

Module A: Primaire plantaardige productie

Versie ~~23.0~~ dd ~~02-09-2015~~04-07-2019

Inhoudstafel

MODULE A – Primaire Plantaardige productie	5
1. Inleiding	5
1.1 Toepassingsgebied	5
1.2 Werkgroepen en werkwijze	10
2. Hygiënevoorschriften	12
2.1 Bedrijf & Gebouwen.....	12
2.2 Machines, apparatuur en gereedschappen die in contact komen met product	19
2.3 Bedrijfsleider, personeel en derden.....	27
2.4 Teelttechniek en na oogstbehandeling.....	31
2.5 Schadelijke of quarantaine organismen	46
2.6 Overzicht bij te houden documenten	49
3. Registratie	53
3.1 Identificatie van de producent.....	53
3.2 Identificatie van productie / teeltlocatie	54
3.3 Dossier IN en OUT	55
3.4 Gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden	61
3.5 Registratie aanwezigheid van schadelijke of quarantaine organismen en van ziekten	70
3.6 Registratie resultaten van analyses	70
3.7 Overzicht registratie.....	70
4. Meldingsplicht	74
4.1 Algemeen.....	74
4.2 Meldingslimieten in de plantaardige productie	80
5 Export derde landen	86
6. Bijlagen	89
6.1 Omschrijving van bewerking.....	89
6.2 Glasbreuk- en lekkageprocedure	90
6.3 Risicobeoordeling en kwaliteitseisen van water gebruikt in voor- en na-oogst behandelingen	95
6.4 Plantenpaspoorten	105

6.5	Beheersmaatregelen in het kader van mycotoxinen	106
6.6	Snijden van aardappelpootgoed bestemd voor productie van consumptieaardappelen of hoevepootgoed	108
6.7.	Checklist	111
6.8.	Vóór-oogstcontrole	112
6.9	Bemonstering en testen voor kiemgroenten.....	114
6.10	Etikettering van 'voorverpakte levensmiddelen'	117
6.11	Contactadressen	122

MODULE A – Primaire Plantaardige productie

1. Inleiding

1.1 Toepassingsgebied

De volgende activiteiten worden in deze module beschreven:

- Ontvangst, opslag en gebruik van grondstoffen:
 - Zaaizaad, plant- of pootgoed
 - Gewasbeschermingsmiddelen en biociden
 - Meststoffen
- Teelt en oogst van de plantaardige producten met als bestemming menselijke en/of dierlijke voeding;
- Teelt en oogst van pootgoed van aardappelen en zaaizaad;
- Opslag en transport van de geoogste primaire plantaardige producten op de plaats van de productie;
- Bewerken op de plaats van productie: bv. wassen, sorteren, snijden, verpakken, ... van verse producten¹;
- Directe verkoop aan de consument, voor zover er geen verwerking plaatsvindt op het bedrijf;
- Voederteelten worden opgenomen onder de module **B** 'Ruwvoeder' die de volgende productgroepen behelzen: graslandproducten, kuilmaïs, voederbieten, alle andere gewassen die geteeld worden met de bedoeling gebruikt te worden als voeder voor dieren;
- Teelt en opslag van tabak.

De producenten met producties die gerealiseerd worden op een oppervlakte kleiner dan of gelijk aan:

- 50 are voor aardappelen en hoogstamfruit; of
- 25 are voor laagstamfruit; of
- 10 are per soort voor al de andere landbouwproducten;

moeten niet geregistreerd worden bij het FAVV. De autocontrole en de hygiëneregels zijn van toepassing op elke levering van plantaardige producten, met inbegrip van de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden van primaire producten door de producent aan de eindverbruiker, of aan de detailhandel die aan de eindverbruiker levert (opgenomen met code V*).

¹ Zie bijlage 6.1

~~worden beschouwd als 'kleine hoeveelheden'.~~

Tabel 1. Overzicht van de productgroepen in de Sectorgids Autocontrole voor de Primaire Plantaardige Productie en hun bijhorende code

Productgroep	Code
Aardappelen zonder stockage	A
Aardappelen met stockage	A s
Groenten – versmarkt	G vm
Groenten – versmarkt, beschutte teelt	G vm b
Groenten – versmarkt, openluchtteelt	G vm o
Groenten – versmarkt, kiemgroenten	G vm k
Industriegroenten, akkerbouwmatig	IG a
Industriegroenten, intensief	IG i
Kleinfruit	KF
Hardfruit (incl. steenfruit)	HF
Granen, olie- en eiwithoudende gewassen (inclusief stro)	GOEG
Granen, olie- en eiwithoudende gewassen met stockage ² (inclusief stro)	GOEG s
Onrijpe granen en bijhorende producten	oG bP
Suikerbieten	B
Cichorei	C
Hop	H
Directe verkoop aan de consument	V
Directe verkoop aan de consument (kleine hoeveelheden)	V*
Zaaizaad en nevenproducten	Z
Plantgoed/Pootgoed	P
Tabak	T
Tabak met stockage	T s

Enkel voor groenten wordt er een onderscheid gemaakt of deze teelten bestemd zijn voor de industrie of de versmarkt. Aan de opslag van aardappelen en granen, olie- en eiwithoudende gewassen zijn enkele specifieke voorschriften verbonden. Fruit wordt steeds geteeld voor de versmarkt. Indien de kwaliteit niet voldoende is kan dit fruit industrieel verwerkt worden.

In onderstaande tabellen worden voorbeelden opgesomd van welke teelten vallen onder de diverse productgroepen van groenten, fruit en granen, olie- en eiwithoudende gewassen, hop, zaaizaden, plantgoed/pootgoed, en worden de productgroepen alsook de directe verkoop aan de consument beschreven.

1. **Industriegroenten, akkerbouwmatig (IG a)**

Bij een akkerbouwmatige teelt met bestemming industrie is er geen tussenkomst van de producent bij de eerste bewerking. Ook de teelt van witloofwortelen valt onder deze productgroep.

² Stockage: wanneer de exploitant de GOEG langer dan 6 weken op zijn bedrijf bewaart

Tabel 2. Voorbeelden van industriegroenten, akkerbouwmatig³

- Bieslook	- Rapen
- Boerenkool	- Rode biet
- Bonen	- Schorseneer
- Kruiden (dille, peterselie, tijm, kervel, munt, basilicum, ...)	- Snijbiet
- Erwtten	- Spinazie
- Knolselder *	- Ui
- Koolrabi *	- Wortelen
- Pastinaak	- Zurek
	- Witloofwortelen

* Teelten die voorkomen in de productgroepen "akkerbouwmatig" en "intensief"; hier dient de juiste klassering te worden bepaald in functie van de teeltmethode/teeltwijze.

2. Industriegroenten, intensief (IG i)

Bij groenten die intensief geteeld worden, vindt de eerste bewerking wel plaats op het bedrijf. Dit wil zeggen dat wassen, snijden en marktklaar maken door de producent zelf gebeuren (zie ook bijlage 6.1).

Tabel 3. Voorbeelden van industriegroenten, intensief⁴

- Andijvie (breedbladig)	- Prei
- Augurken	- Rabarber
- Bladselder	- Rode kool
- Bloemkool	- Savooikool
- Broccoli	- Sluitkool
- Courgette	- Spruitkool
- Knolselder *	- Witte kool
- Koolrabi *	

* Teelten die voorkomen in de productgroepen "akkerbouwmatig" en "intensief"; hier dient de juiste klassering te worden bepaald in functie van de teeltmethode/teeltwijze.

3. Groenten Versmarkt (G vm - G vm o – G vm b – G vm k)

Hieronder vallen alle groenten die geteeld worden met bestemming versmarkt (G vm): dit kan zijn in openlucht (G vm o) of beschut (glas of plastic) al of niet op substraat (G vm b), met inbegrip van eetbare bloemen en kiemgroenten (G vm k). Met "kiemgroenten" worden bedoeld: levensmiddelen die worden verkregen door het ontkiemen van zaden en de groei ervan in water of onder verneveld water, geoogst voordat zich echte bladeren hebben ontwikkeld; zij zijn bestemd om volledig te worden opgegeten, met inbegrip van de zaden, of zonder wortels of zaden. Deze

³ Deze oplijsting is niet exhaustief

⁴ Deze oplijsting is niet exhaustief

productie moet daarenboven de specifieke hygiënemaatregelen respecteren die vermeld worden in de omzendbrief van het FAVV.

De opslag en forcerie van witloofwortelen valt onder de productgroep groenten versmarkt beschutte teelt.

4. Kleinfruit (KF)

Tabel 4. Voorbeelden van kleinfruit

Aardbei	Framboos
Druiven	Braambessen Braambes
Witte bes	Blauwe bes
Rode bes	Zwarte bes
Kruisbes	Kiwibes
Noten (okkernoten, hazelnoten, ...)	

5. Hardfruit (incl. steenfruit) (HF)

Tabel 5. Voorbeelden van hardfruit en steenfruit

Appel	Kriek
Peer	Pruim
Kers	Perzik

6. Granen, olie- en eiwithoudende gewassen (GOEG)

Tabel 6. Overzicht van granen, olie- en eiwithoudende gewassen

- Haver (<i>Avena sativa</i> L.)	- Maïs (<i>Zea mays</i> L.) enkel korrelmaïs
- Spelt (<i>Triticum spelta</i> L.)	- Koolzaad (<i>Brassica napus</i> L.)
- Wintertarwe (<i>Triticum aestivum</i> L.)	- Zonnebloem (<i>Helianthus annuus</i> L.)
- Zomertarwe (<i>Triticum aestivum</i> L.)	- Vlas (<i>Linum usitatissimum</i> L.)
- Wintergerst (<i>Hordeum vulgare</i> L.)	- Voedererwten (<i>Pisum sativum</i> L.)
- Zomergerst (<i>Hordeum vulgare</i> L.)	- Tuinboon (<i>Vicia faba</i> L.)
- Rogge (<i>Secale cereale</i> L.)	- Witte lupine (<i>Lupinus albus</i> L.)
- Triticale (<i>Triticum secale</i> L.)	- Blauwe lupine (<i>Lupinus angustifolius</i> L.)

7. Onrijpe granen en bijhorende producten (oG bP)

Dit zijn teelten van granen, eventueel in een mengsel met peulvruchten, waarvan de planten in hun geheel of gedeeltelijk geoogst worden in het stadium 'deegrijpheid'. Deze granen als volledige plant mogen dan vers, inert of ingekuild gevoederd worden en achteraf verdeeld. De bijhorende producten worden samen gezaaid en geoogst.

8. Directe verkoop aan de consument (V – V*)

~~Er mag geen verwerking noch voorverpakking van deze producten binnen de exploitatie gebeuren.~~

De hygiënevoorschriften betreffende de productie van ~~fruit,~~ aardappelen ~~en,~~ groenten en fruit voor versmarkt of voor de industrie worden ook toegepast op de activiteit 'directe verkoop aan de consument'. Bewerkingen zoals wassen, spoelen, snijden, verpakken, sorteren, drogen, ... zijn slechts toegelaten in het bedrijf voor zover deze handelingen de aard van de producten niet wezenlijk veranderen (cf. bijlage 6.1).

De verwerking van plantaardige producten valt niet onder de toepassing van deze Gids. Voor deze activiteiten verwijzen we naar de sectorgids G-014 van de sector handel en verwerking van aardappelen, groenten en fruit.

Onderstaande tabel vermeldt de verschillende handelingen met betrekking tot aardappelen:

	Sortering/verpakking van niet gewassen aardappelen	Wassen van aardappelen op de vestiging	Verwerking (schillen,...)
Directe verkoop aan consumenten op de vestiging	G-040	G-040	G-014
Verkoop aan handel of verwerkende industrie	G-040	G-040	G-014

Enkel de verkoop van aardappelenproducten die binnen de onderneming geproduceerd zijn, valt onder de scope van de G-040. De verkoop door de landbouwer van door andere producenten geproduceerde aardappelenproducten valt niet onder de scope van de Sectorgids G-~~014~~040.

De volgende opbrengsten moeten aan de hygiëne-voorschriften beantwoorden die onder de code 'Directe verkoop aan de consument (kleine hoeveelheden)' opgenomen zijn (Code V*).

Het gaat over de opbrengsten die gerealiseerd worden op een oppervlakte kleiner dan of gelijk aan:

- 50 are voor aardappelen en hoogstamfruit ~~of~~
- 25 are voor laagstamfruit ~~of~~
- 10 are per soort voor al de andere landbouwproducten

met een maximum van 50 are in totaal en die rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die aan de eindverbruiker rechtstreeks levert, ~~moeten aan de hygiëne-voorschriften beantwoorden die onder de code 'Directe verkoop aan de consument (kleine hoeveelheden)' opgenomen zijn (V*).~~

9. Plantgoed/Pootgoed (P)

Het pootgoed dat hier wordt ~~hier~~ bedoeld is het pootgoed van gewassen die deel uitmaken van het toepassingsgebied van de module A. Fruitbomen die op een boomkwekerij en niet op een fruitteeltbedrijf worden opgekweekt en waarvan het, op het moment van verkoop, nog minstens één seizoen duurt vooraleer de boom vruchten draagt of waarvan de vruchten nooit verkocht zullen worden ter consumptie, worden gecertificeerd volgens Sectorgids G-040 module D.

Er moet bij de soorten een onderscheid worden gemaakt tussen die waarvoor een plantenpaspoort vereist is (waarvan de lijst is opgenomen in bijlage 6.4) en die waarvoor dat niet zo is.

Worden als pootaardappelen ~~worden~~ beschouwd: de hele knollen die geschikt zijn om te worden gebruikt voor productie of vermeerderingsdoeleinden.

10. Zaaizaden en nevenproducten (Z)

Wat zaaizaden betreft moet een onderscheid gemaakt worden tussen de zaaizaden van groenten waarvoor het plantenpaspoort door de landbouwer bewaard moet worden (zie lijst in bijlage 6.4) en de andere zaaizaden.

De zaden van grasachtige ruwvoeders en de andere zaden van Granen, olie- en eiwithoudende gewassen worden ook door de Gids beoogd.

Het woord 'nevenproducten' slaat op hooi van rijp geoogst graszaad.

1.2 Werkgroepen en werkwijze

Dit document werd opgemaakt en goedgekeurd binnen het Overlegplatform voor de Verwerking van en handel in Plantaardige Grondstoffen en producten (OVPG vzw) en de professionele landbouworganisaties: Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) en Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). De adressen van de leden van de Interprofessionele groep worden in bijlage ~~106.11~~ vermeld.

De Interprofessionele werkgroep die dit deel van de Gids heeft ontwikkeld is samengesteld uit:

- 5 vertegenwoordigers van de professionele landbouworganisaties (2 Boerenbond, 1 ABS en 2 FWA)
- 1 vertegenwoordiger van de CBB (Confederatie van de Belgische Bietenplanters)
- 1 vertegenwoordiger van CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures)
- 13 vertegenwoordigers van OVPG vzw (1 Belgapom, 1 Synagra, 1 Cefi, 4 Verbond van Belgische ~~Tuinbouwveilingen, Tuinbouwcoöperaties (VBT)~~, 3 Vegebe, 2 Subel, 1 OVPG vzw)
- 1 vertegenwoordiger van Centre Maraîcher de Hesbaye
- 1 vertegenwoordiger van de hopsector
- 6 vertegenwoordigers van het Tabakssyndicaat-

- 2 vertegenwoordigers van de “Groupement Wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre” (GWPPPD) en 2 vertegenwoordigers van het “Vlaams Verbond van Pootgoedtelers” (VVP)
- 1 vertegenwoordiger van AgriSemza.
- 9 vertegenwoordigers van de kiemgroentensector.

Meer dan 50% van de land-en tuinbouwers zijn aangesloten bij één of meer van deze representatieve verenigingen. Bijgevolg vertegenwoordigt de werkgroep meer dan 50% van de doelgroep van dit deel van de sectorgids.

2. Hygiënevoorschriften

Naast de hierna vermelde eisen ~~hierboven moet, moeten bij~~ de productie van kiemgroenten ook de specifieke hygiënemaatregelen ~~respecteren die gerespecteerd worden zoals~~ vermeld ~~worden in de omzendbrief~~ het bericht van het FAVV ~~van 27/06/2013 aan de producenten van kiemgroenten~~ (<http://www.favv-afsc.fgov.be/plantaardigeproductie/plantaardigeproducten/>).

2.1 Bedrijf & Gebouwen

Code	PG	MN C	Omschrijving vereiste
1.1 Opslag van gewasbeschermingsmiddelen en biociden			
1.1.1	Alle	A	Gewasbeschermingsmiddelen en biociden worden opgeslagen in een afsluitbare ruimte die hiervoor bestemd is (fytolokaal) of in een geschikte kast (fytokast), in goede staat van onderhoud en netheid. In deze kast/ruimte mogen ook andere producten worden opgeslagen op voorwaarde dat deze producten aan de volgende voorschriften voldoen: a) niet bestemd voor menselijke of dierlijke voeding (elk risico op verontreiniging van levensmiddelen vermijden), en geen geneesmiddelen noch voedingsstoffen; b) geen brand- of ontploffingsgevaar inhouden (geen brandstoffen, nitraatmeststoffen, ..., ...) (elk risico op verontreiniging als gevolg van een incident in het lokaal vermijden), c) afzonderlijk opgeslagen, op verschillende rekken en zodanig dat elk risico van direct contact met gewasbeschermingsmiddelen wordt vermeden (bij lekken van vloeistoffen bvb). Onder deze andere producten wordt verstaan bleekwater, zaaizaden (met uitzondering van de zaden bestemd voor directe consumptie of voor de productie van kiemgroenten), vloeibare meststoffen, oligo-elementen, ..., Specifiek materiaal voor het gebruik van deze producten mag eveneens in dit lokaal worden opgeslagen. Deze kast/ruimte voldoet aan de volgende eisen:

1.1.2		A	- Op slot en niet toegankelijk voor kinderen en onbevoegden. Vanaf 25.11.2015, is Het lokaal of de kast <u>is</u> uitsluitend toegankelijk voor houders van een fytolicensie fytolicensie fytolicensie beschikt. In geval van afwezigheid bij een levering van producten voor professioneel gebruik kan de landbouwer deze ongeopende producten laten opslaan in een afsluitbaar lokaal of een afsluitbare kast die voldoenvoldoet aan de zelfdedezelfde voorwaarden, gedurende een maximale tijdsduur van 72 uur.
1.1.3		+ A	— Op elke directe toegangsdeur moet goed van het fytolokaal of op de fytokast zijn duidelijk zichtbaar het verplichte pictogram worden aangebracht: "doodshoofd", samen met de vermelding "vergif" en (in geval van een lokaal) de vermelding "geen toegang voor onbevoegden". - Vanaf 25.11.2015, moeten aanwezig zijn: - De vermelding "verboden toegang voor onbevoegden" en <u>een</u> gelijkwaardig symbool - Een geschikt gevaarsymbool - De identiteit en contactgegevens van de beheerder van het lokaal of de kast (met inbegrip van het fytolicensienummer – aanbeveling).
1.1.4		B	- Goed verlicht: in geval van een lokaal is er elektrische verlichting aanwezig; in geval van een fytokast moet er verlichting zijn in <u>de</u> nabijheid van de kast. Een degelijke verlichting laat toe dat men de etiketten steeds kan lezen.

1.1.5		A	- Gewasbeschermingsmiddelen met actieve stoffen opgenomen in deel 1 van bijlage X van Producten voor professioneel gebruik waarvan op de erkenningsakte wordt vermeld dat het KB van 28/02/94 (gewijzigd gebruik uitsluitend is toegelaten door bijlage I van KB 10/01/10 — Giftige gassen of producten die deze afgeven: sulfurylfluoride, magnesium- of aluminiumfosfide, fosforwaterstof, trichloornitromethaan (chloorpicrine)) mogen niet opgeslagenhouders van een fytollicentie "Specifiek professioneel gebruik" moeten opgeslagen worden in de woonplaats een lokaal gelegen buiten de woning, stallen en/of bewerkingsruimten. In . De toegangsdeur van dit gevalstockagelokaal mag de deur van de opslag van gewasbeschermingsmiddelen ook niet uitgeven in deze ruimten.
1.1.6		+* A	- Droog.
1.1.7		+* A	- Doelmatig verlucht, bijvoorbeeld een specifieke opening voor verluchting.
1.1.8		+* A	- Vorstvrij (in geval van opslag van vloeibare gewasbeschermingsmiddelen en biociden).
1.1.9		A	Men is verplicht gewasbeschermingsmiddelen en biociden in hun oorspronkelijke verpakking te bewaren en voorzien van hun oorspronkelijk etiket.

1.1.10	Alle	A	Niet bruikbare Gewasbeschermingsmiddelen (NBGM) worden gegroepeerd opgeslagen met de vermelding «NBGM/vervallen». <u>De bestrijdingsmiddelen</u> <u>De gewasbeschermingsmiddelen</u> voor privé gebruik worden gegroepeerd opgeslagen met de vermelding "privé". NBGM zijn gewasbeschermingsmiddelen die niet meer mogen gebruikt worden. De redenen daarvoor zijn: - De erkenning werd ingetrokken en de opgebruiktermijn is verstreken (zie www.fytoweb.fgov.be). - Er bestaat onzekerheid over het product (het etiket is onleesbaar, verdwenen). - De fysisch-chemische toestand is aangetast (door vorst, neerslag, ...) of de vervaldatum is overschreden. NBGM waarvan het gebruik op 1 januari van het jaar x-2 nog toegelaten was, worden bewaard onder de categorie « vervallen ». NBGM tussen x-4 en x-2 jaar, worden bewaard onder de categorie « vervallen » en moeten geregistreerd worden (naam, schatting overblijvende hoeveelheid, datum registratie). Zij geven aanleiding tot een niveau B non conformiteit. Het is niet toegestaan NBGM te bewaren die voor 1 januari van het jaar x-4 vervallen waren. De producten afkomstig van een overname van een onderneming worden bewaard onder de categorie « NBGM/vervallen », moeten geregistreerd worden en bij de <u>PCE/LCE</u> gemeld zijn. NBGM moeten apart en met een duidelijke vermelding opgeslagen worden in het fytolokaal/de kast. <u>(zie "Omzendbrief betreffende het bezit van gewasbeschermingsmiddelen waarvan het gebruik verboden is" (PCCB/S1/JFS/625325)).</u> De lege verpakkingen van gewasbeschermingsmiddelen (incl. zegels) worden op een droge, veilige plaats bewaard tot aan de ophaling van « AgriRecover » <u>overhandigd</u> (zie www.agrirecover.eu).
1.1.11		A	Er is geschikte weeg- en/of meetapparatuur aanwezig.

1.1.12		A	Voor niet in België erkende producten die bestemd zijn om gebruikt te worden op percelen in een buurland is een import/export toelating van het FAVV verplicht. Deze producten moeten duidelijk worden geïdentificeerd in de fytokast of het fytolokaal. Deze producten moeten toegelaten zijn in het land waarin de percelen van de landbouwer gelegen zijn.
1.2 Bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes -Voor kiemgroenten <u>zijn gelden</u> deze eisen ook <u>toepasbaar op voor</u> de productie- en <u>verpakkingsruimten</u> <u>verpakkingsruimtes</u>.			
1.2.1	Alle	A	De bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes zijn proper en in goede staat. De muren, ramen, deuren en plafond zijn intact en gemakkelijk reinigbaar.
1.2.2	Gvm k	A	Door hun indeling en hun ontwerp, zijn de ruimtes waar de kiemgroenten geproduceerd, behandeld, bewaard en verpakt worden proper en in goede staat. De muren, ramen, deuren, plafonds en vloeren zijn proper en goed onderhouden. De muren, ramen, deuren, plafonds en vloeren zijn intact, gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten, om de ophoping van vuil en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken te voorkomen.
1.2.3		B	De ruimten moeten zo zijn ingedeeld dat kruisbesmetting wordt vermeden. Er wordt daarom aangeraden om de ontvangst- en <u>opslagruimten</u> <u>opslagruimtes</u> voor zaden, de zones voor het bereiden en wassen, de zones voor de productie van kiemgroenten en de zones voor de behandeling materiaal van elkaar te scheiden
1.2.4	Alle	A	In alle gebouwen moet er voldoende verlichting zijn. Indien de vaste verlichting zich boven de geoogste producten bevindt gebruik dan breukveilige lampen, breukveilig gemaakte lampen (met hoes) of lampen met een breukveilige afschermkap.
1.2.5		A	De aanwezigheid van ongedierte moet voorkomen of bestreden worden in de bewerkings-, opslag- en verkoopsruimte. Indien een product gebruikt wordt ter bestrijding van ongedierte, moet dat een biocide zijn dat toegelaten is voor gebruik tijdens de opslag. Het gebruik van dit product mag geen enkele vorm van besmetting van het opgeslagen product toelaten.

1.2.6		A	Geen glasbreuk in de gebouwen. Kapotte (gebroken, gebarsten) ruiten, lampen, spiegels etc. moeten worden opgeruimd volgens de glasbreukprocedure (zie bijlage 6.2).
1.2.7		A	Geen onafgeschermd kwikthermometers gebruiken. Er wordt aangeraden om – indien mogelijk – andere dan kwikthermometers te gebruiken.
1.2.8		A	In de bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes geldt het verbod op roken, eten en drinken.
1.2.9		B	De landbouwer voorziet volgende pictogrammen in de bewerkings-, opslag- en verkoopsruimte: – Pictogram 'Verboden te roken' – Pictogram 'Verboden te eten en drinken' (met uitzondering van water) – Pictogram 'Verboden voor huisdieren'.
1.2.10	Alle	A	Gevaarlijke stoffen en hun afval (bv. olie, brandstof, meststoffen) worden derwijze opgeslagen en gehanteerd zodat verontreiniging voorkomen wordt. Er is een behoorlijke afscheiding tussen de plaatsen waar plantaardig materiaal gehanteerd of opgeslagen wordt en ander materiaal of dieren (zoals meststoffen, olie, brandstof, tractoren, aanwezigheid van vee, ...).
1.2.11	Gvm k	A	De ruimtes gebruikt voor de productie, de bewerking en de stockage van kiemgroenten en de daarvoor gebruikte zaden zijn niet dezelfde als de opslagruimtes voor het gereedschap en de producten die niet bij de productie van kiemgroenten gebruikt worden (zoals meststoffen, olie, brandstoffen, trekkers,...).
1.2.12	Gvm k	A	De zaden bestemd voor de productie van kiemgroenten moeten worden bewaard in omstandigheden die beschadiging en besmetting voorkomen.
1.2.13	Alle	A	Huisdieren of gezelschapsdieren mogen niet verblijven in de bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes van producten.
1.2.14		A	Zichtbaar bedorven producten en afval worden regelmatig verwijderd uit bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes.
1.2.15	As	+*	Aardappelen worden opgeslagen in het donker om de vorming van solanine te vermijden. De aardappelloods moet volledig kunnen afgeschermd worden van het daglicht.

