eau de pluie)</p>	<p align="center">1</p>	
<p>2.5 Installation pour la coupe des plants de pommes de terre</p>				

2.5.1	Pdt P	<p>La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée, les prescriptions de l'annexe 6 sont respectées.</p> <p>La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par l'utilisateur des plants coupés; - ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA, et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés. <p>La coupe peut avoir lieu soit à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré.</p> <p>Dans tous les cas, l'utilisateur des plants coupés assumera tous les risques phytosanitaires. La vente ou la cession à titre gratuit de plants coupés est interdite.</p>	1	A
2.6 Epandeur d'engrais				
2.6.1* (D)	Tous Fg	<p>L'épandeur est réglé et entretenu. Il est conseillé d'effectuer un test de l'appareil annuellement et d'enregistrer les résultats. Cela peut être réalisé par l'agriculteur lui-même ou par un tiers.</p>	3	
2.7 Thermomètre				
2.7.1*	Tous	<p>Lorsqu'un thermomètre est utilisé, il est conseillé de vérifier annuellement son bon fonctionnement.</p>	3	
2.8 Outillage auxiliaire (couteaux etc.)				
2.8.1*	LIman LMF PFFS FPFN V	<p>Le petit outillage est en bon état. L'agriculteur enregistre les pièces en sa possession et contrôle leur nombre après chaque utilisation.</p>	3	

3. Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

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

<p align="center">3.1.3 (D)</p>		<p><u>A partir du 25.11.2015, pour les produits à usage professionnel dont l'acte d'agréation indique que l'usage en est uniquement réservé aux titulaires d'une phytolice PS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Confier l'utilisation et le traitement de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice PS</u> - <u>Confier la conservation de ces produits uniquement aux personnes disposant d'une phytolice PS ou P3</u> - <u>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.</u> 	<p align="center"><u>1</u></p>	<p align="center"><u>A</u></p>
<p align="center">3.1.4* (D)</p>		<p>Le producteur qui applique des produits phytopharmaceutiques et des biocides, doit disposer des connaissances relatives aux traitements phytopharmaceutiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Via un certificat ou un diplôme (p.ex. diplôme de l'enseignement agricole) OU ➤ Grâce à un minimum de 5 ans d'expérience en tant qu'agriculteur. <p>A partir du 25.11.2015, le producteur doit disposer d'une phytolice P2.</p> <p>Lorsque l'entrepreneur agricole applique le traitement phyto, il doit être « utilisateur agrée » et posséder un numéro d'enregistrement officiel.</p> <p>A partir du 25.11.2015, l'entrepreneur doit disposer d'une phytolice P2 s'il pulvérise et facture uniquement la pulvérisation et la quantité de produits pulvérisés, ou d'un P3 s'il facture des produits phytos non pulvérisés.</p>	<p align="center">1</p>	
<p>3.2 Hygiène</p>				
<p align="center">3.2.1</p>		<p>L'agriculteur veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui peuvent se transmettre via les végétaux manipulés.</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
<p align="center">3.2.2</p>	<p align="center">Tous</p>	<p>L'agriculteur veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé ou ne souffre pas, par exemple de plaies infectées, infections ou lésions cutanées, et soit informé des risques sanitaires.</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">B</p>

3.2.3	LMF LI PFFS FPFN V <u>V*</u> H	<p><u>Au cours de la manipulation du produit (récolte, tri, emballage, ...), l'agriculteur et son personnel disposent à proximité des espaces de manipulation, de la possibilité et des moyens nécessaires pour se laver les mains au moyen, par exemple avec de l'eau claire et de savon liquide et le nécessaire pour s'essuyer les mains ou d'une solution de nettoyage à base d'alcool, ... :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - après chaque visite aux toilettes ; - systématiquement avant le début de la mise en germination des graines germées, le début de la récolte et de la manipulation/conditionnement, ou après une activité pouvant entraîner une contamination. 	1	A
3.2.4 (D)	LMFgg	L'agriculteur et son personnel connaissent les mesures d'hygiène bénéficient d'une formation relative aux risques en matière d'hygiène (formation organisée en interne ou menée par des organisations professionnelles, par l'AFSCA, via un guide de bonnes pratiques, ...) et respectent l'hygiène générale de l'entreprise.	1	A
3.2.4* (D)	Tous	L'agriculteur et son personnel connaissent les mesures d'hygiène et respectent l'hygiène générale de l'entreprise.	3	
3.2.5* (D)	LIman LMF PFFS FPFN V <u>V*</u> H	Une trousse de premiers soins est disponible dans l'entreprise. Cette trousse doit toujours se trouver à proximité des activités sur le terrain, dans la serre ou l'atelier permanent. La trousse de premiers soins comporte une petite paire de ciseaux, des bandages et des sparadraps (d'une couleur différente de celle du produit).	2	
3.2.6*		Les blessures éventuelles doivent être lavées et désinfectées. Il faut utiliser des sparadraps dont la couleur diffère de celle du produit. Pour les grandes blessures ouvertes aux mains, recouvertes ou non d'un pansement, il faut porter des gants.	2	
<i>Uniquement d'application pendant la récolte ou la manipulation du produit</i>				
3.2.7	LMFgg	Porter des tenues adaptées et propres, régulièrement lavées et remplacées. Utiliser des vêtements de travail et des gants spécifiques pour l'application de produits phytopharmaceutiques.	1	A
3.2.7*	LIman LMFsa LMFpa PFFS FPFN V <u>V*</u> H	Les vêtements de travail et les gants sont propres et doivent régulièrement être lavés et remplacés.	2	

3.2.8	LMFgg	Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation.	2	B
3.2.8*	LIman LMFsa LMFpa PFFS FPFN V V*	Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation.	2	
3.2.9*	LIman LMF PFFS FPFN V V* H	Les ongles sont courts et soignés, pas de faux ongles ni de vernis.	2	
3.2.10*	LIman LMF PFFS FPFN V V* H	Les cheveux sont soignés, et les cheveux longs attachés.	2	
3.2.11*	LIman LMF PFFS FPFN V V* H	Ne pas porter de bijoux pendants durant la récolte ou la manipulation.	2	
3.2.12*	LIman LMF PFFS	Il est interdit de manger et de boire pendant la récolte et la manipulation.	2	
3.2.13*	FPFN V V* H	Il est interdit de fumer pendant la récolte et la manipulation.	2	
3.3 Enregistrements – Autorisations – Agréments				
3.3.1	Pdt Pdts	L'agriculteur est tenu de disposer d'une autorisation délivrée par l'AFSCA en vue de la préparation et du conditionnement des pommes de terre de consommation (exceptions : livraisons à l'industrie, aux entreprises de triage, pommes de terre emballées issues de récoltes propres livrées directement au consommateur).	1	A
3.3.2	Pdt Pdts	Les infrastructures liées à la préparation des pommes de terre de consommation respectent les exigences légales liées à l'autorisation (cf. annexe 3).	2	B
3.3.3	Pdt Pdts	Les infrastructures liées au conditionnement des pommes de terre de consommation respectent les exigences légales liées à l'autorisation (cf. annexe 3).	2	B
3.3.4	Pdt Pdts	Les conditionnements de pommes de terre de consommation respectent les exigences légales en matière de qualité, de calibrage, et de préparation (uniformité, emballage et marquage (cf. annexe 3).	2	B

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

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

4. Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
4.1 Matériel de reproduction et rotation des cultures				
4.1.1	Tous Fg	L'agriculteur doit veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus (voir liste annexe 4). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 an minimum.  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.	1	A
4.1.2 (D) (I)	Tous Fg	L'agriculteur effectue un contrôle <u>que le visuel de l'état sanitaire du</u> matériel de reproduction livré et des graines destinées à la production des graines germées <u>soient visuellement exempts de maladies</u> .	2	B
4.1.3	LMFgg	Le producteur de graines germées demande une déclaration à ses fournisseurs attestant que : <ul style="list-style-type: none"> - que les graines conviennent pour la production de graines germées ; - que les graines ont été produites et manipulées selon des méthodes permettant d'éviter des risques de contamination microbiologique, chimique ou physique (BPA, BPH) ; - si possible, que le producteur dispose d'un SAC validé/certifié ou d'une garantie similaire ; Une déclaration sera réclamée aux fournisseurs pour chaque envoi (un envoi correspond à une combinaison des critères suivants : espèce x origine).	3	+*
4.1.4	LMFgg	Dans le cas de graines importées de pays tiers, le producteur dispose d'une copie du certificat d'importation attestant que les graines ont été produites dans des conditions respectant les dispositions générales d'hygiène (cf. modèle de certificat sous le point 2.4 Dossiers IN et OUT).	1	A

4.1.5	LMFgg	Le fournisseur procure les résultats d'analyses des graines destinées à la germination pour <i>E. coli</i> producteurs de shiga- toxines (STEC) et Salmonella. Le producteur de germes fait analyser au moins une fois chaque lot (0,5 % du poids du lot en ou un sous-échantillon de 50 g) de graines destinées à la germination pour <i>E. coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) et <i>Salmonella spp.</i> (doit être fait dans le cadre des tests de germination) (cf. annexe 12).	1	A
4.1.6	LMFgg	Les graines sont lavées à l'eau potable immédiatement avant la mise en germination L'eau utilisée pour le lavage des graines ne doit pas être réutilisée dans le cadre de la production des graines germées.	1	A
4.1.7	Pdt Pdts P	Afin d'éviter la propagation de maladies et les parasites, il est obligatoire d'utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers déclarés. Toute production en cours ou prévue de plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, doit être déclarée avant le 31 mai à l'UPC AFSCA dont dépend l'opérateur.	1	A

<p align="center">4.1.8</p>	<p align="center">P S</p>	<p>Pour les livraisons intracommunautaires, les plants et semences utilisés, des espèces visées à l'annexe 4, doivent être accompagnés d'une étiquette portant la mention 'passeport phytosanitaire CE'.</p> <p>Dans le cas des plants de pommes de terre et semences de tomates, tournesol et luzerne utilisés, ils doivent être accompagnés d'une étiquette officielle de certification pourvue de la mention « Passeport phytosanitaire CE »</p> <p>Les exportations hors CE, font, quant à elles, l'objet d'un certificat phytosanitaire.</p> <p>Dans le cas de multiplication de familles (matériel d'obteneur), un passeport phytosanitaire n'est pas nécessaire à moins que ce matériel soit transporté hors de l'exploitation.</p> <p>Pour les plants fermiers, un passeport phytosanitaire est nécessaire lorsque le producteur a l'intention de stocker les plants ou de les utiliser en dehors de l'unité de production qui les a produit, ou de les stocker dans une unité de stockage ne lui appartenant pas ou dont il n'a pas l'utilisation exclusive.</p> <p>L'agriculteur doit <u>obligatoirement</u> conserver <u>le passeport phytosanitaire</u> pendant un an ce document obligatoire (cf. annexe 4). Si l'étiquette le passeport phytosanitaire est utilisée dans le cadre de son registre IN, elle il doit être conservée durant 5 ans.</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
<p align="center">4.1.9</p>		<p>Avant la plantation des semences et des plants destinés à la propagation (y compris pour la production de plants fermiers avec passeport phytosanitaire) des espèces citées à l'annexe 4, l'agriculteur demande à l'AFSCA l'agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire (cf. www.favv.be/agrements/).</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
<p align="center">4.1.10</p>	<p align="center">P</p>	<p>Toutes modifications éventuelles relatives au lieu de stockage ou de plantation des plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, doivent être signalées, avant le 30 novembre, auprès de l'UPC de sa province.</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
<p align="center">4.1.11</p>	<p align="center">P S</p>	<p>L'agriculteur satisfaisait aux conditions des inspections sur pied.</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
<p align="center">4.1.12* (D) (I)</p>	<p align="center">Tous Fg</p>	<p>Utiliser du matériel végétal sain, des semences saines ou du matériel de reproduction conforme à la législation régissant la production et la commercialisation des semences et plants pour les espèces concernées.</p>	<p align="center">1</p>	

4.1.13*	Tous Fg	L'utilisation d'OGM doit se faire en conformité avec les législations nationale, régionale et européenne. Lors du semis de cultures d'OGM, communiquer au plus tard 15 jours après le semis, par lettre recommandée ou via le site internet du SPF Santé Publique : <ul style="list-style-type: none"> - l'adresse ainsi que les coordonnées cadastrales des parcelles semées - le nom des variétés semées 	1	
4.1.14*a (D) (I)	LI COP B C Pdt P S H T CiCa Bf Mf	Pour les cultures présentes au sein de son exploitation, l'agriculteur dispose d'une synthèse de l'information relative aux propriétés des variétés cultivées, <u>notamment</u> celle concernant la sensibilité et la résistance/tolérance aux maladies <u>si elle est disponible</u> . Sur base de cette information et si des variétés résistantes/tolérantes sont disponibles, les variétés semées/plantées sont choisies selon leur résistance ou leur tolérance aux maladies importantes, sauf si la demande du marché impose un autre choix.	1	
4.1.14*b (D) (I)	LMF PFFS FPFN		2	
4.1.15* (D) (I)	Fp Af	Choisir les espèces et variétés cultivées/(sur)semées en fonction des conditions pédoclimatiques de la région.	2 W	
4.1.16* (D) (I)	COP C H T S P CiCa LMFpa PFFS FPFN	Appliquer la rotation des cultures à toutes les cultures annuelles de pleine terre en plein air avec un minimum de 1 année sur 2 avec les particularités suivantes :	2	
4.1.16.1*	B Bf	- Minimum une année sur 3	2	
4.1.16.2*	Pdt	- Une année sur 3 pour les pommes de terre de consommation (excepté pour les pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin). En région wallonne, de préférence une année sur 4.	1	
4.1.16.3*	P	- Pommes de terre : Minimum une année sur 4	1	
4.1.16.4*	COP	- Maïs : Monoculture à éviter (pas d'application pour les exploitations avec uniquement maïs et prairie) (Région wallonne)	2 W	
4.1.16.5*	COP	- Céréales : Maximum 2 cultures de céréales sur 3 années ; de préférence, éviter un froment après froment	2	
4.1.16.6*	COP	- Colza : Minimum une année sur 3	2	
4.1.16.7*	COP	- Pois fourrager, féverole, lupin doux : Minimum une année sur 3	2	

4.1.16.8*	COP	- Lin : Minimum une année sur 6	2	
4.1.16.9*	LI	- Minimum une même culture une année sur 3 (mais possibilité d'avoir 2 cultures d'une même espèce la même année sur la même parcelle) - Pois de conserverie : minimum une année sur 6 - Salsifis : minimum une année sur 4	2	
4.1.16.10*	PFFS	- Fraises : minimum une année sur 3 - Framboise : revenir la deuxième année dans les interlignes, ensuite rotation sur 5 ans (Région wallonne)	2	
4.1.17*	LMFsa LMFpa	Lorsque des plants sont utilisés comme matériel de reproduction, l'agriculteur est tenu de conserver la fiche du plant. Il dispose dès lors des données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques lors de la culture desdits plants.	2	
4.1.18* (D)	COP CiCa Fg	En ce qui concerne les semences fermières, lorsque le triage est effectué par un tiers, celui-ci doit être agréé (il est conseillé d'identifier le lot qui est acheminé de l'entreprise vers l'installation du trieur).	1	
4.1.19*		Si des semences certifiées sont utilisées, une étiquette par lot de semence doit être conservée.	2	
4.1.20*	B	L'agriculteur utilise des variétés répertoriées dans le catalogue des variétés reconnues, sauf les variétés figurant dans la liste négative au niveau national. Les semences doivent être certifiées. L'utilisation de variétés d'OGM est interdite. Une liste négative (des variétés exclues) peut être établie par le secteur interprofessionnel au niveau national.	1	
4.1.21*		Les champs d'expérimentation d'OGM sont à notifier à l'autorité compétente, à l'acheteur et à l'IRBAB.	1	
4.1.22*	H	Afin de prévenir la transmission de maladies, il est obligatoire d'utiliser du matériel de reproduction (exempt de virus ou de flétrissures) accompagné d'un passeport phytosanitaire ou même du matériel de reproduction végétal avec attestation phytosanitaire.	1	
4.1.23*	C	Les planteurs de chicorée sont tenus d'utiliser des semences certifiées de variétés figurant sur la liste des variétés reconnues. L'utilisation de variétés d'OGM est interdite.	1	
4.1.24*	CiCa Fg	Les variétés de semences figurent dans le catalogue national des variétés ou au Catalogue commun des variétés établi par la Commission européenne.	1	
4.2 Engrais				
4.2.1	Tous	Hormis les matières fertilisantes ou amendements	1	A

