



Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

## FIL CONDUCTEUR POUR LA REALISATION DES AUDITS DANS LES ENTREPRISES DU SECTEUR DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

En vigueur à partir du :

**07-02-2013**

Rédigé par : DG Politique de contrôle avec la collaboration de la DG contrôle	Contrôlé par :	Approuvé par :
David Michelante Herman Vanbeckevoort Vera Huyschauer Vincent Helbo	Le Directeur Walter Van Ormelingen  Signé W. Van Ormelingen Date : 06-12-2012	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date : 22-11-2012	Le Directeur Pierre Naassens  Signé P. Naassens Date : 07-12-2012	Signé H. Diricks Date : 09-01-2013

## 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 instaurer un autocontrôle.

Un 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 de l'autocontrôle propre 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 07 – CL 02** et les constatations faites à l'occasion de l'audit sont également commentées 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.

## II. RÉFÉRENCES 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
- Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- Règlement (CE) n° 181/2006 de la Commission du 1<sup>er</sup> février 2006 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1774/2002 en ce qui concerne les engrais organiques et amendements autres que le lisier et modifiant ce règlement
- Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil
- Décision 2002/757/CE de la Commission du 19 septembre 2002 relative à des mesures provisoires d'urgence en matière phytosanitaire visant à empêcher l'introduction et la propagation dans la Communauté de *Phytophthora ramorum* Werres, De Cock & Man in 't Veld sp. nov.

- Décision 2012/535/UE d'exécution de la Commission du 26 septembre 2012 relative aux mesures d'urgence destinées à prévenir la propagation, dans l'Union, de *Bursaphelenchus xylophilus* (Steiner et Buhner) Nickle et al. (nématode du pin)
- Décision 2006/464/CE de la Commission du 27 juin 2006 relative à des mesures provisoires d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation dans la Communauté de l'organisme *Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu
- Décision 2007/365/CE de la Commission du 25 mai 2007 relative à des mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation dans la Communauté de *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier)
- Décision 2007/410/CE de la Commission du 12 juin 2007 relative à des mesures destinées à éviter l'introduction et la propagation dans la Communauté du viroïde du tubercule en fuseau de la pomme de terre (Potato spindle tuber viroid)
- Décision 2007/433/CE de la Commission du 18 juin 2007 relative à des mesures provisoires d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation dans la Communauté de *Gibberella circinata* Nirenberg & O'Donnell
- Décision d'exécution 2012/138/UE de la Commission du 1<sup>er</sup> mars 2012 relative à des mesures d'urgence destinées à éviter l'introduction et la propagation d' *Anoplophora chinensis* (Forster) dans l'Union
- Loi du 2 avril 1971 relative à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- 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 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 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 royal du 23 juin 2008 relatif à des mesures de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (*Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al.)
- Arrêté royal du 22 juin 2010 relatif à la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et modifiant l'arrêté royal du 19 novembre 1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux
- Arrêté royal du 13 mars 2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 10 décembre 2012 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 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
- Arrêté ministériel du 24 octobre 2008 portant des mesures d'urgence temporaires de lutte contre le grand capricorne asiatique, *Anoplophora glabripennis* (Motschulsky)

### III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

#### A. Termes et définitions

- **Autocontrôle** : Ensemble des mesures prises par les entreprises afin de veiller à ce que les produits qui relèvent de leur gestion satisfassent, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution :
  - aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire,
  - aux prescriptions légales en matière de qualité des produits pour lesquels l'AFSCA est compétente,
  - aux prescriptions en matière de traçabilité et de surveillance du respect effectif de ces prescriptions,
  - et, spécifiquement pour la production primaire, aux prescriptions en matière d'hygiène et de tenue des registres.
  
- **Guide** : guide sectoriel pour la production primaire.
  
- **Eau potable** : pour les prescriptions concernant l'eau potable se référer à l'arrêté royal du 14 janvier 2002.
  
- **Eau propre** : eau non potable naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de microorganismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe sur la qualité des denrées alimentaires. Il peut s'agir de l'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine) pour autant qu'elles fassent l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et que le critère suivant ne soit pas dépassé : E. Coli maximum 10.000 UFC/100 ml. Si le critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable.
  
- **Eau claire** : il s'agit de l'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestique, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine), l'eau de source, les eaux de recyclage reconditionnées approuvées par l'Agence, notamment celles provenant des processus visés au point « Irrigation ». Cette eau doit être visuellement propre et ne pas avoir d'odeur anormale.
  
- **Produits phytopharmaceutiques** : dans le cadre du présent document, ce terme couvre, à la fois, les « produits phytopharmaceutiques » tels que définis dans le Règlement (CE) N°1107/2009 (utilisés principalement pour la protection des végétaux et la destruction des végétaux indésirables et comprenant notamment les fongicides, insecticides, herbicides, régulateurs de croissance) et les « adjuvants » tels que définis dans le même Règlement (destinés à être mélangés à un produit phytopharmaceutique et comprenant, notamment les mouillants, anti-mousses, ...).
  