1.2.16	GOE Gs	+	Er dient rekening te worden gehouden met de vochtigheid en de temperatuur van de opgeslagen granen om de ontwikkeling van bacteriën en de vorming van mycotoxinen te vermijden. Het is wenselijk de granen af te koelen tot een temperatuur van minder dan 10°C. Het graan moet tevens goed droog zijn (vochtigheidsgehalte lager dan 15,5 % voor tarwe, rogge, triticale, gerst, spelt en maïs; 15 %÷% voor erwten en bonen; 9 % voor koolzaad en vlas). Het is dus van belang dat de granen na het drogen zo vlug mogelijk gekoeld worden en dat verhitting dankzij een goede ventilatie vermeden wordt. Er wordt aanbevolen een opvolging van de temperatuur te verzekeren.
1.2.17	HF V V*	A	Met het oog op een beperking van de ontwikkeling van het patuline mycotoxine op rottende appels, wordt een visuele controle uitgevoerd vóór de opslag en vóór de verkoop van appels.
1.2.18	Z P	A	De pootgoed partijen moeten gescheiden van de consumptie-aardappelen <u>consumptieaardappelen</u> worden behandeld, opgeslagen en bewaard, om elke kruiscontaminatie of verlies van traceerbaarheid te vermijden.
1.2.19	Z P Gvm k	A	De lokalen moeten goed verlucht zijn en voorzien van een afdoend luchtverversingssysteem.
1.2.20	Gvm k	A	De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat propere luchtstromen gegarandeerd zijn.
1.2.21	P	A	De uit een andere lidstaat van de EU binnengebracht moederplanten moeten onderworpen worden aan een autocontrole door de operator en aan een monitoring door het FAVV, om de afwezigheid van <i>Clavibacter</i> en <i>Ralstonia</i> te bevestigen. Het aantal monsters dat moeten <u>moet</u> worden genomen, wordt door het FAVV gecommuniceerd. BE-families <u>De moederloten afkomstig van Belgisch instandhoudingsmateriaal</u> die voor het eerst zijn <u>worden</u> ingeschreven voor de productie van prebasis pootgoed, moeten eveneens worden bemonsterd, overeenkomstig de instructies van het FAVV. Het autocontroleprogramma voor pootgoed dat niet moet worden ingeschreven (families <u>instandhoudingsmateriaal</u>) valt onder de verantwoordelijkheid van de teler. Deze eisen hebben alleen betrekking op gecertificeerd plantgoed, en niet op hoevepootgoed.

1.2.22	Gvm k	A	Er zijn voldoende koelcellen voorzien van thermometers.
1.2.23	Gvm k	A	Na de productie moeten de kiemgroenten onmiddellijk worden gekoeld. De koude keten moet <u>worden gerespecteerd, in acht worden genomen.</u>
<u>1.2.24</u>	<u>V V*</u>	<u>A</u>	<u>Op de verkoopsautomaten moeten de volgende vermeldingen op een duidelijk zichtbare plaats worden aangebracht: naam, adres, ondernemingsnummer en telefoonnummer van de operator die verantwoordelijk is voor het bevoorraden van de automaat.</u>
<u>1.2.25</u>	<u>V V*</u>	<u>A</u>	<u>De automaten moeten regelmatig worden gereinigd en indien nodig ontsmet. De onmiddellijke omgeving moet goed onderhouden worden om verontreiniging van producten te voorkomen.</u>
<u>1.2.26</u>	<u>V V*</u>	<u>A</u>	<u>In de automaten moeten de producten hygiënisch opgeslagen worden. De niet-verkochte producten moeten uit de automaten verwijderd worden vooraleer ze beschadigd of vervallen zijn.</u>
<u>1.2.27</u>	<u>V V*</u>	<u>A</u>	<u>Voor producten die bij een temperatuur van ten hoogste 7°C moeten worden bewaard (zoals kiemgroenten), moet de verkoop verhinderd worden door een automatisch afsluitsysteem in de automaat of een gelijkaardige, door het FAVV-goedgekeurde methode, indien de bewaartemperatuur niet voldoet. Het toestel mag pas terug in dienst genomen worden wanneer alle levensmiddelen die gekoeld moesten worden bewaard, eruit werden gehaald.</u>
1.3 Sanitair			
1.3.1	Gvm k	A	Indien er personeel in dienst is en indien er een bewerking op het bedrijf gebeurt, moet er een toilet aanwezig zijn in de omgeving van de bewerkingsruimte en moet het pictogram "verplicht handen wassen na toiletgebruik" aangebracht worden. Voor gezinsbedrijven volstaat een toilet in de woning.
1.3.2		A	Er is een éénmalig droogsysteem aanwezig om de handen na het wassen te drogen.
1.3.3		A	De toiletdeur mag niet uitgeven op het lokaal waar de producten worden bewerkt.

2.2 Machines, apparatuur en gereedschappen die in contact komen met product

Code	PG	MN C	Omschrijving vereiste
2.1 Algemene voorschriften van toepassing voor alle machines (tractoren, spuittoestel, oogstmachines, transportmiddelen, ...)			
2.1.1	Alle	A	De machines, apparatuur en gereedschappen die in contact komen met het product voor, tijdens en na de oogst zijn proper en in goede staat.
2.1.2		A	Geen glasbreuk voor machines. Kapotte (gebroken, gebarsten) ruiten, lampen, spiegels etc. moeten worden opgeruimd volgens de glasbreukprocedure (zie bijlage 6.2).
2.1.3		+*	Voor nieuwe machines <u>met eerste inbedrijfsstelling na 1/01/2007</u> : voedingsgeschikte of toegelaten smeermiddelen gebruiken op plaatsen waar contact met geoogste producten mogelijk is bij normale werkomstandigheden. Er mag hiervan alleen worden afgeweken indien de constructeur of diens officiële vertegenwoordiger schriftelijk verklaart dat de voedingsgeschikte smeermiddelen niet geschikt zijn voor het beoogde gebruik van zijn machine.
2.1.4		A	De machines verliezen geen olie. Gelekte olie en producten die daarmee in contact zijn geweest worden onmiddellijk behandeld volgens de lekkageprocedure (zie bijlage 6.2).
2.1.5	Gvmk	A	De machines, apparatuur en gereedschappen die in contact komen met de zaden of met de kiemgroenten moeten vervaardigd zijn uit een geschikt materiaal (glad, niet poreus, niet corrosiegevoelig, gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren). - Deze moeten proper en in goede staat zijn en ontsmet indien nodig.
2.1.6	Gvmk	A	Er moet worden gezorgd voor adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en van koud en warm water zijn voorzien. De reiniging en ontsmetting van de apparatuur moet vaak genoeg gebeuren om elk risico van besmetting te vermijden.

2.2 Sputtoestel

2.2.1	Alle	A	Alle spuittoestellen die geschikt zijn om gewasbeschermingsmiddelen <u>toe te passen</u>, moeten gecontroleerd zijn volgens de wettelijke bepalingen. Dit vereiste is Niet van toepassing voor rugspruitrug- en lansspuittoestellen (die over ten hoogste twee op het einde van een lans gemonteerde spuitdophouders beschikken). Elke eigenaar van een spuittoestel dient om de drie jaar een verplichte keuring van ieder aan keuring onderworpen spuittoestel uit te <u>laten</u> voeren en dit op de datum, tijd en plaats van de oproeping, zelfs als het materieel pas verworven werd (nieuw of tweedehands). Indien hij niet opgeroepen wordt dient hij dit binnen de vijftien werkdagen vóór de vervaldatum van de vorige controle te melden aan de keuringsdienst. De eigenaar die zich niet ter keuring kan aanbieden op de plaats en de datum die zijn vermeld in de oproeping van de keuringsoverheid stelt de keuringsoverheid daarvan niet later dan <u>5vrij</u> kalenderdagen voor de geplande keuringsdatum in kennis. <u>Alle spuittoestellen moeten gekeurd worden door:</u> Alle spuittoestellen moeten goedgekeurd worden door: Het Departement voor Landbouwtechniek<u>Eenheid Machines en Landbouwinfrastructuur</u> van het Waals Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek (CRA-W) van Gembloux voor de provincies Waals-Brabant, Henegouwen, Luik, Luxemburg en Namen; Het Departement Mechanisatie, Arbeid, Gebouwen, Dierenwelzijn<u>Eenheid Technologie en MilieubeveiligingVoeding, dienst Keuring Spuittoestellen</u> van het Instituut voor landbouw-, visserij en Visserijonderzoekvoedingsonderzoek (ILVO) van GentMerelbeke voor de provincies West-Vlaanderen, Oost-Vlaanderen, Antwerpen, Vlaams-Brabant, Limburg en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Alleen met gunstig gevolg gekeurde spuittoestellen mogen worden gebruikt in de periode die vermeld is op de door de keuringsdienst aangebrachte zelfklever evenals op het bezoekenrapport. Het verlies, de beschadiging of de verdwijning van het zelfklevende vignet moet onmiddellijk aan de keuringsoverheid gemeld worden. De verkoper en de koper van een spuittoestel stellen samen binnen de dertig dagen de keuringsoverheid in kennis van de verkoop van het
-------	------	---	--

			spuittoestel. Wanneer een spuittoestel niet meer gebruikt wordt moet de eigenaar binnen de dertig dagen de keuringsoverheid ervan informeren, <u>d.m.v. door middel van</u> het voorziene formulier.
2.2.2		A	Rechtstreeks in het buitenland aangekochte toestellen <u>spuittoestellen</u> moeten door de koper gemeld worden aan de keuringsdienst binnen de 30 <u>dertig</u> dagen.
2.2.3	Alle	B	De landbouwer voert minstens een jaarlijkse controle uit en noteert zijn bevindingen. Hij houdt het spuittoestel in goede staat.
2.3 Kisten, containers, verpakkingsmateriaal en paloxen			
2.3.1	Alle	A	De kisten, containers, verpakkingsmateriaal en paloxen zijn proper en in goede staat (geen loszittende delen, geen roestvlekken die in contact komen met de producten, ...) en worden, indien nodig, ontsmet.
2.3.2		+*	Ontsmette <u>Ontsmet</u> verpakkingsmaterialen voor en na contact met producten die een risico inhouden voor de verspreiding van plantenziekten (vb. doorgesneden of van kiemen ontdane poot aardappelen, poot aardappelen met natrot).

2.3.3	V V* A A s Gvm IG KF HF	A	De verpakkingen (papier, karton, ...) die in contact <u>komen</u> met het product komen, moeten <u>conform</u> de voedselveiligheidsvoorschriften <u>respecteren</u> zijn (Verordening 1935/2004). Voor de <u>De landbouwer die</u> verpakkingen die hij heeft aangekocht <u>aankoopt</u> moet de landbouwer het bewijs kunnen <u>leveren</u> aantonen dat deze verpakkingen voedingsgeschikt zijn (begeleidend document, etiket, melding « voedingsgeschikt » op de verpakking of voorziene symbool), alsook de naam en adres van de fabrikant, van de verwerker of van de verantwoordelijke verkoper kunnen leveren. Dit bewijs is niet nodig wanneer de verpakkingen door een <u>afnemer</u> (veiling of door de industrie) aan de landbouwer worden geleverd. In dit laatste geval moeten de veilingen en de <u>industrieafnemers</u> over deze attesten beschikken.
-------	--	---	--

2.4 Landbouwtransport			
2.4.1	Alle	A	De landbouwer treft de nodige voorzieningen om alle uitrustingen, recipiënten, kratten, voertuigen, laadbakken etc. (die worden gebruikt voor plantaardige producten), schoon te houden. Vóór het vervoer van producten die voor menselijke of dierlijke voeding bestemd zijn, is een grondige reiniging verplicht, alsook een ontsmetting indien nodig, wanneer <u>het</u> transport van het primair product plaatsvindt na <u>het</u> transport van organische meststoffen in bulk <u>en-of</u> andere risicoproducten (aarde die bemest geweest is met meststoffen van dierlijke oorsprong, tuinaarde, asbest, substraat voor de teelt van paddenstoelen, afval van metaal, technische smeermiddelen, bijproducten van dierlijke oorsprong die niet bestemd zijn voor menselijke voeding,...). Het transport van kiemgroenten vereist een specifieke uitrusting (efz. 2.4.4).
2.4.2		A	Er mag geen transport plaatsvinden <u>indien-in het geval van lekken in</u> olie- of mazoutleidingen <u>lekken</u>, <u>indienwaarbij</u> er een <u>kans-risico bestaat</u> op <u>contaminatie verontreiniging</u> van de plantaardige producten <u>bestaat</u>. Indien lekkage wordt vastgesteld moeten de verontreinigde plantaardige producten opgeruimd worden volgens de lekkageprocedure (zie bijlage 6.2).
2.4.3		+ *	Er wordt aangeraden dat de landbouwer, vVóór het vervoer van <u>gevoelige-kwetsbare</u> plantaardige producten(bv. pootgoed bestemd voor <u>beplantinghet planten</u>), <u>wordt aangeraden om</u> de vervoersmiddelen die <u>gebruikt werden</u> voor het <u>vervoer-transport</u> van producten met fytosanitaire risico's (zoals <u>onverpakt-niet verpakt</u> pootgoed, <u>doorgesneden</u>-binnen de productie-eenheid <u>doorgesneden</u> of van kiemen ontdane poot aardappelen, poot aardappelen met natrot), <u>te</u> <u>reinig</u>ent en <u>te</u> ontsmetten. Op deze manier worden de eventuele risico's van overbrenging van microbiologische ziekteverwekkers vermeden. In geval <u>het</u> transport door derden gebeurt kan de landbouwer een bewijs van ontsmetting vragen.
2.4.4	Gvmk	A	<u>Ruimten-Ruimtes</u> in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien dit tot verontreiniging kan leiden.

2.4.5	Gvmk	A	De transportruimte van het voertuig en/of de containers die worden gebruikt voor het vervoer van de kiemgroenten moeten over koeling beschikken.
-------	-------------	---	--

2.5 Installatie voor het snijden van pootgoed

2.5.1	A P	A	Het snijden van aardappelpootgoed bestemd voor de vermeerdering of voor de productie van consumptieaardappelen vertoont belangrijke fytosanitaire risico's en wordt streng afgeraden. Wanneer dit toch moet gebeuren, dienen de voorschriften van bijlage 6.6 gerespecteerd worden. <u>Het snijden van pootgoed dat bestemd is voor de productie van gecertificeerd pootgoed is verboden.</u> Het snijden van aardappelpootgoed gebeurt: - door de gebruiker van het gesneden pootgoed; - of door een loonwerker die bij het FAVV geregistreerd is, op aanvraag van en voor rekening van de gebruiker van het gesneden pootgoed. Het snijden kan gebeuren ofwel op de vestigingseenheid van de gebruiker van het gesneden pootgoed, ofwel op de vestigingseenheid van de geregistreerde loonwerker. In elk geval draagt de gebruiker van het gesneden pootgoed alle fytosanitaire risico's. De verkoop of de gratis overdracht van gesneden pootgoed is verboden.
-------	----------------	---	---

2.3 Bedrijfsleider, personeel en derden

Code	PG	MNC	Omschrijving vereiste
3.1 Toepassing van gewasbeschermingsmiddelen en biociden			

3.1.1	Alle	+*A	De landbouwer mag bij een derde geen gewasbeschermingsmiddelen voor professioneel gebruik van de volgende categorieën : "Zeer giftig", "giftig" of "corrosief". toedienen, behalve indien hij een door de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid (info_environment@health.fgov.be) erkend gebruiker is. Bovendien moet hij ook een speciaal erkend gebruiker zijn om producten van voor professioneel gebruik waarvan tenminste één actieve stof vermeld is in bijlage X van KB 28/02/1994 (gewijzigd door bijlage I van KB 10/01/10 wil toedienen op zijn eigen bedrijf. Land- en tuinbouwers mogen wel gewasbeschermingsmiddelen voor professioneel gebruik gebruiken die niet vermeld zijn in bijlage 10 op hun eigen bedrijf in het kader van hun beroep. Vanaf 25.11.2015 : <u>Producten Gewasbeschermingsmiddelen</u> voor professioneel gebruik worden uitsluitend gebruikt door professionele gebruikers die over een fytolicensie P1, P2 of P3 beschikken. Houders van een fytolicensie P1 gebruiken producten voor professioneel gebruik uitsluitend onder het gezag van een houder van een fytolicensie P2 of P3. Deze maakt <u>daartoe</u> een verklaring in tweevoud op naar het model onder(<u>zie punt 3.4</u>). <u>Deze verklaring wordt gedagtekend en ondertekend door beide partijen. Een exemplaar wordt aan de houder van het lastenboekde fytolicensie P1 overhandigd. De loonsproeier moet over een fytolicensie P2 beschikken indien hij behandelt en enkel de behandeling en de gebruikte producten factureert, of over een fytolicensie P3, indien hij producten factureert die hij niet zelf gespoten heeft.</u>
3.1.2	Alle	A	Na elke toegepaste fytobehandeling: ➤ Handen wassen met vloeibare zeep ➤ Kledij vervangen (Uitgezonderd ingeval van speciale spuitcabine met actieve koolfilter).

3.1.3	Alle	A	Wat betreft <u>productengewasbeschermingsmiddelen</u> voor professioneel gebruik waarvan op de erkenningsakte wordt vermeld<u>vermeldt</u> dat gebruik uitsluitend is toegelaten voor de houders van de fytolicensie Ps: - Het gebruik en de behandeling van deze producten enkel toevertrouwen aan personen die beschikken over de fytolicensie Ps. - De bewaring van deze producten enkel toevertrouwen aan personen die beschikken over de fytolicensie Ps of P3. - Werknemers die niet beschikken over de fytolicensie Ps of P3 verbieden deel te nemen aan de werkzaamheden en de kans op blootstelling aan de gevaren die <u>aan</u> deze producten eigen zijn, opheffen of tot een minimum herleiden.
-------	------	---	---

3.2 Hygiëne			
3.2.1	Alle	A	De producent ziet erop toe dat het personeel dat plantaardige producten hanteert geen besmettelijke ziekte heeft, die via de gehanteerde plantaardige producten kan overgedragen worden.
3.2.2		B	De producent ziet erop toe dat het personeel dat plantaardige producten hanteert in goede gezondheid verkeert en bijvoorbeeld geen open wonden, infecties of huidaandoeningen heeft. Hij dient het personeel te informeren over de gezondheidsrisico's.
3.2.3	IG Gvm HF KF V V* H	A	Tijdens het bewerken van de producten (oogst<u>oogsten</u>, sorteren, verpakken, ...) beschikken de producent en zijn personeel in de nabijheid van de bewerkingsruimte over de mogelijkheid en de middelen om de handen te wassen (bvb<u>proper, drinkbaar water (verplicht bij de productie van kiemgroenten), of op zijn minst schoon</u> water, vloeibare zeep en handdoek/droogstelsel of op alcohol gebaseerde reinigingsoplossing,...), en dat: - Telkens na ieder<u>Na elk</u> toiletbezoek, - Telkens<u>Steeds</u> voor <u>de</u> aanvang van het kiemproces, van de oogstde werkzaamheden en van de bewerking/verpakking, na contact meteen <u>productgroep met producten</u> die contaminatie kan besmetting kunnen veroorzaken. <u>In de nabijheid van het toilet is een pictogram 'handen wassen verplicht' aanwezig.</u>

3.2.4	Gvm k	A	De landbouwer en zijn personeel kennen de hygiënemaatregelen, krijgen een opleiding over de hygiënerisico's (opleiding georganiseerd binnen het bedrijf- of , door beroepsorganisaties of het FAVV, via gids <u>een gids</u> voor goede praktijken, ...) en respecteren de algemene bedrijfshygiëne.
3.2.5	Gvm k	A	De werknemers moeten aangepaste en propere werkkledij dragen, die regelmatig wordt gewassen en vervangen. Gebruik aparte werkkledij en vooral aparte handschoenen voor het toepassen van gewasbeschermingsmiddelen en biociden.
3.2.6	Gvm k	B	Vermijd alle gevaren op fysische contaminatie <u>verontreiniging</u> door losse voorwerpen: zorg er steeds voor dat geen voorwerpen uit de kledij in het geoogste product terechtkomen.

3.3 Registraties, erkenningen en toelatingen

3.3.1	A A-S	A	De landbouwer moet beschikken over een toelating bij het FAVV voor het bereiden en verpakken van consumptieaardappelen (uitz. Levering industrie, sorteerbedrijven, verpakte aardappelen van eigen oogst rechtstreeks aan de gebruiker).
3.3.2		B	De infrastructuur voor de bereiding van consumptieaardappelen voldoet aan de wettelijke vereisten voor de toelating (cf. bijlage 3).
3.3.3		B	De infrastructuur voor de verpakking van consumptieaardappelen voldoet aan de wettelijke vereisten voor de toelating (cf. bijlage 3).
3.3.4		B	De verpakkingen van consumptieaardappelen voldoen aan de wettelijke eisen met betrekking tot kwaliteits-, sorterings- verpakkingsvoorschriften (eenvormigheid, verpakking en merken (cf. bijlage 3)).
3.3.51	P - Z	A	De producent moet erkend zijn door het FAVV voor het gebruik van het plantenpaspoort.
3.3.62	A P	A	Het snijden van aardappelpootgoed gebeurt: - door de gebruiker van het gesneden pootgoed; - of door een loonwerker die bij het FAVV geregistreerd is, op aanvraag van en voor rekening van de gebruiker van het gesneden pootgoed. <u>Als het snijden van aardappelpootgoed in een andere EU-lidstaat is gebeurd, moet een officiële verklaring van de fytosanitaire autoriteiten van het betreffende land worden voorgelegd waarin wordt gegarandeerd dat alle</u>

			<u>goede fytosanitaire hygiëne praktijken in acht werden genomen.</u>
3.3.73	Gvm k	A	De producent moet erkend zijn door het FAVV <u>voor de productie van kiemgroenten.</u>

2.4 Teelttechniek en naogstbehandeling

Code	PG	MNC	Omschrijving vereiste
4.1 Uitgangsmateriaal			
4.1.1	Alle	A	De producent moet erop toezien dat plantgoed of zaaigoed dat paspoortplichtig is, <u>(zie bijlage 6.4),</u> voorzien is van een plantenpaspoort. Deze lijst wordt weergegeven in bijlage 4. Dit plantenpaspoort moet minstens 1 <u>drie</u> jaar bewaard worden. 👉 Merk op: Plantenpaspoorten dienen <u>ééndrie</u> jaar te worden bewaard op het bedrijf. Indien plantenpaspoorten bewaard worden voor het registreren van de inkomende producten (dossier IN) dienen ze <u>5</u> vijf jaar bewaard te worden!
4.1.2		B	De producent controleert dat of het geleverde uitgangsmateriaal en de zaden bestemd voor de productie van kiemgroenten visueel ziektevrij <u>is</u> zijn .
4.1.3	Gvm k	+*	De producent van kiemgroenten moet in het bijzonder vraagt aan zijn leveranciers een verklaring vragen waaruit blijkt dat: - de zaden geschikt zijn voor de productie van kiemgroenten; - <u>zijde zaden</u> werden geproduceerd en gehanteerd volgens methoden die het mogelijk maken risico's van microbiologische, chemische of fysische <u>verontreiniging te vermijden (GLP, GHP);</u> verontreiniging te vermijden (GLP, GHP); - <u>zijde leveranciers</u>, indien mogelijk, beschikken over een gevalideerd/gecertificeerd ACS of een gelijkaardige garantie. Er moet voor elke zending een verklaring worden gevraagd aan de leverancier. Een zending komt overeen met een combinatie van de volgende criteria: soort x oorsprong.

4.1.4	Gvm k	A	In geval van invoer van Voor zaden bestemd voor kieming <u>ingevoerd uit derde landen</u> , beschikt de producent over een kopie van het invoercertificaat waaruit blijkt dat de zaden werden geteeld in hygiënische omstandigheden. (cf. type-certificaat onderzie punt 3.3- IN en OUT-Dossiers).
4.1.5	Gvm k	A	De leverancier stelt de resultaten van de analyse van voor kieming bestemde zaden op shigatoxine-producerende <i>E. coli</i> (STEC) en <i>Salmonella</i> ter beschikking. De producent van kiemgroenten moet elke partij ten minste één keer laten analyseren (0,5% van het gewicht van het lot onder de vorm van of een <u>substaalsubstalen</u> van 50g) op shigatoxine-producerende <i>E. coli</i> (STEC) en <i>Salmonella</i> . (De <u>staalname gebeurt minstens een keer per maand en ten vroegste 48 u na de start van het kiemproces.</u> Dit kan gebeuren in samenhang met kiemingstesten). (cf. bijlage 56.9).
4.1.6	Gvm k	A	De zaden worden net voor aanvang van het ontkiemen gewassen met drinkwater <u>water dat ten minste van microbiologische drinkkwaliteit is</u> . Het voor het wassen van de kiemzaden gebruikte water mag niet opnieuw bij de productie van kiemgroenten worden gebruikt.
4.1.7	A As P	A	Om de insleep van ziekten en plagen te voorkomen is het verplicht gecertificeerd pootgoed of aangegeven hoeveelpootgoed te gebruiken. Vanaf 2011 moet alle <u>Elke</u> productie van hoeveelpootgoed, met of zonder plantenpaspoort <u>moet</u> vóór 31 mei aangegeven worden bij de bevoegde PCF <u>LCE</u> van het FAVV.
4.1.8	P - Z	A	Voor leveringen binnen de EU moet <u>moeten</u> het gebruikte plantgoed/pootgoed en de gebruikte zaden van de variëteiten die beoogd zijn op <u>opgenomen zijn</u> <u>in</u> bijlage 6.4, het officiële certificeringetiket dragen met de melding « EG- plantenpaspoort». Voor export buiten EU moet bovendien een fytosanitair certificaat aanwezig zijn. Voor familievermeerdering (vermeerdering of <u>instandhouding van</u> kwekersmateriaal), is géén plantenpaspoort vereist, tenzij dit materiaal getransporteerd wordt buiten het bedrijf.

