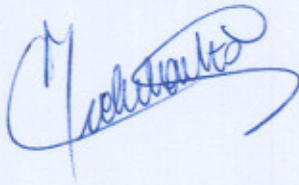
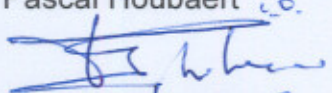
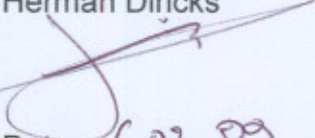
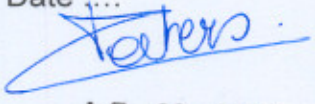




Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FIL CONDUCTEUR POUR ENTREPRISES DE LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

En vigueur à partir du : 17 -02- 2009

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
David Michelante Vincent Helbo  Date : ... 4/02/2009	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert <i>co.</i>  Date : ... 4-02-09 Le Directeur général Herman Diricks  Date : ... 6.02. 09	Christelle Peeters Date : ...  17 -02- 2009

I.	OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION	3
II.	REFERENCES NORMATIVES	3
III.	TERMES, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES	5
	A. TERMES ET DEFINITIONS	5
	B. ABREVIATIONS.....	6
	C. DESTINATAIRES	6
	D. DEROULEMENT DE L'AUDIT	6
IV.	HISTORIQUE.....	7
V.	PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE	8
	A. PRESCRIPTION EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE.....	8
	1. <i>ENTREPRISE ET BATIMENTS</i>	8
	2. <i>MACHINES, APPAREILS ET OUTILLAGES</i>	13
	3. <i>DIRECTEUR D'ENTREPRISE, PERSONNEL ET TIERS</i>	17
	4. <i>TECHNIQUE DE CULTURE ET TRAITEMENT POST-RECOLTE</i>	19
	5. <i>ORGANISMES NUISIBLES</i>	23
	6. <i>MESURES DE CORRECTION</i>	28
	B. ENREGISTREMENTS (REGISTRES) POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE.....	30
	1. <i>EXIGENCES GENERALES</i>	30
	2. <i>REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE</i>	32
	3. <i>REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE</i>	32
VI.	NOTIFICATION OBLIGATOIRE	35
	1. <i>NOTIFICATION OBLIGATOIRE</i>	35
VII.	EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES MAJEURES ET MINEURES.....	36
	A. PRESCRIPTION EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE.....	36
	B. ENREGISTREMENTS (REGISTRES) POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE.....	38
	C. NOTIFICATION OBLIGATOIRE	39

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (MB du 12-12-03) tous les acteurs de la chaîne alimentaire (à l'exception de la production primaire) doivent instaurer un système d'autocontrôle.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle validé/certifié", comprendre tous les éléments décrits dans les guides/les fils conducteurs/la réglementation qui sont d'application. Pour chaque secteur, un fil conducteur doit être élaboré.

La validation des systèmes d'autocontrôle propres aux exploitations se fait à l'aide de la procédure d'audit de conformité **PB 00 – P 09**. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 01 – CL 01** et les constatations faites à l'occasion de l'audit sont également commentés directement dans cette check-list. La check-list fait partie intégrante du rapport d'audit (rapport modèle **PB 00 – F 21**).

Le but du présent document est de fournir à l'auditeur un moyen de contrôle et de lui donner une explication sur tous les aspects repris dans la check-list spécifique.

Le présent document s'applique au secteur de la production primaire végétale.

II. REFERENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Loi du 2 avril 1971 relative à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci
- Arrêté royal du 19 novembre 1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole

- Arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture
- Arrêté royal du 30 novembre 1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation
- Arrêté royal du 21 décembre 2001 relatif à la certification dans le secteur du houblon
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 10 août 2004 relatif à l'exécution des contrôles obligatoires sur les pulvérisateurs et à leur rétribution
- Arrêté royal du 10 août 2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- Arrêté royal du 10 novembre 2005 fixant les contributions visées à l'article 4 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 3 novembre 1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. *sepedonicus* (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.
- Arrêté ministériel du 30 août 1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- Arrêté ministériel du 14 février 2000 déterminant des mesures afin d'éviter la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2001 établissant un règlement de contrôle et de certification de la production des plants de pommes de terre

- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 mars 2004 portant instauration d'une obligation d'enregistrement et de déclaration lors de l'introduction de pommes de terre et d'un système de traçabilité lors de la commercialisation de plants de pommes de terre
- Arrêté ministériel du 25 août 2004 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs
- Arrêté ministériel du 10 septembre 2004 relatif à des mesures temporaires de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (*Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al.)
- Arrêté ministériel du 14 avril 2005 portant des mesures temporaires de lutte contre la chrysomèle des racines du maïs, *Diabrotica virgifera* Le Conte
- Arrêté ministériel du 22 décembre 2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières

III. TERMES, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES

A. Termes et définitions

- Guide : guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale
- Eau potable : pour les prescriptions concernant l'eau potable se référer à l'arrêté royal du 14 janvier 2002 et à la note de l'AFSCA relative à la qualité des eaux dans le secteur alimentaire qui sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA
- Eau propre : il s'agit d'eau souterraine, de pluie récoltée, de puits. En aucun cas, il ne peut s'agir d'eau d'étang, de ruisseau ou de canal. Dans le cas des puits ouverts, il faut pouvoir établir que l'eau amenée est uniquement de l'eau de pluie. En aucune manière, l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée. Toutes les eaux propres doivent faire l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et répondre au critère suivant : *E. coli* maximum 10.000 UFC/100 ml. Si le critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable.
- Eau non potable : il s'agit d'eau souterraine, de pluie récoltée, de puits. En aucun cas il ne peut s'agir d'eau d'étang, de ruisseau ou de canal. Dans le cas des puits ouverts, il faut pouvoir établir que l'eau amenée est uniquement de l'eau de pluie. En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée.
- Organisme nuisible réglementé : il s'agit des organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux aux termes de la loi du 2 avril 1971. Pour les besoins de la notification en cas de présence et de la tenue du

registre correspondant (copie des notifications), il s'agit des organismes nuisibles explicitement décrits dans les réglementations existantes suivantes : AR du 10/08/2005, AR du 19/11/1987, organismes pour lesquels l'UE a édicté des mesures d'urgence et, le cas échéant, ceux qui ont été déclarés « nuisibles » par une décision du Ministre.

- Zones de protection : les zones de protection pour la pourriture brune au sens de l'arrêté ministériel du 14 février 2000 sont constituées des territoires des communes de Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen, Geel, Grobbendonk, Ham, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel

B. Abréviations

- AC : actions correctives
- AFSCA: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- AM : Arrêté ministériel
- AR : Arrêté royal
- art. : article
- BPH : Bonnes pratiques d'hygiène
- chap. : chapitre
- NC : non-conformité
- NC A : non-conformité majeure
- NC B : non-conformité mineure
- OC : organisme de certification ou d'inspection
- Rég. : règlement
- sect. : section
- +* : satisfaisant avec remarque

C. Destinataires

Les auditeurs de l'Agence ainsi que les auditeurs des organismes de certification et d'inspection chargés de la réalisation d'un audit.

D. Déroulement de l'audit

Afin que l'audit se déroule dans les meilleures conditions, l'auditeur passe en revue les exigences qui figurent dans la check-list dans l'ordre qui lui semble le plus approprié en fonction de la structure et du mode de fonctionnement de l'entreprise auditée.

Au terme de l'audit, une réponse doit avoir été apportée à l'ensemble des questions de la check-list d'audit.

En cas de reprise d'une exploitation, il faut organiser un nouvel audit.

Cependant, cette règle ne s'applique pas en cas de reprise par des parents alliés au 1^{er} ou au 2^e degré, par des conjoints et des sociétés dont le chef d'entreprise original reste ou devient actionnaire, à condition que la reprise ne donne pas lieu à un changement d'activités.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 01 – LD 01 – REV 0 – 2006	Première version du document	Approbation du guide	30-08-2006
PB 01 – LD 01 – REV 1 – 2006	Annexe 1 Annexe 2	Corrections de dénominations reprises à l'annexe 1 Ajout du framboisier à l'annexe 2	01-06-2007
PB 01 – LD 01 – REV 2 – 2007	Modification des point I., point IV., point V.3. « ENTREPRISE ET BATIMENTS : STOCKAGE DE PESTICIDES A USAGE AGRICOLE ET DE BIOCIDES », point V.3. « ORGANISMES NUISIBLES », point VIII. Suppression annexe 3	Adaptation des exigences	15-08-2007
PB 01 – LD 01 – REV 3 – 2007	Adaptation concernant les rapports (l. objectif et champ d'application) Adaptation de la numérotation des exigences Modification des exigences : stockage de pesticides à usage agricoles et de biocides ; irrigation. Adaptations des exigences : engrais ; pesticides à usage agricoles et biocides Suppression d'une exigence (S.I.3.62.)	Adaptation des exigences	18-02-2008
PB 01 – LD 01 – REV 4 – 2007	Modification III.D. Modification des points V.A.4.3.3. et V.B.1.1.2.	Reprise d'activités Contrôles pré-récoltes	

V. PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

A. Prescription en matière d'hygiène pour la production primaire végétale

1. ENTREPRISE ET BATIMENTS

1.1 STOCKAGE DE PESTICIDES A USAGE AGRICOLE ET DE BIOCIDES

1.1.1 Les pesticides à usage agricole et les biocides sont-ils entreposés dans un local fermant à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées ?

