



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FIL CONDUCTEUR POUR LES ENTREPRENEURS DE TRAVAUX AGRICOLES ET HORTICOLES DANS LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

En vigueur à partir du :

01-05-2012

| Rédigé par : DG Politique de Contrôle | Contrôlé par : | Validé par : |
|---|--|--|
| David Michelante Jean-François Schmit Vincent Helbo | Le Directeur Walter Van Ormelingen | Le Directeur Général Herman Diricks |
| Signé V. Helbo Date : 12-04-2012 | Signé W. Van Ormelingen Date : 16-04-2012 | Signé H. Diricks Date : 20-04-2012 |

| | | |
|-------------|---|-----------|
| I. | OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION | 3 |
| II. | REFERENCES NORMATIVES | 3 |
| III. | TERMES, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES | 5 |
| | A. TERMES ET DEFINITIONS | 5 |
| | B. ABREVIATIONS..... | 5 |
| | C. DESTINATAIRES | 6 |
| | D. DEROULEMENT DE L'AUDIT | 6 |
| | E. RESPONSABILITÉ..... | 6 |
| IV. | HISTORIQUE | 7 |
| V. | ENTREPRENEURS DE TRAVAUX AGRICOLES & HORTICOLES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE | 8 |
| | A. PRESCRIPTION EN MATIERE D'HYGIENE..... | 8 |
| | 1. <i>ENTREPRISE ET BATIMENTS</i> | 8 |
| | 2. <i>MACHINES, APPAREILS ET OUTILLAGES</i> | 11 |
| | 3. <i>DIRECTEUR D'ENTREPRISE, PERSONNEL ET TIERS</i> | 15 |
| | 4. <i>TECHNIQUE DE CULTURE ET TRAITEMENT POST-RECOLTE</i> | 16 |
| | 5. <i>ORGANISMES NUISIBLES</i> | 20 |
| | 6. <i>MESURES DE CORRECTION</i> | 23 |
| | B. ENREGISTREMENTS (REGISTRES) POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE | 24 |
| | 1. <i>EXIGENCES GENERALES</i> | 24 |
| | 2. <i>REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE</i> | 25 |
| | 3. <i>REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE</i> | 26 |
| VI. | NOTIFICATION OBLIGATOIRE | 29 |
| | 1. <i>NOTIFICATION OBLIGATOIRE</i> | 29 |
| VII. | EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES A ET B | 30 |
| | A. PRESCRIPTION EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE | 30 |
| | B. ENREGISTREMENTS (REGISTRES) POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE..... | 32 |
| | C. NOTIFICATION OBLIGATOIRE | 33 |

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 doivent appliquer l'autocontrôle.

L'autocontrôle mis en oeuvre doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "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 de l'autocontrôle chez les entrepreneurs agricoles se fait à l'aide de la procédure d'audit **PB 00 – P 09**. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 01 – CL 03** 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 des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour 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 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 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 25 août 2004 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs

III. TERMES, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES

A. Termes et définitions

- Guide : guide sectoriel de l'autocontrôle des entrepreneurs de travaux agricoles et horticoles pour la Production Primaire Végétale
- Entrepreneur agricole : l'ensemble des entrepreneurs de travaux agricoles & horticoles et des entrepreneurs effectuant des travaux de pulvérisation
- Eau potable : eau répondant aux prescriptions de 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
- PPNU : produits phytopharmaceutiques non utilisables (pesticides périmés, interdits,...)
- 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.

E. Responsabilité

La responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire. La validation de son système d'autocontrôle ne l'exonère pas de cette responsabilité.

IV. HISTORIQUE

| Identification du document | Modifications | Justificatif | En vigueur à partir du |
|-------------------------------------|---|--|------------------------|
| PB 01 – LD 03 - REV 0 - 2009 | Première version du document | Approbation du guide | 03-04-2009 |
| <u>PB 01 – LD 03 - REV 1 - 2009</u> | <u>Corrections II., III.B., IV., V.A.3.2., VII., annexe 1, annexe 2 Nouvelle annexe 3</u> | <u>Corrections Non-conformités – pesticides à usage agricole</u> | <u>01-05-2012</u> |
| | | | |
| | | | |

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version ou d'une révision complète du document du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. ENTREPRENEURS DE TRAVAUX AGRICOLES & HORTICOLES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

A. Prescription en matière d'hygiène

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 à 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, le 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,...), il doit disposer 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. 7 et 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-list PB 01 CL 03.