			Voor hoevepootgoed is een plantenpaspoort nodig als de producent de bedoeling heeft om zijn hoevepootgoed te bewaren <u>of te gebruiken</u> buiten de productie-eenheid waarin deze is voortgebracht, of deze te bewaren in een opslageenheid die hem niet toebehoort of waarvoor hij geen exclusief gebruik heeft. <u>Voor hoevepootgoed wordt in de praktijk geen plantenpaspoort afgeleverd omdat het pootgoed moet worden gebruikt door de persoon die het heeft geproduceerd. De verplichting van een plantenpaspoort vereist echter wel een verplichte staalname voor opsporing van aardappelcystenaaltjes (<i>Globodera</i>), bruinrot en ringrot.</u> De landbouwer moet verplicht het plantenpaspoort gedurende <u>één</u>drie jaar bewaren (cf. bijlage 6.4). Wanneer het plantenpaspoort in het kader van het register IN gebruikt wordt, moet het gedurende <u>5</u>vijf jaar bewaard worden.
4.1.9	P - Z	A	Vóór het planten van zaden en pootgoed bestemd voor voortplanting (met inbegrip van de productie van hoevepootgoed met plantenpaspoort) van de rassen opgenomen in de tabel van bijlage 6.4, vraagt de producent bij het FAVV de erkenning aan voor het gebruik van plantenpaspoorten (http://www.favv.be/erkenningen/).
4.1.10	P	A	Elke eventuele wijziging betreffende de opslagruimte of de ruimte van beplanting<u>plantplaats</u> van pootgoed, met of zonder plantenpaspoort, moet vóór 30 november<u>15 februari van het volgende jaar</u> bij de PCFELCE<u>van de regio</u> aangegeven worden.
4.1.11	P - Z	A	De landbouwer voldoet aan de voorwaarden van veldkeuring.
4.2 Bemesting			
4.2.1	Alle	A	Buiten meststoffen en bodemverbeterende middelen van natuurlijke oorsprong van het eigen landbouwbedrijf of van het landbouwbedrijf van een derde, worden enkel toegelaten meststoffen en bodemverbeterende middelen gebruikt.

4.2.2		A	Alle toegelaten meststoffen en bodemverbeterende middelen dienenzijn voorzien te zijn van een <u>etiket</u> of van een <u>begeleidend document</u> indien ze in bulk worden gekocht, dat door de leverancier aan de landbouwer dient te worden overgemaakt. <u>In geval van aanwezigheid van dierlijke bijproducten in de samenstelling van deze meststoffen of bodemverbeterende middelen, dient het 'commerciele document' dat aan de voorwaarde van Verordening 142/2011 voldoet, beschikbaar te zijn. In het Vlaamse gewest mag dit het 'mestafzetdocument' zijn.</u>
-------	--	---	---

4.2.3		+ *	<u>Voor</u> de toegelaten meststoffen en bodemverbeterende middelen afkomstig van afvalstoffen (bv<u>bvb</u>. zuiveringsslib, slijpkalk, compost, enkelvoudige organische meststoffen, ...) moeten: <u>digestaat van organische oorsprong,...)</u> moet de landbouwer <u>beschikken over</u>: In Wallonië dient<u>begeleidend</u>: <u>(een kopie van) het begeleidend</u> document (volgens OWD-model) <u>aanwezig te zijn bij</u> <u>voor</u> zuiveringsslib, voor de andere producten op basis van afval, dient; het gebruikscertificaat en het traceringsdocument het product te vergezellen. <u>voor andere producten op basis van afvalstoffen</u> (Besluit van Waalse Regering van 14.06.2001). Voor Vlaanderen: in de gevallen bepaald door OVAM vergezeld en indien bijlage 2.2 van Vlarema dit eist (bv. voor zuiveringsslib) dient de producent van het product over een grondstoffenverklaring te beschikken. Een kopie van de grondstoffenverklaring vergezelt het transport. De landbouwer kan ook nagaan of de producent een grondstoffenverklaring heeft via het register met grondstoffenverklaringen, beschikbaar op de website van OVAM: http://www.ovam.be/einde-afval-materialen. <u>- Vlaanderen: (een kopie van) het begeleidend document en het mestafzetdocument of verzenddocument.</u> <u>De landbouwer die compost of digestaat aankoopt kan een kopie van het VLACO keuringsattest of analyseverslag opvragen bij de producent. De lijst met geldige VLACO keuringsattesten van de toegelaten digestaatproducten en composten per type biologische bewerking is terug te vinden op: https://www.vlaco.be/onafhankelijke-certificering/overzicht-van-gecertificeerde-bedrijven.</u> <u>Voor andere producten op basis van afvalstoffen dient de grondstofverklaring en het controle-attest van VLACO waar vereist volgens VLAREMA. Een kopie van de grondstofverklaring dient het transport te vergezellen</u> Indien van toepassing, moeten de analyseresultaten gedurende <u>5</u>vijf jaar <u>worden</u> bijgehouden worden.
-------	--	-----	--

4.2.4		A	<u>Zuiveringsslib</u>: afkomstig van de agro-voedingsindustrie en digestaten die dit type slib bevatten, kunnen gebruikt worden op voorwaarde dat de productie eenheid een federale toelating heeft voor dit type slib. Het gebruik van zuiveringsslib dat officieel toegelaten is door de FOD Volksgezondheid <u>zuiveringsslib</u> is niettemin verboden op: - Weiden en voedergewassen, indien <u>eener geen</u> wachttijd van <u>6zes</u> weken tussen het gebruik<u>toepassing</u> en de beweiding of de oogst <u>niet in acht genomen</u> wordt <u>gerespecteerd</u>; Gronden waarop Groenten, aardappelen en fruit geteeld worden, met uitzondering van boomgaarden voor zover dit slib gebruikt wordt tussen, <u>tenzij het gebruik plaatsvindt na</u> de oogst en <u>vóór</u> de volgende bloei, <u>en dus niet tijdens het groeiseizoen.</u> Bodems welke Gronden bestemd zijn voor de teelt van groenten of vruchten die normaliter in rechtstreeks contact staan met de bodem en die normaliter<u>normaal gezien</u> rauw <u>worden</u> geconsumeerd worden. Het verbod geldt gedurende een periode van <u>10tien</u> maanden voorafgaand aan de oogst en tijdens de oogst zelf. <u>Digestaat dat geen zuiveringsslib bevat mag wel tijdens het groeiseizoen worden toegepast.</u> <u>Voor Ter info: zuiveringsslib afkomstig van stedelijke waterzuiveringsinstallaties is tevens een federale toelating vereist. Dit type slib mag enkel gebruikt worden op akkerbouwgewassen en meteen voor ploegen. Er wordt een minimumperiode van 12 maanden gesteld tussen het gebruik van slib op cultuurgrond en de oogst van groenten-, fruit- en aardappelgewassen.</u> Het gebruik van slib van rioolwaterzuiveringsinstallaties (<u>RWZI-slib</u>) op landbouwgrond is verboden in Vlaanderen. <u>Voor digestaten die zuiveringsslib bevatten, kunnen in bepaalde gevallen sommige van bovenstaande gebruiksbeperkingen worden geschrapt. Deze gebruiksbeperkingen kunnen worden geraadpleegd op het begeleidend document of in de ontheffing. De ontheffing kan worden teruggevonden op fytoweb:</u>
-------	--	---	--

			https://fytoweb.be/nl/meststoffen/aanvraagprocedure-tot-ontheffing .
4.3 Gewasbeschermingsmiddelen en biociden			
4.3.1	Alle	A	Gebruik enkel in België erkende gewasbeschermingsmiddelen en toegelaten biociden, voor op het etiket vermelde toepassingen vóór en tijdens de teelt en bij opslag. De gebruiksvoorwaarden vermeld op het etiket moeten steeds gerespecteerd worden. De erkende gewasbeschermingsmiddelen kunnen geraadpleegd worden op www.fytoweb.fgov.be en de erkende biociden op: www.health.belgium.be .
4.3.2		A	Wie gewasbeschermingsmiddelen aanwendt dient de nodige maatregelen te treffen om te vermijden dat schade wordt berokkend aan de gezondheid van de mens en van mensen , nuttige dieren, en dat schade wordt toegebracht en aan naburige teelten. De landbouwer moet er zorg voor dragen dat elk werktuig, voorwerp of voertuig dat gediend heeft bij het gebruik van het product gewasbeschermingsmiddel , zorgvuldig en onmiddellijk wordt gereinigd. Bij de toepassing van vloeibare producten middelen worden de zorgvuldig geledigde verpakkingen voldoende met water gespoeld.
4.3.3	Gvm b IG a IG i V V*	A	De wettelijk verplichte analyses in het kader van de voeroogstcontrole voor oogstcontrole werden uitgevoerd (zie bijlage 6.8). Zie omzendbrief PCCB/S1/JFS/925956 betreffende de voeroogstcontrole voor de teelt van bepaalde groentesoorten onder bescherming

4.3.4	P	A	Pootgoed dat om welke reden dan ook niet als pootgoed mag worden verkocht, mag niet voor diervoeder of menselijke consumptie aangewend worden tenzij aangetoond is dat enkel <u>middelengewasbeschermingsmiddelen</u> toegediend werden die voor gebruik bij consumptieaardappelen erkend zijn. Deze middelen moeten (wat de gebruikte hoeveelheden en de wachttermijnen betreft) conform de erkenningsakte gebruikt worden. De toediening ervan moet geregistreerd worden conform Hoofdstuk <u>53.4</u> van het -Deel V3 'Registratie'. De perceel <u>perceels</u> /productfiche zal <u>wordt</u> aan de afnemer worden doorgegeven indien deze <u>hier</u> er specifiek naar vraagt.
4.3.5	Alle	A	Bereken bij de toepassing van gewasbeschermingsmiddelen, de benodigde hoeveelheid om resten te voorkomen.
4.3.6		A	Bij de toepassing van gewasbeschermingsmiddelen, respecteer een spuitvrije bufferzone van 1 m voor veldspuiten en van 3 m voor boomgaardspuiten tegenover <u>alle</u> oppervlaktewater. Indien nodig kunnen Specifieke bufferzones kunnen worden vastgelegd en vermeld op het etiket van het product. De bufferzones worden gereduceerd mits <u>gebruikmakinghet gebruik</u> van bijkomende driftreducerende middelen of maatregelen (<u>ef-zie</u> http://www.fytoweb.fgov.be/ - Info voor de gebruiker – Maatregelen ter beperking van verontreinigen van oppervlaktewater <u>- brochure van de FOD volksgezondheid</u>).
<u>4.4—Irrigatie4.4 Water voor primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen</u>			
<u>4.4.1</u>	<u>Gvm</u> <u>KF</u> <u>HF</u> <u>V</u> <u>V*</u>	<u>B</u>	<u>De bronnen, distributie- en opslagsystemen van het water zijn visueel afdoende onderhouden en proper.</u>

4.4.12	<u>Gvm</u> <u>KF</u> <u>HF</u> <u>V</u> <u>V*</u>	A	Voor irrigatie wordt enkel gebruik gemaakt van beekwater, water van open put, boorput, leidingwater of regenwater. Irrigatie is eveneens toegelaten met water afkomstig van: • Het wassen van groenten en fruit (met uitzondering van waswater van wortelgroenten of knollen); • Processen om producten vrij van verontreiniging te maken (water afkomstig van blancheren/steriliseren); • Processen die plaatsvinden na alle bewerkingen die de producten vrij van verontreiniging maken (water afkomstig van het afkoelen na blancheren/steriliseren, water afkomstig van snel invriezen); • Het reinigen van de blancheer-/steriliseerlijnen en het reinigen en ontdooien van de koellijnen. Deze eis is niet van toepassing op kiemgroenten. De landbouwer vervolledigt de tabel opgenomen in bijlage 6.3 die het gebruik van het water met de gebruikte waterbronnen per activiteit beschrijft (irrigatie, fertigatie, gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, na-oogst wassen en spoelen, transport en sorteren, hygiëne van het personeel en alle andere mogelijk relevante activiteiten).
4.4.2	Gvm k	A	Het irrigatiewater moet drinkwater zijn, teneinde iedere vorm van besmetting te voorkomen.
4.5 Laatste spoel-, was-en/of transportwater			

4.5.14.3	Gvm KF HF V V*	A	1. Fruit en groenten klaar voor consumptie (tomaten, en fruit (appelen, peren, ...)) Een risicoanalyse betreffende het water gebruikt bij voor-oogstactiviteiten (irrigatie, fertigatie, gewasbescherming) en na-oogstactiviteiten (spoelen, reinigen, transport en sorteren) is uitgevoerd en opgenomen in een schriftelijk document. De nadruk wordt gelegd op mogelijke microbiologische verontreiniging van de producten. De risicobeoordeling bij voor-oogstactiviteiten wordt uitgevoerd per teelt en per type herkomst van water, per kalenderjaar of seizoen en bij wijzigingen in de risico's. Bij na-oogstactiviteiten wordt de analyse uitgevoerd per type herkomst water en bij wijzigingen van de risico's. De producent maakt daartoe gebruik van de beslissingsboom opgenomen in bijlage 6.3. ➤ Indien een laatste spoeling wordt uitgevoerd: gebruik steeds drinkbaar water; voorgaand spoelen mag uitgevoerd worden met proper water ➤ Transportwater van appelen en peren: gebruik steeds drinkbaar water 2. Fruit en groenten niet klaar voor consumptie of bestemd voor de verwerkingsindustrie (aardappelen, rapen, wortelen, schorseneren, prei, salade, busselwortelen, spinazie, appels bestemd voor productie van appelmoes of appelsap,...) ➤ Waswater met als doel verwijderen van aarde: er mag proper water gebruikt worden. ➤ Laatst spoelwater: gebruik minimaal schoon water. Bij afwezigheid van schoon water, moet drinkbaar water gebruikt worden. 3. Andere fruit en groenten bestemd voor de rechtstreekse verkoop aan de consument in het bedrijf: ➤ Waswater met als doel verwijderen van aarde: gebruik proper water; ➤ Laatst spoelwater: — Groenten en fruit klaar voor rechtstreekse consumptie (met inbegrip van alle appelen) — drinkbaar water;
----------	----------------------------	---	---

			Fruit en groenten niet klaar voor consumptie (aardappelen, rapen, wortelen, busselwortelen, schorseneren, prei, salade, spinazie, ...): gebruik minimaal schoon water. Bij afwezigheid van schoon water, moet drinkbaar water gebruikt worden.
<u>4.4.4</u>	<u>Gvm</u> <u>KF</u> <u>HF</u> <u>V</u> <u>V*</u>	<u>A</u>	<u>Indien de risicobeoordeling of de wateranalyses (richtlijn van 1000 kve/ 100 ml overschreden - zie bijlage 6.3) dit vereisen, worden afdoende maatregelen genomen (vervanging of desinfectie van het gebruikte water, enz.) om verontreiniging van het product te voorkomen.</u>

4.4.5	Alle	A	4.Kiemgroenten: Water voor het kiemen, was- Voor irrigatie, fertigatie en spoelwater: altijd water toepassing van drinkkwaliteit gebruiken. Het water dat gebruikt werd voor het wassengewasbeschermingsmiddelen wordt gebruik gemaakt van de zaden zou mag niet opnieuw hemelwater, oppervlaktewater, grondwater, leidingwater of proceswater. Proceswateren, anders dan deze beschreven in bijlage 6.3, kunnen worden aanvaard mits goedkeuring van het FAVV. Al deze wateren moeten voorafgaand aan hun gebruik worden geëvalueerd (bijlage 6.3). Andere waterbronnen mogen worden gebruikt in het kader van de productie van kiemgroenten. op voorwaarde dat vooraf kan worden aangetoond door een grondige risicobeoordeling, geval per geval, dat risico's verbonden aan het gebruik van dit water ontbreken. Drinkwater: water dat beantwoordt aan de minimumvereisten die zijn vastgelegd in het KB van 14.01-2002 dat een omzetting is van de richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (cf. Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 betreffende levensmiddelenhygiëne). Schoon water: natuurlijk, kunstmatig of gezuiverd niet drinkbaar water dat geen micro-organismen of schadelijke stoffen bevat in een hoeveelheid die direct of indirect invloed kan hebben op de gezondheidskwaliteit van levensmiddelen (cf. Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 betreffende levensmiddelenhygiëne). Regenwater dat dusdanig wordt opgevangen dat de kans op besmetting wordt geminimaliseerd en dat afkomstig is van een gesloten opslagtank of kuip die beschermd is tegen huisdieren, evenals water uit een gesloten put (= grondwater) wordt a priori beschouwd als schoon water. In dat geval zal het water jaarlijks aan een microbiologische analyse worden onderworpen en beantwoorden aan de maximumrichtwaarde van
-------	------	---	--

			10.000 UFC <i>E. coli</i>/100 ml. Indien dit criterium niet gerespecteerd wordt, moet drinkwater gebruikt worden. In geen geval mag afval of beekwater aangevoerd worden. Proper water: Regenwater dat dusdanig wordt opgevangen dat de kans op besmetting wordt geminimaliseerd en afkomstig is van een gesloten opslagtank of kuip die beschermd is tegen huisdieren, evenals water uit een gesloten put (= grondwater), bronwater, bepaald gereconditioneerd recyclagewater waarvan de oorsprong bepaald moet zijn, bijvoorbeeld water afkomstig uit bepaalde procedés die aanvaard zijn in het kader van de irrigatie (cf. 4.4.1). Dit water kan gebruikt worden op voorwaarde dat dit niet leidt tot een verhoging van de microbiologische en chemische besmettingen. Dit water moet bepaalde karakteristieken van netheid op olfactorisch en visueel vlak vertonen, en moet niet geanalyseerd worden. <u>Volgende bronnen mogen niet worden gebruikt:</u> <u>Rioolwater of water afkomstig van bronnen waarin niet gezuiverd rioolwater terecht komt.</u> <u>Een omschrijving van deze verschillende waterbronnen is terug te vinden onder bijlage 6.3.</u>
4.5.24.6	Gvm k	A	Het irrigatiewater moet ten minste water van microbiologische drinkkwaliteit zijn, teneinde iedere vorm van besmetting te voorkomen. Indien nodig moet worden gezorgd voor voorzieningen om de kiemgroenten te kunnen wassen. Elke speelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van kiemgroenten, moet voorzien zijn van drinkwater en moet schoon worden gehouden en, zo nodig, worden ontsmet.
4.6 Bereiding voor de verkoop			
4.6.1	A As	B	De verhandelde consumptieaardappelen moeten vooraf bereid worden.
4.7 Analyse van het product bestemd voor consumptie			
4.7.1	Gvm k	A	Marktklare kiemgroenten zijn vrij van Salmonella en van shigatoxine producerende <i>E. coli</i> (STEC) (afwezigheid in 25 g) en vertonen een concentratie van <i>Listeria monocytogenes</i> van minder dan 100

			kve/g. De monitoring (met inbegrip van de bemonstering) wordt beschreven in bijlage 5.9.
--	--	--	--

organismen

Code	PG	MN €	Omschrijving vereiste
5.1 Algemene maatregelen ter bestrijding van voor planten en plantaardige producten schadelijke organismen			
5.1.14 .4.7	Gvm HF V V* A As IG i IG a	A	De landbouwer is verplicht over te gaan tot de bestrijding van schadelijke (quarantaine) organismen zodra hij de aanwezigheid hiervan vaststelt of deze hem door een vertegenwoordiger van de overheid wordt gemeld. Hij dient de onderrichtingen van het FAVV te volgen met betrekking tot de bestrijding van schadelijke organismen (zoals bruinrot, ringrot, ...), zoals de ontsmetting van machines, apparatuur, gereedschappen, vervoermiddelen, containers en verpakkingsmateriaal na bewerking van gecontamineerde producten. Bovendien moet hij met schadelijke organismen besmette producten adequaat vernietigen (bacterievuur, verticilliumplanten, <i>Xanthomonas fragariae</i>, ...). De lijst met de belangrijkste quarantaine organismen is weergegeven in tabel 8. Alle inspecties en alle wettelijk verplichte of door het FAVV vereiste analyses, voornamelijk in het kader van de aflevering van het plantenpaspoort (analyses voor bruin- en ringrot op aardappelpootgoed, ...), zijn uitgevoerd. Water gebruikt na oogst (wassen, spoelen, transport, sorteren) (zie bijlage 6.3): - <u>Voorafgaand wassen met het doel het verwijderen van aarde en onreinheden: minstens schoon water als uitgangswater gebruiken.</u> - <u>Laatste wasbeurt of spoeling: minstens schoon water gebruiken. Voor groenten en fruit klaar voor consumptie is het gebruik van water van ten minste microbiologische drinkkwaliteit als uitgangswater verplicht.</u> - <u>Transport- en sorteerwater: water van ten minste microbiologische drinkkwaliteit als uitgangswater gebruiken.</u>

4.4.8	<u>Gvm</u> <u>k</u>	A	<u>Indien nodig moet worden gezorgd voor voorzieningen om de kiemgroenten te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van kiemgroenten, moet voorzien zijn van drinkbaar water en moet schoon worden gehouden en, zo nodig, worden ontsmet.</u> Het water gebruikt na-oogst (wassen, spoelen, transport, sorteren) bij kiemgroenten moet ten minste van microbiologische drinkkwaliteit zijn. Het gebruikte waswater mag hierbij niet opnieuw gebruikt worden.
4.7.5 Analyse van het product bestemd voor consumptie			
4.75.1	Gvm k	A	Marktklare kiemgroenten zijn vrij van <i>Salmonella</i>, en van shigatoxine-producerende <i>E. coli</i> (STEC) en <i>Listeria monocytogenes</i> (afwezigheid in 25 g). en vertonen een concentratie van <i>Listeria monocytogenes</i> van minder dan 100 kve/g. De monitoring (met inbegrip van de bemonstering) wordt beschreven in bijlage 56.9.