- **Biocides**: les substances actives et les préparations contenant une ou plusieurs substances actives qui sont présentées sous la forme dans laquelle elles sont livrées à l'utilisateur, qui sont destinées à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre de toute autre manière, par une action chimique ou biologique (AR du 22-05-2003).

- **Floriculture** : la floriculture comprend la culture et la commercialisation de plantes à fleurs pour parterre et balcon (annuelles, bisannuelles, bulbes, ...), de plantes d'appartement (vertes ou à fleurs), de cultures extérieures en pot,...
- **Arboriculture** : l'arboriculture comprend la multiplication, la culture et la commercialisation d'arbres, d'arbustes, de rosiers, de plantes vivaces, d'arbres fruitiers, d'arbres forestiers, de conifères,...
- **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.
- **Passeport phytosanitaire** : document officiel utilisé au sein de l'UE, qui garantit que les marchandises dont il fait mention satisfont aux exigences phytosanitaires. Il vaut aussi bien pour les déplacements sur des grandes que sur des petites distances, en d'autres termes également pour les échanges au sein de la Belgique.
- **Organismes de quarantaine** : organismes nuisibles réglementés qui ne sont pas présents dans l'UE ou seulement de façon limitée, et dont la propagation doit être contrée.
- **Organismes nuisibles** : toutes les espèces, souches et biotypes de végétaux, d'animaux ou d'agents pathogènes nuisibles pour les végétaux ou les produits végétaux. Ils englobent donc à la fois les organismes nuisibles réglementés (organismes de quarantaine) et les organismes nuisibles non réglementés.
- **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-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Hamont-Achel, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoersel.
- **Fleurs coupées** : la culture de fleurs coupées englobe la production et la commercialisation de fleurs coupées, de feuillage ornemental, de rameaux d'ornement, ...
- **Pommes de terre de primeur**: les pommes de terre récoltées avant leur complète maturité, dont la peau peut être généralement enlevée aisément par frottement et qui sont destinées à être livrées au consommateur à l'état frais.
- **Pommes de terre de conservation**: les pommes de terre récoltées à complète maturité, à peau ferme, qui sont destinées à être livrées au consommateur à l'état frais.

- **Pommes de terre de consommation** : pommes de terre de primeur et pommes de terre de conservation.
- **Traçabilité** : la capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

## 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
- **PHNC** : produits horticoles non comestibles ou production primaire végétale non comestible : production de plantes (matériel de multiplication, plants et produits finis) ou de parties de plantes qui sont mises sur le marché exclusivement pour leur valeur décorative ou pour la sylviculture et non comme produits alimentaires.
- **OC** : organisme de certification ou d'inspection
- **PPNU** : produits phytopharmaceutiques non utilisables (produits phytopharmaceutiques 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.

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<sup>er</sup> ou au 2<sup>e</sup> 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 07 – LD 02 – REV 1 – 2012	Première version du document	Approbation du guide	07-02-2013

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version ou d'une révision complète 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. PRODUCTION PRIMAIRE VÉGÉTALE (VÉGÉTAUX ET PRODUITS VÉGÉTAUX DESTINÉS À LA CONSOMATION HUMAINE)

### A. Prescription en matière d'hygiène

#### 1. ENTREPRISE ET BATIMENTS

##### STOCKAGE DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET DE BIOCIDES

1.1.1. Le "local phyto" contient uniquement des produits qui sont autorisés à s'y trouver

1.1.2. Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont entreposés dans un local fermant à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées

1.1.3. Les indications obligatoires figurent sur chaque porte d'accès

1.1.4. L'éclairage est de qualité

1.1.5. Les exigences concernant le stockage des produits dangereux (produits de classe A - annexe X) sont respectées

1.1.6. Le local de stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides est sec

1.1.7. Le local de stockage des produits phytopharmaceutiques et de biocides a une aération efficace

1.1.8. Le local de stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides est protégé contre le gel

- **Critère dans le guide** : module A -2.1 : 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3, 1.1.4, 1.1.5, 1.1.6, 1.1.7 et 1.1.8
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : le local de stockage des produits phytopharmaceutiques 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),
  - tous les produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être entreposés dans le local « phyto »,
  - le local phyto ne peut contenir que des produits phytopharmaceutiques et des biocides. Les utilisateurs non-agrécés 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 produits phytopharmaceutiques (en cas d'écoulements de 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 agréés ou spécialement agréés 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.**

- 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,...) et disposer d'une aération suffisante (il ne peut y avoir formation de condensation,...). Il doit également être protégé contre le gel si des produits phytopharmaceutiques et des biocides liquides sont stockés,
- les produits phytopharmaceutiques contenant des substances actives (produits de classe A présentés dans la partie 1 de l'annexe X de l'AR du 28/02/94 modifié par l'AR du 10.01.10 (gaz toxiques ou produits en dégageant : fluorure de sulfuryl, phosphore d'aluminium ou de magnésium, hydrogène phosphoré, trichloronitrométhane (chloropicrine), bromure de méthyle (bromométhane))) ne peuvent être entreposés dans les locaux d'habitation, les étables, les locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut donner sur ces locaux,
- le non respect des exigences 1.1.6., 1.1.7., 1.1.8 entraîne l'attribution d'un +\*.