- 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 agréés 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).

1.1.11 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 et/ou 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

Pas d’application

1.2.2

Pas d’application

1.3 SANITAIRES

1.3.1 Lors de la manipulation de produits primaires végétaux à destination du marché du frais, l’entrepreneur 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 évier 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, rétroviseur... brisés ou fêlés au niveau des machines ?

2.1.3 Des lubrifiants alimentaires ou admis en cas de contact avec les aliments, aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible en conditions de travail normales, sont-ils toujours utilisés pour les machines ?

2.1.4 Les machines ne présentent-elles pas de pertes d'huile ? Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont-ils immédiatement traités selon une procédure de fuite d'huile ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4
- **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. Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +*.

- Les machines ne peuvent pas présenter de fuites d'huile. En cas de fuite d'huile, la procédure fuite d'huile est appliquée.

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.

Voir également circulaire du 23/04/2008 concernant le contrôle technique obligatoire des pulvérisateurs consultable sur le site de l'AFSCA

(<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrôle-fr/outils spécifiques/ppvegetale/>).

2.2.3 Les pulvérisateurs sont-ils contrôlés au moins annuellement par l'entrepreneur et maintenus en bon état ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 : 2.2.3
- **Interprétation** : tous les pulvérisateurs sont contrôlés par l'entrepreneur au minimum une fois par an afin de s'assurer de leur bon fonctionnement. Les pulvérisateurs sont maintenus en bon état d'entretien (propre, ...). Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +*.

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 palloxes 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 palloxes 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 +*.

2.4 TRANSPORT

2.4.1 L'entrepreneur 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 est conseillé de 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 de 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 L'entrepreneur agricole dispose-t-il de l'agrément d'utilisateur agréé ou utilisateur spécialement agréé pour appliquer des pesticides à usage agricole ?

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. 67, 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 uniquement 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, il doit également être utilisateur spécialement agréé. Le non-respect de cette exigence entraîne un +*.
 - 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'entrepreneur agricole 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'entrepreneur agricole 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 22-12-2005 ~~17-3-1974~~

- **Interprétation** : les exigences suivantes doivent être respectées :
 - L'entrepreneur agricole veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés,
 - L'entrepreneur agricole 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,...

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 passeport phytosanitaire est-il conservé et transmis à l'agriculteur ?

- **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** : l'entrepreneur 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 par l'agriculteur 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. Si d'application, ce passeport phytosanitaire est transmis à l'agriculteur.

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** : l'entrepreneur 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.

4.2 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 ?

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 ?

4.2.5 Les pâturages sur lesquels des engrais ou amendements organiques contenant des sous-produits d'origine animale ont été appliqués sont-ils interdits d'accès aux animaux d'élevage pendant 21 jours après utilisation ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 : 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5
- **Législation** : AR 7-1-1998, art. 3, art. 8, art. 9, art. 11, annexe Règ. (CE) n°181/2006
- **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 publiques 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.
 - Selon le Règlement (CE) n°181/2006, les animaux d'élevage ne peuvent pas avoir accès aux pâturages sur lesquels des engrais organiques et des amendements contenant des sous-produits d'origine animale ont été utilisés pendant une durée de vingt et un jours à compter de la date du dernier épandage. Lorsque plus de vingt et un jours se sont écoulés depuis la date du dernier épandage d'engrais organiques et d'amendements, le pâturage peut être autorisé ou l'herbe ou toute autre plante fourragère peut être coupée pour être utilisée

dans l'alimentation animale. L'entrepreneur doit rappeler ces exigences à l'agriculteur.