2.5 Schadelijke of quarantaine organismen

Code	PG	MNC	Omschrijving vereiste
5.1 Algemene maatregelen ter bestrijding van voor planten en plantaardige producten schadelijke <u>of quarantaine</u> organismen			
5.1.1	Alle	A	De landbouwer is verplicht over te gaan tot de bestrijding van schadelijke <u>of</u> (quarantaine) organismen zodra hij de aanwezigheid hiervan vaststelt of deze hem door een vertegenwoordiger van de overheid wordt gemeld. Hij dient de onderrichtingen van het FAVV te volgen met betrekking tot de bestrijding van schadelijke <u>of quarantaine</u> organismen (zoals <u>nematoden</u> , bruinrot, ringrot, ...), zoals de ontsmetting van machines, apparatuur, gereedschappen, vervoermiddelen, containers en verpakkingsmateriaal na bewerking van gecontamineerde producten. Bovendien moet hij met schadelijke <u>of quarantaine</u> organismen besmette producten adequaat vernietigen (bacterievuur, ✓ <u>Verticilliumplanten</u> , <i>Xanthomonas fragariae</i> , ...). De lijst met de belangrijkste quarantaine organismen is-zijn weergegeven in tabel 8. Alle inspecties en alle wettelijk verplichte of door het FAVV vereiste analyses, voornamelijk in het kader van de aflevering van het plantenpaspoort (analyses voor bruin- en ringrot op aardappelpootgoed, ...), zijn uitgevoerd.
5.1.2		A	De landbouwer is verplicht de bloei evenals de zaadvorming en de uitzaaiing van schadelijke distels met alle mogelijke middelen te beletten. Als schadelijke distels worden beschouwd: akkerdistel, speerdistel, kale jonker en kruldistel.
5.2 Maatregelen ter bestrijding van nematoden (aardappelpycstenaaltje (Globodera)))			
5.2.1	A As P	A	De landbouwer is verplicht een teeltrotatie van één op drie te respecteren voor de teelt van aardappelen. Een uitzondering is voorzien voor primeuraardappelen die vóór 20 juni geoogst worden. Opmerking (certificeringsregeling): Voor pootaardappelen is dit een teeltrotatie van één op vier jaar.
5.2.2	P	A	Aardappelpootgoed (met inbegrip van hoevepootgoed) waarvoor een plantenpaspoort nodig is mag uitsluitend geproduceerd worden op percelen die vóór de beplanting door het FAVV officieel onderzocht en erkend werden als

			niet besmet door aardappelcystenaaltjes (<i>Globodera rostochiensis</i> eten <i>Globodera pallida</i>).
5.2.3	A	A	Voor consumptieaardappelen is de verplichte melding aan de betrokken PEELCE via het meldingsplichtformulier niet vereist als de landbouwer de verplichte maatregelen toepast en in een register vermeldt.
5.3 Maatregelen ter bestrijding van ringrot en bruinrot			
5.3.1	A As P	A	In het beschermingsgebied: Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Hachel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven en Zoersel: – Jaarlijks, voorvóór 30 april, door middel van een door het FAVV vastgesteld formulier, aangifte doen van al zijn met aardappelen beteelde of te betelen percelen met een oppervlakte van meer dan 10are. Deze aangifte moet vergezeld zijn van (een) liggingsplan(nen) op schaal 1/10.000 waarop de aardappelpercelen aangeduid wordenzijn.
5.3.2		A	– Alvorens over te gaan tot de berekening van een perceel aardappelen, gelegen in het beschermingsgebied (zie eis 5.3.1), de daartoe gebruikte installatie volledig en grondig spoelen met ander dan oppervlaktewater.
5.3.3		A	– Bij het beregenen met oppervlaktewater van andere dan aardappelpercelen, gelegen in het beschermingsgebied (zie eis 5.3.1): steeds alle nodige voorzorgen nemen om te beletten dat aardappelpercelen met dat oppervlaktewater in aanraking komen. – Installaties of delen ervan die gebruikt worden voor het beregenen van deze percelen mogen niet in aanraking komen met aardappelpercelen

5.3.4	A As IG i/a G vmG vm o/b P	A	Verbod op het gebruik van oppervlaktewater voor de teelt van aardappelen, aubergines en tomaten geldt in het beschermingsgebied (zie eis 5.3.1); zowel voor irrigatie maar ook voor de aanmaak van bv. oplossing toepassing van gewasbeschermingsmiddelen.
5.4 Maatregelen met betrekking tot bacterievuur bij appel en peer			
5.4.1	HF	A	De landbouwer die in zijn boomgaarden bacterievuur op appel- of perenbomen vaststelt, moet besmette waardplanten snoeien tot minstens 50 cm onder de laagste infectieplaats. Bij een verspreide of terugkerende besmetting, afzetten tegen de grond of rooien. De verwijderde plantendelen moeten vernietigd worden volgens de instructies van het FAVV.
5.4.2	HF	A	De verplichte melding aan de betrokken PCELCE via het meldingsplichtformulier is niet vereist als de landbouwer de verplichte maatregelen toepast en in een register de plaats, het aantal besmette planten, de getroffen maatregelen en de wijze van vernietiging van de besmette planten vermeldt.
5.5 Maatregelen met betrekking tot verwelkingsziekte bij hop			
5.5.1	H	A	De producent die bij zijn hopplanten een aantasting van <i>Verticillium albo-atrum</i> of <i>V. dahlia</i> vaststelt, moet de aangetaste planten vernietigen ^{7.2} . Indien de besmetting door het FAVV vastgesteld wordt moet hij de onderrichtingen van het FAVV opvolgen.
5.6 Maatregelen m.b.t. moederkoren en fusarium bij granen			
5.6.1	GOEG GOEG s Z	B	De landbouwer bewaakt controleert de gezondheidstoestand van de granen gedurende de teelt en van de oogst op de aanwezigheid van moederkoren. Indien dit wordt vastgesteld wordt de 1 ^{ste} koper hiervan op de hoogte gebracht.
5.6.2		+*	De landbouwer bewaakt controleert de gezondheidstoestand van de granen gedurende de teelt en van de oogst op de aanwezigheid van fusarium. Indien dit wordt vastgesteld wordt de 1 ^{ste} koper hiervan op de hoogte gebracht.
5.7 Maatregelen m.b.t. mycotoxinen			

5.7.1	GOEG GOEG s	B	De landbouwer neemt kennis van de beheersmaatregelen in het kader van mycotoxinen, en past deze zoveel mogelijk toe (ef.zie bijlage 6.5).
5.7.2	GOEG GOEG s	B	Wanneer tarwe bestemd voor menselijke consumptie na korrelmaïs wordt geteeld, is ploegen van de maïs veldenmaïsvelden nodig (met vooraf fijnmalen van de resten) zodat stro en stoppelresten van maïs volledig worden ingewerkt. Deze verplichting is niet van toepassing in de erosiegevoelige gebieden.

2.6 Overzicht bij te houden documenten

Om aan een aantal van de voorschriften tegemoet te komen dienen de volgende documenten bijgehouden te worden op het bedrijf:

Code	PG	MNC	Document
1.1.12	Alle	A	Import/export toelating van het FAVV voor niet in België erkende gewasbeschermingsmiddelen die op percelen in een buurland gebruikt worden.
2.2.1		A	Controlebewijs spuittoestel (bezoekcertificaat) en sticker op toestel.
2.2.3	Alle	B	Registratie van de jaarlijkse controle van het spuittoestel.
2.5.1	A P	A	Register van de reiniging en ontsmetting van de uitrusting die gebruikt wordt voor het snijden van het aardappelpootgoed.

3.1.1	Alle	+*A	Indien Gewasbeschermingsmiddelen voor professionneel <u>professioneel</u> gebruik bij derden worden uitsluitend gebruikt worden, moet dit gebeuren door een door de FOD Volksgezondheid "erkend gebruiker" . Indien gewasbeschermingsmiddelen (voor professioneel gebruik waarvan tenminste één actieve stof vermel <u>professionele gebruikers die</u> in bijlage X het bezit zijn van het KB van 29/02/1994) bij derden gebruikt worden, moet dit gebeuren door een door de FOD Volksgezondheid "speciaal erkend gebruiker" gebeuren. Vanaf 25.11.2015 ÷ een fytolicensie P1, P2 of P3. Houders van een fytolicensie P1 gebruiken producten voor professioneel gebruik uitsluitend onder het gezag van een houder van een fytolicensie P2 of P3. Deze maakt een verklaring in tweevoud op naar het model onder punt 3.4 van het lastenboek. Deze verklaring wordt gedagtekend en ondertekend door beide partijen. Een exemplaar wordt aan de houder van de fytolicensie P1 overhandigd. <u>De loonsproeier moet over een fytolicensie P2 beschikken indien hij behandelt en enkel de behandeling en de gebruikte producten factureert, of over een fytolicensie P3 beschikken, indien hij producten factureert, die hij niet zelf gebruikt.</u>
3.3.1	A As	A	Erkenning voor het bereiden en verpakken van consumptieaardappelen.
3.3.73	Gvm k	A	De producten moet over een Erkenning door het FAVV beschikken voor de productie van kiemgroenten.
4.1.1	Alle	A	De Plantenpaspoorten evenals de aangiftes van hoeveepootgoed van aardappelen moeten bijhouden <u>bijgehouden</u> worden, wanneer van toepassing (cf. zie bijlage 6.4) (-); in bepaalde gevallen dienen de certificeringsetiketten als plantenpaspoort); <u>in bepaalde gevallen dienen de certificeringsetiketten als plantenpaspoort</u>).
4.1.3	Gvm k	+*	Verklaring van de producent <u>leverancier</u> van <u>kiemgroentenzaden bestemd voor kieming.</u>
4.1.4	Gvm k	A	Kopie van het invoercertificaat (zie model onder punt 3.3 – Dossiers IN en OUT)
4.1.5	Gvm k	A	Resultaten van de analyse op <i>E. coli</i> (STEC) en <i>Salmonella</i> van voor kieming bestemde zaden.
4.1.9	P - Z	A	Erkenning voor het gebruik van plantenpaspoorten.

4.1.10		A	Toelichting bij de voorschriften voor de aflevering van het plantenpaspoort: - Perceelplan voor erkenning plantenpaspoort - Perceelanalyse voor <i>Globodera</i> voor de <u>beplantinghet planten.</u> Veldkeuringen om de aanwezigheid van schadelijke <u>of quarantaine</u> organismen op te sporen.
4.2.2		A	Voor meststoffen en bodemverbetersaars (niet verpakte producten): bewaar etiketten of begeleidende documenten, overgemaakt door de leverancier.
4.2.3	Alle	+*	Voor het gebruik van bodemverbetersaars afkomstig uit afval (bv. slib): eerbied(een kopie van) het KB van 28/01/2013 ; grondstofverklaring voor de gevallen bepaald door OVAM (-begeleidend document en verzenddocument of mestazetdocument Vlaams Gewest); begeleidingsdocument); begeleidend document (volgens OWD-model) voor slib; gebruikscertificaat en het gebruikerscertificaat en traceringsdocument voor de andere stoffen die als afval zijn beschouwd (Waals Gewest).
4.3.3	Gvm b IG a IG i v	A	Analyses in het kader van de vooroogstcontrole.
<u>4.4.2</u>	<u>Gvm</u> <u>KF HF</u> <u>V V*</u>	A	<u>De landbouwer vervolledigt de tabel opgenomen in bijlage 6.3 die het gebruik van het water beschrijft met de gebruikte waterbronnen per activiteit (irrigatie, fertigatie, gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, na-oogst wassen en spoelen, transport en sorteren, hygiëne van het personeel en alle andere mogelijk relevante activiteiten).</u>

<u>4.4.3</u>	<u>Gvm</u> <u>KF HF</u> <u>V V*</u>	A	<u>Een risicoanalyse betreffende het water gebruikt bij voor-oogstactiviteiten (irrigatie, fertigatie, gewasbescherming) en na-oogstactiviteiten (spoelen, reinigen, transport en sorteren) is uitgevoerd en opgenomen in een schriftelijk document. De nadruk wordt gelegd op mogelijke microbiologische verontreiniging van de producten. De risicobeoordeling bij voor-oogstactiviteiten wordt uitgevoerd per teelt en per type herkomst van water, per kalenderjaar of seizoen en bij wijzigingen in de risico's. Bij na-oogstactiviteiten wordt de analyse uitgevoerd per type herkomst van het water en bij wijzigingen van de risico's. De producent maakt daartoe gebruik van de beslissingsboom opgenomen in bijlage 6.3.</u>
<u>4.5.14.3</u>	Gvm HF V V*	A	Analyse van drinkbaar water, <u>water van microbiologische drinkkwaliteit</u> of schoon water.
4.7.1	Gvm k	A	Resultaten van de analyse op <i>E. coli</i> (STEC) en <i>Salmonella</i> van marktklare kiemgroenten, ook die van de besmette partijen die niet in de handel worden <u>zijn</u> gebracht
<u>8.1.2</u>	<u>Alle</u>	<u>A</u>	<u>Voor elk product-land combinatie is de meest actuele versie van de sectorprocedure (en/of instructiebundels) voor export aanwezig zijn.</u>

3. Registratie

In het kader van het KB autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid dienen verschillende registers bijgehouden te worden door de land- en tuinbouwers. Deze registers moeten **minstens 5 jaar bewaard** worden op het landbouwbedrijf.

3.1 Identificatie van de producent

Elke landbouwer moet geregistreerd zijn bij het FAVV. De factuur ~~voor het betalen~~ van de FAVV heffing geldt als registratiebewijs. De landbouwer dient ook de correcte administratieve gegevens over te maken aan de certificeringsinstelling. De activiteiten moeten correct en volledig zijn doorgegeven.

Indien een onderneming verschillende vestigingen heeft moet hijhet per vestiging het vestigingseenheidsnummer doorgeven. Indien hijhet niet over een dergelijk nummer beschikt, ontvangt hijhet een FAVV controlepuntnummer. Indien er slechts één vestiging is, wordt het ondernemingsnummer doorgegeven.

De volgende documenten kunnen gebruikt worden voor de identificatie van producent en bedrijf:

- GBCS formulier⁵
- Aanmeldingsformulier bij Vegaplan.be
- Andere....

In principe dienen deze gegevens slechts eenmalig geregistreerd te worden, tenzij de gegevens wijzigen. In de onderstaande fiche wordt een ~~voorbeelddocument~~voorbeeld gegeven in het kader van het identificeren van de producent.

⁵ GBCS: Geïntegreerd Beheers- en ControleSysteem

Identificatie producent & bedrijf		
	Datum: ... / ... /	Referentie: bv GBCS
	Versie:	
Ondernemingsnummer:		
Vestigingseenheidsnummer:		
Producent		
Naam:	Voornaam:	
Straat:	Nr: .:	
Postcode:	Gemeente:	
Telefoon:	Mobiel:	
Fax:	e-mail:	
Bedrijf (enkel in te vullen indien verschillend van de producentgegevens)		
Naam:	Voornaam:	
Straat:	Nr: .:	
Postcode:	Gemeente:	
Telefoon:	Mobiel:	
Fax:	e-mail:	

3.2 Identificatie van productie / teeltlocatie

Op het bedrijf is een plan aanwezig met de locaties waarop gewassen geteeld worden. In Vlaanderen kan hiervoor gebruik gemaakt worden van de Eenmalige PerceelsRegistratie (EPR), in Wallonië van het GBCS formulier, of het plan voor premies,

Het bedrijf kan ook zelf een plan opstellen waarbij elk perceel genummerd wordt of een naam krijgt. Ook plaatsen waar plantaardige producten tijdens opslag behandeld worden ~~tijdens opslag~~, moeten geïdentificeerd worden, bijvoorbeeld via een bedrijfssituatieschets. Aan de hand van deze documenten moeten productieplaatsen of -eenheden waar gewasbeschermingsmiddelen en/of biociden worden toegepast duidelijk geïdentificeerd kunnen worden. Ingeval op een perceel of in een kas meerdere partijen plantaardige producten voorkomen, worden zij door middel van een partijnummer onderscheiden.

Distributiesystemen en opslagplaatsen van het water dat gebruikt wordt bij voor- of na-oogstactiviteiten zijn geïdentificeerd en gelokaliseerd. Voor waterbronnen volstaat (indien vereist) een identificatie aan de hand van de risicobeoordeling in bijlage 6.3.

3.3 Dossier IN en OUT

Volgens art. 6 van het KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid moet elke exploitant in de primaire productie de gegevens bijhouden van alle producten die hij aankoopt en gebruikt (dossier IN) en alle producten die hij verkoopt en levert (dossier OUT). ~~Van elk van de inkomende en uitgaande producten moeten de volgende gegevens op elk moment kunnen voorgelegd worden:~~

- ~~➤ De aard en identificatie van het product (bv. aard – plantaardappelen van het ras 'Bintje', identificatie – het nummer op het certificeringsetiket); voor de kiemgroenten dienen de taxonomische naam en het referentienummer van de partij vermeld te worden.~~
- ~~➤ De hoeveelheid van het product (bv. aantal kg aangekocht product);~~
- ~~➤ De ontvangst of leveringsdatum~~**De identificatie van de vestigingseenheid die het product levert of afneemt** (bv. firma "Landbouwbenodigdheden NV, Aardappelstraat 17 te Wortel. ~~Hiermee wordt niet het administratief adres bedoeld maar wel de plaats van waar de producten komen of waarheen de producten gaan~~). In geval van levering via een handelaar/transporteur of een andere tussenpersoon zal deze geïdentificeerd en genoteerd moeten worden. Voor kiemgroenten, wanneer de zaden of kiemgroenten zijn verzonden uit het levensmiddelenbedrijf van een andere exploitant, moeten de namen en het adres **van:**
- ~~– de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de zaden of kiemgroenten worden verzonden, en~~
- ~~– de verzender (eigenaar), indien verschillend van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de zaden of kiemgroenten worden verzonden.~~

~~Voor zaden bestemd voor kieming, beschikt de producent over een kopie van het invoercertificaat conform het model hierna, waaruit blijkt dat de zaden of kiemgroenten geproduceerd werden onder omstandigheden die aan de algemene hygiënevoorschriften voldoen.~~

MODEL CERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN KIEMGROENTEN OF VOOR DE PRODUCTIE VAN KIEMGROENTEN BESTEMDE ZADEN

LAND				Certificaat voor invoer in de EU		
Deel I: Gegevens betreffende de zending	I.1. Verzender Naam Adres Tel.		I.2. Referentienummer certificaat		I.2.a.	
			I.3.			
			I.4.			
	I.5. Geadresseerde Naam Adres Postcode Tel.		I.6.			
	I.7. Land van oorsprong	ISO-code	I.8. Regio van oorsprong	Code	I.9. Land van bestemming	ISO-code
					I.10.	
	I.11. Plaats van oorsprong van de zaden en/of kiemgroenten Naam Adres		I.12.			
	I.13. Plaats van lading		I.14. Datum van vertrek			
	I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐ Wegvoertuig ☐ Andere ☐ Identificatie Referentiedocumenten		I.16.			
		I.17.				
I.18. Omschrijving van de goederen		I.19. Productcode (GS-code)				
				I.20. Hoeveelheid (kg)		
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐		I.22. Aantal verpakkingen				
I.23. Zegelnummer/containernummer		I.24. Aard van de verpakking				
I.25. Goederen gecertificeerd voor: Menselijke consumptie ☐						
I.26.		I.27.				
I.28. Identificatie van de goederen Verwerkingsbedrijf Aantal verpakkingen Aard van de goederen Nettogewicht Partijnummer						

Sectorgids Autocontrole voor de Primaire productie - Module A
 versie ~~23.0~~ dd ~~02-09-2015~~04-07-2019

LAND		Certificaat voor de invoer van kiemgroenten en voor de productie van kiemgroenten bestemde zaden			
Deel II: Certificering	II. Informatie over de gezondheid	II.a Referentienummer certificaat			
	Ondergetekende verklaart dat hij op de hoogte is van de relevante bepalingen van Verordening (EG) nr. 852/2004 en certificeert dat: — de hierboven beschreven zaden zijn geproduceerd onder omstandigheden die voldoen aan Verordening (EG) nr. 852/2004 en met name aan de algemene hygiënebepalingen voor primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen als vastgesteld in deel A van bijlage I; — de kiemgroenten zijn geproduceerd in inrichtingen die zijn erkend overeenkomstig de voorschriften van artikel 2 van Verordening (EU) nr. 210/2013; — de kiemgroenten zijn geproduceerd onder omstandigheden die voldoen aan de traceerbaarheidsvoorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 208/2013 en de microbiologische criteria van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005. Opmerkingen Deel I: — Vak I.7: vul de ISO-code van het land van oorsprong van de zaden in. — Vak I.11: naam van de plaats van oorsprong, die dezelfde moet zijn als het land van oorsprong in vak I.7. Geef van de naam en het adres van de inrichting aan die de zaden en/of kiemgroenten verzamelt. Haal door wat niet van toepassing is. — Vak I.15: registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam (schip). Bij vervoer in containers moeten het totale aantal containers en hun registratienummer en, indien van toepassing, het volgnummer van het zegel worden vermeld in vak I.23. Als zendingen worden overgeslagen, moet de verzender de bevoegde autoriteiten van de desbetreffende controleplaats in de Europese Unie daarvan in kennis stellen (optioneel). — Vak I.19: gebruik de juiste code van het Geharmoniseerd Systeem (GS) van de Werelddouaneorganisatie (facultatief): — Vak I.20: geef totaal brutogewicht en totaal nettogewicht aan. — Vak I.23: voor containers of dozen moeten het containernummer en het zegelnummer (indien van toepassing) worden vermeld. — Vak I.28: <i>Verwerkingsbedrijf</i>: vul de naam van de inrichtingen in waar de zaden worden geproduceerd. Deel II: — De kleur van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst. Dat geldt ook voor andere stempels dan reliëfstempels of watermerken				
Officiële inspecteur <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Naam (in blokletters): Datum: Stempel </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Hoedanigheid en titel: Handtekening: </td> </tr> </table>				Naam (in blokletters): Datum: Stempel	Hoedanigheid en titel: Handtekening:
Naam (in blokletters): Datum: Stempel	Hoedanigheid en titel: Handtekening:				

Voor de Primaire Plantaardige Productie moeten deze gegevens bijgehouden worden voor de volgende categorieën van inkomende producten:

- Plantaardig vermeerderingsmateriaal
- Gewasbeschermingsmiddelen en biociden
- Meststoffen

En voor de volgende categorieën van uitgaande producten:

- Plantaardig vermeerderingsmateriaal
 - Plantaardige producten (groenten, fruit, ...)
- (Gegevens over rechtstreeks aan de consument verkochte of geleverde producten hoeven niet bijgehouden te worden.)

Het is niet de bedoeling dat al deze gegevens in een apart register genoteerd worden. In veel gevallen houdt de landbouwer deze gegevens al bij voor andere doeleinden. Deze gegevens zijn dan vaak terug te vinden op andere documenten zoals: facturen, etiketten, plantenpaspoorten of certificaten, leveringsbonnen, aankoopborderel, mestbankaangifte, premieaanvragen, weegbonnen, ...

De gegevens kunnen per categorie afzonderlijk bewaard worden, dit wil zeggen dat ze bijvoorbeeld in een afzonderlijke map bewaard worden, of in een map met tussenschotten. Dit is echter niet verplicht.

De verplichte informatie betreffende de traceerbaarheidgegevens in de IN/OUT registers moeten aan het FAVV kunnen verstrekt worden op zeer korte termijn: ~~—~~ (maximum 4 uur voor de gegevens zoals de bestemming, de aard en de datum); ~~—~~ binnen 24 uur voor de identificatie en de hoeveelheid van het product. Zij moeten kunnen worden gecontroleerd door een audit; een ordelijk klassement van al de documenten wordt aanbevolen.

Indien de noodzakelijke gegevens (aard, hoeveelheid, datum, identificatie) op deze documenten ontbreken, dient de landbouwer de ontbrekende gegevens aan te vullen.

Van elk van de inkomende en uitgaande producten moeten de volgende gegevens kunnen voorgelegd worden:

- De **aard en identificatie** van het product (bv. aard = plantaardappelen van het ras 'Bintje', identificatie = het nummer op het certificeringsetiket); voor de kiemgroenten dienen de taxonomische naam en het referentienummer van de partij vermeld te worden.
- De **hoeveelheid** van het product (bv. aantal kg aangekocht product);
- De **ontvangst- of leveringsdatum**;
- De **identificatie van de vestigingseenheid die het product levert of afneemt** (bv. firma "Landbouwbenodigdheden NV, Aardappelstraat 17 te

Wortel). Hiermee wordt niet het administratief adres bedoeld maar wel de plaats van waar de producten komen of waarheen de producten gaan. In geval van levering via een handelaar/transporteur of een andere tussenpersoon zal deze geïdentificeerd en genoteerd moeten worden. Voor kiemgroenten, wanneer de zaden of kiemgroenten zijn verzonden uit het levensmiddelenbedrijf van een andere exploitant, moeten de namen en het adres vermeld worden van:

- de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de zaden of kiemgroenten worden verzonden, en
- de verzender (eigenaar), indien verschillend van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de zaden of kiemgroenten worden verzonden.

Wat het dossier OUT betreft, moet de partij waartoe het product behoort worden geïdentificeerd. Deze identificatie is niet nodig wanneer de producten:

- aan opslag-, behandelings- of verpakkingsbedrijven worden verkocht of geleverd;
- naar producentenorganisaties worden overgebracht;
- voor onmiddellijke opname in een operationeel bereidings- of verwerkingssysteem worden opgehaald;
- niet voorverpakt op de hoeve worden verkocht, aldaar op verzoek van de koper verpakt of voor onmiddellijke verkoop worden voorverpakt

Indien de identificatie van de partij nodig is, moet deze worden voorafgegaan door de letter 'L' (behalve in het geval waarin zij duidelijk van de overige aanduidingen op het etiket te onderscheiden is). Wanneer de producten worden voorverpakt, wordt de letter "L" op de verpakking of op een daaraan gehecht etiket aangebracht. Wanneer de producten niet worden voorverpakt, wordt de letter "L" aangebracht op de verpakking of bij gebreke daarvan op de desbetreffende handelsdocumenten. De aanduiding moet duidelijk zichtbaar, gemakkelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn.

Voor zaden bestemd voor kieming, beschikt de producent over een kopie van het invoercertificaat conform het model hierna, waaruit blijkt dat de zaden of kiemgroenten geproduceerd werden onder omstandigheden die aan de algemene hygiënevoorschriften voldoen.