(D)	Fg	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		Tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une <u>étiquette</u> ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un <u>document d'accompagnement</u> transmis par le fournisseur à l'agriculteur.	1	A
4.2.3	Tous Fg	<p>Les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, ...) doivent :</p> <p>En Région wallonne : le toujours être pourvus d'un 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.</p> <p>En Région flamande : pour les cas définis par OVAM, et être accompagnés du certificat d'utilisation si l'annexe 24.21 du Vlarem a 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 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. S'il existe des résultats d'analyses (si d'application), ceux-ci sont conservés durant 5 ans.</p>	1	+*
4.2.4	Tous Fg	<p>L'utilisation de boues d'épuration officiellement autorisées par le SPF <u>Santé Publique</u> est néanmoins 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'application et le pâturage ou la récolte ; - des sols occupés par des cultures maraîchères et fruitières, 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- 	1	A

		même. Pour information : l'utilisation sur des terres agricoles de boue en provenance de stations de traitement des eaux usées est interdite en Flandre.		
4.2.5 (D)	Fg	Pour tous les engrais organiques et les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale (ex. farine de sang, farine de viande, farine d'os, ...) Des limites d'utilisation s'appliquent aux engrais/amendements pour sol qui contiennent des sous-produits animaux. En cas de présence de protéines animales transformées (catégorie 3) ou de farine de viande osseuse (catégorie 2), l'utilisation est interdite sur les prairies auxquelles le bétail a accès ou qui sont destinées au fourrage vert. En cas d'absence de protéines animales transformées ou de farine de viande osseuse, l'accès aux pâturages est interdit aux animaux d'élevage pendant minimum 21 jours après la date d'épandage de ces produits sur les terres. L'herbe, ou toutes autres plantes fourragères, peuvent être coupées pour l'alimentation animale si plus de 21 jours se sont écoulés après le dernier épandage. (Règlement (CE) n°181/2006).	1	A
4.2.6* (D)	Tous Fg	Les sous-produits en provenance d'autres secteurs sont utilisés comme moyen de production pour autant qu'ils soient autorisés.	3	
4.2.7* (D)	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V <u>V*</u>	Engrais interdits : les boues d'égout et d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques.	1	
4.2.8* (D)	C	L'utilisation de boues d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques est interdite dans la culture de chicorée.	1	
4.2.9* (D)	COP B	Les boues d'égout et d'assainissement des eaux de stations d'épuration publiques ne peuvent être utilisées que si, outre les prescriptions légales, une fiche produit est disponible, qui réponde à l'objectif de maîtrise des risques en agriculture. L'utilisation de ces boues peut être interdite sur base contractuelle. Elle est interdite dans la culture du blé panifiable.	1	
4.2.10*	B	L'utilisation de matières fertilisantes à base de protéines animales, ne respectant pas la réglementation européenne en vigueur est interdite sur la culture de betteraves.	1	

4.2.11* (D)	Tous Fg	Il faut toujours fertiliser conformément aux normes légales, et respecter d'éventuels conseils. En Flandre comme en Wallonie, la fertilisation est régie par la loi. Les normes de fertilisation et une norme pour l'épandage de l'engrais organique en constituent les piliers. La politique flamande en matière de fertilisation (MAP Iiter) permet à l'agriculteur de choisir parmi deux régimes de fertilisation : le régime forfaitaire ou le régime du bilan de nutriments. Dans les deux cas, la norme générale doit être respectée. La politique de fertilisation à l'azote en Wallonie fait partie du « Programme de gestion durable de l'azote en Agriculture en Région Wallonne » et est menée à bien par « Nitrawal asbl ».	3	
4.2.12* (D)		L'agriculteur dispose de l'information (composition) relative aux engrais utilisés.	3	
4.2.13* (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI Fg	Gérer la fertilisation à la parcelle de façon cohérente pour toutes les cultures de la rotation. (Région wallonne)	3 W	
4.3 Produits phytopharmaceutiques et biocides				
4.3.1	Tous Fg	N'utiliser que des produits phytopharmaceutiques agréés et des biocides autorisés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage. <u>Les conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette doivent toujours être respectées.</u> La liste de produits phytopharmaceutiques reconnus peut être consultée sur le site www.fytoweb.fgov.be , et celle des biocides reconnus sur le site www.health.belgium.be .	1	A
4.3.2 (D)		Lors de l'application de produits phytopharmaceutiques, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme, des animaux et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes. Il doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques soit nettoyé soigneusement et immédiatement. <u>Lors de l'application de produits liquides, les emballages soigneusement vidés de leur contenu sont rincés abondamment à l'eau.</u>	1	A
4.3.3	LMFsa LI V V*	Les analyses légalement obligatoires dans le cadre du contrôle pré-récolte sont effectuées (cf. annexe 7).	1	A

4.3.4	P	Les plants de pommes de terre qui, pour quelles que raisons que ce soit, ne peuvent pas être vendus comme plants, ne peuvent pas être destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale sauf s'il est établi que seuls des produits agréés pour les pommes de terre de consommation ont été appliqués. Ces produits doivent par ailleurs avoir été utilisés conformément à leur acte d'agrément (doses utilisées, délai d'attente, etc.). Leur application doit être enregistrée conformément au chapitre 4.5 du chapitre 4. 'Enregistrement'. La fiche parcelle/produit sera transmise sur demande spécifique à l'acheteur.	1	A
<u>4.3.5</u> <u>(D/I)</u>	<u>Tous</u> <u>Fg</u>	<u>Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
<u>4.3.6</u> <u>(D/I)</u>	<u>Tous</u> <u>Fg</u>	<u>Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, respecter une zone tampon par rapport aux eaux de surface : 1 mètre pour les pulvérisations sur champs et 3 mètres pour les pulvérisations sur vergers. Si nécessaire, Des zones tampons spécifiques peuvent être fixées et mentionnées sur l'étiquette. Les zones tampons peuvent être réduites moyennant l'utilisation de plus amples mesures ou moyens de réduction de la dérive (cf. http://www.fytoweb.fgov.be/ - Info pour l'utilisateur - Mesures de réduction de la contamination des eaux superficielles - brochure du SPF Santé publique).</u>	<u>1</u>	<u>A</u>
4.3.7*	C	Les produits phytopharmaceutiques non agréés pour les productions agricoles destinées aux nourrissons sont interdits dans la culture de chicorée. Il s'agit des produits cités dans l'annexe IX de la Directive 2003/14/EG.	1	
4.3.8* a (D) (I)	Pdt COP B C CiCa LMF LI PFFS FPFN H V S P T Bf Mf	L'agriculteur dispose d'une liste des produits phytopharmaceutiques agréés et la conserve comme documentation. Les produits phytopharmaceutiques agréés par culture sont aussi disponibles sur le site web : www.fytoweb.fgov.be .	1	
4.3.8*b (D) (I)	Fp Af		2	
4.3.9* (D) (I)	Tous Fg	Choisir le produit selon son efficacité en fonction du stade de la culture, de la maladie, du nuisible ou de la mauvaise herbe et en fonction de la présence d'organismes utiles.	2	

4.3.10* (D) (I)	Tous Fg	Appliquer les produits phytopharmaceutiques conformément à la technique reconnue pour le type de formulation utilisée ou, le cas échéant, conformément à ce qui est mentionné sur l'acte d'autorisation.	1	
4.3.11* (D) (I)	Tous Fg	Calculer au plus juste la quantité de produit phytopharmaceutique et de bouillie nécessaire afin d'éviter les mauvais dosages et les restes.	2	
4.3.1211 * (D) (I)	Tous Fg	Effectuer le traitement dans les conditions climatologiques les plus favorables à une efficacité optimale du produit.	3	
4.3.11* (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V PFFS FPFN Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, respecter une zone tampon par rapport aux eaux de surface : 1 mètre pour les pulvérisations sur champs et 3 mètres pour les pulvérisations sur vergers.	1F	
4.3.1312 * (D) (I)	Tous Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, diluer les résidus de pulvérisations et les réappliquer sur le champ.	2F	
4.3.1413 * (D) (I)	Tous Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, éviter les déversements et ne pas remplir l'appareil sur des surfaces dures non pourvues d'évacuation, afin d'éviter toute contamination.	3F	
4.3.1514 * (D) (I)	Tous Fg	Lors de l'application des produits phytopharmaceutiques, nettoyer complètement l'appareil sur le champ ou sur une surface en dur pourvue de l'évacuation nécessaire.	3F	
4.3.1615 *a (D) (I)	Pdt COP CiCa B Bf C S P T H LMF LI V PFFS FPFN Mf	S'ils sont disponibles, choisir des produits sélectifs pour préserver les organismes utiles.	2	
4.3.1615 *b (D) (I)	Fp Af		3	
4.3.1716 *a (D) (I)	Pdt COP CiCa B Bf C S P T H LMF LI V PFFS FPFN Mf	Choisir les pesticides en fonction de leur efficacité, de leur toxicité, du risque de développement de résistance et des risques pour l'environnement.	2	
4.3.1716 *b (D) (I)	Fp Af		3	

4.3.1817 *a (D) (I)	Pdt COP CiCa B Bf C S P T H LMF LI V PFFS FPFN Mf	Disposer pour chaque végétal de l'information relative aux principales maladies, mauvaises herbes et/ou organismes nuisibles et utiles.	1	
4.3.1817 *b (D) (I)	Fp Af		3	
4.3.1918 * (D) (I)	Tous Fg	La fumigation n'est permise que si elle est déclarée nécessaire par une analyse du sol ou du végétal. Elle doit alors être exécutée de façon conforme à l'autorisation du pesticide. Dans la mesure du possible, il faut opter pour une désinfection du sol non-chimique.	2	
4.3.2019 * (D) (I)	Tous Fg	Concernant la gestion des risques de résistance, respecter les doses conformément à l'étiquette.	1	
4.3.2120 *a (D) (I)	Pdt COP CiCa B Bf C S P T H LMF LI V PFFS FPFN Mf	Respecter les principes de base et/ou les conseils diffusés dans les avertissements concernant la gestion des risques de résistance. Si un risque de résistance est connu pour un produit, les modalités d'application définies dans les actes d'autorisation le prennent en compte.	2W	
4.3.2120 *b (D) (I)	Fp Af		3W	
4.3.2221 *a (D) (I)	Pdt COP CiCa B Bf C S P T H LMF LI V PFFS FPFN Mf	Dans le cadre de la gestion de la résistance, parmi les produits phytopharmaceutiques autorisés et disponibles, utiliser en alternance et/ou en mélange ceux qui ont un mode d'action différent.	2	
4.3.2221 *b (D) (I)	Fp Af		3	
4.3.2322 *a (D) (I)	LMFsa PFFS FPFN V	S'il y a un risque de résistance, appliquer des méthodes et produits non-chimiques.	2	
4.3.2322 *b (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V Fg	S'il y a un risque de résistance, appliquer des méthodes et produits non-chimiques.	3	
4.3.2423 * (D) (I)	Pdt COP CiCa B C S P T H LMFpa LI V PFFN PFFS Fg	Utiliser des buses ou des moyens permettant de réduire la dérive des brumes de pulvérisation.	2	
4.4 Irrigation				

4.4.1 (D) (I)	Tous Fg	<p>Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, de l'eau de puits, de l'eau de ville-distribution ou de l'eau de pluie.</p> <p>L'irrigation au moyen de l'eau provenant des processus suivants est également autorisée, <u>à savoir</u> -:</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 chaînes de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement. <p>Cette exigence ne s'applique pas aux graines germées.</p>	1	A
4.4.2	LMFgg	Pour l'irrigation, l'utilisation d'eau potable est nécessaire afin d'éviter toute contamination.	1	A
4.4.3* (D) (I)	Tous Fg	L'irrigation doit éviter l'utilisation excessive d'eau afin de limiter la disparition des nutriments et des pesticides par lessivage ou de ne pas favoriser des maladies liées à l'excès d'eau. Elle doit être adaptée aux besoins de la plante.	2	
4.4.4* (D)	Tous Fg	En cas d'irrigation, il est conseillé de l'appliquer lorsque l'évaporation des végétaux est à son niveau le plus bas, à savoir le soir et la nuit.	3	
4.4.5* (D)	LMFsa	Pour les cultures sur substrat, il est conseillé de réutiliser l'eau d'irrigation pour autant qu'il n'y ait pas de danger de contamination des produits.	3	
4.5 Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport des fruits/légumes				

4.5.1	LMF FPFN V <u>V*</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fruits et légumes prêts à être consommés (tomates, et tous les fruits (pommes, poires, ...)). <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. 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). <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. 3. Légumes et fruits destinés à la vente directe au consommateur dans l'exploitation : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eau de lavage afin d'éliminer la terre : de l'eau claire ; ➤ Dernière eau de rinçage : <ul style="list-style-type: none"> - Fruits et légumes prêts à être consommés en l'état (y compris toutes les pommes) : eau potable ; - Fruits et légumes qui ne sont pas prêts à être consommés (pommes de terre, navets, carottes, carottes en bottes, salsifis, poireaux, salade, épinard, ...) : minimum de l'eau propre. En l'absence d'eau propre, il faut utiliser de l'eau potable. 	1	A
-------	---	---	---	---

		<p>4. Graines germées- :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eau de germination, de lavage et de rinçage- : toujours utiliser de l'eau qui respecte les paramètres de potabilité. L'eau utilisée pour le lavage des graines ne doit pas être réutilisée dans le cadre de la production des germes. <p><u>Eau potable-</u> : eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par l'AR du 14.01.2002 qui transpose la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (cf. Règlement (CE) n°852/2004 du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).</p> <p><u>Eau propre</u> : eau non potable naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de microorganismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires (cf. Règlement (CE) n°852/2004 du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). L'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine) pour autant qu'elles fassent l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et que la valeur indicative max. de 10.000 UFC <i>E. Coli</i>/100 ml soit satisfaite. Si ce critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable.</p> <p>En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée.</p> <p><u>Eau claire-</u> : l'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine), l'eau de source, certaines eaux de recyclage reconditionnées spécifiques à déterminer, notamment celles provenant des processus visés au point 4.4.1. Irrigation. Cette eau peut être utilisée pour autant que cela n'engendre pas d'augmentation des contaminations microbiologiques et chimiques. Elle doit respecter des caractéristiques de propreté visuelle et olfactive, et ne doit pas être analysée.</p>	
--	--	--	--

4.5.2	LMFgg	Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage sont prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, être nettoyé et, au besoin, désinfecté.	1	A
4.6 Préparation en vue de la vente				
4.6.1	Pdt Pdts	Les pommes de terre de consommation vendues au commerce doivent être préalablement préparées.	2	B
4.7 Analyse du produit destiné à la consommation				
4.7.1	LMFgg	Les graines germées qui sont mises sur le marché sont exemptes de <i>Salmonelles</i> et de <i>E. coli</i> producteurs de shiga- toxines (STEC) (absence dans 25 g) et ont une concentration en <i>Listeria monocytogenes</i> inférieure à 100 ufc/g. Le monitoring (y compris la fréquence de l'échantillonnage) est décrit à l'annexe 12.	1	A
4.8 Etat du site de production				
4.8.1*a	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V V*	Lorsque la récolte est entièrement effectuée par des machines et pour les cultures où il existe un risque de contamination (p.ex. présence de verre dans la serre), contrôler, de préférence deux fois par saison ou par culture, la présence de verre, de canettes, de plastique, de bois, etc. Porter une attention particulière aux bords de la parcelle et contrôler au moins une fois juste avant la récolte. Enregistrer les constatations sur la fiche culture/parcelle. <i>NE S'APPLIQUE PAS à la récolte manuelle et/ou à la préparation manuelle du produit à la vente.</i>	2	
4.8.1*b	COP B C CiCa Fg	Porter une attention particulière aux bords de la parcelle (présence de verre, de canette, de plastique, de bois, ...) et contrôler au moins une fois juste avant la récolte.	3	
4.9 Nouveaux champs de production (nouveau à des fins agricoles)				
<i>Spécifique à toutes les cultures en terre (ne s'applique pas aux cultures sur substrat)</i>				
4.9.1*	Tous Fg	Si de nouvelles parcelles (= nouvelles à des fins agricoles) sont mises en service, il faut effectuer une analyse de risques. Cette analyse de risque doit être conservée comme documentation.	1	
4.9.2*		Normalement la terre agricole est de nature irréprochable, s'il s'agit d'une parcelle à risque, une analyse du sol doit donner une réponse définitive quant à la possibilité de la cultiver.	1	
4.10 Analyse de sol et/ou de substrat au niveau du site de production				