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

4.3.2 L'entrepreneur 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. 7 et 59
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. Sur les parcelles situées dans un pays limitrophe seuls des pesticides à usage agricole autorisés dans ce pays peuvent être utilisés. Si l'entrepreneur agricole souhaite conserver des pesticides non-agrégés en Belgique afin de les utiliser sur des cultures situées à l'étranger, il doit 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.).

Les pesticides à usage agricole agréés et autorisés sont consultables sur le site FYTOWEB (<http://www.fytoweb.fgov.be/>). Les biocides autorisés

sont consultables sur le site du SPF-Santé publique (https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,512605&_dad=portal&_schema=PORTAL&_MENU=menu_5_2).

- 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.

4.4 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 :** cette exigence est uniquement d'application si l'entrepreneur agricole preste des services dans une exploitation agricole où une manipulation est exécutée sur des fruits et/ou des légumes destinés au marché du frais.
 - 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 annuels 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 :
 - Lors de la présence d'organismes nuisibles (liste, voir annexe 1), l'entrepreneur agricole est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA, comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, ...
 - Il est tenu d'en informer les agriculteurs concernés

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 palloxe 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'entrepreneur agricole est tenu d'informer les agriculteurs concernés en cas de présence de chardons nuisibles. Sont considérés comme chardons nuisibles : le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.
La vérification du respect de ces exigences est effectuée en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs.

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 ?

Pas d'application

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 ?

Pas d'application

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 ?

Pas d'application

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'entrepreneur agricole 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'entrepreneur agricole 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 : 5.3.3, 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 :**
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 cette exigence 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.

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 ENTREPRENEURS AGRICOLES

1.1.1 L'entrepreneur est-il enregistré ?

- **Critère dans le guide :** partie 5.1
- **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.

1.2 DOSSIERS IN ET OUT

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

- **Critère dans le guide :** partie 5.2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 1, art. 11
- **Interprétation :** l'entrepreneur agricole 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 réception,
 - 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.

Ces informations doivent être conservées par l'entrepreneur agricole durant 5 ans et être rapidement disponibles pour les autorités compétentes qui en font la demande. Il est également nécessaire que les informations concernant les différentes catégories de produits soient classées séparément et, le cas échéant, soient transmises à l'agriculteur chez qui les produits seront utilisés.

Lorsque l'entrepreneur agricole achète, entpose et livre à l'agriculteur du matériel de reproduction, des pesticides à usage agricole, des biocides ou des engrais, il est tenu de conserver les registres y afférant au siège de son entreprise.

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
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 2, art. 11
- **Interprétation :** l'entrepreneur agricole doit disposer d'un système ou de procédures permettant d'enregistrer les produits sortants. 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 factures ou d'autres documents à condition que ceux-ci portent toutes les informations nécessaires.

Ces informations doivent être conservées par l'entrepreneur agricole durant 5 ans et être rapidement disponibles pour les autorités compétentes qui en font la demande. Il est également nécessaire que les informations concernant les différentes catégories de produits soient classées séparément et, le cas échéant, soient transmises à l'agriculteur qui fait l'acquisition des produits.

Lorsque l'entrepreneur achète, entpose et livre à l'agriculteur du matériel de reproduction, des pesticides à usage agricole, des biocides ou des engrais, il est tenu de conserver les registres y afférant au siège de son entreprise.

2. REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE

Pas d'application

3. REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

3.1 UTILISATION DE PESTICIDES A USAGE AGRICOLE ET DE BIOCIDES

3.1.1 L'entrepreneur agricole transmet-il dans les délais toutes les informations nécessaires aux agriculteurs pour lesquels il réalise des traitements afin que ces agriculteurs puissent répondre à leurs obligations en matière de registre pour l'utilisation des pesticides à usage agricole et biocides ?

- **Critère dans le guide :** partie 5.3
- **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 exploitant agricole 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).

Les traitements post-récoltes doivent également être enregistrés.

Lorsque l'entrepreneur effectue les travaux pour le compte d'un agriculteur, il doit transmettre les données nécessaires à la tenue de son registre (date de plantation/de semis, date de traitement, nom commercial complet du produit pesticide à usage agricole utilisé, dose/ha, date ou période de récolte) à l'agriculteur endéans les 7 jours suivant l'exécution des travaux.