Sectorgids Autocontrole voor de Primaire productie - Module A
 versie **23.0** dd **02-09-2015** **04-07-2019**

**MODELCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN KIEMGROENTEN OF VOOR DE PRODUCTIE VAN
KIEMGROENTEN BESTEMDE ZADEN**

LAND		Certificaat voor invoer in de EU		
Deel I: Gegevens betreffende de zending	I.1. Verzender Naam Adres Tel.		I.2. Referentienummer certificaat I.2.a.	
			I.3.	
			I.4.	
	I.5. Geadresseerde Naam Adres Postcode Tel.		I.6.	
	I.7. Land van oorsprong	ISO-code	I.8. Regio van oorsprong	Code
	I.9. Land van bestemming	ISO-code	I.10.	
	I.11. Plaats van oorsprong van de zaden en/of kiemgroenten Naam Adres		I.12.	
	I.13. Plaats van lading		I.14. Datum van vertrek	
	I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐ Wegvoertuig ☐ Andere ☐ Identificatie Referentiedocumenten		I.16.	
			I.17.	
	I.18. Omschrijving van de goederen		I.19. Productcode (GS-code)	
			I.20. Hoeveelheid (kg)	
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐		I.22. Aantal verpakkingen		
I.23. Zegelnummer/containernummer		I.24. Aard van de verpakking		
I.25. Goederen gecertificeerd voor: Menselijke consumptie ☐				
I.26.		I.27.		
I.28. Identificatie van de goederen Verwerkingsbedrijf Aantal verpakkingen Aard van de goederen Nettogewicht Partijnummer				

LAND		Certificaat voor de invoer van kiemgroenten en voor de productie van kiemgroenten bestemde zaden							
Deel II: Certificering	II. Informatie over de gezondheid	II.a Referentienummer certificaat							
	Ondergetekende verklaart dat hij op de hoogte is van de relevante bepalingen van Verordening (EG) nr. 852/2004 en certificeert dat: — de hierboven beschreven zaden zijn geproduceerd onder omstandigheden die voldoen aan Verordening (EG) nr. 852/2004 en met name aan de algemene hygiënebepalingen voor primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen als vastgesteld in deel A van bijlage I; — de kiemgroenten zijn geproduceerd in inrichtingen die zijn erkend overeenkomstig de voorschriften van artikel 2 van Verordening (EU) nr. 210/2013; — de kiemgroenten zijn geproduceerd onder omstandigheden die voldoen aan de traceerbaarheidsvoorschriften van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 208/2013 en de microbiologische criteria van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005.								
	Opmerkingen Deel I: — Vak I.7: vul de ISO-code van het land van oorsprong van de zaden in. — Vak I.11: naam van de plaats van oorsprong, die dezelfde moet zijn als het land van oorsprong in vak I.7. Geef van de naam en het adres van de inrichting aan die de zaden en/of kiemgroenten verzamelt. Haal door wat niet van toepassing is. — Vak I.15: registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam (schip). Bij vervoer in containers moeten het totale aantal containers en hun registratienummer en, indien van toepassing, het volgnummer van het zegel worden vermeld in vak I.23. Als zendingen worden overgeslagen, moet de verzender de bevoegde autoriteiten van de desbetreffende controleplaats in de Europese Unie daarvan in kennis stellen (optioneel). — Vak I.19: gebruik de juiste code van het Geharmoniseerd Systeem (GS) van de Werelddouaneorganisatie (facultatief): — Vak I.20: geef totaal brutogewicht en totaal nettogewicht aan. — Vak I.23: voor containers of dozen moeten het containernummer en het zegelnummer (indien van toepassing) worden vermeld. — Vak I.28: <i>Verwerkingsbedrijf</i>: vul de naam van de inrichtingen in waar de zaden worden geproduceerd. Deel II: — De kleur van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst. Dat geldt ook voor andere stempels dan reliëfstempels of watermerken								
Officiële inspecteur <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Naam (in blokletters):</td> <td style="width: 50%;">Hoedanigheid en titel:</td> </tr> <tr> <td>Datum:</td> <td>Handtekening:</td> </tr> <tr> <td>Stempel</td> <td></td> </tr> </table>				Naam (in blokletters):	Hoedanigheid en titel:	Datum:	Handtekening:	Stempel	
Naam (in blokletters):	Hoedanigheid en titel:								
Datum:	Handtekening:								
Stempel									

3.4 Gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden

~~Vanaf 25 november 2015 mogen~~ Producten voor professioneel gebruik mogen enkel nog door diegenen worden verkocht, gebruikt of aangeraden ~~door diegenen~~ die over een fytolicensie beschikken. Houders van een fytolicensie P1 gebruiken producten voor professioneel gebruik uitsluitend onder het gezag van een houder van een

fytolicentie P2 of P3. Deze maakt een verklaring in tweevoud op naar het model hieronder. Deze verklaring wordt gedagtekend en ~~onderteken~~ondertekend door beide partijen. Een exemplaar wordt aan de houder van de fyto­licentie P1 overhandigd.

Meer informatie op de ~~website~~ www.fytollicentie.be website www.fytollicentie.be.

Model voor de verklaring inzake gebruik van producten voor professioneel gebruik onder het gezag van een houder van een fyto­licentie « Professioneel gebruik » of « Distributie/Voorlichting ».

Houder van de fyto­licentie « Professioneel gebruik » of « Distributie/Voorlichting » :

Naam en voornamen :

.....

Numer van de fyto­licentie :

.....

Bovenstaande houder van de fyto­licentie « Professioneel gebruik » of « Distributie/Voorlichting » verklaart dat volgende houder van de fyto­licentie « Assistent professioneel gebruik » producten voor professioneel gebruik gebruikt onder diens gezag :

Naam en voornamen :

.....

Numer van de fyto­licentie :

.....

Deze verklaring is juist en waar.

Gedaan te (plaats)

op / / (datum)

Handtekening van de houder van de fyto­licentie « Professioneel gebruik » of « Distributie/Voorlichting »,

Handtekening van de houder van de fyto­licentie « Assistent professioneel gebruik »,

Het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden tijdens teelt en opslag dient geregistreerd te worden volgens de Verordeningen 853/2004 betreffende levensmiddelenhygiëne, 1107/2009 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen en 1831/2003 betreffende de diervoederhygiëne.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven of van non-food bedrijven (bv. tabak) die plantaardige producten produceren of oogsten, en exploitanten van diervoederbedrijven, inclusief land- en tuinbouwers moeten de volgende gegevens registreren:

- Kas, perceel nr.⁶ of opslageenheidnummer¹
- ~~Definitie van de~~ Behandelde teelt
- Datum toediening ~~product~~gewasbeschermingsmiddel
- Naam ~~bestrijdingsmiddel~~gewasbeschermingsmiddel (volledige ~~commerciële benaming~~handelsbenaming)
- Gebruikte dosis per ha of per ton¹.

~~Voor producties die niet bedoeld zijn voor menselijke of dierlijke consumptie (bv. tabak), moeten deze gebruikregisters van de gewasbeschermingsmiddelen ook worden gehouden.~~

De registratie van het gebruik van biociden is ook verplicht.

~~moeten~~ De volgende gegevens moeten geregistreerd worden:

- Type behandelde uitrusting (machines, palletkisten, andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur)
- Datum behandeling
- Aangewend biocide (volledige handelsbenaming)
- Concentratie en gebruikte hoeveelheid.

~~Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten~~De land- en tuinbouwers moeten de gegevens over het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden ten laatste **7 dagen na de uitvoering** registreren.

Het register, zijnde de opgetekende gegevens, moet gedurende **5 jaar** worden bewaard voor de teelten die bedoeld zijn voor menselijke of dierlijke consumptie (**3 jaar** voor de non-food bedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten).

~~Het register, d.w.z. de opgetekende gegevens, moet gedurende 3 jaar worden bewaard~~

~~ten laatste 7 dagen na de uitvoering geregistreerd worden.~~ De gegevens over het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden moeten indien dit noodzakelijk is, onmiddellijk ter beschikking kunnen gesteld worden.

Een voorbeeld van het bijhouden van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden wordt hieronder weergegeven:

Kas-, perceel- of opslageen	Partij- nummer	Teelt	Plant- datum	Datum be- handeling	Aangewend bestrijdings- middel (volledige	Dosis /ha of /ton	Behand- elde oppervl akte of	Datum van monster- name	Oogst- datum of datum van het	Analyse- resultaat
--------------------------------------	-------------------	-------	-----------------	------------------------	--	-------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	--	-----------------------

⁶ De percelen waarop, of de kassen waarin de teelten aanwezig zijn, moeten door middel van een nummer geïdentificeerd worden.

¹ In geval van behandeling na de oogst.

heid- nummer					commerciële benaming of handelsbena- ming)		hoeveel heid		in de handel brengen	

Een landbouwer kan voor deze registratie gebruik maken van een **sputdagboek** of een **fiche per teelt en/of per perceel** of een ander document. Indien de afnemer ~~vraagt~~ (via een contract) vraagt om een teelt- of perceelsfiche bij te houden, kan de landbouwer verwijzen naar deze fiche voor de registratie van gewasbeschermingsmiddelen. In dit geval houdt de landbouwer zelf het origineel bij en ontvangt de afnemer een kopie.

Op de volgende pagina wordt een voorbeeld van een perceels-/teeltfiche weergegeven. Deze voorbeeldfiche kan tevens gebruikt worden voor de registratie van gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik. In de grijze zones werd aangeduid welke gegevens verplicht dienen bijgehouden te worden in het kader van het KB van 13/07/2014. Ook voor de behandeling van plantaardige producten tijdens de opslag werd een voorbeeldfiche uitgewerkt.

Indien de spuitwerkzaamheden uitbesteed worden aan loonwerkers is de landbouwer niettemin verplicht deze gegevens zelf bij te houden.

Indien de activiteiten door een loonwerker worden uitgevoerd, moet de loonwerker de nodige gegevens (datum behandeling, volledige handelsbenaming van gebruikt gewasbeschermingsmiddel, omschrijving van het behandelde gewas, gebruikte dosis/ha, plaatsaanduiding van het behandelde gewas) aan de landbouwer doorgeven (schriftelijk of elektronisch). Het register, zijnde de opgetekende gegevens, moet gedurende 3 jaar worden bewaard.

De gegevens over het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden moeten ten laatste 7 dagen na de uitvoering geregistreerd worden.

Indien noodzakelijk kan de landbouwer de gegevens opvragen bij de loonwerker, die deze gegevens ten laatste 24 uur later ter beschikking stelt.

Teelt- of Perceelsfiche⁷			
Teelt:		Naam landbouwer: Referentie: identificatie producent	
Productielocatie			
Naam:	Partijnummer⁸	Oppervlakte:	Referentie:
Perceel:			
Perceel:			
Perceel:			
Serre:			
Controle fysische contaminatie productielocatie			
Datum controle: ... / ... /		Bevindingen:	
A	Voorvrucht:		Referentie:
	20xx :		
	20xx :		
	20xx :		
Zaaien of planten			
Datum zaaien/planten:			
Variëteit of ras: Lotnummer ⁹ :			Referentie: dossier IN
Hoevezaad/-pootgoed:		0 ja 0 nee	
Uitvoerder/Loonwerk:			
HF	Onderstam:		Referentie: dossier IN
	Entmateriaal:		
	Moedermateriaal:		
	Fytobehandeling:		'zie gewasbescherming'
Bemesting			
Datum	Soort meststof ¹⁰	Dosis/ha	Uitvoerder/ Loonwerker

⁷ Grijs gemarkeerd: verplicht veld

⁸ Indien een perceel slechts één partij planten omvat geen partijnummer noodzakelijk

⁹ Identificatie aan de hand van dossier IN

¹⁰ Identificatie aan de hand van dossier IN

¹² Indien dosis/ha wordt ingevuld, dient de oppervlakte van het perceel / de percelen gekend te zijn via perceelsregistratie of de totaal behandelde oppervlakte dient ingevuld te worden

Oogstperiode: Oogstdatum- /periode:		Referentie:			
Uitvoerder/Loonwerk:		Factuur loonwerker			
Monstername¹³ (indien van toepassing)					
Datum:		Analyseresultaat		Ref. registratie analyseresultaten	
Opslag en/of bewerking en/of marktklaar maken					
Naam landbouwer: Referentie: Identificatie producent			Opslag/Bewerkingsruimte:		
Identificatie opgeslagen product:					
Referentie teelt	Datum IN	Hoeveelheid IN	Datum UIT	Hoeveelheid UIT	Bestemming
Behandeling opgeslagen product:					
Referentie teelt	Aard behandeling	Datum behandeling	Naam product ¹⁴	Dosis	Uitvoerder/ Loonwerker
Bewerken of marktklaar maken:					
Referentie teelt	Datum bewerking	Type bewerking	Hoeveelheid	Bestemming	

Tip: Hou de facturen van de loonwerker bij.
Naar deze facturen kan verwezen worden in verschillende registers.

¹³ Indien in het bemonsteringsplan niets voorzien voor het betrokken jaar niet noodzakelijk bemonsteringsdatum en analyseresultaat te registreren. Indien analyseresultaat gunstig, niet noodzakelijk om resultaat te registreren

¹⁴ Identificatie aan de hand van dossier IN

3.5 Registratie aanwezigheid van schadelijke of quarantaine organismen en van ziekten

Indien tijdens de teelt schadelijke of quarantaine organismen ~~en~~ of ziekten ~~met betrekking tot~~ worden vastgesteld die een impact kunnen hebben op de gezondheid van mens, dier en plant ~~werden vastgesteld~~, dienen deze gegevens bijgehouden te worden. Dit valt samen met de meldingsplicht (zie ~~hfdst.~~ hoofdstuk 4). Het bijhouden van kopieën van het formulier voor verplichte meldingen volstaat.

3.6 Registratie resultaten van analyses

Eventuele resultaten van analyses van bij planten genomen monsters of andere monsters moeten bijgehouden worden (bv. in het kader van de vooroogstcontrole bij sla), wateranalyses, ...). Ook analyses uitgevoerd door ~~bv.~~ bijvoorbeeld de producentenorganisaties dienen bijgehouden te worden. Het is belangrijk dat deze analyses steeds ter inzage op het landbouwbedrijf aanwezig zijn. Het is de verantwoordelijkheid van de landbouwer deze gegevens op te vragen en te bewaren. Het wordt aangeraden een ordelijk klassement van de analyseresultaten (indien dit van toepassing is) bij te houden.

3.7 Overzicht registratie

In onderstaande tabel worden alle voorschriften met betrekking tot registratie nog eens op een rijtje gezet.

~~Deze vereisten zijn van toepassing voor alle productgroepen.~~

Code	PG	MN C	Omschrijving vereiste
6.1 Algemeen			
6.1.1	Alle	A	De registers zijn ingevuld.
6.1.2		A	De registers worden minimaal 5 jaar bewaard.
6.1.3		A	Identificatie van de producent en het bedrijf.
6.1.4		A	Identificatie van percelen en productie, bewerkings, opslag en verkoopsruimte. Volgende zaken zijn visueel geïdentificeerd en gelokaliseerd op een plattegrond of een kaart: percelen, productielocaties, opslag- en bewerkingsruimtes, verkooplocatie, en, distributiesystemen en opslagplaatsen van het water gebruikt voor- of na-oogst.

			<u>Voor groenten versmarkt, fruit en directe verkoop aan de consument: Waterbronnen worden geïdentificeerd aan de hand van bijlage 6.3.</u>
6.1.5	P	A	De producent of bereider die de oogst opslaat moet een opslagplan opstellen, met aanduiding van de pootgoed partijen.
6.2 Dossiers IN & OUT			
6.2.1	Alle	A	Dossier IN: Voor de inkomende producten: - Plantaardig vermeerderingsmateriaal - Gewasbeschermingsmiddelen en biociden - Meststoffen - Zaden voor de productie van kiemgroenten moeten de volgende gegevens kunnen voorgelegd worden: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de ontvangstdatum, naam en adres of website van de leverancier (het adres van de vestigingseenheid waar het product vandaan komt). Voor zaden bestemd voor de productie van kiemgroenten, heeft de producent bovendien ter beschikking: taxonomische naam, referentienummer van de partij, naam en adresadres of website vandevan de producent van de zaden, kopie van het invoercertificaat (zie model onder punt 3.3. IN en OUT Dossiers). Voor kiemgroenten,). Als de zaden die bestemd zijn voor het kiemen of de kiemgroenten afkomstig zijn van een andere operator, dan moet de producent ook beschikken over de naam en het adres, of website van de exploitant van waar de zaden of de kiemgroenten afkomstig zijn. Een ordelijk klassement wordt aanbevolen. Daar waar gegevens ontbreken, moeten deze aangevuld worden op de documenten.
6.2.2		A	Dossier OUT: Voor de uitgaande producten: - Plantaardig vermeerderingsmateriaal - Plantaardige producten moeten de volgende gegevens kunnen voorgelegd worden: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de verzenddatum, het adres van de vestigingseenheid waar het product wordt geleverd. <u>Indien een lotcode vereist is wordt de vermelding van de partij (lotcode) voorafgegaan door de letter 'L' (behalve</u>

			<u>in het geval waarin zij duidelijk van de overige aanduidingen op het etiket te onderscheiden is), en moet goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn.</u> Een ordelijk klassement wordt aanbevolen. Daar waar gegevens ontbreken, moeten deze aangevuld worden op de documenten.
6.2.3	A Gvm KF HF V V*	+ *	<u>Voor de etikettering van voorverpakte onverwerkte plantaardige primaire producten verkocht door de primaire producent/verpakker/verkoper gelden de voorwaarde opgenomen in bijlage 6.10.</u>

6.3 Registratie

6.3.1	Alle	A	Het gebruik <u>van</u> gewasbeschermingsmiddelen en biociden <u>bij de productie en/of opslag van plantaardige producten</u> moet ten laatste 7 dagen na de uitvoering geregistreerd worden. De landbouwer kan gebruik maken van bestaande documenten (bv. spuitdagboek, veldboek, ...), een perceels/teeltfiche invullen of een ander soort document gebruiken. De behandeling van opgeslagen producten dient tevens geregistreerd te worden. Voor gewasbeschermingsmiddelen, moeten de volgende gegevens geregistreerd worden: - Commerciële Handelsbenaming van het gebruikte product-middel - Datum toediening - Behandelde teelt - Locatie van de behandelde teelt- (partij nummer of perceelnummer of opslageenheidnummer <u>in geval van behandeling na de oogst¹</u>) - Gebruikte dosis per ha of per ton <u>in geval van behandeling na de oogst¹</u> -(¹in geval van behandeling na de oogst) Opmerking: de mogelijkheid om pootgoed van consumptieaardappelen in de handel te brengen hangt af van het respect van<u>voldoen aan</u> de eisen bij punt-eis 4.3.4, waarbij onder anderen<u>inclusief</u> het bijhouden van een spuitregister. Voor biociden, moeten de volgende gegevens geregistreerd worden:
--------------	-------------	----------	--

			- Type behandelde uitrusting (machines, palletkisten, andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur) - Datum behandeling - Aangewend biocide (volledige handelsbenaming) - Concentratie en gebruikte hoeveelheid. <u>Dit-Deze</u> vereiste geldt ook wanneer behandelingen door derden worden uitgevoerd. <u>Bovenstaande is een aA</u>anbeveling voor producties die niet bedoeld zijn voor menselijke of dierlijke consumptie.
6.3.2	Alle	A	De aanwezigheid van schadelijke of quarantaine organismen of ziekten. Vastgestelde <u>schadelijke of</u> quarantaine organismen en plantenziekten met gevaar voor de veiligheid en gezondheid van mens, dier en plant worden geregistreerd. De kopieën van het formulier voor verplichte meldingen (indien van toepassing) worden bewaard.
6.3.3		A	Resultaten van analyses Indien van toepassing wordt een ordelijk klassement van <u>analysebulletins-analyserapporten</u> bijgehouden.
6.3.4		+	Het gebruik van genetisch gemodificeerde zaden moet in een register <u>opgenomen-vermeld</u> worden.
6.3.5		B	De landbouwer beschikt over een klachtenprocedure om de volgende elementen te registreren: zijn eigen klachten tegenover leveranciers (aankopen) of tegenover derden die op zijn onderneming diensten hebben verricht, en de klachten vanwege zijn eigen klanten.
<u>6.3.6</u>	<u>Gvm, KF, HF</u>	<u>A</u>	<u>De datum van laatste irrigatie (voor oogst) wordt genoteerd.</u>
<u>6.3.7</u>	<u>Alle</u>	<u>A</u>	<u>De oogstdatum of oogstperiode wordt genoteerd.</u>
6.4 Corrigerende maatregelen			
6.4.1	Alle	A	De landbouwer moet passende herstelmaatregelen nemen wanneer hij in kennis wordt gesteld van tijdens de officiële controles vastgestelde problemen.

4. Meldingsplicht

4.1 Algemeen

De richtlijn van het FAVV ~~betreffende voor~~ het ~~M.B.~~MB van 22/01/2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen kan geraadpleegd worden op de website van het ~~Agentschap FAVV~~: <http://www.favv.be> >> Beroepssectoren >> Meldingsplicht >> Meldingsplicht en meldingslimieten: richtsnoer >> (<http://www.favv.be/meldingsplicht/meldingslimieten/>).

Elke exploitant moet onmiddellijk het FAVV inlichten wanneer hij van oordeel is of redenen heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, geteeld, gekweekt, bewerkt, gefabriceerd of verhandeld heeft, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant. Voor de primaire plantaardige productie zijn dit de aanwezigheid van microbiologische contaminanten en toxines, residuoerschrijdingen van chemische contaminanten (residuen van pesticiden, nitraten), niet toegelaten GGO's en schadelijke ~~of quarantaine~~ organismen voor planten (waarvan melding aan het FAVV verplicht is). Elke melding dient het resultaat te zijn van een voorafgaande evaluatie van het risico voor de gezondheid van mens, dier of plant al naar gelang het geval. De exploitant is ook verplicht om het FAVV in te lichten over de maatregelen die hij genomen heeft om de risico's te voorkomen en te elimineren. Dit gebeurt door het invullen van het formulier uit bijlage II van het MB ~~van~~ 22/01/2004 (zie ~~onderstaand~~ formulier).

Het is niet voldoende dat enkel de afnemer meldt bij bv. het overschrijden van een MRL¹⁵, ook de producent moet melden. De afnemer dient ook een melding op te maken via het formulier in bijlage I van het MB 22/01/2004. Beide formulieren kunnen door de afnemer opgestuurd worden, op voorwaarde dat het formulier van de producent door de producent ondertekend is. Hij moet namelijk kunnen aantonen dat hij op de hoogte is. De afnemer kan wel de risico-evaluatie doen. Als de producent en ook de afnemer de risicoanalyse niet zelf kunnen uitvoeren, moet melding gebeuren volgens de meldingslimieten.

De persoon die de melding doet, dient:

1. De ~~provinciale lokale~~ controle - eenheid (~~PCELCE~~) van zijn ~~provincie regio~~ telefonisch op de hoogte te brengen;
2. Het meldingsformulier ~~doorfaxendoor te faxen~~ of elektronisch verzenden naar de ~~PCELCE~~. De telefoonnummers, faxnummer of elektronische adressen zijn terug te vinden op de website van het FAVV (~~www.favv.be~~www.favv.be, via link ~~[beroepssectorenprofessionelen](#)~~ >> meldingsplicht ~~en meldingslimieten~~).>>

¹⁵ MRL: maximum residu gehalte; het hoogst wettelijk toegestane concentratieniveau van een ~~bestrijdingsmiddel en residu gewasbeschermingsmiddel en residu~~ in of op een levensmiddel of diervoeder, vastgesteld op basis van goede landbouwpraktijken en de laagste blootstelling van consumenten die noodzakelijk is met het oog op de bescherming van kwetsbare consumenten (Verordening Nr. 396/2005).

LCEs). Tabel 7 geeft een overzicht van de notificatiemeldpunten in de ~~11~~
~~verschillende~~9 Belgische ~~provincies en Brussel~~regio's.

Tabel 7. Notificatie – meldpunten in de provinciesregio's (bron: <http://www.favv.be>)

<u>PROVINCIE</u>	Telefoon	GSM(*)	E-mail voor meldingen	E-mail voor info	Faxnummers
Luik	04/224.59.11	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxemburg- <u>Namen</u> ¹	061/21.00.60	0478/87.62.12	Notif.LUX@afsca.be Notif.LUN@afsca.be	Info.LUX@afsca.be Info.LUN@afsca.be	061/21.00.79
Namen	081/20.62.00	0478/87.62.14	Notif.NAM@afsca.be	Info.NAM@afsca.be	081/20.62.01
Henegouwen	065/40.62.11	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Waals Brabant- <u>Namen</u> ²	081/20.62.00 0/42.13.40	0478/87.62.16	Notif.BRW@afsca.be Notif.BNA@afsca.be	Info.BRW@afsca.be Info.BNA@afsca.be	081/20.62.01 010/42.13.80
Brussel	02/211.92.00	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/211.91.8580
Vlaams-Brabant	016/39.01.11	0478/87.62.17	Notif.VBR@favv.be	Info.VBR@favv.be	016/39.01.05
Limburg- <u>Vlaams Brabant</u> ³	011/26.39.84	0478/87.62.18	Notif.LIM@favv.be Notif.VLI@favv.be	Info.LIM@favv.be Info.VLI@favv.be	011/26.39.85
Antwerpen	03/202.27.11	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.28.1127.93
Oost-Vlaanderen- <u>Vlaams Brabant</u> ⁴	09/210.13.00	0478/87.62.20	Notif.OVL@favv.be Notif.OVB@favv.be	Info.OVL@favv.be Info.OVB@favv.be	09/210.13.1320
West-Vlaanderen	050/30.37.10	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

(*) De gsm-nummers: enkel in uiterst dringende gevallen buiten de kantooruren.

¹Grondgebied provincie Luxemburg en de gemeenten Beauraing, Gedinne, Bièvre en Vresse-sur-Semois

²Grondgebied: provincies Waals-Brabant en Namen, met uitzondering van de gemeenten Beauraing, Gedinne, Bièvre en Vresse-sur-Semois

³Grondgebied: Provincie Limburg en het oostelijk gedeelte van de provincie Vlaams-Brabant (gemeenten: Grimbergen, Zemst, Kampenhout, Vilvoorde, Steenokkerzeel, Machelen, Zaventem, Kraainem, Wezembeek-Oppem, Overijse, Hoeilaart, Boortmeerbeek, Keerbergen, Tremelo, Begijnendijk, Aarschot, Scherpenheuvel-Zichem, Diest, Haacht, Rotselaar, Kortenberg, Herent, Leuven, Holsbeek, Tielt-Winge, Bekkevoort, Tervuren, Bertem, Lubbeek, Glabbeek, Kortenen, Geetbets, Huldenberg, Oud-Heverlee, Bierbeek, Boutersem, Tienen, Hoegaarden, Linter, Zoutleeuw en Landen).