1.1.2 Les indications obligatoires figurent-elles sur chaque porte d'accès ?

1.1.3 L'éclairage est-il de qualité ?

1.1.4 Les exigences concernant le stockage des produits dangereux (produits de classe A) sont-elles respectées ?

1.1.5 Le local de stockage de pesticides à usage agricole et de biocides est-il sec ?

1.1.6 Le local de stockage de pesticides à usage agricole et de biocides a-t-il une aération efficace ?

1.1.7 Le local de stockage de pesticides à usage agricole et de biocides est-il protégé contre le gel ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3, 1.1.4, 1.1.5, 1.1.6 et 1.1.7

- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X

- **Interprétation** : le local de stockage des pesticides à usage agricole et des biocides (= local « phyto » qui peut être un local au sens premier, mais également une armoire réservée au stockage des produits « phyto ») doit répondre aux exigences suivantes :
 - il doit être fermé clé et ne pas être accessible aux enfants et aux personnes non autorisées (les personnes étrangères peuvent accéder au local si elles sont accompagnées par une personne habilitée),
 - sur chaque porte d'accès direct située dans une paroi différente doit figurer, de façon visible, pictogramme obligatoire « *tête de mort* » avec les mentions « *poison* » et (dans le cas d'un local) « *accès interdit aux personnes non autorisées* »,
 - l'éclairage dans le local « phyto » ou à proximité de l'armoire « phyto » doit permettre en permanence la lecture aisée des étiquettes des produits « phyto »
 - il doit être sec (les produits en poudre ne peuvent être pris en masse, il ne peut y avoir de développement de moisissures,...), disposé d'une

aération suffisante (il ne peut y avoir formation de condensation,...). Il doit également être protégé contre le gel si des pesticides à usage agricole et des biocides liquides sont stockés.

1.1.8 Le "local phyto" contient-il uniquement des produits qui sont autorisés à s'y trouver ?

1.1.9 Les pesticides à usage agricole et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont-ils rangés ensemble avec la mention "périmé" et/ou "privé" ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.1.8, 1.1.9
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : la gestion du local de stockage des pesticides à usage agricole et des biocides (= local « phyto » qui peut être un local au sens premier, mais également une armoire réservée au stockage des produits « phyto ») doit répondre aux exigences suivantes :
 - le local phyto ne peut contenir que des pesticides à usage agricole et des biocides. Les utilisateurs non-agrèés peuvent également y stocker d'autres produits à condition que ces produits répondent aux conditions suivantes :
 - a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination directe),
 - b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques,...) (éviter tout risque de contamination directe par pollution des stocks d'aliments suite à un accident survenant dans le local),
 - c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les pesticides (en cas d'écoulements liquide par exemple).

Parmi ces autres produits, on peut donc retrouver l'eau de javel, les semences, les engrais liquides, les oligoéléments,... Peuvent également être stockés dans ce local le matériel spécifique pour l'utilisation de ces produits.
Attention : les utilisateurs agrèés ou spécialement agrèés sont tenus de respecter intégralement toutes les exigences de l'arrêté royal du 28 février 1994 en ce qui concerne le stockage des produits de classe A et B. Le contrôle du respect de ces exigences n'est cependant pas effectué au cours de l'audit réalisé sur base du présent fil conducteur et de la check-liste PB 1 – CL 01.

- tous les produits stockés dans le local sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine,
- tous les pesticides à usage agricole et biocides doivent être entreposés dans le local « phyto »,
- Les pesticides à usage agricole et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "périmé" et/ou "privé". Sont considérés comme périmés les produits qui ne sont plus agrèés et pour lesquels le délai d'utilisation éventuel est écoulé (voir

www.fytoweb.fgov.be) ou dont la date de péremption est dépassée. Le stockage groupé de ces types de produits avec la mention « périmé » n'est plus toléré pour les produits périmés avant le 1^{er} janvier de l'année d'inspection – 2 ans (année I-2, « I » étant l'année d'inspection).

1.1.10 Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est-il présent ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.1.11
- **Législation** :
- **Interprétation** : l'opérateur doit disposer d'un matériel de pesage/de mesure adéquat. Selon les pesticides à usage agricole et les biocides utilisés dans l'exploitation, une balance ayant une précision suffisante et/ou des récipients de capacité connue et de précision suffisante doivent être disponibles pour réaliser les dosages des pesticides à usage agricole et des biocides. Cet appareillage ne peut pas être utilisé à d'autres fins.

1.2 LOCAUX DE MANIPULATION ET DE STOCKAGE, LOCAUX DE PRODUCTION

1.2.1 Les bâtiments où sont manipulés et / ou stockés des produits végétaux, sont-ils propres et en bon état ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.2.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe I, 4a
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
- **Interprétation** : dans les locaux où sont stockés ou manipulés des produits, les murs, plafonds et sols doivent témoigner d'un nettoyage régulier (par exemple par brossage, aspiration, eau à haute pression, ...). Il ne peut pas y avoir d'accumulation de grandes quantités de terre ou de poussière, ni de souillure importante. Les murs, plafonds et sols doivent être en bon état et faciles à nettoyer.
Par plafond, on entend le sous-plafond et en absence de celui-ci le toit. Le nettoyage du plafond peut être moins fréquent que celui des murs et sols.

1.2.2 L'éclairage des locaux est-il suffisant et adapté ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.2.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4b
- **Interprétation** : dans les locaux où sont stockés ou manipulés des produits, l'éclairage doit permettre de travailler et utiliser les machines, aisément et en toute sécurité. Il doit permettre de vérifier facilement l'état du local et de son contenu. Lors de la manipulation de produits, il doit permettre la détection des produits impropres à la consommation, souillés ou contaminés.

1.2.3 La gestion des nuisibles est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.2.3
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4e
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
- **Interprétation** : une lutte contre les nuisibles doit être mise en place afin, dans la mesure du possible, d'éviter leur présence dans les locaux de production, de stockage et de manipulation. Les biocides utilisés dans ce cadre doivent être agréés pour cet usage. Cette lutte ne peut conduire à la contamination des produits.
Lors de l'audit, l'auditeur vérifie l'absence de trace de nuisibles. Si une lutte est mise en œuvre et que l'auditeur constate la présence de traces de nuisibles, il vérifie que le programme de lutte est adapté.
Il est nécessaire, également, de vérifier que les registres d'utilisation des biocides et pesticides sont correctement complétés et que les produits utilisés sont agréés pour l'usage qui en est fait.

1.2.4 N'y a-t-il aucun verre brisé dans les bâtiments ?

1.2.5 N'y a-t-il aucun thermomètre non protégé utilisé ?

1.2.6 Est-il interdit de fumer, de manger et de boire dans les espaces de manipulation, de conditionnement et de stockage ?

1.2.7 Les pictogrammes sont-ils affichés dans l'entrepôt et dans les espaces de conditionnement et de manipulation ?

1.2.8 Les substances dangereuses et leurs déchets sont-ils stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination ?

1.2.9 N'y a-t-il aucun animaux d'élevage ou de compagnie dans les locaux de manipulation et de stockage des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.2.4, 1.2.5, 1.2.6, 1.2.7, 1.2.8, 1.2.9
- **Législation** : AR 14.11.2003, art. 3, § 4, annexe I, 1
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** : afin d'éviter la contamination des produits, les opérateurs doivent, au moins, veiller à respecter les règles suivantes :
 - il ne peut y avoir de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (les fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés,...) est remplacé selon une procédure bris de verre. Dans les lieux où des produits sont stockés ou manipulés, les lampes sont protégées pour éviter toute contamination des produits en cas de bris.
 Si, lors de l'audit, la présence de verre brisé est constatée, l'auditeur interroge l'opérateur afin de vérifier que les produits éventuellement contaminés ont fait l'objet d'un traitement adapté (par exemple : retrait du marché) :

- l'utilisation de thermomètres à mercure doit être évitée. Si malgré tout des thermomètres à mercure sont utilisés, ceux-ci doivent être protégés pour éviter toute contamination des produits en cas de bris,
- l'interdiction de fumer, de manger et de boire dans les espaces de manipulation, de conditionnement et de stockage doit être scrupuleusement respectée (absence de mégots de cigarettes, absence de cendrier,...),
- l'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de conditionnement et de manipulation :
 - ⇒ pictogramme « interdiction de fumer »,
 - ⇒ pictogramme « interdiction de manger et de boire »,
 - ⇒ pictogramme « animaux interdits »,
- les substances dangereuses (tels les engrais, l'huile, les combustibles,...) et les déchets doivent être stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. Les zones de stockage et de manipulation de ces substances dangereuses et des déchets doivent être séparées des zones de stockage et de manipulation des produits végétaux par des parois étanches et de hauteur suffisante,
- les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent se trouver dans les locaux ou zones de manipulation ou de stockage des produits lorsque des produits y sont stockés ou manipulés. Une séparation physique suffisante doit exister entre les produits végétaux et les animaux afin d'éviter les contaminations des produits.