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

3.2.1 L'entrepreneur agricole transmet-il immédiatement toutes les informations nécessaires aux agriculteurs pour lesquels il réalise des travaux afin que ces agriculteurs puissent répondre à leurs obligations en matière de registre 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
- **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'entrepreneur constate la présence dans les cultures d'organismes nuisibles réglementés (voir annexe 1), il en informe l'agriculteur afin qu'il puisse le renseigner dans un registre.

3.3 ENREGISTREMENT DES RESULTATS D'ANALYSES

3.3.1 Le cas échéant, l'entrepreneur agricole transmet-il dans les délais, aux agriculteurs pour lesquels il réalise des travaux, les résultats d'analyse qui revêtent une importance pour la santé humaine et dont il dispose, afin que ceux-ci puissent répondre à leurs obligations en matière de registre ?

- **Critère dans le guide :** partie 5.5
- **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 par les exploitants agricoles dans un registre. 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. Le cas échéant, l'entrepreneur remettra les analyses qui revêtent une importance pour la santé humaine et dont il dispose, aux agriculteurs pour lesquels il réalise des travaux afin que ces agriculteurs puissent répondre à leurs obligations en matière de registre.

3.4 EXIGENCES SUPPLEMENTAIRES D'ENREGISTREMENT

3.4.1 L'entrepreneur agricole tient-il, pour chaque agriculteur, une fiche normative des travaux agricoles et horticoles effectués ?

- **Critère dans le guide :** partie 5.6
- **Législation :** AR 14-11-2003,
- **Interprétation :** L'entrepreneur tient, pour chaque agriculteur pour qui il a effectué des travaux agricoles et horticoles, une fiche nominative des travaux effectués. Les données à enregistrer sont les suivantes :

- Nature des travaux
- Date des travaux
- Parcelle
- Identification du produit utilisé (matériel de reproduction, produit phytopharmaceutique, ...)
- Quantité de produit utilisé
- Données spécifiques et/ou remarques
- Nom de l'exécutant et signature

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. Si l'entrepreneur constate la présence d'organismes de quarantaine sur une parcelle sur laquelle il a exécuté des travaux, il en informe l'agriculteur. En outre, il notifie sans délai à l'AFSCA à moins que l'agriculteur ne lui apporte la preuve qu'il a lui-même notifié ce fait à l'Agence. 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 A ET B

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 A | | |
|--------------------------------------|--|---------------------------|
| 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 | |
| 1.1.4. | Des produits dangereux (produits de classe A de la partie 1 de l'annexe 10 de l'AR du 28/02/1994) sont stockés dans un endroit non autorisé (habitation, étable,...) | |
| 1.1.4. | La porte d'accès du local de stockage des produits dangereux (produits de classe A de la partie 1 de l'annexe 10 de l'AR du 28/02/1994) donne directement dans l'habitation, dans une étable,... | |
| 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. | Voir annexe 3 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 | |
| 1.3.1. | 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. 2.4.1. 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) | |
| 2.1.2. | La gestion du verre est insatisfaisante (présence de verre brisé, absence de protection des lampes là où un risque de contamination des produits existe,...) | |
| 2.1.4. | Des machines présentent des pertes d'huile et les produits en contact avec ces écoulements ne sont pas immédiatement traités selon la procédure « fuite d'huile » | |
| 2.2.1. | Alors que c'est obligatoire, le pulvérisateur n'a pas été contrôlé par l'organisme officiel (absence | Oui |

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.