<i>Spécifique à toutes les cultures en terre</i>				
4.10.1* a (D) (I)	Pdt COP B C H T S P CiCa LMFpa LI PFFS FPFN V Fg	La fertilisation est fondée sur une analyse du sol, de l'eau ou du végétal, ou - une analyse standard (N, P, K, pH, taux de carbone, calcium et magnésium, humus) de la couche arable est effectuée tous les 4 à 5 ans (conserver les résultats).	2	
4.10.1* b (D) (I)	LMFsa		1	
4.10.2* (D)	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V	Si la culture nécessite une analyse de profil N (0-60cm), l'agriculteur doit effectuer cette analyse. Il mentionne la date de l'analyse sur la fiche culture/parcelle et conserve les résultats.	2	
<i>Spécifique aux cultures sur substrat</i>				
4.10.3* (D)	LMF LI PFFS V	Dans le cas des cultures sur substrat, il faut effectuer une analyse des solutions d'engrais. Fréquence : tous les mois, jusqu'à suppression du point de pousse. S'il ressort de l'analyse qu'il n'y a aucune variation dans les valeurs mesurées, la fréquence peut être diminuée. Les données des analyses seront notées, et les résultats seront conservés.	2	
4.11 Gestion du sol et du substrat et technique de culture intégrée				
4.11.1* (D) (I)	Tous Fg	Les techniques de culture utilisées visent à limiter l'érosion du sol.	3	
4.11.2* (D) (I)		En vue de prévenir l'érosion des mesures sont reprises à l'annexe 15.6 (Région flamande)		
4.11.2* a	Pdt COP CiCa B	- Pour les parcelles <u>très</u> légèrement, <u>légèrement et moyennement</u> sensibles à l'érosion, il est conseillé de suivre ces mesures	3F	
4.11.2* b	C H T	- Pour les parcelles modérément sensibles à l'érosion, il est souhaitable de suivre ces mesures	2F	
4.11.2* be	LMFpa LI PFFS FPFN Fg	- Pour les parcelles fortement <u>et très fortement</u> sensibles à l'érosion, ces mesures sont <u>souhaitables</u> . <u>obligatoires</u>	<u>2±F</u>	
4.11.3* (D) (I)	Pdt LMFpa LI	En cultures sur buttes, il est conseillé de mettre en œuvre les techniques de lutte contre l'érosion (cloisement des inter-buttes, bandes enherbées). (Région wallonne)	3W	

4.11.4* (D) (I)	Tous Fg	Mettre en œuvre des pratiques culturales qui contribuent à une utilisation responsables et limitée des pesticides. Des exemples de mesures sont présentés en annexe 15.3. En appliquer au moins une.	2	
4.11.5* (D) (I)	Tous Fg	Appliquer au moins 2 mesures parmi celles proposées en annexe 15.1 en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes importants pour les cultures	2	
4.11.6* (D)	FPFN	Pour la culture des pommes, il faut recourir à des acariens prédateurs contre l'araignée rouge s'ils ne sont pas naturellement présents. L'agriculteur en fait mention sur la fiche.	1	
4.11.7* (D)		L'évolution des insectes utiles et nuisibles est suivie et enregistrée.	2	
4.11.8* (D)	FPFN PFFS	Pendant la floraison, il est interdit d'utiliser des produits phytosanitaires nocifs pour les insectes pollinisateurs.	2	
4.11.9* a (D) (I)	Pdt COP B C H T S P CiCa LMFpa LI Fg	Les méthodes biologiques, physiques et autres méthodes non chimiques durables, doivent être préférées aux méthodes chimiques si et seulement si elles ont fait la preuve d'une efficacité, d'une faisabilité et d'une rentabilité économique suffisantes. Appliquer au moins une des mesures de l'annexe 15.5	3	
4.11.9* b (D) (I)	LMFsa PFFS FPFN		2	
<u>4.11.10</u> <u>*(D)</u>	Tous Fg	<u>L'agriculteur prend les dispositions nécessaires en vue de prévenir le tassement du sol par les machines ou par les troupeaux (par ex. utilisation de pneus basse pression, prévention du passage des bêtes et des machines en conditions humides, réduction du nombre de passages sur la parcelle, ...).</u>	<u>3</u>	
4.12 Lutte contre les mauvaises herbes				
4.12.1* (D)	FPFN	Un sol totalement désherbé est interdit.	1	
4.12.2* (D)		La partie noire mesure un maximum de 75 cm des deux côtés de l'arbre.	1	
4.12.3* (D)		Par an, un maximum de 4 traitements est autorisé pour lutter contre les mauvaises herbes.	1	
4.12.4* (D)		Il faut régulièrement faucher les bords.	2	
4.12.5* (D)	COP CiCa Fg	L'agriculteur prend les mesures nécessaires pour limiter la présence des graines de mauvaises herbes (dont la liste est reprise à l'annexe 11). En cas de présence, il en avertit l'acheteur.	1	

4.13 Egrenage et mise à fruit				
4.13.1*		Pommes poires prunes : Dans le cas d'une production fruitière trop importante, l'agriculteur doit effectuer un égrenage.	1	
4.13.2*		Pommes poires prunes : Dans le cas de l'utilisation de moyens chimiques à cet effet, respecter la dose et la période (délai d'attente). Enregistrer tous les traitements sur la fiche.	1	
4.13.3*	FPFN	Pommes poires prunes : Si les conditions de pollinisation et de fécondation sont défavorables, des moyens chimiques peuvent être utilisés. L'agriculteur n'utilisera que des moyens chimiques certifiés et enregistrera tous les traitements sur la fiche : moment d'application, nom du produit utilisé, dose, nom de l'exécutant.	1	
4.13.4* (D)		Pommes poires prunes : Il est préférable d'effectuer un égrenage manuel.	3	
4.14. Pollinisateurs				
4.14.1* (D) (I)	FPFN PFFS	Il faut implanter des pollinisateurs selon la variété et la technique de culture. Il doit y en avoir suffisamment tels que la culture le nécessite.	2F	
4.15 Système de plantation				
4.15.1* (D)		Le système de plantation est fonction de la vigueur, de sorte que les mesures visant à ralentir la croissance soient réduites au minimum nécessaire.	1	
4.15.2*	FPFN	Le système de plantation est perpendiculaire par rapport à la direction prédominante du vent afin d'éviter toute dérive.	2	
4.16 Luminosité				
4.16.1* (D)	LMFsa PFFS	<u>Uniquement applicable aux cultures sous abri</u> La propreté de la couverture est régulièrement contrôlée. L'agriculteur nettoie la couverture régulièrement, de préférence avant le début de l'automne. En cas de salissures importantes, il faut remplacer les couvertures plastiques.	1	
4.17 Consommation énergétique et émission				
4.17.1* (D)	Tous Fg	Il est conseillé de limiter la consommation énergétique ainsi que l'émission de gaz à effet de serre. Pour ce faire, l'agriculteur prendra au moins trois mesures parmi celles reprises dans l'annexe 14.2.	3	
4.17.2* (D)	Tous Fg	Il est conseillé de limiter autant que possible le nombre de trajets (nettoyage au champ, retour camion, ...) ainsi que les distances du transport et/ou de rendre ces trajets le plus durable possible.	3	
4.18 Durabilité de la biomasse d'origine agricole				

4.18.1* (D)	CO P B b <u>Bm</u>	La biomasse est issue de terres agricoles déjà exploitées avant le 01.01.2008 et ne provient pas de surfaces à protéger qui auraient été converties en terres arables après le 01.01.2008.	1	
4.18.2* (D)	CO P B b <u>Bm</u>	La biomasse qui provient de zones protégées où la culture est autorisée respecte les restrictions officielles relatives à ces zones protégées (Natura 2000, réserves nationales, zones humides à haut intérêt biologique).	1	
4.18.3* (D)	CO P B b <u>Bm</u>	L'agriculteur est soumis aux contrôles des autorités régionales dans le cadre du respect des bonnes conditions agricoles et environnementales reprises dans la conditionnalité ainsi qu'aux exigences de l'art. 17 de la Directive 2009/29. Les déclarations de superficie de l'année passée et/ou de l'année en cours sont disponibles et attestent de la participation de l'agriculteur aux règles applicables dans le cadre des paiements directs.	1	
4.18.4* (D)	CO P B b <u>Bm</u>	Les informations sur le lieu de culture de la biomasse sont reprises dans le tableau parcellaire du formulaire de déclaration de superficie et de demande d'aides ou sont disponibles sous un autre format et sont à disposition.	1	
4.19 Nuisances sonores et olfactives				
4.19.1* (D)	Tous Fg	Dans la mesure du possible, il est conseillé à l'agriculteur d'éviter les nuisances sonores pour son environnement, p. ex. en installant une ventilation adaptée, par l'entretien du matériel, par l'implantation des bâtiments, en réalisant les travaux à des heures appropriées, ...	3	

5. Organismes nuisibles

Code	GdP	Description d'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles pour les plantes et les produits végétaux				
5.1.1 (D)	Tous Fg	L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles (de quarantaine) dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA (comme pour le souchet comestible , les nématodes, la pourriture brune, la pourriture annulaire,...), comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs,	1	A

		matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés. De plus, il est tenu de détruire les produits contaminés par des organismes nuisibles de façon adéquate (feu bactérien, plantes verticillium, <i>Xanthomonas fragariae</i> , ...). La liste des principaux organismes de quarantaine figure à l'annexe 10. Toutes les inspections et analyses légalement obligatoires ou exigées par l'AFSCA, notamment dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire (analyses des pourritures brune et annulaire en plants de pommes de terre, ...), sont réalisées.		
5.1.2 (D)		L'agriculteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. Sont considérés comme chardons nuisibles : le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.	1	A
5.1.3* a (D) (I)	Pdt COP CiCa B C H T S P LMFpa LI V <u>-V*</u> Fg	Les machines et outils sont nettoyés régulièrement afin d'éviter la propagation d'organismes nuisibles comme les nématodes, des maladies liées à la couche arable, les souchets comestibles, ... (ces opérations sont mentionnées dans le plan de nettoyage).	2	
5.1.3* b (D) (I)	PFFS FPFN		3	
5.1.4* (D) (I)	LMFsa FPFN	Eviter la propagation des organismes nuisibles par des mesures d'hygiène : appliquer au moins 2 mesures de l'annexe 15.2	1	
5.1.5* a (D) (I)	Pdt COP CiCa B Bf C H T S P LMF LI V PFFS FPFN Mf	Prendre la décision d'intervenir après avoir évalué le risque réel de la présence d'organismes nuisibles. Ce risque est estimé de préférence à l'échelle de la parcelle à l'aide de méthodes d'observation et de surveillance de la population des nuisibles, de la présence et de l'activité des organismes utiles et en tenant compte des seuils de nuisibilité. Choisir au moins une méthode de monitoring parmi celles présentées en annexe 15.4	1	
5.1.5* b	Fp Af		3	
5.2 Mesures de lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre (Globodera)				
5.2.1 (D)	Pdt Pdts P	L'agriculteur doit respecter une rotation des cultures d'une année sur trois pour la culture des pommes de terre. Exception : pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin. Remarque (règlement de certification) : Pour les plants de	1	A

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

	P	phyto.		
5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires				
5.4.1 (D) (I)	FP FN	L'agriculteur qui constate le feu bactérien sur les pommiers et poiriers de ses vergers est tenu de tailler jusqu'à minimum 50 cm en dessous du lieu d'infection le plus bas ; en cas d'infection régulière ou généralisée, couper au niveau du sol ou arracher toute plante-hôte infectée par l'organisme ainsi que les plantes voisines. Les parties de plantes infectées doivent être détruites conformément aux instructions de l'AFSCA.	1	A
5.4.2	FPFN	La notification obligatoire à l'UPC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas nécessaire si l'agriculteur applique les mesures obligatoires et mentionne dans un registre le lieu, le nombre de plantes contaminées, les mesures prises, le mode de destruction des plantes contaminées.	1	A
5.5 Mesures relatives à la verticilliose du houblon				
5.5.1 (D)	H	Le producteur qui constate la présence d'une contamination par le <i>Verticillium albo-atrum</i> ou le <i>V. dahliae</i> est tenu de détruire les plantes contaminées. Si la contamination est constatée par l'AFSCA, il est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA.	1	A
5.6 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose de céréales				
5.6.1 (D)	COP COPs	L'agriculteur surveille l'état sanitaire des cultures et de la récolte de céréales quant à la présence d'ergot du seigle. En cas de présence d'ergot du seigle, en avertir le 1 ^{er} acheteur.	2	B
5.6.2 (D)	S	L'agriculteur surveille l'état sanitaire des cultures et de la récolte de céréales quant à la présence d'infestations importantes de fusariose. En cas de présence de fusariose, en avertir le 1 ^{er} acheteur.	3	+*
5.7 Mesures relatives aux mycotoxines				
5.7.1 (D)		L'agriculteur prend connaissance et applique autant que possible les mesures de gestion dans le cadre de la lutte contre les mycotoxines (cf. annexe 5).	2	B
5.7.2 (D)	COP COPs	Dans le cas d'une culture de froment destiné à l'alimentation humaine après maïs grain, le labour des champs de maïs (avec si possible broyage préalable des résidus de culture) est nécessaire avant le semis afin que les résidus de la culture de maïs soient complètement incorporés. Cette exigence ne s'applique pas dans les régions sensibles à l'érosion.	2	B
5.8 Mesures relatives au mildiou du tabac (<i>Peronospora tabacini</i>)				
5.8.1 (D)	T-Ts	Dès que la présence de mildiou est constatée, le producteur doit prendre les mesures nécessaires afin de le combattre. Outre la notification obligatoire auprès de l'AFSCA, le producteur doit avertir le bourgmestre.	1	A

4. Documents et enregistrements

1. Aperçu des documents à conserver

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

Code	Groupe de produits	Document	Niveau Standard	Niveau G-040
1.1.12	Tous Fg	Autorisation pour l'importation/exportation (délivrée par l'AFSCA) de produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique en vue de leur utilisation sur des parcelles situées dans un pays frontalier.	1	A
1.2.24*	Pdts LIman LMF PFFS FPFN Hs V	Enregistrement de la température dans les chambres froides/entrepôts.	3	
1.2.25*	Pdts LIman LMF PFFS FPFN Hs V	Plan de nettoyage et fréquence des entretiens.	2	
1.2.26*	Pdts LIman LMF PFFS FPFN Hs V	Plan de nettoyage annexé au schéma d'entreprise.	3	
1.2.29*	Pdts COPs LIman LMF PFFS FPFN Hs CiCa V <u>V*</u> Fp Mf	Schéma d'entreprise indiquant le lieu de placement des pièges. Enregistrement des contrôles (minimum 4 fois/an).	2	
1.2.42*	COPs	La température du lot stocké doit être mesurée et enregistrée en cas de stockage « long terme ». Quand le grain est froid (< 10° C) et sec, la température doit être relevée une fois par semaine.	2	