1.2.10 Les déchets sont-ils régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation et de stockage ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.2.10.
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4f
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
- **Interprétation** : les produits visiblement pourris ainsi que les déchets générés dans les zones de stockage et de manipulation des produits végétaux doivent être évacués régulièrement.

1.2.11 Les locaux de stockage des pommes de terre sont-ils suffisamment obscurs ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.2.11
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4b
- **Interprétation** : les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.

1.2.12 Les différentes variétés de houblon sont-elles toujours conservées séparément dans les lieux de conservation ?

1.2.13 Les déchets de houblon sont-ils manipulés et stockés de manière correcte?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 1.2.12, 1.2.13
- **Législation** : AR 21-12-2001
- **Interprétation** : les exigences spécifiques concernant le stockage du houblon sont les suivantes :
 - s'il y a plusieurs variétés de houblon dans l'entreprise, celles-ci sont toujours conservées séparément. Des locaux et moyens physiques adaptés doivent exister pour permettre cette séparation,
 - les déchets générés par la récolteuse et la nettoyeuse de tiges lors de la récolte sont automatiquement et directement évacués vers une zone située en dehors des espaces de stockage et de transformation. Aucun mélange n'est toléré.

1.3 SANITAIRES

1.3.1 Lors de la manipulation de produits primaires végétaux à destination du marché du frais, l'agriculteur/l'horticulteur a-t-il la possibilité de se laver les mains après avoir utilisé les toilettes ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 1.3.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4b
AR 22-12-2005, annexe I, chapitre 1
- **Interprétation** : il doit y avoir un robinet avec savon et serviette propre (ou un autre moyen de séchage) accessible à tous, à côté des toilettes.

2. MACHINES, APPAREILS ET OUTILLAGES

2.1 EXIGENCES GENERALES APPLICABLES A TOUTES LES MACHINES (TRACTEURS, PULVERISATEURS, RECOLTEUSES, MOYENS DE TRANSPORT, ...)

2.1.1 Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont-ils propres et en bon état ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 2.1.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4a
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
- **Interprétation** : les différentes machines et particulièrement les parties en contact avec les produits doivent témoigner d'un nettoyage régulier (par exemple par brossage, aspiration, eau à haute pression, ...). Il ne peut pas y

avoir d'accumulation de grandes quantités de terre ou de poussière, ni de souillure importante. Elles doivent être en bon état ce qui signifie que leur état ne doit pas être une source de contamination potentielle. Le contrôle du respect de cette exigence peut se faire visuellement et/ou en consultant les rapports d'inspection et/ou en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs.

2.1.2 N'y a-t-il aucune vitre, lampe,... brisée ou fêlée au niveau des machines ?

2.1.3 Des lubrifiants alimentaires et biodégradables sont-ils toujours pour les nouvelles machines, aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 2.1.2, 2.1.3
- **Législation** : AR 14.11.2003, art. 3, § 4, annexe I, 1
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 2
- **Interprétation** : afin d'éviter la contamination des produits, les opérateurs doivent, au moins, veiller à respecter les règles suivantes :
 - il ne peut y avoir de verre brisé au niveau des équipements. Tout verre brisé est remplacé selon une procédure bris de verre.
 Si, lors de l'audit, la présence de verre brisé est constatée, l'auditeur interroge l'opérateur afin de vérifier que les produits éventuellement contaminés ont fait l'objet d'un traitement adapté (par exemple : retrait du marché) :
 - lorsqu'un contact est possible entre un lubrifiant et les produits récoltés, manipulés ou stockés, ce lubrifiant doit répondre à l'un des critères suivants : porter l'écolabel européen (fleur) ou être en conformité avec la norme NFS-H1 (lubrifiant de grade alimentaire) ou ne porter aucune mention indiquant un danger pour l'environnement ou la santé publique (= information figurant sur la fiche de données de sécurité du lubrifiant). Cette exigence ne s'applique pas pour les anciennes machines qui ne peuvent fonctionner avec de tels lubrifiants. Lors de l'achat de nouvelles machines, il doit être tenu compte de cette exigence, sauf si un document prouvant que cette sorte de lubrifiant ne peut être appliqué dans le présent cas (ex. livre d'entretien de la machine) en provenance du fabricant ou du représentant officiel peut être présenté.

2.2 PULVERISATEURS

2.2.1 Les pulvérisateurs servant à pulvériser des pesticides à usage agricole liquides sur le territoire belge sont-ils contrôlés conformément aux dispositions légales ?

2.2.2 Les appareils achetés directement à l'étranger ont-ils été notifiés par l'acheteur au service de contrôle ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 2.2.1, 2.2.2

- **Législation :** AM 25-08-2004, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 9
- **Interprétation :** tous les pulvérisateurs servant à pulvériser des pesticides à usage agricole liquides sur le territoire belge doivent être contrôlés conformément aux dispositions reprises ci-dessous :
 - tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion),
 - s'il ne devait pas recevoir de convocation, le propriétaire est tenu de le mentionner à l'organisme de contrôle endéans le mois précédant l'échéance du délai de validité,
 - les pulvérisateurs doivent être contrôlés soit par le Département de Génie rural du Centre Wallon de Recherches Agronomiques (CRA-W) de Gembloux pour les provinces wallonnes, soit par le Département de Mécanisation, Travail, Construction, Bien-être des animaux et Protection de l'Environnement du Centre de Recherches agronomiques de Gand (ILVO) pour les provinces flamandes et la région de Bruxelles capitale,
 - seuls les pulvérisateurs dûment contrôlés peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle sur le pulvérisateur,
 - les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours. La preuve de cette notification doit être disponible (copie de fax, de mail,...).

Les exigences ci-dessus ne s'appliquent pas :

- aux petits appareils dans lesquels la bouillie à pulvériser est mise sous pression à la main ou à l'aide d'un gaz comprimé (y compris l'air),
- aux petits appareils dans lesquels la bouillie à pulvériser est émise en ayant recours à la gravité,
- aux pulvérisateurs à dos ou à lance.

2.3 CAISSES, CONTENEURS, MATERIEL DE CONDITIONNEMENT ET PALLOXES

2.3.1 Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxes sont-ils propres et en bon état ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.2 : 2.3.1
- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 4a
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
- **Interprétation :** les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxes doivent témoigner d'un nettoyage régulier (par exemple par brossage, aspiration, eau à haute pression, ...). Il ne peut pas y avoir d'accumulation de quantités importantes de terre ou de poussière, ni de souillure importante. Ils doivent, en outre, être en bon état. Cela signifie qu'il ne peut y avoir de parties qui se détachent, de rouille en contact avec les produits,...

2.3.2 Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxe sont-ils désinfectés avant et après manipulation de produits à risque ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 2.3.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4a
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
- **Interprétation** : il faut désinfecter les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxe avant et après contact avec des produits comportant des risques (comme les plants en vrac, plants de pommes de terre coupés ou dégermés, plants de pommes de terre avec pourriture molle, ...). Le contrôleur s'assure que la désinfection des véhicules visuellement et/ou en consultant les rapports d'inspection et/ou l'opérateur et/ou ses collaborateurs. Il est nécessaire, en outre, de vérifier que les registres d'utilisation des biocides et pesticides sont correctement complétés et que les produits utilisés sont agréés pour l'usage qui en est fait. Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +*.

2.3.3 Les emballages utilisés pour le houblon sont-ils neufs ou très propres ?

2.3.4 Les emballages de houblon préparé sont-ils pourvus de leur étiquette de certification?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 2.3.3, 2.3.4
- **Législation** : AR 21-12-2001
- **Interprétation** : les exigences spécifiques concernant l'emballage du houblon sont les suivantes :
 - les emballages utilisés doivent être de préférence neufs ou très propres,
 - aucune inscription pouvant porter à confusion quant au contenu de l'emballage ne peut figurer sur celui-ci,
 - les emballages de houblon préparé doivent être pourvus de leur étiquette de certification.

2.4 TRANSPORT AGRICOLE (EFFECTUE PAR L'AGRICULTEUR OU POUR LE COMPTE DE L'AGRICULTEUR)

2.4.1 L'agriculteur prend-il les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous les équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes,... ,utilisés pour les produits végétaux ?

2.4.2 N'y a-t-il aucun transport en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contact avec le produit végétal ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 2.4.1, 2.4.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4a

Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5

- **Interprétation :**

- les moyens de transport et particulièrement les parties en contact avec les produits doivent témoigner d'un nettoyage régulier (par exemple par brossage, aspiration, eau à haute pression, ...). Il ne peut pas y avoir d'accumulation de quantités importantes de terre ou de poussière, ni de souillure importante. Ils doivent, en outre, être en bon état,
- cela signifie, entre autres, que les moyens de transport ne peuvent présenter des fuites des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contact avec le produit végétal.

2.4.3 Les moyens de transport sont-ils désinfectés avant et après avoir été utilisés pour le transport de produits à risque ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.2 : 2.4.3

- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 4a
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5

- **Interprétation :** il faut désinfecter les moyens de transport avant et après le transport de produits comportant des risques (comme le transport de plants en vrac, de plants de pommes de terre coupés ou dégermés, de plants de pomme de terre avec pourriture molle, ...). Si le transport est effectué par des tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection. Le contrôleur s'assure que la désinfection des véhicules visuellement et/ou en consultant les rapports d'inspection et/ou en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs. Il est nécessaire, en outre, de vérifier que les registres d'utilisation des biocides et pesticides sont correctement complétés et que les biocides utilisés sont agréés pour l'usage qui en est fait. Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +*.