| | | |
|--------|--|-----|
| | d'autocollant ou autocollant contrefait sur le pulvérisateur) | |
| 2.2.2. | Les pulvérisateurs achetés directement à l'étranger ne sont pas notifiés dans les délais au service de contrôle | |
| 3.1.2. | La personne qui effectue la pulvérisation ne se change pas et ne se lave pas les mains au savon liquide après avoir procédé à la pulvérisation (cette exigence ne s'applique pas si l'équipement possède une cabine de pulvérisation spéciale avec charbon actif) | |
| 3.2.1. | L'entrepreneur agricole ne prend pas les mesures adaptées pour s'assurer que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés | |
| 4.1.1. | L'opérateur utilise du matériel reproductif sans passeport phytosanitaire alors que celui-ci est obligatoire | 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. | 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 |
| 4.2.5. | Des engrais organiques et amendements contenant des sous-produits d'origine animale sont utilisés et l'entrepreneur ne rappelle pas à l'agriculteur concerné les limitations quant à l'accès des animaux aux terres traitées ou quant à l'utilisation des produits de ces terres dans l'alimentation animale | |
| 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 | |

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.

| | | |
|----------------------------|--|-----|
| 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. | L'opérateur ne respecte pas les règles de lutte contre les organismes nuisibles réglementés | Oui |
| 5.1.1. | Lors de la manipulation des produits végétaux contaminés avec des organismes nuisibles réglementés, les équipements ne sont pas désinfectés | Oui |
| 5.3.3. 5.3.4. 5.3.5. | Les règles en matière d'irrigation dans les zones de protection (lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire) ne sont pas respectées | Oui |
| 6.1. | L'entrepreneur agricole ne prend pas les mesures appropriées alors qu'il est informé de problèmes décelés lors de contrôles officiels | |

| Non-conformité B | |
|------------------|--|
| 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 |
| 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 |
| | |

B. Enregistrements (registres) pour la production primaire végétale

| Non-conformité A | | |
|------------------|--|---------------------------|
| 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) | |
| 1.2.2. | 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 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.

| | | |
|------------------|---|--|
| 3.1.1 | L'entrepreneur ne transmet pas les données concernant l'utilisation des pesticides à usage agricole et des pesticides à l'agriculteur dans les 7 jours. | |
| 3.4.1 | L'entrepreneur agricole ne tient pas les fiches normatives ou une donnée manque sur celles-ci | |
| 3.2.1. 3.3.1. | L'entrepreneur agricole ne transmet pas dans les délais aux agriculteurs les informations nécessaires à la tenue des registres | |
| | | |

| Non-conformité B | | |
|------------------|--|--|
| Réf. | | |
| 2.1.1. | L'opérateur enregistre les produits entrants de manière incomplète | |
| 2.1.2. | L'opérateur enregistre les produits sortants de manière incomplète | |
| | | |

C. notification obligatoire

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

| Non-conformité B | | |
|------------------|--|--|
| Réf. | | |
| 1.1. | L'opérateur ne connaît pas les procédures de notification obligatoire (comment notifier) | |
| | | |

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.

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 Plantes avec racines, destinées à être replantées, cultivées en plein air | nématode | <i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i> | Nématodes à kystes des pommes de terre |
| 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 |
| | | champignon | <i>Monilinia fructicola</i> | Pourriture brune des fruits |
| Mûre, framboise (<i>Rubus</i>) | Plant (à l'exception des semences) | Virus | Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus | Virus de la mosaïque de l'arabette |

| | | | | |
|--|--|-------------|---|--|
| | | | Tomato black ring virus Raspberry ringspot virus | 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 mycoplasm | Stolbur |
| | | Virus | Tomato spotted wilt virus | Maladie bronzée |
| Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>) | Plant (à l'exception des semences) | Bactérie | <i>Ralstonia solanacearum</i> | Pourriture brune |
| | | Phytoplasme | Potato stolbur mycoplasm | Stolbur |
| | | Bactérie | <i>Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis</i> | Chancre bactérien de la tomate |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|-------------|---|---|
| | | Insecte | <i>Bemisia tabaci</i> | Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac) |
| | | | <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i> | Nématodes à galles |
| | | Virus | Tomato spotted wilt virus <u>PSTVd - Potato spindle tuber viroïd</u> | Maladie bronzée <u>Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre</u> |
| | | Semences | Virus | Pepinomozaïek virus |
| 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> spp. <i>Sepedonicus</i> <i>Ralstonia solanacearum</i> | Pourriture annulaire Pourriture brune |
| | | Nématode | <i>Globodera rostochiensis</i> et <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Ditylenchus destructor</i> | Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles Nématode des tiges |