1.1.9. Les produits phytopharmaceutiques sont conservés dans leur emballage d'origine

1.1.10. Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "PPNU/périmé" et/ou "privé" et gérés de façon adéquate

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 1.1.9, 1.1.10
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 7, annexe X
- **Interprétation** :
  - tous les produits stockés dans le local sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine,
  - les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) 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](http://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<sup>er</sup> janvier de l'année d'inspection – 2 ans (année I-2, « I » étant l'année d'inspection),
  - les produits phytopharmaceutiques périmés et les conditionnements vides de produits phytopharmaceutiques sont remis à « Phytofar Recover » le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

1.1.11. Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 1.1.11
- **Interprétation** : l'opérateur doit disposer d'un matériel de pesage/de mesure adéquat. Selon les produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques et des biocides. Cet appareillage ne peut pas être utilisé à d'autres fins.

1.1.12. La gestion des produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique destinés à être utilisés dans les pays limitrophes est satisfaisante

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 1.1.12
- **Législation** : AR 16-01-2006, art. 3, annexe III
- **Interprétation** : l'opérateur qui stocke des produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique pour les utiliser sur ses terres situées dans les pays limitrophes doit disposer d'une autorisation pour l'importation et l'exportation de produits phytopharmaceutiques. Les produits phytopharmaceutiques

concernés doivent être agréés dans le pays où ils sont utilisés. Ces produits phytopharmaceutiques doivent être clairement identifiés.

## 1.2. LOCAUX DE MANIPULATION ET DE STOCKAGE, LOCAUX POUR LA VENTE DIRECTE AUX CONSOMMATEURS, LOCAUX DE PRODUCTION

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

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 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 suffisant et adapté

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 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 d'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. Les équipements d'éclairage placés au-dessus des produits doivent être protégés contre les bris.

1.2.3. La gestion des nuisibles est satisfaisante

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 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 traces 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 produits phytopharmaceutiques sont correctement complétés et que les produits utilisés sont agréés pour l'usage qui en est fait.

1.2.4. Il n'y a aucun verre brisé dans les bâtiments

1.2.5. Il n'y a aucun thermomètre non protégé utilisé

1.2.6. Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente

1.2.7. Les pictogrammes sont affichés dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente

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

1.2.9. Toutes les dispositions sont prises pour éviter que des animaux d'élevage ou de compagnie ne contaminent les produits dans les zones/locaux de manipulation, de stockage ou de vente

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 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.  
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 stockage et de vente 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, de manipulation et de vente des produits végétaux par des parois étanches et de hauteur suffisante,

- une séparation physique suffisante doit exister entre les produits végétaux et les animaux d'élevage ou de compagnie afin d'éviter les contaminations des produits.

1.2.10. Les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 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, de manipulation et de vente des produits végétaux doivent être évacués régulièrement.

1.2.11. Les locaux de stockage des pommes de terre sont suffisamment obscurs

1.2.12. Les locaux de stockage des céréales sont suffisamment ventilés

1.2.13. La gestion du stockage des pommes est satisfaisante

1.2.14. Les plants de pommes de terre sont stockés séparément des pommes de terre de consommation

1.2.15. Les conditions de stockage des semences et plants sont maîtrisées

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 1.2.11, 1.2.12, 1.2.13, 1.2.14, 1.2.15
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4b
- **Interprétation** : les produits végétaux doivent être stockés dans de bonnes conditions :
  - les pommes de terre doivent, entre autres, être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. Les pommes de terre stockées doivent pouvoir être protégées complètement de la lumière du jour. Le non-respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*,
  - les céréales, les protéagineux et les oléagineux sont stockés à une température < à 10°C et ont un taux d'humidité < à 15,5 % pour le froment, le seigle, l'orge, l'épeautre, le maïs, < à 15 % pour les pois et les féveroles ou < 9 % pour les graines de colza et de lin afin de prévenir la formation de mycotoxines. Le non-respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*,
  - les pommes sont contrôlées avant d'être stockées ou vendues afin d'éliminer les fruits qui présentent des traces de moisissure,
  - les plants de pommes de terre sont stockés séparément des pommes de terre de consommation, l'auditeur effectue un contrôle

documentaire (plan de stockage) et, le cas échéant, physique (identification des lots en stock).

1.2.16. Les analyses d'autocontrôle concernant *Clavibacter* et *Ralstonia* sont réalisées sur les plants certifiés de pommes de terre

- **Critère dans le guide** : module A – 2.1. : 1.2.16
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4b
- **Interprétation** : les plants de pommes de terre importés d'un autre Etat membre ainsi que les familles BE inscrites pour la première fois en vue de produire des plants certifiés sont analysé afin de confirmer l'absence de *Clavibacter* et *Ralstonia*.