3. DIRECTEUR D'ENTREPRISE, PERSONNEL ET TIERS

3.1 APPLICATION DE PESTICIDES A USAGE AGRICOLE ET BIOCIDES

3.1.1 Les exigences concernant les pesticides agricole de classe A sont-elles respectées ?

3.1.2 Les exigences concernant l'hygiène du personnel après tout traitement phyto sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.3 : 3.1.1, 3.1.2

- **Législation :** AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, A, II, 5
AR 14-11-03, annexe I, 4b

- **Interprétation :** dans le cadre de l'utilisation des pesticides à usage agricole et des biocides, l'opérateur doit répondre aux exigences suivantes :

- il ne peut appliquer de pesticides à usage agricole de classe A chez un tiers sauf s'il est utilisateur agréé par le SPF Santé Publique. En outre, lorsqu'il désire appliquer des produits de classe A, mentionnés dans l'annexe X de l'arrêté royal du 28/2/1994 (voir annexe 3), dans sa propre entreprise, il doit également être utilisateur spécialement agréé. L'agriculteur peut toutefois utiliser des pesticides à usage agricole de classe A non mentionnés dans l'annexe X de l'arrêté royal du 28/2/1994 dans sa propre entreprise et dans le cadre de ses activités professionnelles sans être agréé,
- après tout traitement phytosanitaire, il doit se laver les mains avec du savon liquide et se changer, sauf s'il utilise une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif.

3.2 HYGIENE

3.2.1 L'agriculteur veille-t-il à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés ?

3.2.2 L'agriculteur veille-t-il à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé et soit informé des risques sanitaires ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.3 : 3.2.1, 3.2.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4d
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
AR 17-3-1971
- **Interprétation** : les exigences suivantes doivent être respectées :
 - l'agriculteur veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés,
 - l'agriculteur veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé et soit informé des risques sanitaires.

Le respect de ces exigences peut être démontré au moyen d'affiches, d'instructions, d'attestations médicales,...

3.3 AGREATIONS

3.3.1 S'il conditionne ou prépare des pommes de terre pour la consommation, l'opérateur dispose-t-il d'un agrément ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.3 : 3.3.1
- **Législation** : AR 30-11-1999
- **Interprétation** : l'agriculteur qui prépare ou conditionne des pommes de terre pour la consommation est tenu de disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA. Cette obligation n'est pas applicable pour les livraisons à l'industrie ou aux entreprises de triage ainsi que pour la fourniture de pommes de terre emballées issues de récoltes propres livrées directement

au consommateur. Il y a aussi des exceptions pour la culture de pommes de terre primeur et de pommes de terre variétés longues .

4. TECHNIQUE DE CULTURE ET TRAITEMENT POST-RECOLTE

4.1 MATERIEL DE REPRODUCTION

4.1.1 Pour les plants ou semences qui l'exigent, le producteur est-il en possession d'un passeport phytosanitaire ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.4 : 4.1.1
- **Législation** : AR 10-8-2005, art. 15, § 2
AR 14-11-2003, art. 11
- **Interprétation** : le producteur doit veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus (voir annexe 2). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 an minimum. S'il est conservé en vue de l'enregistrement des produits entrants, il doit, dans ce cas être conservé pendant 5 ans.

4.1.2 Un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré est-il assuré ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.4 : 4.1.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4e
- **Interprétation** : le producteur effectue un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré. Le contrôle du respect de cette exigence est effectué par contrôle visuel et/ou en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs.

4.1.3 Les règles particulières concernant les plants de pommes de terre sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.4 : 4.1.3
- **Législation** : AR 10-8-2005, art. 13
AM 30-8-1999, art. 10
AR 14-11-2003, art. 11
- **Interprétation** : afin d'éviter la propagation de maladies et les parasites, il est obligatoire d'utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers dûment déclarés. Un producteur qui utilise du matériel non certifié qu'il produit lui-même (= plants fermiers), pour la culture de pommes de terre, doit faire une déclaration écrite avant le 1^{er} mars auprès du responsable de l'UPC de la province concernée. La preuve de cette déclaration doit être disponible. Le passeport phytosanitaire peut être intégré à l'étiquette de certification. Celle-ci doit porter la mention « passeport phytosanitaire ». L'agriculteur doit obligatoirement conserver le passeport phytosanitaire au minimum un an. Si

le passeport phytosanitaire est utilisé dans le cadre de la gestion de la traçabilité, il doit alors être conservé 5 ans.

4.2 ENGRAIS

4.2.1 Seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont-ils utilisés ?

4.2.2 Tous les engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac, sont-ils pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur ?

4.2.3 Les engrais autorisés et amendements du sols provenant de déchets et boues d'épuration sont-ils pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement ?

4.2.4 Les règles en matière d'utilisation des boues d'épuration officiellement autorisées par le SPF sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4
- **Législation** : AR 7-1-1998, art. 3, art. 8, art. 9, art. 11, annexe I
- **Interprétation** : dans le cadre de l'utilisation des engrais, l'opérateur est tenu de respecter les exigences générales suivantes :
 - seuls les engrais et les amendements du sol autorisés (voir annexe I de l'arrêté royal du 7-1-1998 + annexe I du Règlement (CE) 2003/2003+ listes des dérogations et des autorisations sur site Internet SPF santé publique : <https://portal.health.fgov.be/> >environnement>substances chimiques>engrais>dérogations ou autorisations>liste des dérogations ou liste des autorisations) peuvent être utilisés (les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine peuvent être utilisés sans autorisation),
 - tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur,
 - les engrais autorisés et amendements du sols provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, ...) doivent :
 - en Wallonie : toujours être pourvus d'un document d'accompagnement (d'après le modèle OWD),
 - en Flandre : pour les cas définis par OVAM, être accompagnés du certificat d'utilisation (pour information, en Flandre, l'utilisation de boues de stations d'épuration de l'eau est interdite sur des terres arables (Décret du 22 décembre 2006 concernant la protection des eaux contre la pollution par les nitrates à partir de sources agricoles)),
 - S'il existe des résultats d'analyses, ceux-ci sont conservés durant 5 ans.
 - en outre, l'utilisation de boues d'épuration officiellement autorisées par le SFP est interdite sur :

- les herbages et les cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'utilisation et le pâturage ou la récolte,
- des sols occupés par des cultures maraîchères et fruitières, à l'exception des arbres fruitiers et pour autant que l'utilisation intervienne après la récolte et avant la floraison suivante,
- des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte et pendant la récolte elle-même.

Le respect de ces exigences est contrôlé en interrogeant l'opérateur afin de vérifier qu'il connaît les règles d'utilisation des produits qu'il emploie. On procède également, éventuellement, à un contrôle documentaire (étiquettes, résultats d'analyses,...).

4.3 PESTICIDES A USAGE AGRICOLE ET BIOCIDES

4.3.1 L'agriculteur n'utilise-t-il que des pesticides à usage agricole agréés/autorisés et des biocides autorisés en Belgique ?

4.3.2 L'agriculteur prend-il les précautions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux utiles et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.4 : 4.3.1, 4.3.2
- **Législation :** AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, A, II, 5
AR 14-11-03, annexe I, 4b
- **Interprétation :** dans le cadre de l'utilisation des pesticides à usage agricole et des biocides, l'opérateur doit répondre aux exigences suivantes :
 - il ne peut utiliser que des pesticides à usage agricole agréés/autorisés et des biocides autorisés en Belgique et doit respecter les conditions d'applications figurant sur les étiquettes. Les utilisateurs disposant de parcelles situées dans un pays limitrophe doivent utiliser sur ces terres des pesticides à usage agricole autorisés dans ce pays. Si ces utilisateurs souhaitent conserver ces pesticides non-agrégés en Belgique afin de les utiliser sur leurs cultures situées à l'étranger, ils doivent obtenir une autorisation auprès de l'AFSCA pour l'importation et l'exportation de pesticides à usage agricole.
Pour rappel, si des produits ayant perdu leur agrégation/autorisation et dont le délai d'utilisation éventuel est dépassé sont présents, ceux-ci doivent porter la mention « périmé » et se trouver dans le local « phyto » (voir S.I.3.9.).
 - il doit prendre, lors de l'application des pesticides à usage agricole et des biocides, toutes les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes,

- il doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit soit nettoyé soigneusement et immédiatement. Le pulvérisateur doit être rincé.

4.3.3 Les analyses légalement obligatoires sont-elles effectuées ?

- **Critère dans le guide :** partie 3.6, annexe VI
- **Législation :** AR 22-12-2005
AM 22-12-2005
- **Interprétation :** les analyses légalement obligatoires dans le cadre des contrôles de pré-récolte doivent être réalisées.

4.4 IRRIGATION

4.4.1 Les exigences générales en matière d'irrigation sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.4 : 4.4.1
- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 4c
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 3
- **Interprétation :** pour l'irrigation, il faut utiliser uniquement :
 - l'eau de ruisseau,
 - l'eau de puits ouvert,
 - l'eau de puits,
 - l'eau de ville,
 - l'eau de pluie,
 - les eaux qui proviennent du lavage des fruits & légumes (à l'exception des eaux de lavage des légumes racines ou tubercules),
 - les eaux qui proviennent des processus conduisant à une décontamination des produits (eaux issues du blanchiment/de la stérilisation),
 - les eaux qui proviennent des processus survenant après toutes opérations aboutissant à une décontamination des produits (eaux provenant du refroidissement après blanchiment/stérilisation, eaux issues de la surgélation rapide),
 - les eaux qui proviennent du lavage des chaînes de blanchiment/stérilisation et du lavage et du dégivrage des chaînes de refroidissement.