		En cas de hausse de température, elle doit être prise toutes les 24h.		
1.2.44*	COPs	Enregistrement des produits de lutte contre des nuisibles ou de produits de fumigation. <u>Signalement d'un stockage de céréales dans des hangars de pommes de terre, y compris l'application de CIPC (poudre/liquide/gaz)</u> (éventuellement via fiche de stockage si nécessaire).	1	
1.2.50*	FpE	Fournisseurs certifiés GMP : données d'identification, par ex. facture, copie du certificat, site web d'OVOCOM.	1	
1.5.4*	Tous Fg	Procédure en cas d'accident.	2	
1.5.5*	Tous Fg	<u>Enregistrement des accidents et des mesures de correction.</u>	<u>3</u>	
1.6.4*	LMF FPFN PFFS V	Plan d'action pour la réduction des déchets non organiques.	3	
2.2.1	Tous Fg	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (rapport de contrôle) et autocollant apposé sur l'appareil.	1	A
2.2.3*	Tous Fg	Constatations faites suite au contrôle et à l'entretien annuels des pulvérisateurs.	<u>32</u>	<u>B</u>
2.3.4*	T Ts	Etiquette reprenant les coordonnées du producteur.	1	
2.3.6*	H	Etiquette de certification.	1	
2.4.8*	COP COPs S CiCa Fg	Remplir la fiche 'Nettoyage et Désinfection' après le transport d'un chargement interdit (pour le transport vers entreprises GMP).	1	
2.5.1	Pdt P	Registre de nettoyage & désinfection de l'équipement utilisé pour la coupe de plants de pommes de terre.	1	A
2.6.1*	Tous Fg	Essai épandeur d'engrais.	3	
2.7.1*	Tous	Vérification du fonctionnement : thermomètre.	3	
2.8.1*	LIman LMF FPFN PFFS V	Registre « nombre d'instruments auxiliaires (lames) » + contrôle (données de contrôle + nombre).	3	
3.1.1	Tous Fg	L'utilisation chez des tiers de produits phytopharmaceutiques <u>à usage professionnel de classe A</u> , nécessite d'être reconnu comme « utilisateur agréé » par le SPF Santé Publique. L'utilisation de produits phytopharmaceutiques <u>de classe à usage professionnel dont au moins une substance active est mentionnée dans A inscrits</u> à l'annexe X de l'AR du 28/02/1994, nécessite d'être	1	+*

		reconnu comme « utilisateur spécialement agréé » par le SPF Santé Publique. <u>A partir du 25.11.2015, 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 en double exemplaire suivant le modèle repris sous le chapitre 2.5 du cahier des charges. Cette déclaration est datée et signée par les deux parties. Un exemplaire est remis au titulaire de la phytolice P1.</u>		
3.3.1	Pdt Pdts	Autorisation pour la préparation et le conditionnement de pommes de terre de consommation	1	A
3.3.7	LMFgg	Agrément délivré par l'AFSCA.	1	A
3.4.1*	Tous Fg	Entrepreneur agricole certifiés Standard GIQF ou VKL, y compris dans le cadre d'un transport secondaire (p.ex. facture).	2	
3.4.2*	COP Fg	Agriculteur certifié Standard Vegaplan ou entrepreneur agricole certifié GIQF ou transporteur GMP ou transporteur Néerlandais certifié GMP+ : (p.ex. facture).	1	
3.4.3*	P	Entrepreneur agricole certifié Standard GIQF : données d'identification (p.ex. facture).	1	
4.1.1	Tous Fg	Conserver les passeports phytosanitaires ainsi que les déclarations de plants de pommes de terre fermiers, si d'application, voir annexe 4 (dans certains cas, les étiquettes de certification font également office de passeports phytosanitaires).	1	A
4.1.3	LMFgg	Déclaration du fournisseur de graines germées.	3	+*
4.1.4	LMFgg	Copie du certificat d'importation (voir modèle sous le point 3.3 – Dossiers IN et OUT).	1	A
4.1.5	LMFgg	Résultats d'analyses (<i>E. coli</i> producteurs de shiga-toxines (STEC) et <i>Salmonella</i>) pour les graines destinées à la germination.	1	A
4.1.9		Agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.	1	A
4.1.11	P S	Dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire, les informations suivantes sont nécessaires : - Plan des parcelles pour l'agrément phytosanitaire; - Analyse parcelle avant plantation pour Globodera; Inspection sur pied pour détecter la présence d'organismes nuisibles.	1	A
4.1.14*	LI COP B C H T	Synthèse de l'information relative aux propriétés des variétés cultivées, <u>notamment</u> celle concernant	1	

	Pdt P S CiCa Bf Mf	la sensibilité et la résistance/tolérance aux maladies si elle est disponible.		
	LMF PFFS FPFN		2	
4.1.17*	LMFsa LMFpa	Fiche du plant + données relatives à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques utilisés sur ces plants.	2	
4.1.18*	COP CiCa	Agrément du tiers effectuant le triage des semences fermières.	1	
4.1.19*	Fg	Etiquette par lot de semences certifiées.	2	
4.1.2021*	B	Document de notification si des champs d'expérimentation d'OGM ont été mis en place.	1	
4.2.2		Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.	1	A
4.2.3	Tous Fg	Lors de l'utilisation d' <u>amendements du sol provenant de déchets (ex boues)</u> : suivre l'AR du <u>2807/01/1913 ; déclaration des matières premières pour les cas définis par l'OVAM 98 et certificat d'utilisation OVAM</u> (Région flamande) ; <u>ou document d'accompagnement pour les boues et certificat d'utilisation et document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets</u> (Région wallonne).	1	+*
4.2.12*		Information concernant les engrais utilisés.	3	
4.3.3	LMFsa LI V V*	Analyses légalement obligatoire dans le cadre du contrôle pré-récolte.	1	A
4.3.68*	Pdt COP B C CiCa LMF LI PFFS FPFN H V S P T Bf Mf	Liste des produits phytopharmaceutiques agréés. Voir aussi: www.fytoweb.fgov.be .	1	
	Fp Af		2	
4.3.1719*	Pdt COP CiCa B Bf C S P T H LMF LI V PFFS FPFN Mf	Information relative aux principales maladies, mauvaises herbes et/ou organismes nuisibles et utiles.	1	
	Fp Af		3	
4.5.1	LMF FPFN V V*	Analyse de l'eau potable ou de l'eau propre.	1	A

4.7.1	LMFgg	Résultats des analyses des graines germées mises sur le marché (Salmonella et E. coli STEC), y compris ceux relatifs aux lots contaminés non mis sur le marché.	1	A
4.8.1*	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V <u>V*</u>	Constatations faites à la suite du contrôle des pollutions physiques de la parcelle (au moins une fois juste avant la récolte).	2	
	COP B C CiCa Fg		3	
4.9.1*	Tous Fg	Analyse des risques lors de l'utilisation de nouvelles parcelles (= nouvelles parcelles à fins agricole).	1	
4.9.2*		Résultats de l'analyse du sol, si nécessaire.	1	
4.10.1*	Pdt COP B C H T S P CiCa LMFpa LI PFFS FPFN H V <u>Fg</u>	Résultats de l'analyse standard de la couche arable tous les 4 à 5 ans.	2	
	LMFsa		1	
4.10.2*	Pdt LMF LI PFFS FPFN H V	Résultats de l'analyse de profil N (si nécessaire).	2	
4.10.3*	LMF LI PFFS V	Cultures sur substrat : résultats de l'analyse des solutions nutritives.	2	
4.11.7*	FPFN	Enregistrement de l'évolution des insectes utiles et nuisibles.	2	
4.18.1*	COP-b B-bBm	Orthophotoplan démontrant que la biomasse est issue de terres agricoles déjà exploitées avant 2008 ou information disponible sous un autre format.	1	
4.18.2*	COP-b B-bBm	Si d'application, la preuve que les zones protégées sont couvertes par des restrictions particulières (Natura 2000, réserves nationales, zones humides) au moyen du code mentionné dans la partie administrative de la déclaration de superficie.	1	
4.18.3*	COP-b B-bBm	Déclaration de superficie de l'année passée et/ou de l'année en cours.	1	
4.18.4*	COP-b B-bBm	Orthophotoplan des déclarations de superficie de l'année passée et/ou de l'année en cours ou information disponible sous un autre format.	1	

2. Enregistrements

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

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

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

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

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

2.1 Identification du producteur

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

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

Les documents suivants peuvent servir à l'identification du producteur et de son entreprise : - Formulaire SIGEC³

- Formulaire de demande auprès de Vegaplan
- Autres.

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

³ SIGEC: Système de gestion intégrée et de contrôle

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

2.2 Identification des parcelles, des espaces de production, manipulation, de stockage et de vente

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

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

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

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

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

Identification lieu de production, local de stockage, de manipulation et de vente ⁵	
	Date: .../... /..... Version:
Identification:	<i>Ex: nom</i>
Localisation:	Description de l'emplacement du local
Capacité:	
Type:	<i>Ex: entrepôts couverts</i>
Autres données:	<i>Ex: contrôle de la température, ventilation, ...</i>

⁴ Un document séparé pour chaque parcelle

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

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

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

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

2.4 Dossiers IN et OUT

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

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

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

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

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

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

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

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

Et les catégories de produits sortants ci-après:

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

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

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

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

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

2.5 Utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides

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

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

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

Nom et prénoms :

.....

Numéro de la phytolice :

.....

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

Nom et prénoms : Numéro de la phytolice :
--

Cette déclaration est juste et véritable.

Fait à (place) le / / (date)

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

Signature du titulaire de la phytolice Assistant usage professionnel,

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

~~L'AR du 22/12/2005 13/07/2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires concrétise précise ce qui doit être enregistré. Les exploitants du secteur alimentaire ou non alimentaire (ex. le tabac), qui produisent ou récoltent des produits végétaux, ainsi que les exploitants du secteur de l'alimentation animale sont tenus d'enregistrer les données suivantes :~~

- n° de serre, n° de parcelle¹ ou de l'unité de stockage²
- ~~— n° de lot (pas nécessaire si la parcelle ne contient qu'un seul lot de végétaux)~~
- Définition de la culture traitée
- ~~— Date de plantation~~
- Date d'application du produit
- Nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé
- Dose utilisée par ha ou par tonne²
- ~~— Superficie ou quantité² traitée~~
- ~~— Date de récolte ou de commercialisation²~~
- Et si nécessaire:**
- ~~— Date d'échantillonnage~~
- ~~— Résultats d'analyses (si dépassement de la teneur maximale en résidus autorisée pour les produits concernés)~~

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

² En cas de traitement après récolte

~~Remarque: La date d'échantillonnage et les résultats d'analyse ne doivent pas être enregistrés si le plan d'échantillonnage de l'année concernée et de la culture concernée ne prévoit rien au sujet de l'échantillonnage. Si les résultats d'analyse sont favorables, il n'est pas nécessaire de les enregistrer.~~

~~Les exploitants qui produisent ou récoltent des produits végétaux Dans le cas de cultures non destinées à la consommation animale ou humaine, (ex. le tabac) doivent également tenir ces registres d'utilisation des produits phytopharmaceutiques, les informations suivantes doivent être enregistrées :~~

- ~~—— Définition de la culture traitée~~
- ~~—— Localisation de la culture traitée (n° de serre, de parcelle, ou l'unité de stockage, ...)~~
- ~~—— Nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé~~
- ~~—— Date d'application du produit~~
- ~~- Dose utilisée/ha ou par tonne~~

L'enregistrement de l'utilisation de biocides ~~pour les cultures destinées à l'alimentation animale~~ doit également être effectué. Les données suivantes sont enregistrées :

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

~~Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être enregistrées **endéans les 7 jours** en ce qui concerne les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux.~~

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

~~Le registre, c. à d. les données enregistrées, doit être conservé pendant **5-3 ans**, (3 ans pour les productions non destinées à la consommation animale ou humaine).~~

Les données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être enregistrées au plus tard 7 jours après l'exécution. Il est néanmoins conseillé d'enregistrer ces données immédiatement. Si nécessaire, ces informations obligatoires doivent être disponibles directement. Un exemple de la tenue à jour de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides est repris ci-dessous:

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

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

La page suivante présente un exemple de fiche culture/parcelle. Cet exemple de fiche peut également servir à l'enregistrement de produits phytopharmaceutiques et biocides. Les zones hachurées en gris indiquent les données obligatoires à conserver dans le cadre de l'AR du [2213/0712/20052014](#). Un modèle de fiche a également été élaboré pour le traitement des matières végétales durant le stockage.

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

Si les activités ont été exécutées par un entrepreneur agricole & horticole, les données utiles (~~date de plantation/de semis~~, date de traitement, ~~nom dénomination commerciale complète~~ du produit ~~phytopharmaceutique à usage agricole~~ utilisé, ~~culture traitée~~, dose ~~utilisée~~/ha, ~~date ou période de récolte~~ localisation de la culture traitée) doivent être transmises à l'agriculteur (par écrit ou électroniquement). Ces registre 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.

- ~~— pour toutes les activités réalisées dans le cas de cultures maraîchères et fruitières : endéans les 7 jours maximum suivant leur exécution ;~~
- ~~— pour les traitements produits phytopharmaceutiques pour toutes les autres cultures : maximum endéans les 7 jours suivant l'utilisation du produit ;~~
- pour toutes les autres activités : endéans le mois suivant leur exécution.

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

<h2>Fiche de culture ou de parcelle</h2>			
Culture:		Nom producteur: Référence: identification du producteur, SIGEC	
Lieu de production			
Nom:	Numéro de lot¹	Superficie:	Référence:
Parcelle:			
Parcelle:			
Parcelle:			
Parcelle :			
Serre:			
Contrôle contamination physique du lieu de production:			
Date contrôle: ... /... /.....		Résultats:	
A	Culture antérieure:		Référence:
	20XX:		
	20XX:		
	20XX:		
Semis et plantation			
Date semis/plantation:			
Variété ou race: Numéro de lot ² :			Référence: dossier IN
Semences fermières/Plants fermiers:		0 oui	0 non
Exécutant/Sous traitant			
FP FN	Porte-greffe:		Référence: dossier IN
	Greffon:		
	Plant:		
	Traitement phyto:		'voir produits phytopharmaceutiques
Engrais			
Date	Type d'engrais ²	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole

- 1 Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro
2 Identification grâce au dossier IN

Utilisation de produits phytopharmaceutiques				
Date:	Nom produit ³ :	Dose/ha ⁴	Superficie traitée	Exécutant/ Entrepreneur agricole
Traitement des semences, semis ou plants: uniquement si réalisé soi-même				
Traitements herbicides, fongicides et insecticides				
Autres moyens de lutte appliqués et taux de réussite des mesures				
Traitement	Observations à la base de la lutte réalisée	Efficacité		
Irrigation				
Irrigation effectuée:	0 oui	0 non	Référence:	
Provenance de l'eau:	0 ruisseau			
	0 puits ouvert			
	0 puits			
	0 eau de ville			
	0 eau de pluie			
Récolte				
Période de récolte:			Référence:	
Exécutant/Entrepreneur agricole:			Facture entrepreneur agricole	
Echantillonnage⁵ (si d'application)				
Date:	Résultat d'analyse		Ref. enregistrement résultats d'analyses	

³ Identification grâce au dossier IN

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

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

Stockage et/ou manipulation et/ou préparation pour le marché					
Nom producteur: 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 ⁶	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole
			CIPC <i>(poudre/ liquide/gaz)</i>		
<i>Manipulation ou préparation pour le marché:</i>					
Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination	

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

⁶ Identification via le dossier IN

2.6 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, il faut en enregistrer les données, conformément à la notification obligatoire (voir chapitre 4). Il suffit de conserver le formulaire de notification obligatoire.