⁴Grondgebied: Provincie Oost-Vlaanderen en het westelijk gedeelte van de provincie Vlaams-Brabant (gemeenten: Londerzeel, Kapelle-op-den-Bos, Opwijk, Merchtem, Meise, Wemmel, Asse, Affligem, Liedekerke, Ternat, Dilbeek, Roosdaal, Lennik, Gooik, Sint-Pieters-Leeuw, Drogenbos, Linkebeek, Sint-Genesius-Rode, Beersel, Halle, Pepingen, Herne, Galmaarden et Bever)

**FORMULIER VOOR EXPLOITANTEN VAN DE SECTOR
VAN DE PRIMAIRE PLANTAARDIGE PRODUCTIE**

**Zoals voorzien in bijlage II van het ministerieel besluit van 22 januari
2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de
voedselketen.**

**IN TE VULLEN DOOR DE EXPLOITANTEN VAN DE SECTOR
VAN DE PRIMAIRE PLANTAARDIGE PRODUCTIE**

ALGEMENE INFORMATIE

01:	VERANTWOORDELIJKE VAN DE PRIMAIRE PLANTAARDIGE PRODUCTIE (NAAM, ADRES, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) GBCS NUMMER:	
02:	DATUM EN UUR VAN DE MELDING	

PRODUCT

03:	BETROKKEN GEWASSEN: - SOORT - HOEVEELHEID EN OPPERVLAKTE - LOKALISATIE VAN DE BETROKKEN PERCELEN	
04:	REEDS VERKOCHTE GEWASSEN: - KLANT (NAAM, ADRES, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - DATUM VERKOOP - HOEVEELHEID - LOKALISATIE VAN DE BETROKKEN PERCELEN	

05:	BETROKKEN FYTOPRODUCTEN / MESTSTOFFEN (indien van toepassing): - LEVERANCIER (NAAM, ADRES, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - NAAM PRODUCT - ERKENNINGSNUMMER - LEVERINGSDATUM - DATUM TOEDIENING - DOSERING	
-----	--	--

GEVAAR

06:	HET GEVAAR BETREFT (schrappen wat niet van toepassing is)	ONGEDIERTE / SCHADELIJKE PLANTEN / FYTO / MESTSTOFFEN /ANDERE
07:	AARD VAN HET GEVAAR (naam ongedierte, fytoproduct of schadelijke plant, of de omschrijving van het probleem)	
08:	RESULTATEN VAN DE ANALYSES (indien van toepassing)	
09:	DATUM BEMONSTERING (indien van toepassing)	

GETROFFEN MAATREGELEN:

10:	REEDS ONDERNOMEN MAATREGELEN	
-----	------------------------------	--

ANDERE INFORMATIE

11:	BIJ FAVV GECONTACTEERD PERSOON	
12:	ANDERE INFORMATIE	

Handtekening melder:

4.2 ~~Overzicht~~ Meldingslimieten in de plantaardige productie

Voor een actuele versie van de meldingslimieten wordt verwezen naar de website van het FAVV.

I. MICROBIOLOGISCHE CONTAMINANTEN EN TOXINES

Zie: <http://www.favv.be/meldingsplicht/meldingslimieten/>

II. CHEMISCHE CONTAMINANTEN en niet toegelaten GGO's

Zie: <http://www.favv.be/meldingsplicht/meldingslimieten/>

III. LIJST VAN SCHADELIJKE EN QUARANTAINE ORGANISMEN VOOR PLANTEN EN PLANTAARDIGE ~~ORGANISMEN~~PRODUCTEN

Bepaalde organismen schadelijk voor planten en plantaardige producten zijn onderworpen aan een meldingsplicht zodat het risico op verspreiding ervan zoveel mogelijk beperkt kan worden. In de Belgische wetgeving ~~wordt melding gemaakt van~~ zijn deze organismen opgenomen in het KB van 10 augustus 2005 en in het KB van 19 november 1987. Daarnaast zijn er ~~ook~~ nog andere organismen waartegen de Europese Commissie ~~ook~~ bestrijdingsmaatregelen heeft uitgevaardigd via Europese Beschikkingen.

In Tabel 8 worden per teelt de belangrijkste schadelijke en quarantaine organismen opgesomd, waarvan melding aan het FAVV verplicht is. De volledige lijst van schadelijke en quarantaine organismen voor planten en plantaardige producten die in België geteeld worden en waarvan de melding verplicht is, is terug te vinden in het document 'Meldingsplicht en meldingslimieten'. Deze informatie samen met de wetgeving is terug te vinden op de website van het FAVV: www.favv.be, via de link beroepssectorenprofessionelen >> meldingsplicht-~~en meldingslimieten~~.

Indien voor het beperken van de verspreiding van deze schadelijke en quarantaine organismen wettelijke maatregelen werden uitgeschreven, werden deze opgenomen in ~~het lastenboek-de gids~~. Voor al deze schadelijke en quarantaine organismen geldt indien ze vastgesteld worden steeds de verplichting dat ze gemeld moeten worden en ook passende bestrijdingsmaatregelen moeten genomen worden. Er wordt eveneens aangeraden om een controle uit te voeren van de gezondheidstoestand van het aangeleverd of zelf geproduceerd materiaal. Dit betekent niet dat in alle gevallen een staal moet worden genomen. Voor een aantal soorten moet voor het aangeleverde plantgoed of zaden een plantenpaspoort bewaard worden (KB van 10.08.2005). Deze lijst vindt u terug in bijlage 6.4.

Tabel 8. Belangrijkste schadelijke en quarantaine organismen per teelt waarvan melding aan het FAVV verplicht is per teelt.

GEWAS	PLANTENDELEN	TYPE	WETENSCHAPPELIJKE NAAM	NEDERLANDSE OF ENGELSE NAAM
ALGEMEEN				
Alle teelten	Planten met wortels bestemd voor opplant, geteeld in volle grond	Nematode	<i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i>	Aardappelcystenaaltjes
Verschillende species *	Alle planten, behalve zaden	Bacterie	<i>Xylella fastidiosa</i>	Xylella fastidiosa
Alle kruidachtige planten waaronder prei, selder, koolgewassen, paprika, aubergine, komkommer, courgette, tomaat, andijvie, augurk, pompoen, sla, peterselie	Plantgoed met uitzondering van bollen, stengelknollen, planten van de familie Gramineae, wortelstokken, zaden en knollen	Insect	<i>Liriomyza huidobrensis</i> <i>Liriomyza trifolii</i>	Nerfmineervlieg Floridamineervlieg
FRUIT				
Peer (<i>Pyrus</i>) & kweeper (<i>Cydonia</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Fytoplasm	Pear decline mycoplasm	Pear decline mycoplasm
		Bacterie	<i>Erwinia amylovora</i>	Bacterievuur
Appel (<i>Malus</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Fytoplasm	Apple proliferation mycoplasm	Apple proliferation mycoplasm
		Bacterie	<i>Erwinia amylovora</i>	Bacterievuur
<i>Prunus</i> sp. Kers, krik, pruim, perzik	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Plum pox virus (Sharka)	Sharka
		Fytoplasm	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm

		Schimmel	<i>Monilinia fructicola</i>	Bruin vruchtrot
Braam, framboos (<i>Rubus</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus Tomato black ring virus Rasberry ringspot virus	Arabisch mozaiek virus Latent aardbeiringvlekkenvirus Tomatenzwartkringvirus Frambozenringvlekkenvirus
Aardbei (<i>Fragaria</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Straweberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Arabisch mozaiek virus Frambozenringvlekkenvirus Aardbeikrinkelvirus Latent aardbeikringvlekkenvirus Aardbeizwakgeelrandvirus Tomatenzwartkringvirus
		Schimmel	<i>Phytophthora fragariae</i>	Roodwortelrot
		Bacterie	<i>Xanthomonas fragariae</i>	Aardbei olievlekkenziekte
GROENTEN				
Sjalot (<i>Allium ascalonicum</i>), plantui (<i>Allium cepa</i>)	Zaden en bollen bestemd voor de opplant	Nematode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Stengelnematode
Prei (<i>Allium porrum</i>)	Plantgoed	Nematode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Stengelnematode
Sla (<i>Lactuca sativa</i>) Komkommer (<i>Cucumis sativa</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Tomatenbronsvlekkenvirus
		<u>Insect</u>	<u><i>Bemisia tabaci</i></u>	<u>Tabakswittevlieg</u>
Aubergine (<i>Solanum melongena</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Bacterie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Bruinrot
		Fytoplasma	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Tomatenbronsvlekkenvirus
Tomaat (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Bacterie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Bruinrot
		Fytoplasma	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. Michiganensis</i>	Bacteriekanker bij tomaat
		Insect	<i>Bemisia tabaci</i>	Tabakswittevlieg

		Nematode	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Wortelknobbelaaltjes
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Tomatenbronsvlekkenvirus Potato spindle tuber viroïd
	Zaad	Virus	Pepinomozaïek virus	Pepinomozaïekvirus (via beschikking 2004/200/EG)

Paprika (<i>Capsicum annuum</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Bacterie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Bruinrot
		Fytoplasma	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus <u>PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd</u>	Tomatenbronsvlekkenziekte <u>Potato spindle tuber viroïd</u>
		<u>Insect</u>	<u><i>Bemisia tabaci</i></u>	<u>Tabakswittevlieg</u>
Selder (<i>Apium graveolens</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Tomatenbronsvlekkenziekte
<u>Schorseneer (<i>Scorzonera hispanica</i>)</u>	<u>Plantgoed (m.u.v. zaden)</u>	<u>Nematode</u>	<u><i>Meloidogyne fallax et chitwoodi</i></u>	<u>Wortelknobbelaaltjes</u>
<u>Wortel (<i>Daucus carota</i>)</u>	<u>Plantgoed (m.u.v. zaden)</u>	<u>Nematode</u>	<u><i>Meloidogyne fallax et chitwoodi</i></u>	<u>Wortelknobbelaaltjes</u>
<u>Komkommer (<i>Cucumis sativus</i>)</u>	<u>Plantgoed (m.u.v. zaden)</u>	<u>Insect</u>	<u><i>Bemisia tabaci</i></u>	<u>Tabakswittevlieg</u>
<u>Courgette (<i>Cucurbita pepo</i>)</u>	<u>Plantgoed (m.u.v. zaden)</u>	<u>Insect</u>	<u><i>Bemisia tabaci</i></u>	<u>Tabakswittevlieg</u>

AKKERBOUW – NIJVERHEIDSGEWASSEN

Aardappelen (poot- en consumptie), haver, suikerbiet, tarwe, maïs, gerst, ...		Nematoden	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Wortelknobbelaaltjes
Hop (<i>Humulus lupulus</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Schimmel	<i>Verticillium albo-atrum</i> <i>Verticillium dahliae</i>	Ringvuur <i>Verticillium dahliae</i>

Sectorgids Autocontrole voor de Primaire productie - Module A
versie 23.0 dd ~~02-09-2015~~04-07-2019

Pootaardappelen (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Knollen bestemd voor opplant	Schimmel	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Aardappelwratziekte
		Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. Sepedonicus <i>Ralstonia solanacearum</i>	Ringrot Bruinrot
		Nematode	<i>Globodera rostochiensis</i> en <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Ditylenchus destructor</i>	Aardappelcystenaaltjes Wortelknobbelaaltjes Maïswortelknobbelaaltje Stengelnematode
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Tomatenbronsvlekkenvirus Potato spindle tuber viroïd
		Fytoplasma	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
Consumptieaardappelen (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Consumptieaardappelen	Schimmel	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Aardappelwratziekte
		Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. sepedonicus <i>Ralstonia solanacearum</i>	Ringrot Bruinrot
		Nematode	<i>Globodera rostochiensis</i> en <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Aardappelcystenaaltjes Wortelknobbelaaltjes
		Virus	PSTVd - Potato spindle tuber viroïd	Potato spindle tuber viroïd
Tabak (<i>Nicotiana</i>)	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Bacterie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Bruinrot
		Fytoplasma	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		<u>Virus</u>	<u>Tomato spotted wilt virus</u>	<u>Tomatenbronsvlekkenvirus</u>
ZADEN				
Klaver, luzerne	Zaden	Nematode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Stengelnematode

		Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>Insidiosus</i>	Vascular luzerne wilt
Bonen (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Zaden	Bacterie	<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>	Common blight, fuscous blight
Tomaat (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Zaden	Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>Michiganensis</i>	Bacteriekanker bij tomaat
		Virus	Pepinomozaïekvirus	Pepinomozaïekvirus

* Zie ~~de~~ ~~bijlage van het~~ bij de omzendbrief van het FAVV met betrekking tot fytosanitaire noodmaatregelen tegen *Xylella fastidiosa*-
~~Bijlage : « Lijst van gevoelige planten » op de website van het FAVV: <http://www.afsca.be/plantaardigeproductie/omzendbrieven/>~~
<http://www.favv.be/professionelen/plantaardigeproductie/ziekten/xylellafastidiosa/> >> Omzendbrief met betrekking tot
fytosanitaire noodmaatregelen tegen *Xylella fastidiosa*

5 Export derde landen

Bij de uitvoer van Belgische producten naar derde landen – landen gelegen buiten de Europese Unie – kunnen specifieke vereisten voor deze derde landen gelden. De vereisten kunnen betrekking hebben op de voedselveiligheid en/of de plantengezondheid.

De landbouwer die zelf exporteert en/of die betrokken is bij de export (omdat zijn producten worden geëxporteerd door andere schakels in de keten), kan verplicht zijn om het deel Export derde landen op te nemen in zijn autocontrolesysteem. Hij dient op basis van zijn producten, activiteiten en landen van bestemming van zijn producten, na te gaan of het deel Export derde landen voor zijn bedrijf van toepassing is. Hij kan daartoe bij de certificatie-instelling navraag doen en/of de instructiebundels voor de betrokken product-land-combinaties raadplegen op de FAVV-website (<http://www.favv-afsca.fgov.be/professionelen/export/planten/>).

Om te voldoen aan de vereisten worden in bepaalde gevallen door de betrokken sectoren sectorprocedures opgesteld. De sectorprocedures worden goedgekeurd door het FAVV. De erin vermelde vereisten en beheersmaatregelen kunnen betrekking hebben op de primaire productie. Een lijst van de actuele versie van de goedgekeurde sectorprocedures en een overzicht van product-landcombinaties waarvoor validatie van het deel Export derde landen verplicht is, kan men raadplegen op de FAVV website: <http://www.favv-afsca.fgov.be/professionelen/autocontrole/export/>

Voor de product-landcombinatie waarvoor validatie van het autocontrolesysteem verplicht is, dient het deel Export derde landen bij een audit van het autocontrolesysteem eveneens te worden geauditeerd.

Voor elke product-land combinatie dient de landbouwer op de hoogte te zijn van de toepasselijke vereisten van de betrokken derde landen en de beheersmaatregelen die hij moet nemen. De eisen en beheersmaatregelen kunnen betrekking hebben op productieprocessen en/of producten. De landbouwer moet op zijn bedrijf de relevante vereisten en beheersmaatregelen effectief toepassen en dient dit tijdens de audit aan te tonen.

De producent dient hiervoor over procedures te beschikken om:

- op de hoogte te zijn en te blijven van de vereisten voor export naar de betrokken landen, en
- de relevante vereisten en beheersmaatregelen toe te passen.

Indien een sectorprocedure van toepassing is, dient de landbouwer te beschikken over de actuele versie van dit document. De procedures van de landbouwer vermelden onder meer: wie doet wat wanneer, waar wordt informatie gevonden, hoe wordt informatie verwerkt en hoe worden eisen/beheersmaatregelen toegepast.

Te allen tijde blijven landbouwers die exporteren en/of betrokken zijn bij de export onderhevig aan de Europese en nationale wetgeving, inclusief de meldingsplicht. Als initiële voorwaarde geldt dan ook dat de landbouwer moet voldoen aan de relevante overige delen van deze gids.

Voor de certificatie-instellingen zijn bepalingen betreffende de audit en de certificering vermeld op de FAVV-website – zie Technische specificatie 2018/1209/PCCB Validatie van het autocontrolesysteem in het kader van export voor bepaalde product-land combinaties
(<http://www.favv-afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/oci/default.asp>).

<u>Code</u>	<u>PG</u>	<u>MNC</u>	<u>Omschrijving vereiste</u>
<u>8. Export derde landen</u>			
<u>8.1 Algemeen</u>			
<u>8.1.1</u>	<u>Alle</u>	<u>A</u>	<u>De landbouwer is op de hoogte van de vereisten en de beheersmaatregelen die van toepassing zijn voor de betrokken product – land combinatie(s).</u>
<u>8.1.2</u>	<u>Alle</u>	<u>A</u>	<u>De landbouwer beschikt voor elke product-land combinatie over een procedure om de relevante vereisten en beheersmaatregelen met betrekking tot het(de) betrokken derde land(en) toe te passen. Indien van toepassing, beschikt de landbouwer over de actuele versie van de sectorprocedure.</u>
<u>8.1.3</u>	<u>Alle</u>	<u>A</u>	<u>De vereisten/beheersmaatregelen voor de betrokken product-land-combinatie worden nageleefd/toegepast.</u>

Overgangsmaatregel: (tenzij een specifieke timing vastgelegd is in de betrokken instructiebundel)

Bedrijven die, vóór het in voege treden van de versie van de gids waarin het hoofdstuk "export" opgenomen is, reeds gunstig geauditeerd werden op basis van deze gids:

- Extra audit pas nodig bij het verval van het huidig certificaat

In afwachting kunnen reeds exportcertificaten worden aangevraagd voor de betrokken product-land combinatie op voorwaarde dat aan de derde landen eisen voldaan is, deze geïmplementeerd zijn en dit kan aangetoond worden aan de certificerende agent/ LCE of ASP ("authorised service provider", <http://www.favv-afsca.fgov.be/exportderdelanden/planten/asp/>)

Bedrijven die, na het in voege treden van de versie van de gids waarin het hoofdstuk "export" opgenomen is, een audit aanvragen op basis van deze gids:

- Bedrijf dient te beslissen of "export" relevant is voor hen.

- Indien ja, audit dient ook betrekking te hebben op het hoofdstuk export
- Indien nee, de scope van de audit bevat niet het hoofdstuk "export"
- Indien het bedrijf oorspronkelijk "nee" zei en achteraf wenst men toch te exporteren, dan is een uitbreidingsaudit verplicht.

6. Bijlagen

56.1. Omschrijving van bewerking

De "bewerking" van plantaardige producten omvat onder andere wassen, snijden, verpakken, sorteren, drogen, ..., voor zover deze handelingen de aard van de plantaardige producten niet wezenlijk veranderen.

De "verwerking" van plantaardige producten valt niet binnen de activiteitsgebieden van deze gids en dient te gebeuren volgens een HACCP systeem, opgenomen in andere gidsen.

Met betrekking tot het snijden van groenten kunnen volgende categorieën product gedefinieerd worden:

- Groenten met bestemming industriële verwerking (conserven, diepvries-~~of 4^{de}~~ gamma)
- Groenten voor de versmarkt
- Panklare groenten (4^{de} gamma)

Bij de eerste twee categorieën dient het product dat in het handelskanaal gebracht wordt nog een bewerking te ondergaan vooraleer het geconsumeerd kan worden. Dit betekent in elk geval nog wassen of reinigen van het product.

~~Voor de eerste en tweede categorie groenten is naast~~ Het verwijderen van wortel en bladeren, het verwijderen van het hart van bloemkolen en sluitkolen, het verwijderen van de wortelplaat van koolrabi, en het nogmaals in twee snijden van de groente een bewerking zijn voor de eerste en tweede categorie groenten bewerkingen die binnen de scope van de sectorgids autocontrole voor de primaire plantaardige productie valtvallen.

~~Bij~~ De derde categorie van producten betreft het verwerkingen/verwerken van het product om dit klaar te maken voor consumptie: dit wordt altijd uitgevoerd volgens de gids met betrekking tot verwerking, zelfs wanneer dit op het adres van het landbouwbedrijf wordt uitgevoerd.

Producten behorend tot de tweede categorie maar die een dermate transformatie ondergaan hebben dat ze kunnen verward worden met 4^{de} gamma producten dienen eveneens inzake voedselveiligheid te voldoen aan de gids voor verwerking.

56.2. Glasbreuk- en lekkageprocedure

Glasbreuk

Glassplinters vormen een ernstig gevaar voor de volksgezondheid, zeker wanneer deze niet verwijderd worden door de volgende schakels van de keten (en dus het gevaar niet geëlimineerd wordt door een volgende stap~~schakel~~). Bij breuk van serreglas of lampen, maar ook bijvoorbeeld van oogstmachines kunnen er splinters in het product terechtkomen. Het is hierbij van essentieel belang om de gecontamineerde~~verontreinigde~~ producten te vernietigen, tenzij de splinters nog verwijderd worden door de volgende schakels van de keten. Door een duidelijke afbakening op de plaats van glasbreuk kan er voor gezorgd worden dat enkel veilig product geoogst wordt.

In het geval van aardappelen of GOEG die bewaard worden bij de producent moet men vooral preventieve maatregelen nemen: lampen die zich direct boven geoogst product bevinden moeten beschermd worden met een hoes of zijn onbreekbaar en er wordt aangeraden om het product op een zekere afstand van de ramen in de opslagruimte te bewaren.

Lekkage

Ook olie, mazout of smeervet kunnen de plantaardige producten verontreinigen, bijvoorbeeld door lekkende leidingen of contact met smeerpunten. Om dit te vermijden dienen de machines regelmatig onderhouden te worden en gecontroleerd te worden op lekken van olie, mazout en/of ~~mazout~~smeervet. Indien rechtstreeks contact tussen het plantaardige product en smeervet mogelijk is, dient rekening gehouden te worden met het punt~~de eis~~ 2.1.3 van deze sectorgids.

Wanneer toepassen?

Glasbreuk kan voorkomen bij:

- Serreglas
- Lampen (zowel voor verlichting van gebouwen, in serres als op trekkers)
- Vensters en spiegels van machines (tractoren, oogstmachines, transportmiddelen,...)

Lekkage kan voorkomen bij:

- Leidingen of plaatsen waar aansluitingen en koppelingen van leidingen voorkomen

Bij vaststelling van glasbreuk, ~~op~~ bij producten waarbij glas niet verwijderd wordt door de volgende schakels van de keten, of bij lekkage van olie mazout en/of ~~mazoutsmeervet~~ moet men:

- Ofwel onmiddellijk het product in een voldoende grote zone vernietigen en alle scherven of resten van het gelekte ~~product~~middel zorgvuldig opruimen.
- ~~Bij glasbreuk:~~ Ofwel een voldoende grote veiligheidszone afbakenen door het gebruik van een opvallend gekleurd lint en/of plaatselijke identificatie in de productieruimte (vb. registratie van rijkapnummers in geval van serreglas). Het mogelijk ~~gecontamineerd~~verontreinigd product in deze afgebakende zones wordt vervolgens tijdens de oogst vernietigd.

**Gebruik nooit oogstverpakkingen om de
glasscherven te verwijderen!**

5.3 — Bereiding en verpakking van aardappelen

~~5.3 — Bereiding en verpakking van win verband met de installaties waarover aardappelenbereiders (en — verpakkers) moeten beschikken~~

~~De bereider van aardappelen dient persoonlijk te beschikken over een inrichting die aan de volgende voorwaarden voldoet :~~

- ~~— een magazijn, voorzien van een adequate isolatie, dat een minimale nuttige oppervlakte van 200 m² heeft en dat tegen vorst is beschermt,~~
- ~~— dit magazijn moet net, droog en voldoende verlucht zijn en voldoende verlicht kunnen worden; het mag niet worden gebruikt als opslagplaats voor goederen die geen deel uitmaken van de aardappelhandel; het moet zodanig ingericht zijn dat de bereide partijen van de niet bereide partijen streng gescheiden zijn,~~
- ~~— de ruimte van het magazijn waar de aardappelen bereid en verpakt worden moet tijdens deze bewerkingen tot ten minste 12 °C opgewarmd zijn; de knoltemperatuur dient bij het bereiden minimaal 8 °C te bedragen,~~
- ~~— in de inrichting moet ten minste één gebruiksklaar sorteer en calibreertoestel met gelede leesband aanwezig zijn, dat een bereiding van ten minste twee ton aardappelen per uur toelaat,~~
- ~~— in de inrichting moet een geijkt weegtoestel aanwezig zijn.~~

~~B. — Eisen in verband met de installaties waarover aardappelverpakkers moeten beschikken~~

~~De verpakker van aardappelen dient persoonlijk te beschikken over een inrichting die aan de volgende voorwaarden voldoet:~~

- ~~— een magazijn, voorzien van een adequate isolatie, dat een minimale nuttige oppervlakte van 100 m² heeft en dat tegen vorst is beschermt,~~
- ~~— dit magazijn moet net, droog en voldoende verlucht zijn en voldoende verlicht kunnen worden; het mag niet worden gebruikt als opslagplaats voor goederen die geen deel uitmaken van de aardappelhandel,~~
- ~~— in het magazijn moet een geijkt weegtoestel aanwezig zijn,~~
- ~~— de ruimte van het magazijn waar de aardappelen verpakt worden moet, tijdens deze bewerking, tot ten minste 12 °C opgewarmd zijn; de knoltemperatuur dient bij het verpakken minimaal 8 °C te bedragen.~~

C. — Kwaliteitsvoorschriften

~~Deze norm heeft tot doel de minimumkwaliteitseisen te omschrijven waaraan primeuraardappelen, na bereiding en verpakking, moeten beantwoorden.~~

~~Behoudens de toegestane toleranties moeten primeuraardappelen als volgt zijn:~~

- ~~— voor het ras de normale vorm en het normale uiterlijk hebben;~~
- ~~— intact; d.w.z. zonder enig gebrek of enige aantasting die de integriteit van de knol wijzigd; het gedeeltelijk ontbreken van de schil wordt niet als een tekort aanzien;~~
- ~~— gezond; de knollen mogen niet aangetast zijn door rot of zodanige afwijkingen vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie;~~
- ~~— bijna zuiver;~~
- ~~— vast;~~
- ~~— bijna niet gekiemd;~~
 - ~~— vrij van abnormale uitwendige vochtigheid;~~
 - ~~— vrij van vreemde geur en/of smaak;~~
 - ~~— vrij van uit- of inwendige gebreken die de presentatie, het algemeen uitzicht, de kwaliteit en/of de bewaarbaarheid van het product in de verpakking schaden, zoals:~~
 - ~~— barsten (met inbegrip van groeischeuren), insnijdingen, insectenbeten, kneuzingen of ruwheid van de schil met een diepte van meer dan 3,5 mm;~~
 - ~~— groenverkleuring; een lichte bleekgroene verkleuring die niet meer dan één achtste deel van het oppervlak bedekt en die bij het normaal schillen van de aardappel wordt verwijderd, wordt niet als een tekort aanzien;~~
 - ~~— zware misvormingen;~~
 - ~~— onderhuidse grijze, blauwe of zwarte vlekken die dieper reiken dan 3,5 mm;~~
 - ~~— roestvlekken, holle harten, inwendige zwartverkleuring en andere inwendige gebreken;~~
 - ~~— bruine vlekken door zonnebrand;~~
 - ~~— vorstschade.~~