Le respect de ces exigences est vérifié visuellement et/ou en consultant les rapports d'inspection et/ou en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs.

4.5 DERNIERE EAU DE RINCAGE, EAU DE LAVAGE ET EAU DE TRANSPORT

4.5.1 La gestion de l'eau de lavage, de rinçage ou de transport est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.4 : 4.5.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4c
AR 14-1-2002
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
- **Interprétation** :
 - pour les fruits et légumes prêts à consommer à savoir les tomates et tous les fruits (pommes, poires, ...) :
 - il faut toujours utiliser de l'eau potable lors du dernier rinçage. Pour les rinçages précédents, de l'eau non potable peut être utilisée pour autant que cela n'engendre pas d'augmentation des contaminations microbiologiques et chimiques,
 - il faut toujours utiliser de l'eau potable pour le transport des pommes et des poires (eau initiale),
 - pour les autres légumes comme les pommes de terre, navets, carottes, salsifis, poireaux, salade, épinard, ... :
 - de l'eau non potable peut être utilisée afin d'éliminer la terre et pour autant que cela n'engendre pas d'augmentation des contaminations microbiologiques et chimiques,
 - il faut utiliser au minimum de l'eau propre pour le dernier rinçage.

Les définitions des différents types d'eau sont fournies en « III. TERMES, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES ».

Les résultats d'analyses de l'eau annuelles doivent être conservés.

5. ORGANISMES NUISIBLES

5.1 MESURES GENERALES DE LUTTE CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES POUR LES PLANTES ET LES PRODUITS VEGETAUX

5.1.1 Les règles générales de lutte contre les organismes nuisibles réglementés sont elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.5 : 5.1.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4
AR 10-8-2005, art. 2, art. 5, annexes I, II, IV
AM 22-3-2004, art. 2, art. 3, annexe 1
AM 10-9-2004, art. 2
AM 14-4-2005, art. 3, art. 4, art. 5, art. 6
AR 19-11-1987, art. 9, art. 10, art. 11, art. 12, art. 15, art. 16, art. 17, art. 19, art. 20, art. 21, art. 23, art. 24, art. 25, art. 32, art. 33, art. 34, art. 35, art. 43, art. 76, art. 79, art. 80, art. 81, art. 82, art. 83, art. 84
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5
- **Interprétation** : dans le cadre de la lutte générale contre les organismes nuisibles réglementés, l'opérateur doit répondre aux exigences générales suivantes :

- il est tenu de lutter contre les organismes nuisibles réglementés dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence (liste, voir annexe 1),
- il est tenu, en outre, de traiter les végétaux ou les produits contaminés par des organismes nuisibles réglementés de façon adéquate et conformément aux instructions de l'AFSCA (feu bactérien, *verticillium*, *Xanthomonas fragariae*, ...).

Le contrôleur doit s'assurer que la décontamination des machines, des appareils, de l'outillage, des moyens de transport, des caisses, des conteneurs, du matériel de conditionnement et des palloxxes est réalisée selon les prescriptions spécifiques de l'AFSCA lorsque la présence d'organismes nuisibles réglementés (exemples : pommes de terre contaminées par les pourritures brune ou annulaire, branches de plantes atteintes de feu bactérien, plantes de houblon infectées par la verticilliose, plants de fraisiers contaminés par *Xanthomonas fragariae*, terre provenant de parcelles déclarées contaminées,... (voir annexe 1)) est détectée.

La vérification du respect de ces exigences est effectuée en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs et/ou en examinant les rapports d'inspection et/ou en examinant les copies des formulaires des notifications éventuelles et/ou en réalisant des contrôles visuels. En cas d'intervention de l'AFSCA suite à la présence de pathogènes, l'Agence communique par écrit à l'opérateur les mesures à suivre. Le respect de celles-ci peut-être contrôlé, lors de l'audit, en se basant sur le(s) document(s) transmis par l'AFSCA. Il est nécessaire, en outre, de vérifier que les registres d'utilisation des biocides et pesticides et d'enregistrement de la présence des organismes nuisibles réglementés sont correctement complétés. Il faut également contrôler que les pesticides à usage agricole et les biocides sont agréés/autorisés pour l'usage qui en est fait.

5.1.2 La lutte contre les chardons est-elle réalisée ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.5 : 5.1.2
- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 4
AR 10-8-2005, art. 5
AR 19-11-1987, art. 43
- **Interprétation :** l'agriculteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. Sont considérés comme chardons nuisibles: le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu. La vérification du respect de ces exigences est effectuée en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs et/ou en examinant les rapports d'inspection et/ou en réalisant des contrôles visuels. En cas d'intervention de l'AFSCA suite à la présence de pathogènes, l'Agence communique par écrit à l'opérateur les mesures à suivre. Le respect de celles-ci peut-être contrôlé, lors de l'audit, en se basant sur le(s) document(s) transmis par l'AFSCA. Il est nécessaire, en outre, de vérifier que les registres d'utilisation des biocides et pesticides et d'enregistrement de la présence des organismes nuisibles réglementés sont correctement complétés. Il faut également

contrôler que les pesticides à usage agricole et les biocides sont agréés pour l'usage qui en est fait.

5.2 MESURES DE LUTTE CONTRE LES NEMATODES

5.2.1 L'agriculteur respecte-t-il une rotation des cultures pour la culture des pommes de terre de consommation ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.5 : 5.2.1
- **Législation :** AR 19-11-1987
- **Interprétation :** pour la culture des pommes de terre de consommation, l'agriculteur doit respecter une rotation des cultures de façon à ce qu'au cours d'une période de 3 années successives, les pommes de terre ne soient cultivées qu'une seule fois sur une même parcelle (exception : pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin pour lesquelles cette exigence n'est pas applicable).
Le respect des rotations peut éventuellement être vérifié sur les plans de culture, fiches de culture, documents liés aux primes annuelles (orthophotoplan), le registre d'utilisation des biocides et pesticides,....

5.3 MESURES DE LUTTE CONTRE LA POURRITURE ANNULAIRE ET LA POURRITURE BRUNE

5.3.1 L'opérateur notifie-t-il s'il réceptionne des plants de pommes de terre pour la production de pommes de terre de consommation ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.5 : 5.3.1
- **Législation :** AM 22-3-2004, art. 2, art. 3, annexe 1
- **Interprétation :** dans le cadre de la lutte contre les bactéries de quarantaine, les opérateurs qui réceptionnent plus de 5 tonnes de plants de pommes de terre en vingt-quatre heures en provenance du Danemark, d'Allemagne, de Grèce, d'Espagne, des Pays-Bas, du Portugal, de Finlande, de Suède, de Tchéquie, d'Estonie, de Lettonie, de Lituanie, de Hongrie, de Pologne ou de Slovaquie, sont tenus de le notifier à l'UPC dont ils dépendent 24 heures à l'avance, et de garder ces plants de pommes de terre à disposition durant les 10 heures (seules les heures de 8 à 18 heures sont prises en considération pour le calcul de la période) suivant leur arrivée en vue d'un prélèvement éventuel d'échantillons.

5.3.2 Si les pommes de terre sont cultivées dans les zones de protection pour la pourriture brune, l'agriculteur déclare-t-il toutes ses parcelles de pommes de terre, cultivées ou à cultiver ?

5.3.3 Si les pommes de terre sont cultivées dans les zones de protection pour la pourriture brune, avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection, l'agriculteur rince-t-il l'installation utilisée à cette fin ?

5.3.4 Si les pommes de terre sont cultivées dans les zones de protection pour la pourriture brune, lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection, l'agriculteur prend-il toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre ?

5.3.5 Si les pommes de terre sont cultivées dans les zones de protection pour la pourriture brune, l'interdiction d'utiliser de l'eau de surface pour l'irrigation des pommes de terre, des aubergines et des tomates est-elle respectée dans les zones de protection ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.5 : 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5

- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 4
AR 14-2-2000
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 3

- **Interprétation :**

Dans le cadre de la lutte contre la pourriture brune de la pomme de terre, dans les zones de protection (voir « III. TERMES, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES »), l'opérateur est tenu de déclarer chaque année, avant le 30 avril, au moyen d'un formulaire fixé par l'AFSCA, toutes ses parcelles de pommes de terre, cultivées ou à cultiver, d'une superficie de plus de 10 ares. Cette déclaration doit être accompagnée d'un (de) plan(s) de situation à l'échelle 1/10.000 sur le(s)quel(s) ces parcelles de pommes de terre sont indiquées.

Concernant l'irrigation, des exigences spécifiques s'appliquent pour certaines cultures et dans les zones de protection :

- Il est interdit d'utiliser de l'eau de surface (entre autres, canaux, ruisseaux, étangs) pour l'irrigation des pommes de terre, des aubergines et des tomates.
- il faut rincer entièrement et à fond l'installation utilisée pour irriguer une parcelle de pommes de terre. Il est interdit d'utiliser de l'eau de surface pour ce rinçage,
- lorsqu'on irrigue au moyen d'eau de surface des parcelles, autres que les parcelles de pommes de terre, il faut prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre.