2.7 Enregistrement des résultats d'analyses

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

2.8 Aperçu de l'enregistrement

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

Code	GP	Description de l'exigence	Niveau Standard	Niveau G-040
6.1 Généralités				
6.1.1	Tous Fg	Les registres sont complétés.	1	A
6.1.2		Les registres sont conservés au moins 5 ans.	1	A
6.1.3		Identification du producteur et de l'entreprise.	1	A
6.1.4		Identification des parcelles et des locaux de production, de manipulation, de stockage et de vente.	1	A
6.1.5	P	Le producteur ou préparateur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	1	A
6.1.6* (D)	Tous Fg	L'agriculteur occupant du personnel (personnel fixe, intérimaires, travailleurs saisonniers) peut prouver qu'il respecte la législation relative à la sécurité sociale, p. ex. via le registre Dimona, les contrats de travail, ou un autre accord.	1	
6.2 Dossiers IN & OUT				
6.2.1	Tous Fg	Dossier IN : pour les produits entrants : <ul style="list-style-type: none"> • le matériel de multiplication végétale • les produits phytopharmaceutiques et les biocides • <u>les engrais</u> • <u>les graines destinées à la production de graines</u> 	1	A

		<p align="center"><u>germées</u></p> <p>Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification (pour les graines germées : préciser en outre le nom taxinomique et le n° de référence identifiant le lot) et la quantité du produit, la date de réception et <u>les nom et adresse du fournisseur</u> (l'identification de l'unité d'exploitation qui livre le produit).</p> <p>Dans le cas de graines destinées à la germination, le producteur dispose <u>en outre du nom taxinomique et le n° de référence identifiant le lot, du nom et de l'adresse ou du site web du producteur des semences</u>, d'une copie du certificat d'importation (cf. modèle sous le point 2.4 Dossiers IN et OUT). <u>Si les graines germées ont été expédiées au départ d'un autre exploitant, le producteur dispose également du nom et de l'adresse de l'exploitant de départ duquel les graines ont été expédiées.</u></p> <p>Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.</p>		
6.2.2		<p>Dossier OUT : Pour les produits sortants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de multiplication végétale • Les produits végétaux <p>les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et l'identification <u>les nom et adresse de l'acheteur</u> (de l'unité d'exploitation qui prend livraison ou est livré le du 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>	1	A
6.2.3*	H	<p>Dossier OUT : déclaration signée du producteur mentionnant : le nom et l'adresse du producteur, l'année de récolte, la variété, le lieu de production, la référence à la parcelle, le nombre d'unités d'emballage dont le lot se compose.</p>	1	

6.3 Enregistrement				
<p align="center">6.3.1 (D) (I)</p>	<p align="center">Tous Fg</p>	<p>L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides doit être enregistrée dans les 7 jours qui suivent le traitement. L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p.ex. carnet de pulvérisations, un carnet de champ), compléter la fiche culture/parcelle ou utiliser un autre format de document. Les traitements post-récolte sont également à enregistrer. 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)* — Numéro de lot - Dose utilisée par ha ou par tonne¹ * — Superficie ou quantité¹ traitée — Date de plantation — Date de récolte ou de commercialisation¹ — Date d'échantillonnage et résultats d'analyse non conformes (si nécessaire) <p>_Pour les productions non destinées à la consommation animale ou humaine, seules les données marquées d'une astérisque sont obligatoires.</p> <p>(¹ en cas de traitement après récolte)</p> <p>Remarque : la possibilité de commercialiser du plant de pommes de terre comme pommes de terre de consommation est conditionnée par le respect des exigences visées par l'exigence 4.3.4, comprenant notamment la tenue du registre des pulvérisations.</p> <p>Pour les biocides, les données à enregistrer sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Type d'équipement traité (machines, caisses, palettes, autres récipients, unités de stockage, véhicules, infrastructures) - Date de traitement - Biocide (dénomination commerciale complète) utilisé - Concentration et quantité appliquée. <p>Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers.</p> <p>Recommandation pour les productions non destinées à la consommation animale ou humaine.</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>
<p align="center">6.3.2</p>		<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</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">A</p>

		obligatoire (si d'application).		
6.3.3		Résultats d'analyses Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.	1	A
6.3.4 (D)		L'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être reprise dans un registre.	1	+*
6.3.5 (D)		L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant les fournisseurs, les prestataires de services, et les clients. Les réclamations sont enregistrées.	2	B
6.3.6	Fg	Enregistrer les dates d'épandage des engrais organiques et les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale (ex. farine de sang, farine de viande, farine d'os, ...), les dates correspondantes d'accès au pâturage/de fauche ainsi que les dates à partir desquelles les récoltes seront possibles.	1	A
6.3.7*	H	Une comptabilité doit être tenue en matière de lots travaillés, certifiés ou non.	1	
6.3.8.1*	Tous Fg	Remplir correctement la fiche parcelle/culture. Il s'agit d'une recommandation pour les COP, B, C, CiCa, Fg. Cette fiche parcelle/culture reprend les éléments suivants :	1 (3)	
Désinfection du sol				
6.3.8.2*	Tous Fg	Lors de l'application de désinfectants, les données suivantes sont enregistrées: ➤ Date d'application ➤ Lieu d'application ➤ Nom du produit utilisé ➤ Dose utilisée ➤ Nom de l'exécutant	1	
Semis et plants				
6.3.8.3*		L'agriculteur enregistre la date de plantation ou de semis	1	
6.3.8.4*	Tous Fg	L'agriculteur note la variété. Lorsque des semis ou des plants se font par un entrepreneur agricole, le nom de l'entrepreneur agricole doit être noté. <i>Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée, le fourrage grossier et les CiCa.</i>	1 (3)	
6.3.8.5*	FPFN	L'agriculteur note la distance entre les plants et le nombre de rangées.	1	
Matériel de reproduction				
6.3.8.6*	LMF sa LMF pa	Si l'agriculteur cultive lui-même le matériel, il doit établir une fiche de culture comprenant également l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques utilisés.	1	
6.3.8.7*	FPFN	Enregistrement du porte-greffe, du greffon, de la souche mère et des produits phytopharmaceutiques appliqués pendant la culture.	1	
Pollinisation				

6.3.8.8* (D)	FP FN	L'agriculteur enregistre le nombre et la nature des pollinisateurs.	1	
Produits phytopharmaceutiques				
6.3.8.9* (D) (I)		L'agriculteur enregistre (si applicable) la lutte non-chimique effectuée (mécanique, biologique, ...) sur la fiche.	3	
6.3.8.10* (D) (I)		Noter sur la fiche sur quelle base la lutte a été décidée (observations, référence de messages d'avertissement, analyse d'un échantillon ...).	3	
6.3.8.11* (D) (I)		L'agriculteur mentionne sur la fiche si le traitement a été efficace (oui, non, pas d'avis).	3	
6.3.8.12* (D) (I)	Tous Fg	L'agriculteur enregistre tous les produits phytopharmaceutiques (herbicides, fongicides et insecticides) utilisés avant, pendant et après la culture (traitement post-récolte) sur la fiche de parcelle ou de culture (si d'application) ou un carnet de champ. Les données suivantes doivent être enregistrées : <ul style="list-style-type: none"> - Date d'application - Lieu d'application (parcelle) - Nom de la culture emblavée - Nom de la variété (si la variété est identifiée) - Le précédent cultural - L'ennemi visé - Nom du produit utilisé - Dose utilisée - Nom de l'exécutant (l'agriculteur, l'entrepreneur agricole ou du personnel compétent) Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée et les CiCa. 	1	
Engrais				
6.3.8.13* (D)	Tous Fg	L'engrais utilisé est enregistré sur la fiche de culture ou de parcelle: tous les engrais utilisés doivent être notés: <ul style="list-style-type: none"> - Date d'application - Lieu d'application (si fiche de culture: indiquer sur quelle parcelle/si fiche de parcelle: ne rien indiquer) - Type d'engrais - Dose utilisée - Exécutant (s'il n'est pas le chef d'entreprise) Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée, CiCa et les fourrages grossiers.	1 (3)	
Irrigation				
6.3.8.14*	Tous	L'agriculteur enregistre le mode d'irrigation utilisé (si applicable). La provenance de l'eau est mentionnée.	1	
Spécifique aux fruits à pépin				
6.3.8.15*	FPFN	<u>Technique de culture intégrée:</u> enregistrement des hétéroptères utilisés dans la culture des poires et enregistrement des acariens prédateurs dans la culture	1	

		des pommes.		
6.3.8.16 *		<u>Coupe d'éclaircie et débardage</u> : enregistrement des produits chimiques: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Date d'exécution ➤ Nom du produit utilisé ➤ Dose ➤ Parcelle ➤ Exécutant 	1	
Récolte				
6.3.8.17 *	Tous Fg	Noter la date ou la période de récolte.	1	
6.3.9*	Pdt COPs LMF LI PFFS FPFN H	Remplir correctement la fiche de stockage et de manipulation.	1	
6.3.10*	Pdt LMF LI PFFS FPFN H	Remplir correctement la fiche transport (par des tiers).	1	
6.4 Mesures de correction				
6.4.1	Tous Fg	L'agriculteur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	1	A
6.5 Check-liste				
6.5.1*	Tous Fg	L'agriculteur effectue au moins une fois par an un autocontrôle de ses activités. A cet effet, il complète la check-liste (voir annexe 12) afin de pouvoir la présenter à l'auditeur lors d'un contrôle d'entreprise.	1	
7. Notification obligatoire				
7.1.1	Tous Fg	Etre au courant de la notification obligatoire et l'appliquer le cas échéant (cf. annexe 10)	1	A

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 sectoriel/Standard Vegaplan 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/Standard Vegaplan.

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 sectoriel de la transformation.

Annexe 2 - Procédure de bris de verre et de fuites

Bris de verre

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

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

Fuites

L'huile, le mazout et les lubrifiants sont également susceptibles de souiller les produits végétaux, par exemple à cause de fuites dans des canalisations ou de contact avec des endroits lubrifiés. En tant que mesures de prévention, les machines doivent être régulièrement entretenues et contrôlées pour vérifier l'absence de fuites d'huile 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.

Quand faut-il appliquer la procédure ?

La procédure bris de verre concerne:

- les serres (vitres);
- les lampes (éclairage des bâtiments mais aussi des serres et des tracteurs)
- les fenêtres et rétroviseurs des machines (tracteurs, récolteuses, moyens de transport, ...)

La procédure de fuites concerne:

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

En cas de constatation d'un bris de verre touchant des produits qui ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne, ou en cas de fuite d'huile 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 - Préparation et conditionnement de pommes de terre

A. Exigences concernant les installations dont doivent disposer les préparateurs (et conditionneurs) de pommes de terre

Le préparateur de pommes de terre doit disposer personnellement d'une installation qui satisfait aux conditions indiquées ci-dessous :

- Un magasin, muni d'une isolation adéquate, qui a une superficie minimale de 200 m² et qui est à l'abri du gel;
- Ce magasin doit être propre, sec et suffisamment aéré et doit pouvoir être suffisamment éclairé; il ne peut servir à l'entreposage de matières étrangères au commerce des pommes de terre; il doit être aménagé de façon à ce que les lots préparés soient nettement distincts des lots non préparés;
- L'endroit du magasin où les pommes de terre sont préparées et conditionnées doit être réchauffé à une température d'au moins 12 °C pendant l'exécution de ces opérations, lors de la préparation la température des tubercules doit être au minimum de 8°C;
- Le magasin doit être équipé d'au moins un appareil de triage et de calibrage, prêt à l'usage, muni d'un tapis articulé, permettant une préparation d'au moins deux tonnes de pommes de terre par heure ;
- Le magasin doit être équipé d'un appareil de pesage étalonné.

B. Exigences concernant les installations dont doivent disposer les conditionneurs de pommes de terre

Le conditionneur de pommes de terre doit disposer personnellement d'une installation qui satisfait aux conditions indiquées ci-dessous :

- Un magasin, muni d'une isolation adéquate, qui a une superficie utile minimale de 100 m² et qui est à l'abri du gel;
- Ce magasin doit être propre, sec et suffisamment aéré et doit pouvoir être suffisamment éclairé; il ne peut pas servir à l'entreposage de matières étrangères au commerce des pommes de terre;
- Il doit être équipé d'un appareil de pesage étalonné;
- L'endroit du magasin où les pommes de terre sont conditionnées doit être réchauffé à une température d'au moins 12°C pendant l'exécution de ces travaux; lors du conditionnement la température des tubercules doit être au minimum de 8°C.

C. Dispositions concernant la qualité

Après leur préparation et leur conditionnement, les pommes de terre de primeur doivent répondre à des exigences qualitatives minimales.

Sous réserve des tolérances admises, les pommes de terre de primeur doivent être comme suit :

- de forme et d'aspect normal pour la variété concernée;
- entières; c'est-à-dire exemptes de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité; le manque partiel de peau n'est pas considéré comme un défaut;
- saines; sont exclus les tubercules atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- pratiquement propres;
- fermes;
- pratiquement non germées;
- exemptes d'humidité extérieure anormale;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à la présentation, à l'aspect général du produit, à sa qualité et/ou à sa conservation dans l'emballage, tels que :
 - o crevasses (y compris les crevasses de croissance), coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 3,5 mm de profondeur;
 - o coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la superficie et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut;
 - o déformations graves et crevasses graves;
 - o taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires dépassant 3,5 mm de profondeur;
 - o taches de rouille, cœur creux, noircissement interne et autres défauts internes;
 - o taches brunes dues au soleil;
 - o dégâts causés par le gel.

Le développement et l'état des pommes de terre de primeur doivent leur permettre :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Les lots doivent être exempts de déchets, tels que de la terre ou des corps étrangers.

D. Dispositions concernant le calibrage

Le contrôle du calibrage se fait à l'aide d'une maille carrée.

Après calibrage, le calibre des tubercules ne peut pas être inférieur à 35 mm. Jusqu'au 30 juin inclus, ce calibre minimum est cependant ramené à 30 mm.

Le calibre des tubercules des variétés longues (e.a. les variétés Charlotte, Nicola) ne peut pas être inférieur à 30 mm.

Toutefois, des tubercules d'un calibre supérieur à 18 mm et inférieur à 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination "grenaille".

Les exigences concernant le calibre ne s'appliquent pas aux variétés longues de forme irrégulière inhérente à la variété (e.a. les variétés Corne de Gatte, Ratte).

E. Tolérances

Dans chaque colis des tolérances par rapport aux dispositions de qualité et de calibre et de variétés sont admises.

1. Tolérance de qualité

Il est toléré au maximum 4 % en poids de tubercules non conformes aux caractéristiques minimales. Toutefois, dans la limite de cette tolérance globale, il n'est toléré au maximum :

- tubercules atteints de pourriture sèche ou de mildiou : 1 %;
- tubercules présentant des défauts externes ou internes graves qui les rendent impropres à la consommation : 1 %.

Les pommes de terre doivent pratiquement être exemptes de pourriture humide. En tout état de cause, aucune tolérance n'est admise pour des tubercules atteints de maladie verruqueuse (*Synchytrium endobioticum*), de flétrissement bactérien (*Clavibacter michiganensis*) ou de pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*). En outre, 2 % en poids de déchets est admis, dont au maximum 0,5 % de corps étrangers.

2. Tolérance de calibre

Pour les pommes de terre de primeurs, exception faite des grenailles, il est toléré dans un même emballage, au maximum 5 % en poids de tubercules d'un calibre inférieur au calibre minimum prescrit ou déviant du calibre indiqué sur l'emballage. Toutefois, il ne sera toléré aucun tubercule d'un calibre inférieur à 28 mm. Les lots de grenailles peuvent renfermer au maximum 2 % du poids en tubercules d'un calibre inférieur à 18 mm ou supérieur à 35 mm.

3. Tolérance en variétés

2 % en poids des pommes de terre d'autres variétés est admis.

F. Dispositions concernant la préparation

1. Uniformité

Le contenu de chaque colis doit être uniforme et doit consister en pommes de terre de la même qualité, du même calibre (en cas de calibrage) et variété.

Dans un même emballage, les pommes de terre doivent être homogènes en ce qui concerne la couleur de la peau et celle de la chair.

2. Emballage des pommes de terre de primeur

Les pommes de terre de primeur doivent être placées dans des emballages appropriés au transport et à la destination de la marchandise (sacs, filets, caisses, etc.). En cas d'utilisation de sacs en papier et en matière plastique, ceux-ci doivent assurer une aération suffisante du produit. Les emballages utilisés doivent être propres, en bon état et non susceptibles d'émettre une odeur étrangère ou d'altérer la qualité des tubercules qu'ils renferment. Les emballages ne peuvent porter à l'extérieur aucune mention établie avec un produit nocif à la qualité des pommes de terre. Tous les emballages d'un même lot doivent présenter un poids uniforme.

3. Emballage des pommes de terre de conservation

Les pommes de terre de conservation doivent, en vue d'une protection adéquate du produit, être présentées dans des emballages appropriés et suffisamment solides. Les emballages utilisés doivent être propres, en bon état et non susceptibles d'émettre une odeur étrangère ou d'altérer la qualité des tubercules qu'ils renferment. Les emballages ne peuvent porter à l'extérieur aucune marque établie avec un produit nocif à la qualité des pommes de terre.

4. Marquage

A l'extérieur de chaque colis les mentions suivantes doivent être établies en caractères lisibles et indélébiles soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture :

- Identification : préparateur ou conditionneur (autorisé) : n° d'autorisation de l'AFSCA
- Nature du produit (pommes de terre de primeur) :
 - « pommes de terre de primeur »
 - Nom de la variété
- Nature du produit (pommes de terre de conservation) :
 - « pommes de terre de conservation » ou « pommes de terre de consommation »
 - Nom de la variété

- Origine du produit :
 - pays
 - zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale (facultatif)
- Caractéristiques commerciales :
 - Calibrage (en cas de calibrage) : le calibre minimal suivi des mots « et plus » (facultatif)
 - Le cas échéant la mention « grenailles' ou une dénomination équivalente pour les tubercules d'un calibre de 18 à 40 mm,
 - Poids net.