| | | | | |
|---|---------------------------------------|--------------|---|--|
| | | Virus | Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd | Maladie bronze Potato spindle tuber viroïd |
| | | Phytoplasme | Potato stolbur mycoplasm | Stolbur |
| Pommes de terre de consommation (<i>Solanum tuberosum</i> L.) | Pommes de terre de consommation | Champignon | Synchytiium endobioticum | Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre |
| | | Bactérie | Clavibacter michiganensis spp. sepedonicus Ralstonia solanacearum | Pourriture annulaire Pourriture brune |
| | | Nématode | Globodera rostochiensis en G. pallida Meloidogyne fallax Meloidogyne chitwoodi | Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles |
| | | <u>Virus</u> | <u>PSTVd – Patato spindle tuber viroïd</u> | <u>Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre</u> |
| Maïs | | Insecte | Diabrotica virgifera ssp virgifera Le Conté | Chrysomèle des racines du maïs |
| Tabac (Nicotiana) | Plant (à l'exception des semences) | Bactérie | Ralstonia solanacearum | Pourriture brune |
| | | Phytoplasme | Potato stolbur mycoplasm | Stolbur |
| SEMENCES | | | | |
| Trèfle, luzerne | Semences | Nématode | Ditylenchus dipsaci | Nématode des tiges |
| | | Bactérie | Clavibacter michiganensis ssp. insidiosus | Flétrissement bactérien de la luzerne |
| Haricots (<i>Phaseolus vulgaris</i>) | Semences | Bactérie | Xanthomonas campestris pv. phaseoli | Common blight, fuscous blight |
| Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>) | Semences | Bactérie | Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis | Chancres bactérien de la tomate Flétrissement vasculaire de la tomate |
| | | Virus | Pepinomozaïekvirus <u>PSTVd – Patato spindle tuber viroïd</u> | Virus de la mosaïque du pépino <u>Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre</u> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Annexe 2 : liste des cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences est requis. Ceci implique que les producteurs multiplicateurs doivent être agréés pour l'emploi des passeports phytosanitaires. Les passeports phytosanitaires doivent être conservés par l'agriculteur qui utilise ce matériel pour les productions de produits de consommation ~~liste des cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences doit être conservé par l'agriculteur~~

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

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

Annexe 3 :

La mise en évidence de produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) (produits périmés, interdits,...) lors d'un audit mène à une non-conformité dont l'importance est fonction de la période depuis laquelle le(s) PPNU ne peuvent plus être utilisés. Cette façon de procéder est calquée sur les tolérances appliquées par l'AFSCA lors des contrôles. Les non-conformités et mesures à prendre sont décrites dans le tableau ci-dessous.

Légende :

En gris = non applicable

* Stockés à part et identifiés clairement

** Enregistrement du nom du produit, de la quantité restante et de la date.

Les actions à prendre en cas de non-conformités sont les suivantes :

- **NC de type A1** : notification à l'AFSCA et audit non favorable.
- **NC de type A2** : élimination des PPNU via une firme spécialisée et transmission de la preuve d'enlèvement des PPNU dans le délai fixé par l'OCI (30 jours maximum). En l'absence de preuve d'enlèvement des PPNU dans le délai fixé, notification à l'AFSCA et audit non favorable. Cette façon de procéder permet :
 - d'assurer l'élimination en toute sécurité des PPNU,
 - à l'AFSCA d'éviter un contrôle,
 - à l'OCI de clôturer le cas échéant la non-conformité et de valider l'autocontrôle,
 - de limiter les conséquences pour l'agriculteur (PV + sanctions conditionnalité)
- **NC de type B** : plan d'action (engagement de remettre les PPNU lors de la prochaine récolte phytofar-Recover – gratuite, organisée tous les deux ans). L'OCI peut clôturer favorablement l'audit bien que la non-conformité ne soit pas nécessairement corrigée dans les 6 mois.