La vérification du respect de ces exigences est effectuée en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs et/ou en examinant les rapports d'inspection et/ou en réalisant des contrôles visuels. En cas d'intervention de l'AFSCA suite à la présence de pathogènes, l'Agence communique par écrit à l'opérateur les mesures à suivre. Le respect de celles-ci peut-être contrôlé, lors de l'audit, en se basant sur le(s) document(s) transmis par l'AFSCA. Il est nécessaire, en outre, de vérifier que les registres d'utilisation des biocides et pesticides et d'enregistrement de la présence des organismes nuisibles réglementés sont correctement complétés. Il faut également contrôler que les pesticides à usage agricole et les biocides sont agréés/autorisés pour l'usage qui en est fait.

5.4 MESURES DE LUTTE CONTRE LE FEU BACTERIEN DES POMMES ET DES POIRES

5.4.1 Les règles spécifiques de lutte contre le feu bactérien des pommes et des poires sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.5 : 5.4.1
- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 4
AR 10-8-2005, art. 5
AM 10-9-2004, art. 2
- **Interprétation :** dans le cadre de la lutte contre le feu bactérien, l'opérateur qui cultive des pommiers et des poiriers et qui constate la présence de feu bactérien sur les pommiers et poiriers de ses vergers est tenu de détruire les plantes contaminées ou, quand cela est possible, d'élaguer et de détruire les parties atteintes. Si la contamination est constatée par l'AFSCA, il est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA.

La vérification du respect de ces exigences est effectuée en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs et/ou en examinant les rapports d'inspection et/ou en réalisant des contrôles visuels. En cas d'intervention de l'AFSCA suite à la présence de pathogènes, l'Agence communique par écrit à l'opérateur les mesures à suivre. Le respect de celles-ci peut-être contrôlé, lors de l'audit, en se basant sur le(s) document(s) transmis par l'AFSCA. Il est nécessaire, en outre, de vérifier que les registres d'utilisation des biocides et pesticides et d'enregistrement de la présence des organismes nuisibles réglementés sont correctement complétés. Il faut également contrôler que les pesticides à usage agricole et les biocides sont agréés/autorisés pour l'usage qui en est fait.

5.5 MESURES DE LUTTE CONTRE LA VERTICILLIOSE DU HOUBLON

5.5.1 Les règles spécifiques de lutte contre la verticilliose du houblon sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide :** partie 4.5 : 5.6.1,
- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 4
AR 10-8-2005, art. 5
AR 19-11-1987, art. 32, art. 33, art. 34
- **Interprétation :** dans le cadre de la lutte contre la verticilliose du houblon, l'opérateur qui cultive du houblon et qui constate la présence d'une contamination par *Verticillium albo-atrum* ou *Verticillium dahliae*, doit détruire les plantes contaminées. Si la contamination est constatée par l'AFSCA, il est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA.

La vérification du respect de ces exigences est effectuée en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs et/ou en examinant les rapports d'inspection et/ou en réalisant des contrôles visuels. En cas d'intervention de

l'AFSCA suite à la présence de pathogènes, l'Agence communique par écrit à l'opérateur les mesures à suivre. Le respect de celles-ci peut-être contrôlé, lors de l'audit, en se basant sur le(s) document(s) transmis par l'AFSCA. Il est nécessaire, en outre, de vérifier que les registres d'utilisation des biocides et pesticides et d'enregistrement de la présence des organismes nuisibles réglementés sont correctement complétés. Il faut également contrôler que les pesticides à usage agricole et les biocides sont agréés/autorisés pour l'usage qui en est fait.

5.6 MESURES DE LUTTE CONTRE LES MYCOTOXINES

5.6.1 La présence de l'ergot du seigle dans les cultures ou les récoltes de céréales est-elle signalée au 1^{er} acheteur ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.5 : 5.7.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4
- **Interprétation** : l'agriculteur doit surveiller l'état sanitaire de ses cultures et de ses récoltes de céréales quant à la présence de l'ergot du seigle. S'il constate ou est informé de la présence de l'ergot du seigle, l'opérateur doit en informer le premier acheteur et il doit pouvoir démontrer qu'il a rempli cette obligation (par exemple par une copie de fax ou de mail ou du bordereau de livraison sur lequel doit apparaître le signalement de la présence d'ergot). L'information se trouvera sur le bordereau de livraison émis par le 1^{er} acheteur.

5.6.2 La présence de fusariose dans les cultures ou les récoltes de céréales est-elle signalée au 1^{er} acheteur ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.5 : 5.7.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4
- **Interprétation** : l'agriculteur doit surveiller l'état sanitaire de ses cultures et de ses récoltes de céréales quant à la présence d'infestation importante de fusariose. En présence de fusariose, l'opérateur doit en informer le premier acheteur et il doit pouvoir démontrer qu'il a rempli cette obligation (par exemple par une copie de fax ou de mail).
Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +*.

6. MESURES DE CORRECTION

6.1 Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe I, 2
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 6
- **Interprétation** : lorsque des non-conformités sont constatées (par exemple, suite à une inspection, un audit, une analyse) des actions adéquates doivent

être prises afin d'y remédier et des mesures correctives doivent être mises en œuvre, dans les délais fixés par l'auditeur/le contrôleur/l'inspecteur, afin d'éviter le renouvellement des manquements. Aucun produit ou autre objet non conforme qui serait dangereux pour les consommateurs, les animaux ou les plantes ne peut être mis sur le marché ou diffusé de manière à empêcher la propagation des organismes nuisibles réglementés ou autres contaminants.

B. Enregistrements (registres) pour la production primaire végétale

1. EXIGENCES GENERALES

1.1 IDENTIFICATION DES PRODUCTEURS

1.1.1 L'exploitant est-il enregistré ?

- **Critère dans le guide :** partie 5.1 partie 5.6 : 6.1.3
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 4
AR 16-1-2006, art. 2
AR 10-11-2005, art. 1bis
- **Interprétation :** tout exploitant agricole doit être enregistré auprès de l'AFSCA. La facture de paiement de la contribution annuelle vaut preuve d'enregistrement.
Attention : les opérateurs du secteur de la production primaire végétale qui satisfont aux conditions ci-dessous ne paient pas de contribution annuelle et ne reçoivent donc pas de facture :
 - l'activité n'est pas exercée à titre professionnel principal ou accessoire,
 - cette activité ne rapporte pas plus de 2 500 euros net par an (moyenne à calculer sur une période de 3 ans),
 - l'opérateur est propriétaire des terres cultivées,
 - le revenu est produit par une surface maximale de 50 ares pour les pommes de terre et fruits de haute tige, ou une surface maximale de 25 ares pour fruits de basse tige, ou une surface maximale de 10 ares pour les autres produits végétaux.

1.1.2 Chaque lieu de production/de culture peut-il être identifié clairement ?

- **Critère dans le guide :** partie 5
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe II, 3
AR 22-12-2005, art. 7
- **Interprétation :** tout exploitant agricole doit pouvoir présenter des plans ou une numérotation (ou tout autre document permettant une identification univoque) de parcelles, de serres,... permettant une identification claire des lieux ou unités de production où des traitements de pesticides à usage agricoles ou de biocides ont été effectués. Au cas où plusieurs lots de végétaux ou produits végétaux sont présents sur une parcelle ou dans une serre, ils sont distingués dans les registres au moyen d'un numéro de lot. Il est essentiel de pouvoir identifier les parcelles, serres,... où des traitements de pesticides à usage agricoles ou de biocides ont été effectués ou où des organismes nuisibles réglementés ont été détectés.
En outre, dans le cadre des contrôles pré-récoltes :

- le numéro d'identification des serres doit se faire de façon indélébile sur l'une des portes d'accès,
- un plan de situation des parcelles et/ou serres concernées doit être repris dans le registre avec mention des numéros d'identification respectifs.

1.2 DOSSIERS IN ET OUT

1.2.1 L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures pour l'enregistrement des produits entrants ?

- **Critère dans le guide :** partie 5.2
partie 5.6 : 6.2.1
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 1, art. 11
- **Interprétation :** l'opérateur doit disposer d'un système ou de procédures permettant d'enregistrer les produits entrants (pesticides, biocides, matériel de reproduction, engrais). Pour chaque produit entrant, les données suivantes doivent être enregistrées :
 - l'identification et la nature du produit livré,
 - quantité de produit livré,
 - date de livraison,
 - nom et adresse du fournisseur (il s'agit de l'adresse de l'unité d'exploitation d'où vient le produit et non pas l'adresse du siège social du fournisseur).

En outre, un registre doit être tenu pour :

- le matériel de multiplication végétale,
- les pesticides à usage agricole et biocides,
- les engrais.

Ce registre peut être remplacé par un classement des factures ou d'autres documents à condition que ceux-ci portent toutes les informations nécessaires, éventuellement ajoutées par l'agriculteur lui-même.

Ces informations doivent être conservées 5 ans et être rapidement disponibles pour les autorités compétentes qui en font la demande. Il est donc nécessaire que les documents concernant les différentes catégories de produits soient classés séparément.