## 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 propres et en bon état

- **Critère dans le guide** : module A – 2.2. : 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. Il n'y a aucune vitre, lampe, ... brisée ou fêlée au niveau des machines et le cas échéant, la gestion des bris de verre est satisfaisante

2.1.3. Des lubrifiants alimentaires ou admis sont toujours utilisés pour les nouvelles machines, aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible

2.1.4. La gestion des fuites est satisfaisante

- **Critère dans le guide** : module A – 2.2. : 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 prévoyant un traitement adapté du produit contaminé.  
Si, lors de l'audit, la présence de verre brisé ou de fuites d'huile sont constatées, 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 être en conformité avec la norme NFS-H1 (lubrifiant de grade alimentaire) ou être admis. Cette exigence ne s'applique pas pour les anciennes machines (achetées avant 2007) 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 appliquée dans le présent cas (ex. livre d'entretien de la machine) en provenance du fabricant ou du représentant officiel peut être présenté. Dans ce cas, le lubrifiant utilisé devrait répondre à l'un des critères suivants : porter l'écolabel européen (fleur) 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). Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*,
  - si un équipement présente une fuite de mazout, d'huile ou d'autres liquides techniques dangereux qui peuvent contaminer ou contaminent les produits, des mesures sont prises pour mettre fin à la contamination (réparation de l'équipement, remplacement de l'équipement,...) et pour éliminer les produits contaminés.

## 2.2. PULVERISATEURS

2.2.1. Les pulvérisateurs servant à pulvériser des produits phytopharmaceutiques liquides sur le territoire belge sont contrôlés conformément aux dispositions légales

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

- **Critère dans le guide** : : module A – 2.2.: 2.2.1, 2.2.2
- **Législation** : AR 13-03-2011
- **Interprétation** : tous les pulvérisateurs susceptibles d'être utilisés pour l'application de produits phytopharmaceutiques 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 avoir reçu de convocation 15 jours avant l'échéance du contrôle précédent, le propriétaire de pulvérisateur est tenu d'en informer l'organisme de contrôle,
- le propriétaire de pulvérisateur qui ne peut se présenter au contrôle aux lieu et date mentionnés sur sa convocation en informe l'organisme de contrôle au plus tard 5 jours avant la date prévue du contrôle,
- 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,
- toute vente d'un pulvérisateur doit être signalée à l'organisme de contrôle conjointement par le vendeur et l'acheteur dans les 30 jours de la transaction. La preuve de cette notification doit être disponible (copie de fax, de mail,...),
- les appareils achetés directement à l'étranger doivent également 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 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 propres et en bon état

- **Critère dans le guide** : module A – 2.2. : 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 désinfectés avant et après contact avec des produits à risque

- **Critère dans le guide** : module A – 2.2. : 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 produits phytopharmaceutiques 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 conviennent pour le secteur agro-alimentaire

- **Critère dans le guide :** module A – 2.2. : 2.3.3
- **Législation :** Rég. 1935/2004
- **Interprétation :** les emballages en contact avec les végétaux destinés à la consommation humaine doivent être adaptés à cet usage. L'opérateur dispose de la preuve que ces emballages conviennent par exemple via un document d'accompagnement, une étiquette, un emballage reprenant la mention « convient pour aliments » ou le symbole prévu à cet effet. Il dispose également du nom et adresse du fabricant ou du transformateur ou du vendeur responsable de la mise sur le marché de ces emballages (exception : s'il est démontré que les emballages utilisés sont la propriété des criées/des acheteurs ; dans ce cas, ce sont les criées/les acheteurs et non les agriculteurs qui doivent pouvoir démontrer que les emballages sont adaptés pour le secteur agro-alimentaire et être en possession des informations nécessaires).

## 2.4. TRANSPORT AGRICOLE

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

2.4.2. Il n'y a 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 :** module A – 2.2.: 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 ; des mesures correctives en cas de fuite doivent être disponibles et mises en œuvre en cas de contamination avec, notamment, destruction des produits concernés,
- un nettoyage est obligatoire préalablement au transport de produits destinés à la consommation humaine ou animale si le véhicule a été utilisé pour transporter des produits à risque tels des engrais en vrac, terreau,...