Annexe 4 - Passeports phytosanitaires

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

Nom scientifique	Nom en français
PLANTS DE FRUITS	
<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.	Raisins/Vignes
PLANTS DE LEGUMES (*)	
<i>Allium</i> sp.	Poireau (ciboulette), ail, oignon, échalote
<i>Apium</i> spp.	Céleri (chinois, en branches, céleri rave)
<i>Asparagus officinalis</i> L.	Asperge
<i>Beta vulgaris</i> L.	Plants de betteraves
<i>Brassica</i> spp.	Choux (chou pommé, chou vert, chou rouge, chou de Bruxelles, colza fourrager d'hiver, brocoli, chou-fleur, chou frisé, rutabaga, chou chinois, paksoi, ...), moutarde
<i>Cucumis</i> sp.	Concombre, cornichon, melon
<i>Humulus lupulus</i> L.	Houblon
<i>Lactuca</i> spp.	Variétés de laitue
Solanaceae	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
SEMENCE DE LEGUMES ET D'ESPECES FOURRAGERES	
<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 5 - Mesures de gestion contre les mycotoxines

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

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

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

Annexe 6 - Coupe des plants de pommes de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation

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 toutefois elle doit être pratiquée alors les prescriptions ci-après sont respectées.

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

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

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

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

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

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

Enregistrement et traçabilité :

Seuls les désinfectants autorisés par le SPF Santé Publique (<https://portal.health.fgov.be>) et qui, par conséquent, possèdent un n° d'agrément peuvent être utilisés.

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

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

Annexe 7 - Contrôle pré-récolte

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

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

Ce contrôle consiste en l'échantillonnage du lot avant la récolte, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé visant à rechercher la présence de certains résidus (nitrates et résidus de produits phytopharmaceutiques) et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi du lot concerné. Il est interdit de commercialiser les lots des cultures visées à l'annexe 2 de l'arrêté ministériel du 22/12/2005 sans avoir obtenu l'autorisation préalable de l'AFSCA ou d'une organisation de producteurs.

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

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

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

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

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

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

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

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

0 : absence de nettoyage

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

Les produits humides sont pris en compte au point B.

A : balayage ou soufflage

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

B : nettoyage à l'eau

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

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

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

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

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

Annexe 10 - Notification obligatoire

10.1 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 limites maximales autorisées pour les 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. Cette notification se fait à l'aide du formulaire repris dans l'annexe II de l'AM 22/01/2004 (voir formulaire).

Il ne suffit pas que l'acheteur procède à une notification lorsque, p.ex., les LMR⁷ sont dépassées; le producteur est également tenu de le notifier. L'acheteur doit établir sa notification à l'aide du formulaire à l'annexe I de l'AR 22/01/2004.

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

La personne qui procède à la notification doit:

1. Informer par téléphone l'unité provinciale 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 7 donne les adresses des points de contact dans les 11 provinces de Belgique.

⁷ LMR: Limites Maximales en Résidu: niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

Tableau 8 : Notification – adresses des points de contact par 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	081/20.62.02
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

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

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE
POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR
DE LA PRODUCTION VEGETALE 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 VEGETALE PRIMAIRE (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) N° SIGEC:	
02:	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION	

PRODUIT

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

05:	PRODUITS PHYTOS CONCERNES/ENGRAIS (si d'application): <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:

10.2. Aperçu des limites de notification pour la production primaire (~~à n'appliquer que si l'opérateur est dans l'incapacité de réaliser une analyse de risques~~)

I. CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES ET TOXINES

~~Notification de chaque détection de la présence de toxines de *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* et *Clostridium botulinum*.
Cf. <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>~~

~~Limites de notification à appliquer à toute catégorie de denrées alimentaires prêtes à consommer mises sur le marché~~

Bactérie	Limite
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g ou ml
<i>E. Coli O 157</i> entérohémorragique	Absence dans 25 g ou ml

~~Critères de sécurité des denrées imposés par le Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :~~

	Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage (1)		Limites (2)	
			n	e	m	M
1.3	Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i>, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	
1.18	Graines germées (prêtes à être consommées) (23)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	
1.29	Graines germées (prêtes à être consommées) (23)	<i>E. Coli (STEC)</i>	5	0	Absence dans 25 g	

~~(4) Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires prêtes à consommer suivantes :~~

~~... fruits et légumes frais, non découpés et non transformés, à l'exception des **graines germées**,~~

~~(8) ... Les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie. D'autres catégories de produits peuvent aussi appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique ;~~

~~(23) Sauf graines ayant reçu un traitement pour éliminer *Salmonella* spp et STEC.~~

II. CONTAMINANTS CHIMIQUES ET OGM INTERDITS

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

~~Voici la procédure standard à suivre en vue de la notification de contaminants chimiques et OGM interdits. Il est possible d'élaborer un protocole de notification spécifique à chaque secteur et de le soumettre à l'approbation de l'AFSCA.~~

~~1. — Résidus de produits pharmaceutiques~~

~~Pour la comparaison de la valeur mesurée avec la LMR, il est tenu compte d'une incertitude de mesure de 50 %. Dans ce cas, un échantillon n'est pas conforme si la limite inférieure se trouve au dessus de la LMR :~~

~~Valeur mesurée/2 > LMR~~

~~2. — Autres (hormones, additifs, nitrates)~~

~~a) — Substances interdites (hormones, additifs interdits, ...)~~

~~— Hormones et substances de l'annexe I, groupe A de la Directive 96/23/CE, additifs et produits phytopharmaceutiques interdits :
Valeur \geq LOD~~

~~— Les OGM non autorisés sont considérés comme des substances interdites, la détection de ces derniers entraîne une notification auprès de l'AFSCA (la liste des OGM autorisés en Europe est disponible sur le site web de l'AFSCA).~~

~~b) — Substances autorisées (nitrates)~~

~~Valeurs > LMR~~

~~3. — PCB, dioxines, métaux lourds, mycotoxines, ...~~

~~Normes légales = ML (Maximum Level)~~

~~Si la valeur, en tenant compte de l'incertitude de mesure de la méthode,
> ML~~

~~NB. En cas d'absence de normes, il sera procédé à une analyse de risques au cas par cas.~~

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 9 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 4.

Tableau 9. Principaux organismes nuisibles de quarantaine par culture dont la notification à l'AFSCA est obligatoire

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
GENERALITES				
Toutes les cultures	Plantes avec racines, destinées à être replantées, cultivées en plein air	Nématode	<i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre
<u>Diverses espèces*</u>	<u>Tous végétaux sauf semences</u>	<u>Bactéries</u>	<u><i>Xylella fastidiosa</i></u>	<u><i>Xylella fastidiosa</i></u>
Toutes les cultures	-	Mauvaise herbe	<i>Cyperus esculentum</i>	Souchet comestible
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
		Champignon	<i>Monilinia fructicola</i>	Pourriture brune des fruits
Mûre, framboise (<i>Rubus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Virus de la tache annulaire latent du

			Tomato black ring virus Raspberry ringspot virus	fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate Taches annulaires du framboisier
Fraise (<i>Fragaria</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Strawberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Taches annulaires du framboisier Frisolée du fraisier Virus de la tache annulaire latent du fraisier Maladie du bord jaune du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate
		Champignon	<i>Phytophthora fragariae</i>	Maladie du 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)

Standard Vegoplan pour la Production Primaire Végétale
Version 2.0 dd 02.09.2015

			<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato spindle tuber viroïd	Maladie bronzée Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
	Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)
Poivron (<i>Capsicum annuum</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	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

Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale
Version 2.0 dd 02.09.2015

		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
Maïs		Insecte	<i>Diabrotica virgifera ssp virgifera</i> – Le Centé	Chrysomèle des racines du maïs
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

Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale
Version 2.0 dd 02.09.2015

		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>.

Annexe 11 - Liste des graines de mauvaises herbes

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

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

Annexe 12 - Echantillonnage et analyse des graines germées

1. Analyse préalable du lot de graines

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

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

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

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

Le plan d'échantillonnage comporte 5 échantillons de 25 g dans lesquels il y a absence de *E. coli* producteurs de shiga- toxines (STEC) et *Salmonella* spp. Et une concentration de *Listeria monocytogenes* inférieure à 100 ufc/g. (cf. Chap. 4. Notification obligatoire – Point 4.2 Limites de notification applicables aux contaminants microbiologiques).

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

3. Fréquence d'échantillonnage

L'échantillonnage doit être réalisé au moins une fois par mois, à l'étape où la probabilité de trouver *E. coli* producteurs de shiga- toxines (STEC) et *Salmonella* spp. Est la plus grande, et quoi qu'il en soit pas avant 48 heures après le début du processus de germination.

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

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

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

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

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

Annexe 13 - Check-liste Vegaplan

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

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

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

Annexe 14 - Mesures liées à la durabilité

14.1 Aspects de la durabilité traités dans le Standard Vegaplan

1. PLANET (Dimension écologique/environnementale)

1.1 Prévention de la pollution

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

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

1.2.1 Gestion des matières premières

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

1.2.2 Gestion de la couche arable

- Actions en matière de gestion de la couche arable

1.2.3 Gestion de l'eau

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

1.3 Gestion des émissions dans l'atmosphère

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

1.4 Biodiversité

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

1.5 Politique de gestion environnementale

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

2. PEOPLE

2.1 Sécurité alimentaire

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

2.2 Relations et conditions de travail

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

2.3 Communautés et développement local

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

3. PROFIT

3.1 Gestion durable

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

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

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

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

14.3 Critères de durabilité pour les biocarburants et les bioliquides

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

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

sont riches en espèces et non dégradées, sauf à produire des éléments attestant que la récolte des matières premières est nécessaire à la préservation du statut de prairie.

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

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

Annexe 15 – Mesures en matière de lutte intégrée

15.1 Mesures parmi celles proposées en faveur de la biodiversité, des structures écologiques et des organismes utiles importants pour les cultures

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

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

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

Appliquer au moins deux mesures.

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

Désinfecter les séateurs, les couteaux et le matériel de récolte
--



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

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

15.3.1 En Région wallonne :

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

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

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

15.3.2 En Région flamande :

		Grandes cultures (y compris les bet. four.)	Cultures fourragères et prairies permanentes, (exc. maïs, bet fourragères)	Légumes	Légumes sous abri,	Fruits
<input type="checkbox"/>	Traitement par rangées.	x	x	x	x	X
<input type="checkbox"/>	Pas d'utilisation d'insecticides ou d'herbicides	x	x	x	x	x
<input type="checkbox"/>	Pratiquer le traitement dans la ligne	X		x	x	x
<input type="checkbox"/>	Agriculture de précision.	x	x	x		X
<input type="checkbox"/>	Drainage efficace pour éviter les maladies des racines.	x		x	x	X
<input type="checkbox"/>	Installation de faux semis.	x		x		
<input type="checkbox"/>	Semis d'engrais verts contre les maladies et les nématodes	x		x		X
<input type="checkbox"/>	Choisir des distances de semis/plantations adaptées	x		x	x	X
<input type="checkbox"/>	Traitement des semences/dummy pil/phytodrip.	x		x	X	
<input type="checkbox"/>	Sursemis		x			
<input type="checkbox"/>	Ebouiser		x			
<input type="checkbox"/>	Éliminer les mottes des prairies		x			
<input type="checkbox"/>	Traitement du lit de semence/traitement des bacs de plantation			x	x	
<input type="checkbox"/>	Couverture au moyen de moustiquaires ou placement de moustiquaires aux fenêtres pour l'aération.				x	
<input type="checkbox"/>	Contrôle des conditions climatiques (entre autre l'aération: garder l'humidité relative sous contrôle), irrigation (goutte à goutte), chauffage				x	

<input type="checkbox"/>	Protection de la récolte par la couverture (exemples : bâche, filets paragrêles, agrotextiles...).			x		X
<input type="checkbox"/>	Tailler de façon adaptée (éventuellement tailler les racines) afin de stimuler une croissance équilibrée					X
<input type="checkbox"/>	Limiter la bande noire à maximum 75 cm des arbres fruitiers					x
<input type="checkbox"/>	Elaguer de façon adaptée en cas de production de fruits trop importante					X
<input type="checkbox"/>	Choisir le système d'installation en fonction de la vigueur de croissance.					X
<input type="checkbox"/>	Choisir le système d'installation des arbres fruitiers et des plants perpendiculairement aux vents dominants					x

15.4 Méthodes de monitoring et de décision d'intervention

Toutes cultures

Prendre la décision d'intervenir après avoir évalué le risque réel de la présence d'organismes nuisibles.

Ce risque est estimé à l'échelle de la parcelle à l'aide de méthodes d'observation et de surveillance de la population des nuisibles, de la présence et de l'activité des organismes utiles et en tenant compte des seuils de nuisibilité.

Choisir au moins une méthode parmi les suivantes :

En Région wallonne et en Région flamande	
1) Observations visuelles dans la culture : Monitoring intensif et systématique dans la culture au moyen, entre autres, d'observations visuelles régulières (avec l'aide de l'utilisation de pièges collants, pièges à phéromones, plantes indicatrices, comptages,...) + prise de notes.	<input type="checkbox"/>
2) Système d'avertissement Des messages d'avertissements (lorsqu'ils existent pour le couple culture/ennemi et sont adaptés à la région) émis par des services d'avertissements reconnus, couplés éventuellement à des observations visuelles sont des éléments décisionnels. Ils prennent notamment en compte les seuils d'intervention économiques lorsqu'ils existent. En Région wallonne : <ul style="list-style-type: none"> • pommes de terre : avertissements CPP : Carah/Pameseb/CRA-W • céréales : avertissements du CADCO • maïs : avertissements du CIPF/CPM • betteraves sucrières-chicorée : IRBAB • légumes : CPL-Vegemar, CIM • fruits : GAWI, PROFRUIT • autres : Système reconnu En Région flamande : <ul style="list-style-type: none"> • pommes de terre : avertissements PCA, Inagro • céréales : LCG • maïs : LCV • betteraves sucrières-chicorée : IRBAB • légumes : PCH, PSKW, PCG, NPW, Inagro • fruits : pcfruit, PCH, Inagro • chou (chou fleur, brocoli, chou pommé et chou de Bruxelles) et poireau : PCG, Inagro, PSKW • chicon : NPW, Inagro • autres : approbation parADLO 	<input type="checkbox"/>
3) Disposer d'un encadrement individuel et d'un suivi des parcelles par un service d'avertissement reconnu ou un conseiller reconnu (phytolicence P3 'Distribution/conseil'). Le suivi des parcelles et les avis reçus sont consignés.	<input type="checkbox"/>
4) Opérer une réflexion sur base des données climatologiques qui ont un	<input type="checkbox"/>

impact sur la pression d'infection.	
5) Déterminer ou analyser un échantillon atteint par une maladie.	<input type="checkbox"/>
En Région wallonne :	
6) Opérer une réflexion sur base du cycle du nuisible dans des cas particuliers (p. ex lorsque intervention possible uniquement en préventif pour certaines maladies comme le <i>Sclerotinia</i> en colza).	<input type="checkbox"/>
En prairies:	
Effectuer des observations des organismes nuisibles (mauvaises herbes, insectes...) dans les parcelles. En fonction des observations réalisées, décider s'il est nécessaire ou non de traiter	<input type="checkbox"/>
Encadrement individuel et suivi des parcelles par un service d'avertissement reconnu ou un conseiller reconnu (phytolicence P3) + compte rendu	<input type="checkbox"/>

15.5 Méthodes de lutte alternatives

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

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

Appliquer au moins une des mesures ci après :

En Région wallonne et en Région flamande	
Lutte biologique par l'utilisation de moyens naturels	<input type="checkbox"/>
Utilisation de préparations biologiques et naturelles reconnues contre les maladies (p. ex. Trichoderma contre les moisissures, Bacillus contre les chenilles).	<input type="checkbox"/>
Utilisation de méthodes physiques (p. ex. Élimination au moyen de pièges et de rubans adhésifs (mass trapping, filtres à sable lent pour l'élimination des moisissures, traitement UV, vaporisation, moustiquaires).	<input type="checkbox"/>
Utilisation de phéromones (méthode de confusion des mâles).	<input type="checkbox"/>
Lutte mécanique contre les mauvaises herbes	<input type="checkbox"/>
Lutte alternative (non chimique) contre les mauvaises herbes: lutte thermique, arrachage, utilisation de méthodes limitant les mauvaises herbes (tapis de sol, paillage organique, végétal de couverture, ...).	<input type="checkbox"/>
Désinfection biologique du sol.	<input type="checkbox"/>