Remarque : les renseignements relatifs aux produits achetés directement par le consommateur ou lui ayant été livrés directement ne doivent pas être conservés.

1.2.2 L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou procédures pour l'enregistrement des produits sortants ?

- **Critère dans le guide :** partie 5.2
partie 5.6 : 6.2.2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 2, art. 11

- **Interprétation** : l'opérateur doit disposer d'un système ou de procédures permettant d'enregistrer les produits sortants (ne sont pas concernés par cette obligation d'enregistrement les produits vendus directement au consommateur). Pour chaque produit sortant, les données suivantes doivent être enregistrées :

- l'identification et la nature du produit délivré,
- quantité de produit fournie,
- date de livraison,
- nom et adresse de l'acheteur (il s'agit de l'adresse du lieu d'exploitation où est livré le produit et non pas l'adresse du siège social de l'acheteur).

En outre, un registre doit être tenu pour :

- le matériel de multiplication végétale,
- les produits végétaux.

Ce registre peut être remplacé par un classement des copies des factures ou d'autres documents à condition que ceux-ci portent les informations nécessaires, éventuellement ajoutées par l'agriculteur lui-même.

Ces informations doivent être conservées 5 ans et être rapidement disponibles pour les autorités compétentes qui en font la demande. Il est donc nécessaire que les documents concernant les différentes catégories de produits soient classés séparément.

2. REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE

Non applicable

3. REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

3.1 UTILISATION DE PESTICIDES A USAGE AGRICOLE ET DE BIOCIDES

- 3.1.1 Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant toute utilisation de produits phytosanitaires (pesticides à usage agricole) et de biocides

- **Critère dans le guide** : partie 5.3
Partie 5.6 : 6.3.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe II
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, III, 7, 9
AR 22-12-2005, art. 7
- **Interprétation** : tout opérateur est tenu de compléter un registre dans lequel sont retranscrites les utilisations des produits pesticides à usage agricole et biocides. L'enregistrement doit être effectué dans les 7 jours qui suivent le traitement. Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers. Dans ce cadre, les données qui doivent faire l'objet d'une transcription sont les suivantes :
 - n° de serre, n° de parcelle (les parcelles ou serres cultivées doivent être identifiées au moyen d'un numéro),

- n° de lot (pas nécessaire si la parcelle ne contient qu'un seul lot de végétaux),
- définition de la culture,
- date de plantation,
- date de traitement,
- nom (dénomination complète) du produit utilisé,
- dose par hectare,
- superficie traitée,
- date de récolte (pour une parcelle ou une serre donnée, il faut indiquer la date exacte du début de la récolte qui suit immédiatement le dernier traitement par un pesticide. Il est par conséquent possible que pour une même parcelle plusieurs dates de récolte doivent être enregistrées),
- date d'échantillonnage (seulement dans le cadre du plan d'échantillonnage),
- résultats d'analyses non conformes (dépassement des teneurs maximales autorisées pour les produits concernés).

L'agriculteur peut utiliser les documents existants, par exemple un carnet de pulvérisations, ou compléter une fiche culture/parcelle ou encore utiliser un autre format de document. Ces documents peuvent tenir lieu de registre.

Les traitements post-récoltes doivent également être enregistrés.

Le registre, c.-à-d. les données enregistrées, doit être conservé pendant 5 ans.

3.2 ENREGISTREMENT DE LA PRESENCE D'ORGANISMES NUISIBLES DE QUARANTAIRE ET MALADIES

3.2.1 Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale

- **Critère dans le guide:** partie 5.4
partie 5.6 : 6.3.2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe II
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, III, 7, 9
- **Interprétation :** lorsque l'agriculteur constate la présence dans ses cultures d'organismes nuisibles réglementés (voir annexe 1), il est tenu de le renseigner dans un registre (la copie des formulaires de notification peut tenir lieu de registre). En outre, s'il y a obligation de notifier, il faut conserver une copie du formulaire de notification.
Ces formulaires de notification (registre) doivent être conservés pendant 5 ans.

3.3 ENREGISTREMENT DES RESULTATS D'ANALYSES

3.3.1 Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine

- **Critère dans le guide :** partie 5.5
partie 5.6 : 6.3.3
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe II
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, III, 7, 9
- **Interprétation :** les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de plantes ou d'autres échantillons doivent être conservés. Il s'agit, par exemple des résultats des analyses effectuées dans le cadre du contrôle de pré-récolte ou ceux des analyses réalisées par une association d'agriculteurs.
Les résultats des analyses doivent être conservés pendant 5 ans.

VI. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

1. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

1.1 La notification obligatoire est-elle prévue?

- **Critère dans le guide** : partie 6

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 8
 AR 10-8-2005, art. 4
 AM 22-1-2004
 Rég. 178/2002, art. 19

- **Interprétation** : tout exploitant est tenu d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être nuisible à la santé humaine, animale ou végétale. Cette notification doit être réalisée au moyen des formulaires prévus dans l'arrêté ministériel du 22-1-2004. Le contrôle du respect de cette exigence est effectué en interrogeant l'opérateur afin de vérifier qu'il connaît ses obligations en la matière et est à même de les mettre en œuvre ainsi qu'en examinant les registres. Les preuves des notifications éventuelles (copies des formulaires de notification) doivent être conservées.

VII. EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES MAJEURES ET MINEURES

D'autres exemples de NC sont également repris dans le document "Non-conformités dans le cadre des audits: lignes directrices".

A. Prescription en matière d'hygiène pour la production primaire végétale

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification ¹
1.1.1.	Le local « phyto » n'est pas fermé à clé et/ou est accessible aux enfants et/ou aux personnes non autorisées	
1.1.8.	Les pesticides à usage agricole/biocides ne sont pas accompagnés de leur étiquette d'origine	
1.1.8.	Les pesticides à usage agricole/biocides ne sont pas stockés dans leur emballage d'origine, mais l'étiquette d'origine est présente	
1.1.9.	Les pesticides à usage agricole/biocides périmés ou à usage privé ne sont pas marqués	
1.1.10.	L'opérateur ne dispose pas des appareils de mesure adéquats	
1.2.1.	Les locaux où sont stockés ou manipulés les produits végétaux sont très sales et/ou en très mauvais état	
1.2.2.	L'éclairage est insuffisant pour permettre de détecter les contaminations des produits ou les produits impropres à la consommation	
1.2.3.	La lutte contre les nuisibles n'est pas satisfaisante (présence de nuisibles et absence de lutte ou lutte insuffisante)	
1.2.4. 2.1.2.	La gestion du verre est insatisfaisante (présence de verre brisé, absence de protection des lampes là où un risque de contamination des produits existe,...)	
1.2.5.	Utilisation de thermomètre à mercure sans protection pour éviter la contamination des produits	
1.2.7.	L'interdiction de boire, manger, fumer dans les espaces où sont stockés ou manipulés les produits végétaux n'est pas respectée	
1.2.8.	Risque manifeste de contamination des produits avec des biocides ou des pesticides ou des substances dangereuses pour la santé du consommateur	Oui
1.2.9.	Il y a des animaux dans les espaces où sont stockés ou manipulés les produits végétaux ou les séparations entre les espaces où sont les animaux et ceux où sont manipulés ou stockés les produits végétaux sont insuffisantes	

¹ Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

1.2.10.	Les déchets sont présents dans les zones où sont stockés les produits. Les déchets ne sont pas rapidement évacués des zones où sont manipulés les produits	
1.3.1.	Lors de la manipulation des produits végétaux, l'opérateur n'a pas la possibilité de se laver les mains après avoir utilisé les toilettes	
2.1.1. 2.3.1. 2.4.2.	Les équipements en contact avec les produits végétaux sont très sales et/ou en très mauvais état (exemple, fuite de mazout pouvant contaminer les produits)	
2.2.1.	Alors que c'est obligatoire, le pulvérisateur n'a pas été contrôlé par l'organisme officiel (absence d'autocollant ou autocollant contrefait sur le pulvérisateur)	Oui
2.3.2. 2.4.3. 5.1.1.	Lors de la manipulation des produits végétaux contaminés avec des organismes nuisibles réglementés, les équipements ne sont pas désinfectés	Oui
2.3.4.	Emballage de houblon sans étiquette	
3.3.1.	L'opérateur conditionne et prépare des pommes de terre sans disposer d'un agrément	
4.1.1.	Les passeports phytosanitaires ne sont pas conservés durant la période prévue (1 ou 5 ans)	
4.1.1. 4.1.3.	L'opérateur utilise du matériel reproductif sans passeport phytosanitaire alors que celui-ci est obligatoire	Oui
4.1.3.	L'opérateur utilise des plants fermiers non déclarés	Oui
4.2.1.	Des engrais non autorisés sont utilisés	Oui
4.2.2.	Des engrais ne sont pas accompagnés d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement	
4.2.3. 4.2.4.	Des boues d'épuration non autorisées sont utilisées	Oui
4.2.4.	Des boues d'épuration autorisées sont utilisées sur des herbages ou des cultures fourragères sans respecter le délai de 6 semaines pour le pâturage ou la récolte	Oui
4.2.4.	Des boues d'épuration autorisées sont utilisées sur des cultures maraîchères et fruitières, autres que les arbres fruitiers	Oui
4.2.4.	Des boues d'épuration autorisées sont utilisées sur des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant la période de 10 mois précédant la récolte et pendant la récolte elle-même	Oui
4.3.1.	L'opérateur utilise des pesticides à usage agricole/biocides non agréés pour l'usage qui en est fait	Oui