2.4.3. Les moyens de transport sont désinfectés avant et après avoir été utilisés pour le transport de produits présentant un risque au point de vue phytosanitaire

- **Critère dans le guide** : module A – 2.2. : 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 nettoyer et désinfecter, avant et après le transport de produits végétaux sensibles (exemple : plants destinés à la plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (comme le transport de plants en vrac p. ex. : plants non emballés, plants de pomme de terre coupés au sein de l'unité d'exploitation ou égermés, plants de pommes de terre avec pourriture humide). De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits. Si le transport est effectué par des tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection. 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 ou encore en consultant les registres d'utilisation des biocides et produits phytopharmaceutiques.  
Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

## 2.5. INSTALLATION POUR LA COUPE DES PLANTS DE POMMES DE TERRE

2.5.1. La coupe des plants de pommes de terre est gérée de manière satisfaisante

- **Critère dans le guide** : module A – 2.2. : 2.5.1, annexe 5
- **Législation** : AR 16-01-2006
- **Interprétation** :
  - la coupe concerne aussi bien des plants destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation,
  - la coupe est réalisée dans l'exploitation par l'opérateur ou à sa demande par un entrepreneur enregistré ; la coupe peut avoir lieu soit

à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré,

- les plants coupés ne peuvent être cédés,
- seuls les plants sains peuvent être coupés. Avant d'être utilisés, les plants coupés doivent être séchés dans des conditions permettant leur cicatrisation,
- le couteau utilisé doit être régulièrement désinfecté et toute la ligne de découpe doit être parfaitement nettoyée et désinfectée entre chaque lot ;le nettoyage et la désinfection doivent être enregistrés au registre d'utilisation des biocides et produits phytopharmaceutiques. Le contrôleur s'assure de la désinfection des équipements de coupe visuellement et/ou en consultant les rapports d'inspection et/ou en interrogeant l'opérateur et/ou ses collaborateurs ou encore en consultant les registres d'utilisation des biocides et produits phytopharmaceutiques.

### 3. DIRECTEUR D'ENTREPRISE, PERSONNEL ET TIERS

#### 3.1. APPLICATION DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET BIOCIDES

3.1.1. Les exigences concernant les produits phytopharmaceutiques de classe A sont respectées

3.1.2. Les exigences concernant l'hygiène du personnel après tout traitement phyto sont respectées

- **Critère dans le guide :** module A – 2.3. : 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 produits phytopharmaceutiques et des biocides, l'opérateur doit répondre aux exigences suivantes :
  - il ne peut appliquer de produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques 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 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 à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé et soit informé des risques sanitaires

- **Critère dans le guide** : module A – 2.3. : 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
- **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,...

3.2.3. L'agriculteur et son personnel veillent à se laver les mains avant le début de la récolte et de la manipulation des produits primaires végétaux à destination du marché du frais ou à la vente directe au consommateur, et après avoir utilisé les toilettes

- **Critère dans le guide** : module A – 2.3. : 3.2.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4d  
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, II, 5  
AR 22-12-2005
- **Interprétation** : l'agriculteur et son personnel se lavent les mains avec de l'eau claire et du savon liquide :
  - après chaque visite aux toilettes,
  - systématiquement avant le début de la récolte et de la manipulation ou après une activité pouvant entraîner une contamination.

### 3.3. AGREATIONS ET AUTORISATIONS

3.3.1. S'il prépare et/ou conditionne des pommes de terre pour la consommation, l'opérateur dispose d'une autorisation

- **Critère dans le guide** : module A – 2.3. : 3.3.1
- **Législation** : AR 30-11-1999

- **Interprétation** : l'agriculteur qui prépare et/ou conditionne des pommes de terre de consommation est tenu de disposer d'une autorisation délivrée par l'AFSCA.  
Le préparateur qui dispose d'une autorisation pour la préparation des pommes de terre de consommation, peut également les conditionner.

3.3.2. L'infrastructure pour la préparation des pommes de terre pour la consommation est satisfaisante

- **Critère dans le guide** : module A – 2.3. : 3.3.2
- **Législation** : AR 30-11-1999
- **Interprétation** : l'agriculteur qui prépare (et conditionne) des pommes de terre de consommation, dispose d'infrastructures qui respectent les exigences.

3.3.3. L'infrastructure pour le conditionnement des pommes de terre pour la consommation est satisfaisante

- **Critère dans le guide** : module A – 2.3. : 3.3.3
- **Législation** : AR 30-11-1999
- **Interprétation** : l'agriculteur qui conditionne des pommes de terre de consommation, dispose d'infrastructures qui respectent les exigences.

3.3.4. Les conditionnements des pommes de terre pour la consommation respectent les exigences en matière de présentation

- **Critère dans le guide** : module A – 2.3. : 3.3.4
- **Législation** : AR 30-11-1999
- **Interprétation** : les conditionnements de pommes de terre de consommation doivent respecter les exigences en matière d'uniformité, d'emballage et de marquage.

3.3.5. Si l'opérateur utilise des passeports phytosanitaires, il est agréé pour cette activité

3.3.6. L'opérateur qui fait découper des plants de pommes de terre fait appel à un entrepreneur enregistré pour cette activité

- **Critère dans le guide** : module A – 2.3. : 3.3.5, 3.3.6
- **Législation** : AR 16-01-2006

## 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 en possession d'un passeport phytosanitaire

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4. : 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 assuré

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4: 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 respectées

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4: 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 de parasites, il est obligatoire d'utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers dûment déclarés. Un producteur qui utilise du matériel non certifié, pour la culture de pommes de terre, doit faire une déclaration écrite avant le 1<sup>er</sup> mars 2011 auprès du responsable de l'UPC de la province concernée. La preuve de cette déclaration doit être disponible.  
A partir de 2011, toute production de plants fermiers avec ou sans passeport phytosanitaire devra être déclaré à l'UPC concernée avant le 31 mai.