~~De primeuraardappelen moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden:~~

- ~~— dat ze bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en~~
- ~~— dat ze in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.~~

~~De partijen moeten vrij zijn van afval zoals grond of vreemde bestand delen.~~

D. — Sorteringsvoorschriften

~~De controle van de sortering gebeurt aan de hand van een vierkante malie.~~

~~Na sortering mag de grootte van de knollen niet kleiner zijn dan 35 mm. Tot en met 30~~

~~juni wordt deze minimumgrootte evenwel tot 30 mm teruggebracht.
In afwijking van het voorgaande lid mag de grootte van de knollen van lange variëteiten (o.m. de variëteiten Charlotte, Nicola) niet kleiner zijn dan 30 mm.
Knollen groter dan 18 mm en kleiner dan 35 mm mogen nochtans in de handel gebracht worden onder de benaming "krielaardappelen".
De vereisten inzake sortering zijn niet van toepassing op lange variëteiten met een, aan de variëteit eigen, onregelmatige vorm (o.m. de variëteiten Corne de Gatte, Ratte).~~

E. — Toleranties

~~In iedere verpakkingseenheid zijn t.a.v. de voorschriften, afwijkingen in kwaliteit, in grootte en in variëteiten toegestaan.~~

~~1. Tolerantie in kwaliteit~~

~~Er wordt maximaal 4 % van het gewicht aan knollen, die niet beantwoorden aan de minimumkwaliteitseisen, toegestaan. In ieder geval, en binnen de perken van deze afwijking, worden hoogstens toegestaan:~~

- ~~— knollen aangetast door droogrot of phytophthora: 1 %;~~
- ~~— knollen aangetast door ernstige uitwendige of inwendige gebreken waardoor ze ongeschikt zijn voor consumptie: 1 %.~~

~~De aardappelen moeten praktisch vrij zijn van natrot. In elk geval wordt geen enkel afwijking toegestaan voor knollen die zijn aangetast door wratziekte (*Synchytrium endobioticum*), door ringrot (*Clavibacter michiganensis*) en door bruinrot (*Ralstonia solanacearum*).~~

~~Bovendien wordt 2 % van het gewicht aan afval toegestaan, waarvan ten hoogste 0,5 % vreemde bestanddelen.~~

~~2. Tolerantie in grootte~~

~~Bij primeuraardappelen, krielaardappelen uitgezonderd, wordt per verpakkingseenheid hoogstens 5 % van het gewicht aan knollen toegestaan die kleiner zijn dan de voorgeschreven minimumgrootte of die afwijken van de op de verpakking aangeduide grootte. Geen enkele knol kleiner dan 28 mm wordt toegestaan.~~

~~De partijen krielaardappelen mogen hoogstens 2 % van het gewicht aan knollen bevatten, waarvan de grootte kleiner is dan 18 mm of groter is dan 35 mm.~~

~~3. Tolerantie in variëteiten~~

~~Er wordt 2 % van het gewicht aan aardappelen van andere variëteiten toegestaan.~~

F. — Verpakkingsvoorschriften

~~1. — Uniformiteit~~

~~De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit aardappelen van dezelfde kwaliteit, groottesortering (indien gesorteerd) en variëteit. De aardappelen moeten, binnen eenzelfde verpakking, homogeen zijn inzake kleur van de schil en van het vruchtvlees.~~

~~2. — Verpakking voor primeuraardappelen~~

De primeuraardappelen moeten, gelet op het vervoer en de bestemming van het product, in daartoe geschikte verpakkingen (zakken, netten, kisten, enz.) worden gedaan. Wanneer papieren of plastieken zakken als verpakking gebruikt worden, moeten deze een voldoende verluchting van het product verzekeren. De gebruikte verpakkingen moeten proper zijn, in goede staat en mogen noch een vreemde geur afgeven, noch de kwaliteit van de ingesloten aardappelen veranderen. Op de buitenkant van de verpakking mag geen enkele aanduiding zijn aangebracht met een product dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt.

6.3 Risicobeoordeling en kwaliteitseisen van water gebruikt in voor- en na-oogst behandelingen

Definities type water:

Volgens herkomst

- Grondwater: Ook wel "putwater" genoemd. Water dat uit diepe of minder diepe bodemlagen onder de grond wordt opgepompt.
- Hemelwater: Wordt ook wel 'opgevangen regenwater' genoemd. Water afkomstig van regen (of sneeuw) dat wordt verzameld van de daken en wordt opgeslagen in een gesloten tank, afgesloten reservoir of een open, maar beschermde opvangbak (bijv. niet toegankelijk voor huisdieren). Water verzameld in stormbekkens valt niet onder dit type water.
- Leidingwater: Water dat door een nutsbedrijf aan de landbouwer wordt geleverd. Het betreft drinkbaar water (tenzij anders aangegeven door het nutsbedrijf na een incident in het leveringsnetwerk (bijv. overstromingen)).
- Oppervlaktewater: Water uit rivieren, beken, meren, kanalen, sloten, open putten, stormbekkens, e.d. Water afkomstig uit stormbekkens mag omwille van de afkomst nooit gebruikt worden in na-oogst activiteiten.
- Proceswater: Water afkomstig van het wassen van groenten en fruit (met uitzondering van wortelgroenten of knollen); processen om producten vrij van verontreiniging te maken (water afkomstig van blancheren/steriliseren); processen die plaatsvinden na alle bewerkingen die de producten vrij van verontreiniging maken (water afkomstig van het afkoelen na blancheren/steriliseren, water afkomstig van snel invriezen); het reinigen van de blancheer-/steriliseerlijnen en het reinigen en ontdooien van de koellijnen. Het gebruik van andere proceswateren kan worden aanvaard mits goedkeuring van het FAVV.

Volgens kwaliteit/hygiënisch gebruik

- Drinkbaar water: Water dat voldoet aan de kwaliteitseisen gespecificeerd in de bijlagen punten I, II en III van het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water. Leidingwater is drinkbaar water (tenzij anders aangegeven door de distributiebeheerder na een incident (vb. overstroming)).
- Water van microbiologische drinkkwaliteit: Dit is water dat voldoet aan de microbiologische kwaliteitseisen uit het KB van 14 januari 2002 en afkomstig is van grondwater in een gebied waar geen enkele potentiële bron van permanente

verontreiniging (chemische industrie, openbare stortplaatsen, enz.) aanwezig is. Voor de productie van kiemgroenten en voor de laatste spoeling of wasbeurt van groenten en fruit klaar voor consumptie is ten minste water van microbiologische drinkkwaliteit vereist. Indien voor de productie van kiemgroenten een andere waterbron wordt gebruikt, dient een volledige drinkwateranalyse te worden voorzien zoals beschreven in het KB van 14 januari 2002.

- Schoon water: Natuurlijk of gezuiverd water dat geen micro-organismen of schadelijke stoffen bevat in een hoeveelheid die direct of indirect invloed kan hebben op de gezondheidswaarde van de plantaardige producten waarmee het in contact komt (Verordening (EG) nr. 853/2004). Indien schoon water, gebruikt voor of na de oogst, geanalyseerd wordt, geldt als richtwaarde die niet mag worden overschreden 1.000 kve *E. coli*/100 ml water. Het aantal microbiologische analyse dat per kalenderjaar of per seizoen moet worden uitgevoerd is afhankelijk van de herkomst en risicobeoordeling van het water.

A. Overzicht gebruik water (voor- en na-oogst)

Controlepunt 4.4.2: De landbouwer vervolledigt de tabel opgenomen in bijlage 6.3 die het gebruik van het water beschrijft met de gebruikte waterbronnen per activiteit (irrigatie, fertigatie, gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, na-oogst wassen en spoelen, transport en sorteren, hygiëne van het personeel en alle andere mogelijk relevante activiteiten).

Gelieve in de volgende tabel de herkomst van het gebruikte water te noteren voor de verschillende activiteiten.

<u>Activiteit</u>	<u>Herkomst water (*)</u>					
	<u>Grondwater</u>	<u>Hemelwater</u>	<u>Leidingwater</u>	<u>Oppervlaktewater</u>	<u>Proceswater*</u>	<u>Andere</u>
<u>Beschrijving van de herkomst van het water (naam en plaats van opvang, rivier, ...)</u>						
<u>Vooroogst</u>						
<u>Toepassen van gewasbeschermingsmiddelen</u>						
<u>Irrigatie en/of fertigatie</u>						
...						
<u>Oogst en naoogst</u>						
<u>Koeling van producten</u>						
<u>Transport en sorteren van producten</u>						
<u>Reinigen van producten</u>						
<u>Laatste spoel- of waswater voor producten</u>						
...						
<u>Personeel</u>						
<u>Wassen van handen (bij handmatige oogst/pluk)</u>						
...						

* Proceswateren, anders dan deze beschreven in deze bijlage 6.3, kunnen worden aanvaard mits goedkeuring van het FAVV.

B. Risicobeoordeling van water

Controlepunt 4.4.3: Een risicoanalyse betreffende het water gebruikt bij voor-oogstactiviteiten (irrigatie, fertigatie, gewasbescherming) en na-oogstactiviteiten (spoelen, reinigen, transport en sorteren) is uitgevoerd en opgenomen in een schriftelijk document. De nadruk wordt gelegd op mogelijke microbiologische verontreiniging van de producten. De risicobeoordeling bij voor-oogstactiviteiten wordt uitgevoerd per teelt en per type herkomst van water, per kalenderjaar of seizoen en bij wijzigingen in de risico's. Bij na-oogstactiviteiten wordt de analyse uitgevoerd per type herkomst water en bij wijzigingen van de risico's. De producent maakt daartoe gebruik van de beslissingsboom opgenomen in bijlage 6.3.- Niveau A/1

Dit overzicht moet apart per teelt, herkomst van het water en activiteit (indien het gebruikte water verschilt naargelang de activiteit) ingevuld worden.

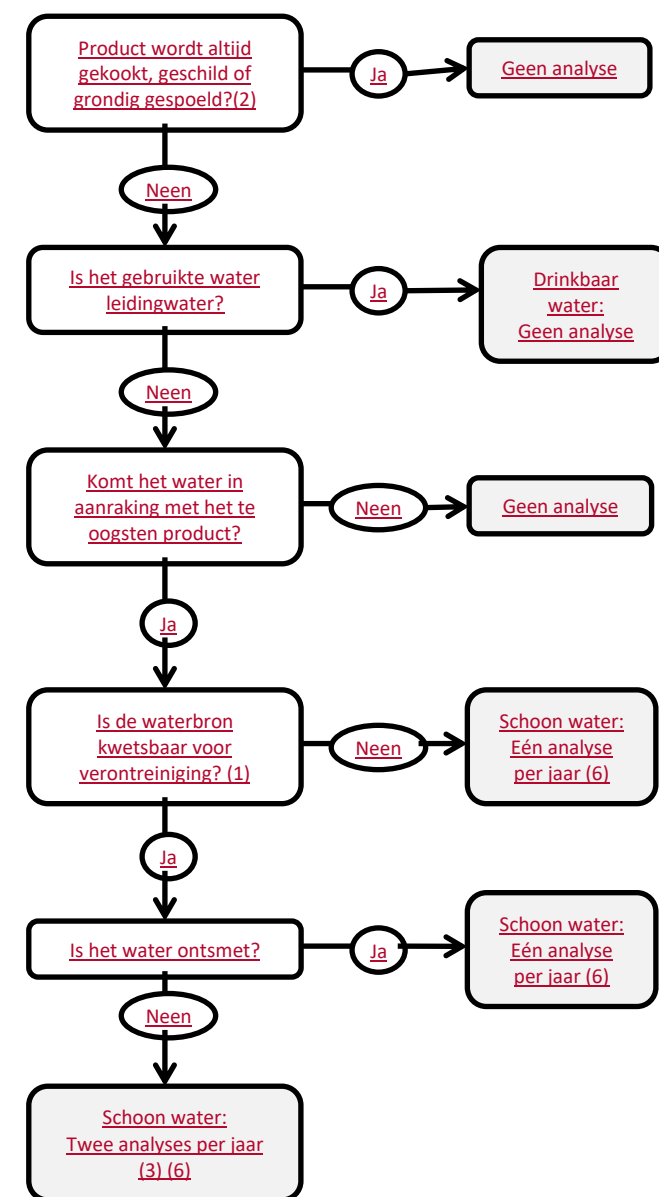
Teelt:.....

Herkomst water:.....

Activiteit (duid aan wat van toepassing):

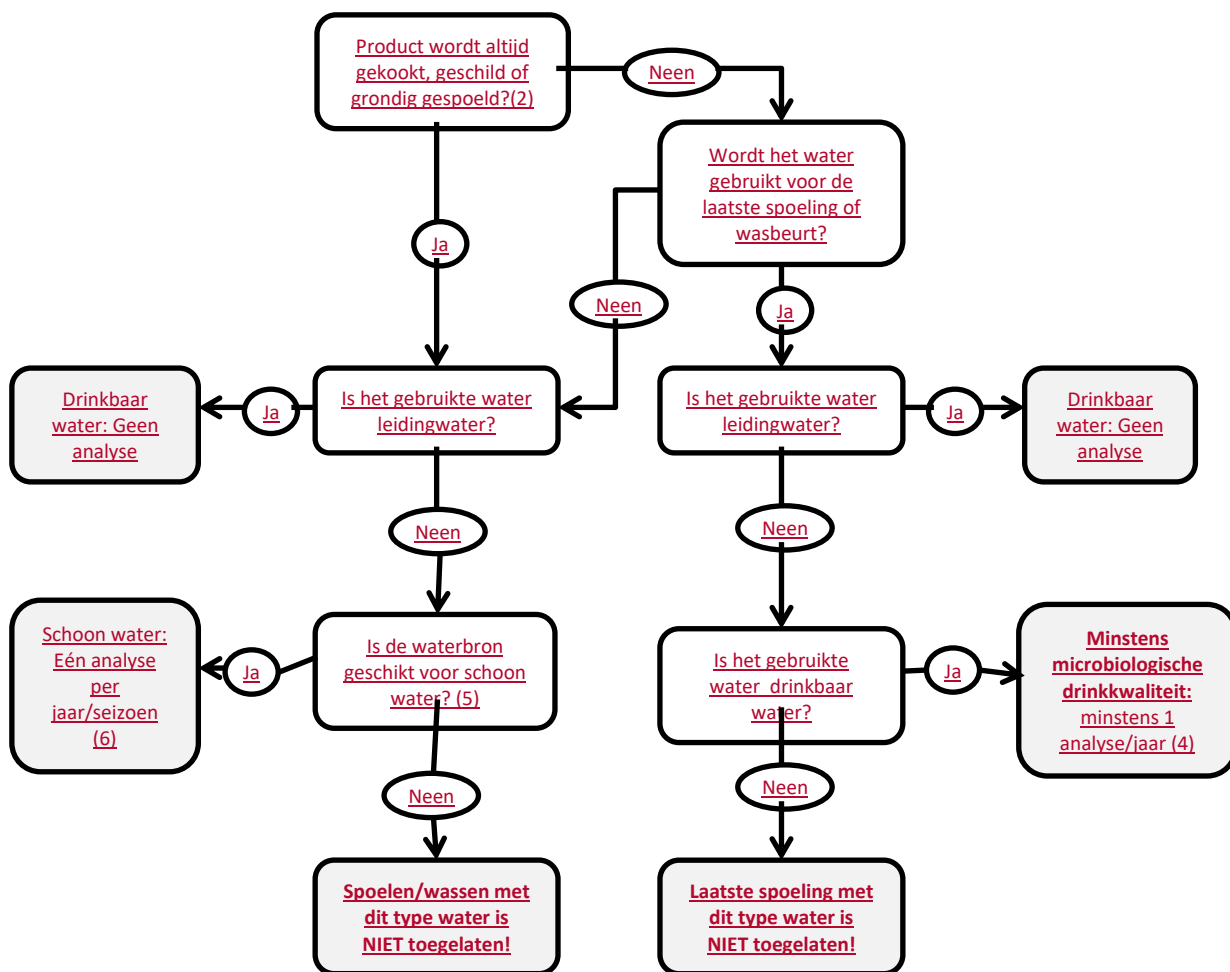
- Voor-oogst: irrigatie, fertigatie, gewasbescherming
- Na-oogst: naspoelwater (spoelen, reinigen,
- Na-oogst: koelen, transporteren, sorteren

Voor oogst
irrigatie, fertigatie, gewasbescherming



Na oogst:

Spoelen, reinigen, koelen, transporteren, sorteren



(1) Is de waterbron kwetsbaar voor verontreiniging?

- Water niet kwetsbaar voor verontreiniging

- Leidingwater
- Boorputten dieper dan 10 meter
- Boorputwater minder diep dan 10 meter en geen dierlijke activiteit aanwezig binnen een straal van 10 m rond de put (geen aanwezigheid van vee of opslag van mest binnen deze 10 m)

- Water kwetsbaar voor verontreiniging

- Oppervlaktewater (rivier, kanaal, waterloop, beekwater,...)
- Hemelwater opgeslagen in een gesloten tank, afgesloten reservoir of een open, maar beschermde opvangbak (bijv. Niet toegankelijk voor huisdieren).
- Water afkomstig uit stormbekkens
- Boorputwater indien WEL dierlijke activiteit aanwezig binnen een straal van 10 m rond de put (aanwezigheid van vee of opslag van mest binnen deze 10 m).

**(2) Voorbeelden van teelten die vallen onder de term
"koken/geschild", "grondig gespoeld" en "klaar voor consumptie"**

<u>Koken/Geschild/Grondig gespoeld</u>	<u>Klaar voor consumptie</u>
<u>Aardappelen</u>	<u>Aardbeien</u>
<u>Aardpeer</u>	<u>Andijvie/krulandijvie</u>
<u>Ajuin</u>	<u>Appelen</u>
<u>Artisjok</u>	<u>Augurken</u>
<u>Asperges</u>	<u>Babyleaf</u>
<u>Boerenkool</u>	<u>Bessen</u>
<u>Bonen</u>	<u>Bloemkool</u>
<u>Chinese kool</u>	<u>Broccoli</u>
<u>Erwten</u>	<u>Champignons (alle soorten)</u>
<u>Knoflook</u>	<u>Courgette</u>
<u>Knolselder</u>	<u>Druiven</u>
<u>Koolrabi</u>	<u>Framboos</u>
<u>Paksoi</u>	<u>Groene selder / witte selder</u>
<u>Pastinaak</u>	<u>Kersen</u>
<u>Pompoenen</u>	<u>Kervel</u>
<u>Prei</u>	<u>Kiwibes</u>
<u>Radijs</u>	<u>Komkommer</u>
<u>Rammenas</u>	<u>Lente ui</u>
<u>Rapen</u>	<u>Oesterzwammen</u>
<u>Rode biet</u>	<u>Paprika</u>
<u>Rode kool</u>	<u>Peren</u>
<u>Schorsneren</u>	<u>Peterselie (blad en krul)</u>
<u>Sjalot</u>	<u>Pruimen</u>
<u>Sluitkolen</u>	<u>Rabarber</u>
<u>Spruiten</u>	<u>Radicchio</u>
<u>Witte kool</u>	<u>Slasoorten (kropsla, ijsbergsla,...)</u>
<u>Wortelen</u>	<u>Spinazie</u>
<u>Wortelpeterselie</u>	<u>Tomaten</u>
	<u>Tuinkers</u>
	<u>Veldsla</u>
	<u>Venkel</u>
	<u>Verse kruiden</u>
	<u>Waterkers</u>
	<u>Witloof</u>

(3) Voor het gebruik van water kwetsbaar voor verontreiniging bij voor-oogst activiteiten, kan na twee opeenvolgende jaren van conforme resultaten (vier analyses in totaal) de frequentie teruggebracht worden tot 1 analyse per jaar.

(4) water van microbiologische drinkkwaliteit: Bij een gemiddeld volume van minder dan 100m³ per dag volstaat één analyse per jaar, voor grotere volumes dient de aanwijzing in het KB van 14 januari 2002 te worden gevolgd.

(5) De waterbron is geschikt voor de levering van schoon water indien ze voldoet aan de norm van <1000 kve / 100 ml. Water afkomstig uit stormbekkens mag nooit gebruikt worden in na-oogst activiteiten.

(6) Aandachtspunten voor de analyses van water

- Stalen van het water te nemen OP de plaats van gebruik.

- Stalen te nemen TIJDENS het gebruik, ten minste tijdens de zomermaanden/warm weer.
- Bij irrigatie: stalen te nemen tijdens de piekperiode van irrigatie.
- Als twee analyses per jaar nodig zijn : eerste analyse voor gebruik, tweede analyse tijdens piekperiode van gebruik.
- Bij uitzonderlijke gebeurtenissen zoals overstromingen, overlopende mestopslag, tijdelijke of periodieke verontreiniging, zware regen enz. zouden aansluitend aanvullende monsters kunnen worden geanalyseerd.

B. Beheersmaatregelen voor water

Controlepunt 4.4.4: Indien de risicobeoordeling of de wateranalyses (richtlijn van 1000 kve/ 100 ml overschreden - zie bijlage 6.3) dit vereisen, worden afdoende maatregelen genomen (vervanging of desinfectie van het gebruikte water, enz.) om verontreiniging van het product te voorkomen.– Niveau A/1

→ Dit betekent niet noodzakelijk dat er meer analyses moeten worden uitgevoerd.

→ Mogelijke beheersmaatregelen:

- Desinfectie van het gebruikte water,
- Andere waterbron gebruiken ,
-

~~Alle verpakkingen van eenzelfde partij moeten hetzelfde gewicht hebben.~~

~~3. Verpakking voor bewaaraardappelen~~

~~De bewaaraardappelen moeten, met het oog op een goede bescherming van het product, in geschikte en voldoende stevige verpakkingen worden aangeboden. De gebruikte verpakkingen moeten zuiver zijn, in goede staat en mogen noch een vreemde geur afgeven, noch de kwaliteit van de ingesloten aardappelen veranderen. Op de buitenkant van de verpakking mag geen enkele aanduiding zijn aangebracht met een product dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt.~~

~~4. Aanduiding~~

~~Op de buitenzijde van elke verpakkingseenheid moeten, hetzij door direct druk, hetzij op een aan het sluitsysteem vastgehecht etiket, in duidelijke leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens aangebracht zijn:~~

~~— Identificatie: toegelaten bereider of verpakker: toelatingsnummer van het FAVV;~~

~~— Aard van het product (primeuraardappelen):~~

~~• "primeuraardappelen";~~

~~• naam van de variëteit;~~

~~— Aard van het product (bewaaraardappelen):~~

~~• "bewaaraardappelen" of "consumptieaardappelen";~~

~~• naam van de variëteit;~~

~~— Oorsprong van het product:~~

~~• land;~~

~~• teeltzone of nationale, gewestelijke of plaatselijke benaming (facultatief);~~

~~— Handelskenmerken:~~

~~• sortering (indien gesorteerd): de minimum grootte, gevolgd door de woorden "en meer" (facultatief);~~

~~• in voorkomend geval de vermelding "krielaardappelen" of een gelijkwaardige benaming voor de knollen met een grootte van 18 tot 40 mm;~~

~~• nettogewicht.~~

~~5 Alle verpakkingen van eenzelfde partij moeten hetzelfde gewicht hebben.~~

~~3. Verpakking voor bewaaraardappelen~~

~~De bewaaraardappelen moeten, met het oog op een goede bescherming van het product, in geschikte en voldoende stevige verpakkingen worden aangeboden. De gebruikte verpakkingen moeten zuiver zijn, in goede staat en mogen noch een vreemde geur afgeven, noch de kwaliteit van de ingesloten aardappelen veranderen. Op de buitenkant van de verpakking mag geen enkele aanduiding zijn aangebracht met een product dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt.~~

~~4. Aanduiding~~

~~Op de buitenzijde van elke verpakkingseenheid moeten, hetzij door direct druk, hetzij op een aan het sluitsysteem vastgehecht etiket, in duidelijke leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens aangebracht zijn:~~

- ~~— Identificatie: toegelaten bereider of verpakker: toelatingsnummer van het FAVV,~~
- ~~— Aard van het product (primeuraardappelen):~~
 - ~~• "primeuraardappelen",~~
 - ~~• naam van de variëteit,~~
- ~~— Aard van het product (bewaaraardappelen):~~
 - ~~• "bewaaraardappelen" of "consumptieaardappelen",~~
 - ~~• naam van de variëteit,~~
- ~~— Oorsprong van het product:~~
 - ~~• land,~~
 - ~~• teeltzone of nationale, gewestelijke of plaatselijke benaming (facultatief),~~
- ~~— Handelskenmerken:~~
 - ~~• sortering (indien gesorteerd): de minimum grootte, gevolgd door de woorden "en meer" (facultatief),~~
 - ~~• in voorkomend geval de vermelding "krielaardappelen" of een gelijkwaardige benaming voor de knollen met een grootte van 18 tot 40 mm,~~
 - ~~• nettogewicht.~~

6.4 Plantenpaspoorten

In de onderstaande tabel vindt u de ~~lijst terug met~~ teelten waarvoor een plantenpaspoort voor het plantgoed of de zaden nodig is. Dit impliceert dat de vermeerderaars goedgekeurd moeten zijn voor het gebruik van plantenpaspoorten. De plantenpaspoorten moeten bewaard worden door de landbouwer die dit materiaal voor de productie van producten voor consumptie gebruikt.