Désinfection physique du sol.	<input type="checkbox"/>
Désinfection du sol par la solarisation.	<input type="checkbox"/>
Prairies : Alternier fauche/pâture	<input type="checkbox"/>
En Région wallonne :	
En pomme de terre, défanage mécanique ou thermique (en combinaison éventuelle avec le traitement phytosanitaire)	<input type="checkbox"/>
En Houblon, l'ébroussage et le rognage permettent de diminuer la pression de pathogène	<input type="checkbox"/>
En Houblon, le travail du sol régulier permet de diminuer la présence des araignées rouges	<input type="checkbox"/>
En maïs: combiner le désherbage chimique sur la ligne (25 cm) à un désherbage mécanique dans l'interligne (50 cm)	<input type="checkbox"/>
En prairies et cultures fourragères	
Fauchage des adventices avant leur floraison	<input type="checkbox"/>
Fertilisation organique raisonnée et chaulage si nécessaire	<input type="checkbox"/>
Drainage, si nécessaire (voir annexe 15.3)	<input type="checkbox"/>
Combiner le désherbage chimique appliqué en localisé aux méthodes mécaniques (hersage par exemple)(voir annexe 15.3)	<input type="checkbox"/>

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

Application de mesures de couverture de sol minimale et de gestion des sols minimale en cas de :

<u>Parcelles très sensibles à l'érosion</u>
A partir de 2014 :
- Céréales d'hiver et colza d'hiver :
• Maximum deux mois sans couverture de sol avant le semis
• Semer suivant les lignes de crête si la parcelle > 100 m en longueur
• Contrat de gestion de l'érosion
- Céréales d'été et lin :
• Maximum deux mois sans couverture de sol avant l'installation du lit de semences
• Semer suivant les lignes de crête si la parcelle > 100 m en longueur
• Contrat de gestion de l'érosion
- Cloisonnement des interbuttes en pommes de terre, chicorée, chicons, légumes, légumes en plein air (fraises incl.) et maïs :
• Une seule fois une culture de ce groupe tous les trois ans, et durant les deux autres années pas de culture fort sensible à l'érosion
- Maïs :
• Rotation de cultures obligatoire: une seule fois une culture de ce groupe tous les trois sur une même parcelle, et durant les deux autres années pas de culture fort sensible à

l'érosion
- Cultures de fruits permanentes:
• Au moins 80% d'herbe ou d'une autre couverture de sol perméable entre les rangées
- Culture de légumes en plein air y compris fraises:
• Rotation de cultures obligatoire: une seule fois une culture de ce groupe tous les trois sur une même parcelle, et durant les deux autres années pas de culture fort sensible à l'érosion
• Ne pas laisser le sol non couvert avant la culture du végétal principal
• Appliquer le traitement du sol sans retournement ou prévoir des zones-tampon de 10 mètres cube, un petit barrage d'un demi-mètre de hauteur en bas de la parcelle sur toute la longueur de la parcelle ou conclusion d'un contrat de gestion érosion
A partir de 2015 :
- Prairies permanentes: interdiction de convertir en terre arable sauf si un contrat de gestion est conclu
- Cloisonnement des interbuttes en pommes de terre, chicorée, chicons, légumes, légumes en plein air (fraises incl.) et maïs :
➤ A partir de 2015 :
• Installation obligatoire de petits seuils entre les buttes
➤ A partir de 2016 :
• Utilisation de coupe-crêtes interdite
➤ A partir de 2018 :
• Cloisonnement des interbuttes interdit
• Légumes en plein air interdits sauf si couverture de sol perméable entre les buttes prévue sur plus de 80 % de la parcelle
• Culture de maïs interdite sauf si couverture de sol par des ressources organiques mortes ou strip-till
<u>Parcelles très sensibles à l'érosion</u>
A partir de 2014 :
- Céréales d'hiver et colza d'hiver :
• Maximum 2 mois non couvert avant le semis
A partir de 2015 :
- Traitement du sol sans retournement obligatoire pour les cultures autres que céréales, herbe, fruits et plantes ornementales, plants et semences et végétaux ligneux
A partir de 2016 :
- Installation obligatoire de petits seuils entre les buttes dans le cadre du cloisonnement des interbuttes pour les pommes de terre, la chicorée et les chicons

Annexe 16 - Règlement de certification

16.1 Objet et domaine d'application

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

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

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

16.2 Généralités

16.2.1 Définitions

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

16.2.2 Modifications

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

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

16.2.3 Introduction d'une nouvelle version du Standard

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

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

Les audits (initiaux, de suivi, d'extension, complémentaires et inopinés) qui doivent être réalisés avant la date d'entrée en vigueur, peuvent déjà être réalisés sur la

base de la nouvelle version, pour autant que toutes les parties concernées aient pu s'y préparer de façon suffisante.

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

16.2.4 Confidentialité

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

16.3 Conditions pour les OCI

16.3.1 Conditions générales pour les OCI

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

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

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

16.3.2 Conditions générales d'adhésion d'un OCI

Le candidat OCI introduit une demande écrite auprès de Vegaplan, avenue de Tervuren 182 (boîte 4), 1150 Bruxelles au moyen du formulaire de demande "Demande Organisme de Certification".

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

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

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

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

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

16.3.3 Conditions spécifiques pour les OCI

Dans le cadre du Standard Vegaplan, l'OCI s'engage à se faire accréditer par BELAC ou par une autre institution d'accréditation étrangère appartenant à l'Accord Multilatéral (MLA), selon la plate-forme normative [EN 4501+ISO/IEC 17065](#).

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

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

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

16.3.4 Exigences pour le personnel des OCI

16.3.4.1 Personnel administratif

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

16.3.4.2 Coordinateur Vegaplan

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

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

16.3.4.3 Auditeur

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

En cas d'échec, le candidat auditeur devra repasser l'examen et suivre préalablement une formation de rattrapage d'une demi-journée organisée par Vegaplan. Les résultats sont communiqués dans les 48 heures à chaque auditeur par courrier électronique et confirmés au coordinateur Vegaplan par courrier postal. La formation et l'examen de rattrapage sont payants. Les montants sont communiqués en début d'année, via la lettre d'information aux OCI.

Les auditeurs OCI doivent satisfaire aux exigences suivantes:

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

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

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

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

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

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

~~Tout auditeur devant auditer un participant au système Vegaplan doit être préalablement inscrit sur la liste publique des auditeurs consultable sur le site de Vegaplan.~~

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

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

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

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

16.3.4.4 *Sous-traitance*

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

16.3.5 Audit de l'OCI par Vegaplan

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

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

Vegaplan se réserve le droit d'accompagner (ou de mandater une personne tierce) chaque auditeur lors d'un audit, minimum une fois par an, afin de vérifier si les exigences du Standard Vegaplan sont correctement contrôlées. Un audit inopiné

peut être réalisé en présence de Vegaplan s'il existe des indications d'une infraction grave.

16.3.6 Transfert d'un agriculteur vers un autre OCI

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

Si l'opérateur a un enregistrement actif (c'est-à-dire ni annulé ni résilié) sous la responsabilité d'un autre OCI, l'OCI repreneur vérifie (si d'application) la date de fin de validité du certificat. Si la date de demande de transfert se situe dans les 9 derniers mois de la durée de validité du certificat ou si l'OCI repreneur constate la présence d'un enregistrement dans la banque de données sans audit ni certificat, la procédure du point 16.3.6.1 doit être appliquée. Si la date de demande de transfert se situe en-dehors des 9 derniers mois, la procédure du point 16.3.6.2 doit être suivie. **L'OCI repreneur ne peut en aucun cas effectuer un audit avant que Vegaplan ne lui ait transféré les droits relatifs à l'enregistrement du Standard Vegaplan.**

~~L'OCI qui effectuerait un audit avant que Vegaplan ne lui en ait transféré les droits : Si un audit devait malgré tout être effectué malgré l'enregistrement valable de l'agriculteur auprès d'un autre OCI, l'OCI ayant effectué l'audit~~

~~- ne pourra pas délivrer de certificat Vegaplan ;~~

~~- De même, il ne pourra, dans ce cas précis, adresser de facture à l'agriculteur en question, ni concernant la cotisation Vegaplan, ni pour d'autres frais relatifs à la certification du Standard Vegaplan (audit, administration, ...)~~

~~- Si l'OCI repreneur ne respecte pas ces consignes, Vegaplan lui sera redevable à Vegaplan d'imposera une sanction de 250 € HTVA.~~

16.3.6.1 Transfert au cours des 9 derniers mois de la durée de validité du certificat – Absence de certificat

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

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

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

Les droits sont transférés par Vegaplan vers l'OCI reprenneur. La date de reprise de l'enregistrement est la date de demande par l'OCI ~~la signature du contrat par l'agriculteur.~~

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

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

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

La date de transfert est la date de signature du formulaire de demande par l'agriculteur ~~de l'acceptation par l'OCI d'origine, ou le cas échéant, la date de la transmission de la demande par Vegaplan à l'OCI d'origine + sept jours.~~

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

16.3.7 Reprise de certificats en cours

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

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

16.3.8 Refus, exclusion et annulation d'un OCI

Refus

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

point 16.3.2, le dépôt de candidature est automatiquement annulé. Un appel éventuel de cette décision par l'OCI n'aura pas d'effet suspensif sur cette décision.

Exclusion

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

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

Vegaplan s'accorde le droit de vérifier si l'OCI respecte les obligations contractuelles en matière d'actualisation de la base de données et de rapportage à Vegaplan. Le non-respect des dispositions telles que décrites dans la convention « Demande Organisme de Certification » (disponible sur le site web: www.vegaplan.be) peut conduire à l'exclusion de l'OCI.

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

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

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

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

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

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

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

Annulation

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

Conséquences de l'exclusion et de l'annulation

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

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

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

Dédommagement

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

16.4 Procédure de certification

16.4.1 Champ d'application du certificat d'un agriculteur

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

Groupe de produits	Code
Pommes de terre sans stockage	Pdt
Pommes de terre avec stockage	Pdt s
Légumes, marché du frais	L-MF
Légumes, marché du frais, cultures sous abri	L-MF-sa
Légumes, marché du frais, cultures de plein air	L-MF-pa
Légumes, marché du frais, graines germées	L-MF-gg
Légumes industriels, sans intervention manuelle	LI sans man
Légumes industriels, interventions manuelles	LI man
Petits fruits et fruits secs	PF-FS
Fruits à pépins et fruits à noyaux	FP-FN
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux (y compris la paille)	COP
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage ⁸ (y compris la paille)	COPs
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux destinées à l'industrie des biocarburants/bioliquides	COP-b
Céréales immatures et cultures associées	Ci-Ca
Betteraves sucrières	B
Betteraves destinées à l'industrie des biocarburants/bioliquides	B-b
<u>Biomasse destinée à l'industrie des biocarburants/bioliquides</u>	<u>Bm</u>
<u> Betteraves sucrières</u>	<u>BSBm</u>
<u> Colza</u>	<u>CBm</u>
<u> Blé</u>	<u>BBm</u>
<u> Orge</u>	<u>OBm</u>
<u> Maïs</u>	<u>MBm</u>
<u> Autres (miscanthus, ...)</u>	<u>ABm</u>
Chicorée	C
Houblon	H
Houblon avec stockage (entrepôt ou halle de certification)	H-s
Vente directe au consommateur	V
<u>Vente directe au consommateur, petites quantités</u>	<u>V*</u>
Semences et co-produits	S

⁸ Stockage: lorsque l'exploitant garde les COP pour une durée supérieure à 6 semaines

Plants	P
Fourrage grossier	Fg
Fourrage prairie – Foin	Fp-F
Fourrage prairie – Ensilage (direct et préfané)	Fp-E
Maïs fourrager	Mf
Betteraves fourragères	Bf
Autres fourrages destinés à l'alimentation animale	Af
Tabac	T
Tabac avec stockage	T-s

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

16.4.2 Demande et conditions de certification pour les agriculteurs

16.4.2.1 Demande de certification

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

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

16.4.2.2 Contrat entre agriculteur et OCI

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

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

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

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

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

Art. 4 L'agriculteur s'engage à informer dans les plus brefs délais l'OCI en cas d'infraction ou de non-conformité liée au champ d'application du Standard Vegaplan

afin de permettre à l'OCI d'assurer l'intégrité du certificat délivré, Il permet aux autorités ayant constaté une infraction d'informer l'OCI.

Art. 45 L'agriculteur déclare que ni l'OCI, ni l'Auditeur OCI qui sera nommé en vue du contrôle d'entreprise, n'ont, dans le passé, fourni aucune forme de service de consultance à l'exploitation agricole contractante. Si c'est néanmoins le cas lors de l'annonce de l'audit, l'agriculteur en fera immédiatement mention à l'OCI.

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

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

16.4.2.3 Obligations des agriculteurs

➤ Transfert d'informations de l'agriculteur vers l'OCI:

L'agriculteur est tenu d'informer l'OCI par écrit endéans le mois, de toute modification du n° d'entreprise, du n° d'unité d'établissement, du nom, de l'adresse ou du lieu d'implantation ainsi que de toute suppression du site d'une unité d'entreprise.

- Dans le cadre du respect des conditions et des prescriptions prévues par le Standard Vegaplan, l'agriculteur est tenu de collaborer pleinement lors des contrôles effectués par l'OCI et lors des contrôles effectués par l'instance d'accréditation.
- L'agriculteur est tenu de respecter les modalités du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale.
- L'agriculteur est tenu d'appliquer toute modification du Standard Vegaplan endéans l'année de sa publication, à moins que la législation ne soit applicable plus tôt.
- L'agriculteur autorise Vegaplan à assister à l'audit ou à effectuer si nécessaire un contrôle supplémentaire au sein de l'exploitation afin de vérifier l'application correcte des exigences du Standard Vegaplan.
- L'agriculteur autorise que les rapports d'audit soient transmis à Vegaplan par l'OCI si nécessaire.

16.4.2.4 Indemnité à charge de l'agriculteur

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

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

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

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

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

16.4.4 Certification des exploitations agricoles

- **Autocontrôle interne** : L'agriculteur met son entreprise en ordre quant aux exigences du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale. Il effectue à cet effet **une auto-évaluation** de son entreprise sur base de la check-liste.
- **Demande** : l'agriculteur prend contact avec un organisme de certification (OCI) reconnu par Vegaplan dont la liste est disponible sur le site www.vegaplan.be. Cette demande sera officialisée par un contrat conclu avec l'OCI.
- L'OCI effectuera le **contrôle externe** : ce contrôle externe est composé de:
 - A. **L'audit initial** : se déroule au cours des 9 mois qui suivent la demande. La date de l'audit est convenue avec l'OCI. Si lors de l'audit initial aucune non-conformité de niveau 1 et moins de 30% de non-conformités de niveau 2 ne sont constatées, l'agriculteur obtient un certificat.
 - B. **L'audit complémentaire**: a lieu, si lors de l'audit initial, des non-conformités de niveau 1 et/ou plus de 30 % de non conformités de niveau 2 ont été constatées. Au cours de cet audit, seules les corrections des NC seront contrôlées – ce type d'audit n'implique pas nécessairement que l'auditeur se rende chez l'agriculteur; cela dépend de la nature des NC à lever. Cet audit a lieu endéans les trois mois qui suivent l'audit initial (1 mois s'il s'agit d'un audit d'un autre type). Si lors de l'audit complémentaire aucune non-conformité de niveau 1 et moins de 30 % de non-conformités de niveau 2 ne sont constatées, l'agriculteur obtient un certificat.
- Un « **audit d'extension** » peut toujours avoir lieu pendant la durée de validité du certificat en cours selon les modalités du point 16.4.7.

- Dans le cadre d'une prolongation du Certificat (pour une nouvelle période de validité), un « **audit de suivi** » peut avoir lieu selon les modalités décrites au point 16.4.6.

- Le certificat est délivré par l'OCI si l'évaluation est positive.

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

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

- Enfin, l'OCI peut effectuer des « **audits inopinés** », conformément aux prescriptions figurant au point 16.4.11. Si lors de l'audit inopiné aucune non-conformité de niveau 1 et moins de 30% de non-conformités de niveau 2 ne sont constatées, l'agriculteur conserve son certificat. Si lors de l'audit inopiné, des non-conformités de niveau 1 et/ou plus de 30% de non-conformités de niveau 2 sont constatées, les NC devront être corrigées dans un délai ne dépassant pas un mois. Si aucune mesure corrective n'est prise ou si les mesures ne sont pas satisfaisantes, le certificat de l'agriculteur est retiré.