4.1.4. Les plants et semences mis en circulation au sein de l'Union européenne ou ceux qui sont exportés vers des Pays tiers sont accompagnés des documents nécessaires

- **Critère dans le guide** : : module A – 2.4: 4.1.4
- **Législation** : AR 10-08-2005

- **Interprétation** : les **livraisons intracommunautaires** de semences et de plants de pommes de terre doivent être accompagnées d'une étiquette portant la mention « passeport phytosanitaire CE ». Les **exportations hors de l'Union européenne** sont, quant à elles, accompagnées d'un certificat phytosanitaire.  
 Dans le cas de multiplication de familles (matériel d'obteneur), un passeport phytosanitaire n'est pas nécessaire à moins que ce matériel soit transporté hors de l'exploitation.  
 Pour les plants fermiers, un passeport phytosanitaire est nécessaire lorsque le producteur a l'intention de stocker les plants ou de les utiliser en dehors de l'unité de production qui les a produit, ou de les stocker dans une unité de stockage ne lui appartenant pas ou dont il n'a pas l'utilisation exclusive. 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.

4.1.5. L'opérateur qui produit des semences ou des plants nécessitant un passeport phytosanitaire (y compris les plants destinés à donner des plants fermiers avec passeport phytosanitaire) dispose de l'agrément nécessaire

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4: 4.1.5
- **Législation** : AR 16-01-2006  
AR 10-08-2005

4.1.6. L'opérateur informe l'UPC, dans les délais prévus, des modifications relatives aux lieux de stockage et de plantations de plants fermiers

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4: 4.1.6
- **Législation** : AR 10-08-2005
- **Interprétation** : les changements qui portent sur les lieux de stockage et/ou sur les parcelles sur lesquelles sont utilisés des plants fermiers, sont notifiés à l'UPC concernée avant le 30 novembre.

4.1.7. L'opérateur satisfait aux conditions relatives aux inspections sur pied

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4: 4.1.7
- **Interprétation** : au moment du contrôle sur pied, la parcelle doit être dans un état tel que les observations peuvent être faites correctement (pas d'adventices en excès, ni de maladies de qualité, ...). Le respect de cette exigence est vérifié au moyen du rapport du contrôle sur pied réalisé par les autorités régionales.

## 4.2. ENGRAIS

4.2.1. Seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés

4.2.2. Tous les engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac, sont 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 sol provenant de déchets et boues d'épuration sont 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 respectées

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4 : 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 le 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 sol 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. PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET BIOCIDES

4.3.1. L'agriculteur n'utilise que des produits phytopharmaceutiques agréés/autorisés et des biocides autorisés en Belgique

4.3.2. L'agriculteur prend 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 :** module A – 2.4: 4.3.1, 4.3.2
- **Législation :** AR 28-2-1994, art. 77, annexe X  
AR 14-11-03, annexe I, 4b  
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, A, II, 5  
Rég. 1107/2009
- **Interprétation :** dans le cadre de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et des biocides, l'opérateur doit répondre aux exigences suivantes :
  - il ne peut utiliser que des produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques autorisés dans ce pays. Si ces utilisateurs souhaitent conserver ces produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques.
  - il doit prendre, lors de l'application des produits phytopharmaceutiques 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 dans le cadre du contrôle pré-récolte sont effectuées

- **Critère dans le guide :** module A – 2.4 : 4.3.3, annexe 8
- **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.

4.3.4. Les plants de pommes de terre destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale sont sans danger

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4 : 4.3.4
- **Législation** : AR 28-02-1994  
Rég. 852/2004  
Rég. 1107/2009
- **Interprétation** : les plants de pommes de terre qui sont réorientés vers la consommation humaine ou animale, ne peuvent avoir subi que des traitements avec des produits phytosanitaires agréés pour les pommes de terre de consommation. Les doses, délais d'attente,... doivent être respectés. Tous les traitements ont été enregistrés au registre des produits phytopharmaceutiques.

#### 4.4. IRRIGATION

4.4.1. Les exigences générales en matière d'irrigation sont respectées

- **Critère dans le guide** module A – 2.4: 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 satisfaisante

- **Critère dans le guide** : partie 4.1 - A4 : 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 claire peut être utilisée,
    - il faut toujours utiliser de l'eau potable pour le transport des pommes et des poires,
  - pour les fruits et légumes destinés à la vente directe à l'exploitation :
    - de l'eau claire peut être utilisée afin d'éliminer la terre,
    - il faut toujours utiliser de l'eau potable lors du dernier rinçage des produits prêts à consommer en l'état à savoir les tomates et tous les fruits (pommes, poires, ...) et pour les autres produits, au moins, de l'eau propre,
  - pour les autres légumes comme les pommes de terre, navets, carottes, salsifis, poireaux, salades, épinards, ..., et pour les légumes et fruits qui sont destinés à la transformation (pommes pour compote ou jus, ...) :
    - de l'eau claire 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 et en l'absence d'eau propre, de l'eau potable.