PLANTGOED: FRUIT	
Wetenschappelijke naam	Nederlandse naam
<i>Actinidia</i>	Kiwi
<i>Fragaria</i> L.	Aardbei
<i>Malus</i> Mill.	Appel
<i>Mespilus</i> L.	Mispel
<i>Prunus</i> L.	Kers, krieg, pruim (perzik, nectarine, abrikoos)
<i>Pyrus</i> L.	Peer
<i>Rubus</i> L.	Frambozenstruik
<i>Vitis</i> L.	Wijnstok
PLANTGOED: GROENTEN(*)	
Wetenschappelijke naam	Nederlandse naam
<i>Allium</i> sp.	Prei, (bies-, knof-)look, ui, sjalot
<i>Apium</i> spp.	Selderij (-, Chinese, bleek-, knol-)
<i>Asparagus officinalis</i> L.	Asperge
<i>Beta vulgaris</i> L.	Plantgoed van bieten
<i>Brassica</i> spp.	Koolsoorten (sluitkool, savooikool, rode kool, spruitkool, bladkool, broccoli, bloemkool, koolrabi, boerenkool, koolraap, Chinese kool, paksoi, ...) mosterd
<i>Cucumis</i> sp.	Komkommer, augurk, meloen
<i>Humulus lupulus</i> L.	Hop
<i>Lactuca</i> spp.	Slasoorten
Solanaceae	Tomaten, paprika, aubergine, ...
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Aardappel
<i>Spinacia</i> , L	Spinazie
ZAAD: GROENTEN EN VOEDERGEWASSEN	
Wetenschappelijke naam	Nederlandse naam
<i>Allium ascalonicum</i> L.	Sjalot
<i>Allium cepa</i> L.	Ui
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Bieslook
<i>Allium porum</i>	Prei
<i>Helianthus annuus</i> L.	Zonnebloem
<i>Lycopersicon lycopersicum</i> (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Tomaat
<i>Medicago sativa</i> L.	Luzerne
<i>Phaseolus</i> L. sp.	Verschillende soorten boon

(*) De planten van groenten, bestemd voor ~~opplant~~, van kruidachtige soorten (met name planten van *Cichorium* sp. (witloof, cichorei) (~~bewortelde planten~~), *Daucus* sp. (wortelen), *Petroselinum* sp. (peterselie), *Phaseolus* sp. (bonen), *Pisum* (erwten), *Raphanus* sp. (mierikswortel, radijs) alsmede van *Spinacia* L. (spinazie),...) moeten verplicht worden vergezeld van een plantenpaspoort bij alle transacties tussen professionele producenten.

6.5.5. Beheersmaatregelen in het kader van mycotoxinen

Mycotoxinen zijn giftstoffen die geproduceerd worden onder andere door de aantasting van granen door *Fusarium* op het veld of door schimmelontwikkeling tijdens de opslag. Op het veld zijn het vooral vochtige weersomstandigheden die de ontwikkeling van schimmels en dus mycotoxinen stimuleren. Toch zijn er een aantal beheersmaatregelen die de vorming van mycotoxinen kunnen beperken.

De landbouwer duidt aan welke maatregelen hij volgt, welke niet en welke hij eventueel in de toekomst zal toepassen.

Beheersmaatregel	Doe ik niet	Doe ik	Ga ik doen vanaf
<u>Prioritaire acties</u>			
Uitzaai van minder gevoelige variëteiten			
Een ruime vruchtafwisseling en vermijden van maïs als voorvrucht van granen			
Ploegen (eventueel met fijnmalen van de resten), zodat stro en stoppelresten van graan en maïs volledig worden ingewerkt			
Bestrijding met aangepaste en erkende fungiciden tegen aarfusarium indien noodzakelijk			
<u>Aanbevolen acties</u>			
Gebruik van zaad waarbij de kleinste zaden werden verwijderd (bv. via gecertificeerd zaaizaad of loontriage door erkende derde)			
Toepassen van een optimale zaaidichtheid en aangepaste bemesting			

5.6.6 Snijden van aardappelpootgoed bestemd voor ~~vermeerdering of voor~~ productie van consumptieaardappelen of hoevepootgoed

Het snijden van pootgoed dat bestemd is voor de productie van gecertificeerd pootgoed is verboden.

Het snijden van aardappelpootgoed gebeurt:

- door de gebruiker van het gesneden pootgoed;
- of door een loonwerker die bij het FAVV geregistreerd is, op aanvraag van en voor rekening van de gebruiker van het gesneden pootgoed.

Het snijden kan gebeuren ofwel op de vestigingseenheid van de gebruiker van het gesneden pootgoed, ofwel op de vestigingseenheid van de geregistreerde loonwerker.

Als het snijden van aardappelpootgoed in een andere EU-lidstaat is gebeurd, moet een officiële verklaring van de fytosanitaire autoriteiten van het betreffende land worden voorgelegd waarin wordt gegarandeerd dat alle goede fytosanitaire hygiëne praktijken in acht werden genomen.

Het snijden van aardappelpootgoed bestemd voor de ~~vermeerdering of voor de~~ productie van consumptieaardappelen of hoevepootgoed vertoont belangrijke fytosanitaire risico's en wordt streng afgeraden. Wanneer dit toch moet gebeuren, dienen de hierna beschreven voorschriften gerespecteerd worden.

Het te snijden pootgoed moet perfect gezond zijn. Zitten er rotte knollen (door schimmels of bacteriën) in de partij, dan is het risico op verspreiding groot, zelfs met gebruik van een snijmachine waarvan het mes continu wordt ontsmet. Het is dan ook noodzakelijk om het pootgoed voor het snijden visueel te controleren op de aanwezigheid van besmette knollen.

De ideale temperatuur bij het snijden is 12°C. Na het snijden van de poters is het nodig de pootgoedstukken te behandelen tegen schimmelrot en het snijvlak te laten verkurken aan de lucht. Verstuiven van talkpoeder op de knolhelften versnelt het drogen. Goed drogen bevordert de kistenbewaring na snijden.

Voor al bacteriën en virussen worden gemakkelijk versmeerd door de snijmachine. Daarom is ontsmetting van de messen of snijschijven volgens een efficiënte methode altijd vereist. Dit kan door een systeem dat het ontsmettingsmiddel continu vernevelt op het snijvlak van het mes of de schijf, of door mes of snijschijf continu door een ontsmettingsoplossing te laten draaien. Bedenk hierbij dat de ontsmettingsvloeistof met de tijd zal verdunnen door het water dat uit de knol vrijkomt bij het snijden van de poters. De concentratie van de ontsmettingsvloeistof moet bijgevolg goed worden opgevolgd om ze tijdig te verversen. Snijschijven en messen dienen ook roestvrij te zijn, bijvoorbeeld vervaardigd uit inox.

Na het snijden van een partij moeten alle ~~de~~ delen van de snijlijn en de snijmachine die in contact zijn gekomen met de poters goed en volledig worden gereinigd en ontsmet. Een efficiënte reiniging moet uitgevoerd worden om aarde en ander vast afval uit de tussenruimtes te verwijderen; dit kan eventueel met water onder druk.

Wanneer het snijden van het aardappelpootgoed door de teler van ~~consumptie-aardappelen~~consumptieaardappelen uitgevoerd wordt, is er geen specifieke installatie vereist. Toch moet het gebruikte mes regelmatig ontsmet worden.

Een quaternair ammonium oplossing is aanbevolen als ontsmettingsmiddel omwille van de geringe toxiciteit, de efficiëntie en de niet-corrosieve eigenschappen. De toevoeging van een uitvloeier kan het contact van het ontsmettingsmiddel met het snijvlak van het mes of de schijf versterken.

Registratie en traceerbaarheid:

Enkel de door de FOD Volksgezondheid toegelaten ontsmettingsmiddelen (<https://portal.health.fgov.be>~~https://www.health.belgium.be/nl/milieu/chemische-stoffen/biociden~~) die een erkenningsnummer hebben, mogen worden gebruikt.

De schoonmaak- en ontsmettingsactiviteiten moeten worden bijgehouden en genoteerd met vermelding van:

- het type uitrusting dat behandeld wordt (machines, kisten, laadborden en andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur, ...),
- de datum van behandeling,
- ~~het~~gebruikte biocide (volledige commerciële benaming),
- ~~de~~concentratie, de gebruikte hoeveelheid.

- 5

6.7. Checklist

In bijlage van dit document werd een checklist onder elektronische vorm (Excel) opgenomen. De laatste versie van deze checklist is steeds terug te vinden op de website: www.vegaplan.be.

5

6.8. Vóór-oogstcontrole

De vóór-oogstcontrole is een wettelijke door het FAVV of een daartoe erkende producentenorganisatie vóór de oogst uitgevoerde controle van residu's van gewasbeschermingsmiddelen en nitraten op/in sommige producten. Er wordt nagegaan of de ~~residuen~~residu's van nitraten en gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik niet boven de toegelaten maximumgehalten liggen voor de volgende beschutte ~~teelt~~teelten (zie bijlage 2 bij het ministerieel besluit van 2/12/2005):

- Sla
- Ijsbergsla
- Alternatieve slasoorten (Romeinse sla, Eikenbladsla, Lollo rossa, Lollo bionda en combinaties hiervan)
- Andijvie
- Veldsla
- Krulandijvie
- Radicchio rosso
- Selder

Deze controle omvat de bemonstering van de partij voor de oogst, de ontleding van het monster in een erkend laboratorium op aanwezigheid van bepaalde residuen (nitraten en residu's van gewasbeschermingsmiddelen) evenals ingeval van overschrijding van één of meer toegelaten maximumgehalten, de verdere opvolging van de betrokken partij. Het is verboden partijen van de ~~in bijlage 2 bij het ministerieel besluit van 22/12/2005~~ vermelde teelten in de handel te brengen zonder dat hiervoor de toestemming bekomen werd vanwege het FAVV of van een erkende producentenorganisatie.

De exploitanten waarschuwen het FAVV of de erkende producentenorganisatie minstens 10 dagen voor de voorziene oogstdatum.

De minimale hoeveelheid van de monsters, genomen in het kader van de voor-oogstcontroles is voor sla, ijsbergsla, alternatieve slasoorten (Romeinse sla, Eikenbladsla, Lollo rossa, Lollo bionda), andijvie, krulandijvie, Radicchio rosso en selder minstens 6 Kroppen of stuks en ten minste 500g. Het monster van veldsla moet minstens 500g wegen.

De concrete bepalingen van de vooroogstcontrole (incl. te onderzoeken residuen, correctieve maatregelen bij overschrijdingen, bemonsteringsfrequenties) zijn opgenomen in de erkenning van de controleinstantie voor de uitvoering van de vooroogstcontrole.

De producent moet de analysekosten en andere vergoedingen verbonden aan de ~~voeroogst-controle~~voeroogstcontrole, betalen.

De producent dient rekening te houden met de onderstaande punten:

- De gegevens van het register over het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden moet zo snel mogelijk en uiterlijk de zondag volgend op de behandeling ingeschreven worden.
- Het identificatienummer van de kassen moet op onuitwisbare wijze op één van de toegangsdeuren ervan worden aangebracht.
- In het register moet een liggingsplan van de betrokken percelen en/of kassen opgenomen zijn waarop de respectievelijke identificatienummers vermeld zijn.

56.9 Bemonstering en testen voor kiemgroenten

56.9.1. Voorbereidende test van de partij zaden

De producenten voeren een voorbereidende test uit op een representatief monster van alle partijen zaden bestemd voor de productie van kiemgroenten. Een representatief monster omvat ten minste 0,5 % van het gewicht van de partij zaden in deelmonsters van 50 g of wordt geselecteerd op basis van een gestructureerde statistisch gelijkwaardige bemonsteringstrategie die door het FAVV wordt gecontroleerd.

Voor de uitvoering van de voorbereidende testen moet de producent de zaden in het representatief monster onder dezelfde voorwaarden doen ontkiemen als de rest van de partij zaden die moeten worden ontkiemd (zie punt ~~56.9.1.2~~).

6.9.2. Bemonstering en testen van de kiemgroenten en het verbruikte irrigatiewater

De producenten nemen monsters voor microbiologische tests in het stadium waar de kans op het vinden van shigatoxine producerende *E. coli* (STEC) en *Salmonella* het grootst is, ten vroegste 48 uur na het begin van het ontkiemingsproces.

Het bemonsteringsplan bevat 5 stalen van 25 g die vrij zijn van shigatoxine producerende *E.coli* (STEC) en *Salmonella* en die een concentratie van *Listeria monocytogenes* kleiner dan 100 ufc/g vertonen. ~~(cf. Hoofdstuk 4. Meldingsplicht—Punt 4.2 Overzicht meldingslimieten in de plantaardige productie) (zie punt 4.2 Meldingslimieten).~~

Dit bemonsteringsplan kan worden vervangen door de analyse van 5 stalen van 200 ml van het water dat wordt gebruikt voor de irrigatie van de kiemen. Om dit mogelijk te maken is het nodig om over een bemonsteringsplan te beschikken met bemonsteringsprocedures en bemonsteringspunten van gebruikt irrigatiewater.

6.9.3. Bemonsteringsfrequentie

De staalname gebeurt minstens een keer per maand, op het moment waarop de kans op de aanwezigheid van shigatoxine producerende *E.coli* (STEC) en *Salmonella* het grootst is, en ten vroegste 48 u na de ontkieming. De frequentie van de controle op *Listeria monocytogenes* wordt door de ~~opera~~ tooperator bepaald en kan lager zijn dan één keer per maand.

Wanneer een partij zaden voor het eerst wordt geanalyseerd, mogen gekiemde zaden uit deze partij enkel op de markt worden gebracht wanneer deze partij (of desgevallend, irrigatiewater) aan de bepaalde voedselveiligheidscriteria voldoet.

56.9.4. Uitzondering op het testen van alle partijen zaden

De producent van de kiemen kan worden vrijgesteld van de systematische staalname bij elke nieuwe partij zaden voor zover aan volgende voorwaarden is voldaan en het FAVV zijn toestemming geeft:

- het FAVV heeft er zich van vergewist dat de producent beschikt over een systeem ter beheersing van het microbiologisch risico;
- uit historische gegevens blijkt dat gedurende ten minste zes opeenvolgende maanden vóór de verlening van de vergunning alle partijen van de verschillende soorten in het bedrijf geproduceerde kiemgroenten voldoen aan de ~~voedselveiligheidscriteria~~voedselveiligheidscriteria van uit 6.9.2.

6.10 Etikettering van 'voorverpakte levensmiddelen'

Controlepunt 6.2.3, A, Gvm, KF, HF, V, V*: Voor de etikettering van voorverpakte onverwerkte plantaardige primaire producten verkocht door de primaire producent gelden de voorwaarden opgenomen in bijlage 6.10.

Voorverpakt levensmiddel" zoals bepaald in (EU) Verordening 1169/2011:

Een verkoopheenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars te worden aangeboden en bestaat uit een levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin dit, alvorens ten verkoop te worden aangeboden, is verpakt, waarbij dit verpakkingsmateriaal het levensmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast; levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument of met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt vallen niet onder "voorverpakte levensmiddelen".

Verplichte vermeldingen op het etiket van voorverpakte onverwerkte producten:

Volgende vermeldingen zijn verplicht op het etiket van een voorverpakt product:

<u>Verkoop van voorverpakte producten aan handel [A, Gvm, KF, HF]</u>	<u>Directe hoeveeverkoop (verkoop rechtstreeks aan de consument)[V,V*]</u>
• <u>Naam of handelsnaam en adres van de producent</u> • <u>Partij-/lotnummer</u> • <u>Benaming van het product</u> • <u>Netto hoeveelheid</u> • <u>Voor producten onder algemene handelsnorm: Oorsprong van het product</u> • <u>Voor producten onder specifieke handelsnorm (appelen, citrusvruchten, kiwi's, sla, krulandijvie en andijvie, perziken en nectarines, peren, aardbeien, paprika's, tafeldruiven, tomaten): Zie aanduidingsvoorschriften in bijlage I deel B, (EU) Nr. 543/2011 van 7 juni 2011</u> • <u>Enkel voor gekiemde zaden en scheuten [Gvmk]: Datum van minimale houdbaarheid</u> <u>De naam en adres van de verantwoordelijke producent moeten voorkomen op de buitenkant van de verpakking waarin de voorverpakte eenheden levensmiddelen verpakt worden voor de verzending (voorbeeld: paletten van kartonnen voorverpakkingen)</u>	• <u>Naam of handelsnaam en adres van de producent</u> • <u>Partij-/lotnummer</u> • <u>Benaming van het product</u> • <u>Netto hoeveelheid</u>
<u>Opmerking:</u> Vermelding allergenen enkel waar nodig (noten, selder,...). Indien de benaming van het levensmiddel duidelijk verwijst naar de desbetreffende stof of het desbetreffende product is vermelding van de allergenen niet verplicht.	

Toelichting bij de verplichte vermeldingen

1. De naam of handelsnaam en het adres van de producent

De naam of handelsnaam van de producent kan worden vervangen door:

- voor producenten met een erkenning of toelating: erkennings-of toelatingsnummer.
- producenten met enkel een registratie: het VEN nummer.

2. Het partijnummer/lotnummer

- Dit kan een datum zijn die minimaal bestaat uit dag en maand waarbij aanbevolen wordt een cijfercombinatie te gebruiken van de week en dag waarop het product verpakt is. Vb. een product verpakt op 27 maart 2018 kan dan als lotnummer W13D2 (verpakt op 13^{de} week dag 2)
- Niet van toepassing wanneer het landbouwproduct van het landbouwbedrijf:
 - o aan opslag-, behandelings- of verpakkingsbedrijven worden verkocht of geleverd.
 - o naar producentenorganisaties worden overgebracht.
 - o voor onmiddellijke opneming in een operationeel bereidings- of verwerkingssysteem worden opgehaald.

3. De benaming van het product

- Is enkel nodig te vermelden indien de aard van het product niet van buitenaf zichtbaar is. In geval van voorverpakte mengsels van verschillende soorten verse groenten en fruit in eenzelfde verkoopverpakking is de benaming van elk product of elke soort nodig, ongeacht of de producten van buitenaf al dan niet zichtbaar zijn.
- Indien bestemd voor levering aan een (klein)handel, coöperatieve of consument:
 - o vermelding van de benaming, de naam en adres van de verantwoordelijke producent, netto hoeveelheid en, indien nodig, de bewaarvoorschriften altijd op de uitwendige verpakking waarin de voorverpakte eenheden zijn verpakt voor verzending
 - o of alternatief op het handelsdocument (factuur, leveringsbon,....).

4. De netto hoeveelheid

- Indien product bestemd is voor levering aan een handel of coöperatieve kan de netto hoeveelheid alternatief ook op het handelsdocument vermeld worden.
- De vermelding van netto hoeveelheid is niet vereist voor levensmiddelen die normaal per stuk verkocht worden, vermits het aantal stuks duidelijk kan worden gezien en van, buitenaf gemakkelijk kan worden geteld.

5. Datum van minimale houdbaarheid: enkel voor gekiemde zaden en soortgelijke producten (zoals scheuten van peulvruchten)(Gmvk):

Opgelet! Volgende verplichtingen (6 en 7) zijn niet van toepassing wanneer:

- de producten door de producent aan de consument worden verkocht op zijn bedrijf (activiteit V-V*)
- de producten bestemd zijn voor verwerking of voor diervoeder
- de producten verkocht worden aan bedrijven voor verpakking of opslag

6. Voor producten onder de algemene handelsnorm (enkel voor A, Gvm, KF, HF)

- De oorsprong van het product
- De identificatie van de verpakker en /of de verzender

7. Voor producten met een specifieke handelsnorm (enkel voor A, Gvm, KF, HF): zie bijlage I deel B, (EU) Nr. 543/2011 van 7 juni 2011

De vermeldingen onder 6 en 7 moeten worden aangegeven in woord en getallen en worden rechtstreeks of op een daaraan bevestigd etiket aangebracht. Pictogrammen of symbolen zijn toegelaten maar mogen de woorden en getallen in geen geval vervangen.

6.11 Contactadressen

Secretariaat Vegaplan.be vzw

~~Bolwerklaan 21 bus 35~~

~~1210~~Havenlaan 86C/202B

1000 Brussel

Tel: +32 (0)2 880 22 00

Fax: +32 (0)2 880 22 19

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

Website: www.vegaplan.be

Leden van Vegaplan

VOOR LAND-EN TUINBOUWERS

Algemeen

Algemeen ~~Boeren Syndicaat~~Boeren Syndicaat vzw (ABS)

~~Hendrik Consiencestraat 53A~~Industrieweg 53 53

8800 Roeselare

Tel: +32 (0)51 26.08 20

Fax: +32 (0)51 24 25 39

E-mail: ~~abs-smw@skynet.be~~info@absvzw.be

Website: ~~www.algemeenboerensyndicaat.be~~ www.absvzw.be

Boerenbond (BB)

Diestsevest 40

3000 Leuven

Tel: +32 (0)16 28 ~~61-01~~60 00

Fax: +32 (0)16 28 ~~61~~60 09

E-mail: ~~martine.tilkens@boerenbond.be~~

Info@boerenbond.be Website: ~~www.boerenbond.be~~www.boerenbond.be

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)

Chaussée de Namur 47

5030 Gembloux

Tel: +32 (0)81 60 00 60

Fax: +32 (0)81 60 04 46

E-mail: ~~fwa@fwa.be~~fwa@fwa.be

Website: ~~www.fwa.be~~www.fwa.be

Suikerbieten

~~Confédération des Betteraviers Belges asbl~~Confederatie van de Belgische Bietenplanters (CBB)

Anspachlaan, 111/Bus 10

1000 Brussel

Tel: +32 (0)2 513 68 98

Fax: +32 (0)2 512 19 88

E-mail: ~~secretariat@cbb.be~~secretariat@cbb.be

Website: www.cbb.be

VOOR HANDEL, VERWERKENDE INDUSTRIE EN VEILINGEN

Algemeen

OVPG vzw: Overlegplatform voor de verwerking van handel in plantaardige grondstoffen en producten

~~Belwerklaan 21 bus 35~~

~~1210~~Havenlaan 86C/202B

1000 Brussel

Tel: +32 (0)2 880 22 00

Fax: +32 (0)2 880 22 19

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

Aardappelen

Belgapom ~~eb~~

~~Spastraat 8~~

~~1000 Brussel~~

Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tel: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: ~~belgapom@fvphouse.be~~belgapom@fvphouse.be

Website: ~~www.belgapom.be~~www.belgapom.be

Cichorei

CEFI (Comité Européen des Fabricants d'Inuline)

Tervurenlaan 182

1150 Brussel

Tel: +32 (0)69 553205 Cefi-Belgium-ivwd

~~rue de la Sucrierie, 1~~

~~7740 Warcoing~~

~~Tel: +32 (0)69 55 32 35~~

~~Fax: +32 (0)69 55 32 34~~

~~E-mail: jcossement@cosucra.be~~

Granen

~~Synagra~~Fegra vzw

Gasthuisstraat 31

1000 Brussel

Tel : +32 (0)2 512 15 50

Fax : +32 (0)2 512 48 81

E-mail : info@~~synagra~~fegra.be

Website: www.fegra.be

KVBM ~~eb~~

~~Mechelsesteenweg, 277~~

~~1800 Vilvoorde~~ (Koninklijke Vereniging der Belgische Maalders)

Gasthuisstraat 311000 Brussel

Tel: +32 (0)2 254 85 64

Fax: +32 (0)2 751 04 48

E-mail: ~~info@kvbm-armb.be~~info@kvbm-armb.be

Website: www.kvbm-armb.be

Groenten en fruit (import en export)

Fresh Trade Belgium vzw

~~Spastraat 8~~

~~1000 Brussel~~Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tel: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

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

Website: ~~www.nubelt.be~~www.freshtradebelgium.be

Groenten en fruit voor de versmarkt (producentencoöperaties / veilingen)

Verbond van de Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT)

Tiensevest 136

3000 Leuven

Tel: +32 (0)16 20 00 80

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

E-mail: info@vbt.eu

Website: ~~www.vbt.eu~~ www.vbt.eu

Industriegroenten

Vegebe vzw

~~Spastraat 8~~

~~1000 Brussel~~Sint-Annaplein 3

9290 Berlare

Tel: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: ~~vegebe@fvphouse.be~~vegebe@fvphouse.be

Website: ~~www.vegebe.be~~www.vegebe.be

Suikerbieten

Subel vzw

Tervurenlaan 182/b.4

1150 Brussel

Tel: +32 (0)2 775 80 69

Fax: +32 (0)2 775 80 75

E-mail: info@subel.beinfo@subel.be

Website: ~~www.subel.be~~www.subel.be

Mengvoeders

~~Bemefa~~BFA vzw

Gasthuisstraat 31

1000 Brussel

Tel: +32 (0)2 512 09 55

Fax: +32 (0)2 514 03 51

E-mail: info@bemefa.beinfo@bfa.be

Website: ~~www.bemefa.be~~ www.bfa.be

Andere groeperingen die aan de redactie van de Gids hebben meegewerkt

AgriSemza

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

Centre Maraîcher de Hesbaye asbl

Rue de Huy, 123
B-4300 Waremme
Tel: (00) 32 19 69 66 86
Fax: (00) 32 19 69 66 99

~~cmh@prov-liege.be~~
[E-mail: cmh@prov-liege.be](mailto:cmh@prov-liege.be)

FIWAP - Filière wallonne de la pomme de terre

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

SoCoPro - Service opérationnel du Collège des Producteurs

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3
5030 Namur
Tél: (00) 32 81 24 04 ~~44~~
~~Fax : (00) 32 81 24 04 5930~~
[E-mail: info.socopro@collegedesproducteurs.be](mailto:info.socopro@collegedesproducteurs.be)
[Website: www.collegedesproducteurs.be](http://www.collegedesproducteurs.be)

Instituut voor Landbouw- en VisserijOnderzoek

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

Groupement wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre

Rue du Bordia, 4

5030 Gembloux

Tél: (00) 32 081 61 06 56

Fax: (00) 32 081 61 23 89

E-mail: plantswallonspdt@fiwap.be

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Ieperseweg 87

B- 8800 Rumbeke-Beitem

-Tél: (00) 32 51 27 32 42

Fax: (00) 32 51 24 00 20

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

E-mail: info@vlaamsepootgoedtelers.be

Website: www.vlaamsepootgoedtelers.be