4.3.2.	L'équipement utilisé dans le cadre de l'emploi de pesticides/biocides n'est pas immédiatement nettoyé	
4.4.1.	Les prescriptions générales en matière d'irrigation ne sont pas respectées	
4.5.1.	Les prescriptions en matière d'eau ne sont pas respectées (par exemple, le dernier rinçage des pommes, poires ou tomates ne se fait pas à l'eau potable)	
5.1.1. 5.2.1. 5.3.1. 5.3.2. 5.4.1. 5.5.1.	L'opérateur ne respecte pas les règles de lutte contre les organismes nuisibles réglementés	Oui
5.1.2.	L'opérateur ne lutte pas contre les chardons	

Non-conformité mineure		
Réf.		
1.1.3.	L'éclairage du local « phyto » est insuffisant pour pouvoir lire facilement les étiquettes des pesticides à usage agricole ou des biocides	
1.2.7.	Les pictogrammes sont absents	
2.2.1.	Le pulvérisateur a été contrôlé, mais l'autocollant n'est pas visible sur l'appareil	
3.2.2.	Le personnel qui manipule les produits végétaux n'est pas informé des risques sanitaires	
4.1.2.	Absence de contrôle de l'état sanitaire du matériel de reproduction entrant	
5.6.1.	L'opérateur n'informe pas le premier acheteur de la contamination de ses céréales par de l'ergot du seigle	

B. Enregistrements (registres) pour la production primaire végétale

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification ¹
1.1.1.	L'opérateur n'est pas enregistré	Oui
1.2.1.	L'opérateur n'enregistre pas les produits entrants ou les enregistre de manière très lacunaire (manque systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manque les enregistrements pour une classe de produits, par exemple les engrais)	
1.2.1.	Les données concernant les produits entrants ne sont pas conservées 5 ans au moins	

¹ Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

1.2.2.	L'opérateur n'enregistre pas les produits sortants ou les enregistre de manière très lacunaire (manque systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manque les enregistrements pour une classe de produits, par exemple le matériel de multiplication)	
1.2.2.	Les données concernant les produits sortants ne sont pas conservées 5 ans au moins	
3.1.1.	L'opérateur ne tient pas de registre pour les produits pesticides à usage agricole/biocides ou le fait de manière lacunaire (manque systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manque des enregistrements)	
3.2.1.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant l'apparition des organismes nuisibles réglementés	
3.3.1.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant les analyses qui revêtent une importance pour la santé humaine	
3.1.1. 3.2.1. 3.3.1.	Les registres ne sont pas conservés au minimum 5 ans	

Non-conformité mineure		
Réf.		
2.1.1.	L'opérateur enregistre les produits entrants de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
2.1.2.	L'opérateur enregistre les produits sortants de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
3.1.1.	L'opérateur tient un registre pour les pesticides à usage agricole/biocides de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
3.1.1. 3.2.1. 3.3.1.	Les registres ne permettent pas de retrouver immédiatement les données souhaitées (absence classement systématique des bons de livraison lorsque ceux-ci tiennent lieu de registre)	

C. notification obligatoire

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification ¹
1.1.	L'opérateur n'a pas notifié alors qu'il aurait dû le faire	Oui

Non-conformité mineure		
Réf.		
1.1.	L'opérateur ne connaît pas les procédures de notification obligatoire	

¹ Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

(i) **Annexe 1 : principaux organismes nuisibles réglementés dont la notification à l'AFSCA est obligatoire par culture**

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
GENERALITES				
Toutes les cultures	Plantes destinées à être replantées, cultivées en pleine terre à ciel ouvert	nématode	<i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre
Toutes les cultures	-	Mauvaise herbe	<i>Cyperus esculentum</i>	Souchet comestible
Toutes les plantes herbacées dont le poireau, le céleri, les choux, le poivron, l'aubergine, le concombre, la courgette, la tomate, la chicorée, le cornichon, le potiron, la laitue, le persil	Plant à l'exception des bulbes, tubercules, plantes de la famille des <i>Gramineae</i> , rhizomes, semences et tubercules.	Insecte	<i>Liriomyza huidobrensis</i> <i>Liriomyza trifolii</i>	Mouche mineuse sud-américaine Mouche mineuse américaine
FRUITS				
Poire (<i>Pyrus</i>) & coing (<i>Cydonia</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Pear decline mycoplasma	Pear decline mycoplasma
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
Pomme (<i>Malus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Apple proliferation mycoplasma	Apple proliferation mycoplasma
		Bactérie	<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
Prunus sp. Cerise, griottes, prune, pêche	Plant (à l'exception des semences)	Virus	<i>Plum pox virus (Sharka)</i>	Sharka
		Phytoplasme	Apricot chlorotic leafroll mycoplasma	Apricot chlorotic leafroll mycoplasma
Mûre, framboise	Plant (à l'exception	Virus	Arabic mosaic virus	Virus de la mosaïque de

(<i>Rubus</i>)	des semences)		Strawberry latent ringspot virus Tomato black ring virus Raspberry ringspot virus	l'arabette Virus de la tache annulaire latent du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate Taches annulaires du framboisier
Fraise (<i>Fragaria</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Strawberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Taches annulaires du framboisier Frisolée du fraisier Virus de la tache annulaire latent du fraisier Maladie du bord jaune du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate
		Champignon	<i>Colletotrichum acutatum</i> <i>Phytophthora fragariae</i>	Enroulement du fraisier maladie du coeur rouge du fraisier
		Bactérie	<i>Xanthomonas fragariae</i>	Bactériose du fraisier
LEGUMES				
Echalotte (<i>Allium ascalonicum</i>), oignon à planter (<i>Allium cepa</i>)	Semences et bulbes destinés à être replantés	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
Poireau (<i>Allium porrum</i>)	Plant	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
Laitue (<i>Lactuca sativa</i>) Concombre (<i>Cucumis sativa</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée

Aubergine (<i>Solanum melongena</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis</i>	Chancres bactériens de la tomate
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
			<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles
	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée	
Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)	
Poivron (<i>Capsicum annuum</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Céleri (<i>Apium graveolens</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
GRANDES CULTURES, CULTURES A DESTINATION DE L'INDUSTRIE				
Pommes de terre (plants et de consommation), avoine, betteraves sucrières, blé, maïs, orge		Nématode	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles
Houblon (<i>Humulus lupulus</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Champignon	<i>Verticillium albo-atrum</i> <i>Verticillium dahliae</i>	Verticilliose
Plants de pommes de terre (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Tubercules destinés à être replantés	Champignon	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre

		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> <i>spp.</i> <i>Sepedonicus</i> <i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>G.</i> <i>pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Ditylenchus destructor</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles Nématode des tiges
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroid	Maladie bronze Potato spindle tuber viroid
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur

Pommes de terre de consommation (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	Pommes de terre de consommation	Champignon	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. <i>sepedonicus</i> <i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis</i> en <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles
Maïs		Insecte	<i>Diabrotica virgifera</i> ssp. <i>virgifera</i> Le Conté	Chrysomèle des racines du maïs
Tabac (<i>Nicotiana</i>)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
SEMENCES				
Trèfle, luzerne	Semences	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>insidiosus</i>	Flétrissement bactérien de la luzerne
Haricots (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Semences	Bactérie	<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>	Common blight, fuscous blight
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	Semences	Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate Flétrissement vasculaire de la tomate

		Virus	Pepinomozaïekvirus	Virus de la mosaïque du pépino
--	--	-------	--------------------	--------------------------------

Annexe 2 : liste des cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences doit être conservé par l'agriculteur

PLANTS DE FRUITS	
Nom scientifique	Nom en français
Fragaria L.	Fraise
Malus Mill.	Pomme
Mespilus L.	Nèfle
Prunus L.	Cerise, griottes, prune (pêche, nectarine, abricot)
Pyrus L.	Poire
Rubus L.	Framboisier
Vitis L.	Raisins
PLANTS DE LEGUMES (*)	
Nom scientifique	Nom en français
Allium sp.	Poireau (ciboulette), ail, oignon, échalote
Apium spp.	Céleri (chinois, en branches, céleri rave)
Beta vulgaris L.	Plants de betteraves
Brassica spp.	Choux (chou pommé, chou vert, chou rouge, chou de Bruxelles, colza fourrager d'hiver, brocoli, chou-fleur, chou frisé, rutabaga, chou chinois, paksoi, ...) moutarde
Cichorium sp.	Chicorée
Cucumis sp.	Concombre, cornichon
Cucurbita sp.	Courgette, potiron
Humulus lupulus L.	Houblon
Lactuca spp.	Variétés de laitue
Solanaceae	Tomates, poivron, aubergine
Solanum L.	Pommes de terre
SEMENCE DE LEGUMES	
Nom scientifique	Nom en français
Allium ascalonicum L.	Echalote
Allium cepa L.	Oignon
Allium schoenoprasum L.	Ciboulette
Helianthus annuus L.	Tournesol
Lycopersicon lycopersicum (Lycopersicon esculentum)	Tomate
Phaseolus L. sp.	Haricot par espèce

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