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

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

#### 4.6. PREPARATION EN VUE DE LA VENTE

##### 4.6.1. Les pommes de terre de consommation vendues au commerce sont préalablement préparées

- **Critère dans le guide** : module A – 2.4 : 4.6.1
- **Législation** : AR 30/11/1999

## 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 respectées

- **Critère dans le guide :** module A – 2.5. : 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 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  
AR 23-06-2008  
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*, ...),
  - toutes les inspections et analyses légalement obligatoires ou exigées par l'Agence, notamment dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire (analyses des pourritures brune et annulaire en plants de pommes de terre, ...), sont réalisées.

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 produits phytopharmaceutiques et d'enregistrement de la présence des organismes nuisibles réglementés sont correctement complétés. Il faut également contrôler que les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont agréés/autorisés pour l'usage qui en est fait.

#### 5.1.2. La lutte contre les chardons est réalisée

- **Critère dans le guide :** module A – 2.5. : 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 et/ou en consultant les registres de produits phytopharmaceutiques. En cas d'intervention de l'AFSCA suite à la présence de chardons réglementés, 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.

## 5.2. MESURES DE LUTTE CONTRE LES NEMATODES DE LA POMME DE TERRE

### 5.2.1. L'agriculteur respecte la rotation des cultures pour la culture des pommes de terre

- **Critère dans le guide :** module A – 2.5. : 5.2.1
- **Législation :** AR 22-06-2010
- **Interprétation :** pour la culture des pommes de terre, 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).  
Pour mémoire: en ce qui concerne les plants de pommes de terre certifiés la période est portée à 4 ans (règlement régional de contrôle).  
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 produits phytopharmaceutiques,...

5.2.2. Lors de cultures de plants de pommes de terre avec passeport phytosanitaire, les analyses pour les nématodes à kystes sont effectuées

- **Critère dans le guide :** module A – 2.5. : 5.2.2
- **Législation :** AR 22-06-2010
- **Interprétation :** les parcelles où sont produits des plants de pommes de terre avec passeport phytosanitaire doivent être indemnes de nématodes à kystes de la pomme de terre. Cet état doit être démontré avant la plantation par un examen officiel effectué par l'Agence.

5.2.3. Les règles spécifiques de lutte contre les nématodes à kystes des pommes de terre sont respectées

- **Critère dans le guide :** module A – 2.5. : 5.2.3.
- **Législation :** AR 14-11-2003, annexe I, 4  
AR 10-8-2005, art. 5 et annexe IV.A.II, point 24  
AR 10-06-2010, art. 9 et 10
- **Interprétation :** dans le cadre de la lutte contre les nématodes à kystes des pommes de terre, l'opérateur qui cultive des pommes de terre ou des plantes visées à l'annexe I de l'AR 10-6-2010 ou visées à l'annexe IV.A.II point 24 de l'AR 10/8/2005 et qui constate la présence de nématodes à kystes est tenu de mettre en place un programme de lutte définit dans l'AR 10/6/2010 en respectant 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 et/ou des analyses de sol. 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.

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

5.3.1. L'agriculteur déclare toutes ses parcelles de pommes de terre, cultivées ou à cultiver dans les zones de protection pour la pourriture brune

5.3.2. Avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre située dans une zone de protection pour la pourriture brune, l'agriculteur rince l'installation utilisée à cette fin.

5.3.3. Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection pour la pourriture brune, l'agriculteur prend toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre

5.3.4. L'interdiction d'utiliser de l'eau de surface pour l'irrigation des pommes de terre, des aubergines et des tomates est respectée dans les zones de protection pour la pourriture brune

- **Critère dans le guide :** module A – 2.5. : 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4

- **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. L'interdiction porte aussi sur l'utilisation de cette eau pour la préparation de mélange de pulvérisation,
- 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 produits phytopharmaceutiques et d'enregistrement de la présence des organismes nuisibles réglementés sont correctement complétés. Il faut également contrôler que les produits phytopharmaceutiques 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 respectées

5.4.2. L'agriculteur qui ne notifie pas par le biais du formulaire de notification obligatoire applique les mesures obligatoires et mentionne dans un registre le lieu, le nombre de plantes contaminées, les mesures prises, le mode de destruction des plantes contaminées

- **Critère dans le guide** : module A – 2.5. : 5.4.1, 5.4.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4  
AR 10-8-2005, art. 4, art. 5  
AR 23-06-2008
- **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 en respectant les instructions de l'AFSCA (couper au minimum 50 cm au-dessus de la zone infectée). En cas d'infection régulière ou généralisée, il faut couper au niveau du sol ou arracher la plante infectée ainsi que les plantes voisines.  
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 ou en vérifiant que les registres d'utilisation des biocides et produits phytopharmaceutiques et d'enregistrement de la présence des organismes nuisibles réglementés sont correctement complétés.