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

Plan général de certification



16.4.5 Validité du certificat

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

16.4.6 Prolongation du certificat

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

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

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

Avant de pouvoir procéder à la prolongation d'un certificat, il faudra effectuer une nouvelle évaluation (audit de suivi): l'audit de suivi sera effectué par l'OCI

conformément au Standard Vegaplan: durant l'audit de suivi, toutes les exigences du Standard Vegaplan sont contrôlées par l'OCI.

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

La nouvelle évaluation doit avoir lieu endéans les neuf mois maximum précédant la date d'échéance de l'ancien certificat. Si des activités n'ont pu être auditées lors de l'audit initial, l'OCI s'assure que ces activités soient contrôlées lors de l'audit de renouvellement.

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

16.4.7 Extension du certificat

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

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

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

16.4.8 Restriction du champ d'application du certificat

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

16.4.9 Reprise d'une exploitation

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

16.4.10 Nouvelle demande

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

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

1. Exigences contrôlées lors d'une nouvelle demande

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

2. Résultat

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

3. Nouveau certificat

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

16.4.11 Audit inopiné

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

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

16.4.11.1 Champ d'application et organisation

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

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

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

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

16.4.11.2 Annonce de l'audit inopiné

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

16.4.11.3 Exigences à contrôler lors d'un audit inopiné

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

16.4.11.4 Résultat de l'audit inopiné

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

16.4.11.5 Indemnité

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

16.4.11.6 Timing et rapportage

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

16.5 Statut de l'agriculteur dans la base de données de Vegaplan

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

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

16.6 Communication

16.6.1 Publication par Vegaplan

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

Vegaplan publie également sur son site :

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

16.6.2 Modification au sein de l'OCI

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

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

16.6.3 Données portant sur les auditeurs

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

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

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

16.6.4 Actualisation de la base de données de Vegaplan

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

A. l'enregistrement des données d'un nouvel agriculteur :

Information concernant l'entreprise

- Pays
- Nom de l'exploitation
- Forme juridique
- Numéro d'entreprise ('0' + n° de TVA)
- Numéro de producteur
- **Numéro de la phytolice**
- Adresse
- Langue maternelle
- Numéro de téléphone
- Numéro de gsm
- Numéro de fax
- Adresse e-mail

Information concernant l'établissement :

- Numéro d'établissement
- Adresse complète : rue, n°, code postal, pays
- Nom du chef d'entreprise

Personne(s) de contact :

- Nom de la personne contractante
- Numéro de téléphone
- Numéro de gsm
- Numéro de fax
- Adresse e-mail

Information concernant le(s) cahier(s) des charges

- Standard Vegaplan et/ou Guide sectoriel et/ou IPM (format de la Région wallonne et/ou de la Région flamande)
- Statut (actif, résilié, interrompu)

B. Date d'entrée en vigueur les informations relatives à l'exécution d'un audit :

- Date de l'audit
- Durée d'audit
- Auditeur
- Cahier des charges et version
- Type d'audit (initial, de suivi, inopiné, administratif)
- Activités
- Nombre d'hectares par activité
- Check-liste électronique (format xlsx de Vegaplan) via la banque de données de Vegaplan
- Résultats de l'audit (favorable ou défavorable)

- Date de la décision de certification
- Manager de certification

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

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

16.6.5 Rapportage à Vegaplan

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

- la liste des formations données pour le maintien et le suivi des connaissances et aptitudes des auditeurs ;
- les mesures prises par l'OCI lorsqu'un auditeur a réalisé entre 5 et 10 audits (cfr. 3.4.3) ;
- le nombre de certificats non obtenus (et la justification) ;
- ~~un relevé annuel des non-conformités établies par type d'audit (initial, inopiné, de suivi), pour une période de référence, et présenté à partir du format demandé par Vegaplan ;~~
- le relevé des plaintes reçues et du traitement de celles-ci ;
- le rapport des audits de l'organisme d'accréditation ;
- le tarif facturé à l'agriculteur pour un audit du Standard Vegaplan.

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

16.7 Utilisation du logo de Vegaplan

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

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

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

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

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



Couleurs panton :

PMS 5405 CP, PMS 377 CP et PMS 382

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

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

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

~~L'asbl VEGAPLAN.BE confère à l'organisme de certification le droit non exclusif d'utilisation du logo Vegaplan, uniquement en combinaison avec l'octroi d'un certificat Vegaplan à l'agriculteur audité.~~

-16.8 Surveillance et contrôle des OCI

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

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

16.9 Procédure de conseil - Conseil Consultatif National

Chaque OCI compose un Conseil consultatif qui émet des conseils au sujet de l'implémentation du Standard Vegaplan pour la Production Primaire Végétale conformément aux termes ~~de l'art. 4.2 du point 5.2e)~~ de la norme EN ~~45011~~ ISO/IEC 17065 ainsi que leurs interprétation fournies dans les lignes directrices de BELAC. De préférence, des représentants des différents maillons concernés doivent siéger dans ces conseils consultatifs, notamment la sous-traitance, la production primaire, la transformation, la distribution et les consommateurs. Ces représentants doivent en outre être régulièrement présents.

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

16.10 Sanctions et procédure d'appel

Sanctions en cas de non-conformités

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

Non conformités	Sanctions et/ou mesures ?
Non paiement des cotisations à Vegaplan.be asbl/Non transfert des cotisations par les OCI	Toutes les factures de Vegaplan.be asbl ou d'un tiers mandaté sont payables au comptant. Tout dépassement de la date d'échéance (30 jours après la date de facturation) entraîne de plein droit et sans préavis un intérêt annuel égal à l'intérêt défini à l'article 5 de la loi sur la lutte contre le retard de paiement dans les transactions commerciales du 2 août 2002. Lorsque la facture en principal et les intérêts ne sont pas payés dans les 15 jours après l'envoi d'une mise en demeure, la dette est augmentée d'une indemnité supplémentaire, fixée conventionnellement à 10 % du

	montant dû à l'échéance avec un minimum de € 50,00.
Non communication des données relatives à l'inscription et au contrôle de l'agriculteur dans la banque de données de Vegaplan.	<p><u>Première infraction</u>: blâme à l'OCI concerné et communication à Vegaplan.be asbl</p> <p><u>Deuxième infraction</u>: amende administrative de € 125,00 (HTVA)</p> <p><u>Infraction réitérée</u>: soit 3 infractions en 2 ans, le Conseil d'Administration de Vegaplan.be asbl est informé et une l'exclusion est envisageable.</p>
Venue à échéance, retrait ou non octroi de l'accréditation par BELAC ou une institution étrangère équivalente	Exclusion de Vegaplan.be .
Infraction grave (sur décision du Conseil d'Administration de Vegaplan.be asbl)	

Appel VEGAPLAN – OCI

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

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

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

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

Deuxième appel OCI - agriculteur

Un deuxième appel dans le cadre de litiges entre un OCI et son agriculteur contractant est possible auprès du comité d'appel compétent de Vegaplan.be asbl.

Cet appel doit être adressé par courrier recommandé, tant à Vegaplan.be asbl qu'au secrétariat du comité d'appel. Le règlement du comité d'appel est repris dans le

présent règlement de certification. Le courrier recommandé doit énumérer tous les arguments de défense et contenir toutes les pièces faisant office de preuve.

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

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

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

REGLEMENT DU COMITE D'APPEL

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

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

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

Parties concernées - premier appel -

- Vegaplan.be - Agriculteur, Négoce & Industrie

- Vegaplan.be - OCI

Parties concernées - deuxième appel -

- Agriculteur - OCI

1. Généralités

Art. 1. Composition et siège

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

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

On désigne également 3 suppléants.

Le comité d'appel siège à 1150 Bruxelles, Avenue de Tervuren 182 (bte 4).

Art.2. Pour le premier appel, le Comité d'appel susmentionné peut intervenir lors de litiges entre les participants de Vegaplan.be issus du maillon du Négoce

et de l'Industrie de Transformation et Vegaplan même et entre les Organismes de Certification et Vegaplan même.

Pour le deuxième appel, le Comité d'appel susmentionné peut intervenir lors de litiges entre les agriculteurs de Vegaplan et les Organismes de Certification et ceci, en deuxième appel.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Procédure de traitement de l'appel

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

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

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

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

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

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

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

- Art. 10. Le Comité d'appel validera ou rejettera la décision mise en cause par une décision motivée et formulera les conclusions nécessaires. Cette décision est transmise par écrit au secrétariat de Vegaplan.be asbl, qui y donnera la suite nécessaire.
- Art. 11. Le Comité d'appel prend toujours une décision à la majorité absolue (50%+1).
- Art. 12. Aucune procédure d'appel ne peut être lancée à l'encontre de la décision du Comité d'appel, que ce soit par l'agriculteur, l'Organisme de Certification ou Vegaplan.be asbl. Le Comité d'appel siège en dernière instance.
- Art. 13. La décision du Comité d'appel doit être portée à la connaissance des parties par courrier recommandé dans les quinze jours ouvrables suivant le jugement verbal du Comité d'appel.

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

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

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

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

5. Disposition finale

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

Annexe 17 - Législation

- AR 19.11.1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- AM 01.03.1990 relatif à l'octroi d'une aide aux mesures structurelles dans le secteur du houblon.
- AR 28.02.1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.
- AM 03.11.1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. *sepedonicus* (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.
- Accord de coopération 30.05.1996 concernant la prévention et la gestion des déchets d'emballages.
- ~~○ AR 07/01/1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture~~
- AR du 08.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux
- AM du 12.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux
- AR 30.08.1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AR 30.11.1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.
- AM 14.02.2000 déterminant des mesures afin d'éviter la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AM du 21.12.2001 établissant un règlement de contrôle et de certification de la production des plants de pommes de terre
- AR 21.12.2001 relatif à la certification dans le secteur du houblon
- AR 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.
- [Règlement \(CE\) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28.01.2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation](#)

- [alimentaire, instituant l’Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.](#)
- AR 22.05.2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides.
 - AR 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
 - AM 22.01.2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
 - [Règlement \(CE\) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires](#)
 - Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27.10.2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
 - Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12.01.2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
 - [AR 10.08.2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.](#)
 - [Règlement \(CE\) n° 2073/2005 de la Commission du 15.11.2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires](#)
 - ~~○ [AR 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.](#)~~
 - AM 22.12.2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.
 - A.R. du 16.01.2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.
 - Règlement (CE) n°181/2006 de la Commission du 01.02.2006 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1774/2002 en ce qui concerne les engrais organiques et amendements autres que le lisier et modifiant ce règlement
 - Recommandation de la Commission du 17.08.2006 sur la prévention et la réduction des toxines du Fusarium dans les céréales et produits céréaliers
 - AM 20.03.2007 modifiant l'arrêté ministériel du 30 août 1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
 - AM 23.03.2007 modifiant l'arrêté ministériel du 3 novembre 1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter*

- michiganensis (Smith) Davis et al. ssp. sepedonicus (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.)
- Règlement (CE) n°1234/2007 du 22.10.2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques concernant certains produits agricoles (règlement OCM unique)
 - AR du 23.06.2008 relatif aux mesures de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (*Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. Et al.)
 - AM 12.11.2009 abrogeant l'AM du 22/03/04 portant instauration d'une obligation d'enregistrement et de déclaration lors de l'introduction de pommes de terre et d'un système de traçabilité lors de la commercialisation de plants de pommes de terre
 - Règlement (CE) n°1107/2009 relatif à la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques
 - Directive 2009/28/CE du 23.04.2009 relative à la promotion de l'utilisation de l'énergie produite à partir de sources renouvelables et modifiant puis abrogeant les directives 2001/77/CE et 2003/30/CE
 - Directive 2009/128/CE du 21.10.2009 instaurant un cadre d'action communautaire pour parvenir à une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable.
 - AR du 10.01.2010 modifiant l'AR du 28.02.1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole
 - AR du 22.06.2010 relatif à la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et modifiant l'AR du 19.11.1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
 - AR du 18.08.2010 modifiant l'AR du 10.08.2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux et l'AM du 30.08.1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
 - [Règlement \(UE\) 142/2011 de la Commission du 25.02.2011 portant application du règlement \(CE\) 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive](#)
 - AR du 13.03.2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'AR du 10/11/2005 relatif aux rétributions visées à l'art. 5 de la loi du 09/12/2004 portant financement de l'AFSCA

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

Annexe 18 - Adresses de contact

Secrétariat Vegaplan.be asbl

~~Avenue du Boulevard, 21 bte 35 Av. de Tervueren 182 bte 4~~
~~1210+150~~ Bruxelles
Tél: +32 (0)2 ~~775-880 2280~~ 6300
Fax: +32 (0)2 ~~775-880 80-22 7519~~
E-mail: info@vegaplan.be
Website: www.vegaplan.be

Membres de Vegaplan

POUR LES AGRICULTEURS :

Toutes cultures

Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)
Hendrik Consiencestraat 53A
8800 Roeselare
Tél: +32 (0)51 26.08 20
Fax: +32 (0)51 24 25 39
E-mail: abs.smw@skynet.be
Website: www.algemeenboerensyndikaat.be

Boerenbond (BB)
Dieststevest 40
3000 Leuven
Tél: +32 (0)16 28 61 01
Fax: +32 (0)16 28 61 09
E-mail: martine.tilkens@boerenbond.be
Website: www.boerenbond.be

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)
Chaussée de Namur 47
5030 Gembloux
Tél: +32 (0)81 60 00 60
Fax: +32 (0)81 60 04 46
E-mail: fwa@fwa.be
Website: www.fwa.be

Betteraves sucrières

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

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

Général

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

[Avenue du Boulevard, 21 bte 35](#)

[1210 Bruxelles](#)

Tél: +32 (0)2 ~~880775 2280 0063~~

Fax: +32 (0)2 ~~775-880 80-22 7519~~

E-mail: info@vegaplan.be

Alimentation animale

Afpaca asbl
rue de l'Hôpital 31
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 512 09 55
Fax: +32 (0)2 514 03 51
E-mail: info@bemefa.be
Website: www.bemefa.be

Betteraves sucrières

Subel asbl
av. de Tervueren 182/b.4
1150 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 775 80 69
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail: info@subel.be
Website: www.subel.be

Pommes de terre

Belgapom
rue de Spa 8
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: belgapom@fvphouse.be
Website: www.belgapom.be

Chicorées

Cefi Belgium aibs
Rue Louis Maréchal, 1
4360 Oreya
Tél: +32 (0)19 67 94 12
Fax: +32 (0)19 67 83 35
E-mail: erwin.boonen@orafti.com

Céréales

Synagra asbl
Rue de l'Hôpital, 31
1000 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 512 15 50
Fax: +32 (0)2 512 48 81
E-mail: info@synagra.be

ARMB eb
Mechelsesteenweg, 277
1800 Vilvoorde
Tél: +32 (0)2 254 85 64
Fax: +32 (0)2 751 04 48
E-mail: seincalza@kvbm-armb.be

Fruits & légumes (import et export)

Fresh Trade Belgium asbl
rue de Spa, 8
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: veerle@fvphouse.be
Website: www.nubelt.be

Fruits & légumes pour le marché du frais (cristés)

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

Légumes industriels

Vegebe asbl
rue de Spa, 8
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: vegebe@fvphouse.be
Website: www.vegebe.be

Autres groupements ayant participé à la rédaction du Guide

AgriSemza

Rue du Roissia 5
5310 Leuze-Longchamps
Tel : (00) 32 81 51 11 75

Centre Maraîcher de Hesbaye asbl

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

~~SoCoPro - Service opérationnel du Collège des Producteurs Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures CRA-W~~

~~Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3 Rue du Bordia, 4
50030 Gembloux Namur
Tél : (00) 32 81 24 04 4462 50 28
Fax : (00) 32 81 24 04 5961 41 52~~

Filière wallonne de la pomme de terre

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

Instituut voor Landbouw- en VisserijOnderzoek

Burg. van Gansberghelaan 96, bus 1,
9820 Merelbeke
Tel: (00) 32 9 272 25 00

Fax: (00) 32 9 272 25 01
ilvo@ilvo.vlaanderen.be

Groupement wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre

Rue du Bordia, 4
5030 Gembloux
Tél : (00) 32 081 61 06 56
Fax : (00) 32 081 61 23 89

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers
Ieperseweg 87
B- 8800 Rumbek-Beitem
Tél : (00) 32 51 27 32 42
E-mail : kurt.demeulemeester@west-vlaanderen.be