Phytofar-Recover organise la reprise payante des PPNU hors campagne de récolte chez les agriculteurs. Lors de la récolte, l'adéquation entre la liste des PPNU transmise et les produits remis sera vérifiée et l'utilisateur recevra de Phytofar-Recover une attestation de reprise qui pourra être communiquée à l'OCI en vue de clôturer la non-conformité.

Reprise des PPNU hors période de collecte, façon de procéder

- L'opérateur contacte Phytofar-Recover pour un enlèvement de PPNU, dans le cadre d'une validation de l'autocontrôle.

- L'opérateur communique à Phytofar-Recover, en même temps que sa demande d'enlèvement, une copie de la liste des produits à enlever (la liste est dressée par l'OCI lors de l'audit et reprend le nom commercial des produits et leur quantité estimée).
- Phytofar-Recover contacte la société d'enlèvement spécialisée pour un enlèvement direct de PPNU.
- La société d'enlèvement spécialisée procède à l'enlèvement des PPNU.
- Le collaborateur de la société d'enlèvement spécialisée contrôle sur place lors de l'enlèvement si tous les produits sur la liste sont remis et appose le cachet de la société d'enlèvement sur la liste des produits. Si les produits remis ne correspondent pas à ceux qui sont repris sur la liste, cela est signalé sur le document par le collaborateur de la société d'enlèvement.
- Phytofar-Recover reçoit de la société d'enlèvement spécialisée la facture d'enlèvement et l'attestation d'enlèvement avec la liste cachetée qui reprend le nom des produits et leur quantité estimée.
- Phytofar-Recover communique la facture à l'opérateur.
- L'opérateur paie le montant de la facture à Phytofar-Recover.
- Après paiement, Phytofar-Recover renvoie la liste qui porte le cachet de la société d'enlèvement spécialisée à l'opérateur.
- L'opérateur fait suivre la liste à l'OCI pour que celui-ci puisse clôturer l'audit.

| <u>PPNU</u> | <u>Stockage*</u> | <u>Enregistrement**</u> | <u>Enregistrement notifié à l'UPC</u> | <u>Type de non-conformité</u> | <u>Mesures</u> | <u>Suivi</u> |
|---|------------------|-------------------------|---------------------------------------|---|--|---|
| <u>Jamais agréé en Belgique</u> | | | | <u>A1</u> | <u>Notification AFSCA</u> | <u>AFSCA</u> |
| <u>Utilisation autorisée au 1^{er} janvier année x-2</u> | <u>OUI</u> | | | <u>Conforme</u> | | |
| | <u>NON</u> | | | <u>B</u> | <u>Plan d'action (engagement à remettre ses PPNU lors de la prochaine récolte phytofar-Recover)</u> | |
| <u>Utilisation autorisée entre le 1^{er} janvier année x-2 et le 1^{er} janvier année x-4</u> | <u>OUI</u> | <u>OUI</u> | | <u>B</u> | <u>Plan d'action (engagement à remettre ses PPNU lors de la prochaine récolte phytofar-Recover)</u> | |
| | <u>NON</u> | <u>NON</u> | | <u>A2</u> | <u>Élimination des PPNU via une Firme spécialisée avec preuve d'enlèvement des produits dans les 30 jours.</u> | <u>Si l'élimination est effectuée dans les délais, validation du système d'autocontrôle</u> |
| | | | | | | <u>Dans le cas contraire, la non-conformité A2 devient A1 avec notification à l'AFSCA</u> |
| <u>Utilisation non autorisée au 1^{er} janvier année x-4, autres cas</u> | | | | <u>A1</u> | <u>Notification AFSCA</u> | <u>AFSCA</u> |
| <u>Produits provenant de la reprise d'une exploitation dont l'utilisation n'est plus autorisée</u> | <u>OUI</u> | <u>OUI</u> | <u>OUI</u> | <u>Conforme</u> | | |
| | <u>NON</u> | <u>NON</u> | <u>NON</u> | <u>En fonction des PPNU, voir ci-dessus</u> | | |