La procédure de notification obligatoire à l'UPC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas exigée si l'agriculteur applique les mesures obligatoires et mentionne dans un registre le lieu, le nombre de plantes contaminées, les mesures prises, le mode de destruction des plantes contaminées.

## 5.5. MESURES DE LUTTE CONTRE LA VERTICILLIOSE DU HOUBLON

5.5.1. Les règles spécifiques de lutte contre la verticilliose du houblon sont respectées

- **Critère dans le guide** : module A – 2.5. : 5.5.1,
- **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.

## 5.6. MESURES DE LUTTE CONTRE L'ERGOT ET LA FUSARIOSE

5.6.1. La présence de l'ergot du seigle dans les cultures ou les récoltes de céréales est signalée au 1er acheteur

- **Critère dans le guide** : module A – 2.5. : 5.6.1
- **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<sup>er</sup> acheteur.

5.6.2. La présence de fusariose dans les cultures ou les récoltes de céréales est signalée au 1er acheteur

- **Critère dans le guide** : module A – 2.5. : 5.6.2
- **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 +\*.

## 5.7. MESURES DE LUTTE CONTRE LES MYCOTOXINES

5.7.1. L'agriculteur gère de manière satisfaisante le risque mycotoxine

- **Critère dans le guide** : module A – 2.5. : 5.7.1, annexe 4
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4
- **Interprétation** : l'agriculteur reprend annuellement dans un document les mesures qu'il applique et celles qu'ils n'appliquent pas pour lutter contre les mycotoxines. Les mesures possibles sont : l'utilisation de variétés moins

sensibles ; l'absence de culture de céréales sur un champ sur lequel on a cultivé du maïs et qui n'a pas été labouré au préalable ; le labour avec broyage des restes de maïs des champs sur lesquels du maïs vient d'être cultivé ; l'utilisation de fongicides ; l'utilisation de semences triées ; la mise en place d'un semis et d'une fertilisation adaptée.

5.7.2. Les champs de maïs sont labourés avant le semis de céréales destinées à l'alimentation humaine

- **Critère dans le guide** : module A – 2.5. : 5.7.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4
- **Interprétation** : après une culture de maïs, les restes de cette culture doivent être broyés et la terre labourée avant de pouvoir cultiver des céréales (cette exigence ne s'applique pas dans les régions sensibles à l'érosion).

## 5.8. MESURES DE LUTTE CONTRE LE MILDIOU DU TABAC

5.8.1. Des mesures sont prises pour lutter contre le mildiou du tabac

- **Critère dans le guide** : module A – 2.5. : 5.8.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4
- **Interprétation** : si la présence de mildiou du tabac est constatée, l'agriculteur doit prendre des mesures de lutte et notifier la contamination à l'AFSCA et au bourgmestre de la commune concernée.

## 6. MESURES DE CORRECTION

6.1.1. 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 IV, 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)

### 1. EXIGENCES GENERALES

#### 1.1. IDENTIFICATION DES PRODUCTEURS

##### 1.1.1. L'exploitant est enregistré

- **Critère dans le guide** : module A 3.1., 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **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 à la condition ci-dessous ne paient pas de contribution annuelle et ne reçoivent donc pas de facture :
  - - 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 être identifié clairement

- **Critère dans le guide** : module A 3.2, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **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, unités de stockage,... permettant une identification claire des lieux ou unités de production où des traitements de produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques 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.

Un plan doit en outre reprendre les lieux où sont manipulés et stockés les produits végétaux destinés à la consommation humaine ainsi que les lieux de stockage de plants de pommes de terre.

## 1.2. DOSSIERS IN ET OUT

### 1.2.1. L'exploitant dispose de systèmes ou de procédures pour l'enregistrement des produits entrants

- **Critère dans le guide :** module A 3.3, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.,
- **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 (produits phytopharmaceutiques, 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 produits phytopharmaceutiques 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.

### 1.2.2. L'exploitant dispose de systèmes ou procédures pour l'enregistrement des produits sortants

- **Critère dans le guide :** module A 3.3, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 2, art. 11  
Règ. 183/2005, art. 5, annexe I
- **Interprétation :** l'opérateur doit disposer d'un système ou de procédures permettant d'enregistrer les produits sortants (les produits vendus directement au consommateur ne sont pas concernés par cette obligation d'enregistrement). 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.

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

### 3. REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE ET ENREGISTREMENTS

3.1. Un registre d'utilisation des produits phytopharmaceutiques et de biocides est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide :** module A 3.4, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **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  
Rég. 183/2005, art. 5, annexe I  
Rég. 1107/2009
- **Interprétation :** tout opérateur du secteur alimentaire qui produit ou récolte des produits végétaux est tenu de compléter un registre dans lequel sont retranscrites les utilisations des produits phytopharmaceutiques. 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, pour les productions destinées à la consommation animale ou humaine, 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 l'unité de stockage,
  - 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 commerciale complète) du produit utilisé,
  - dose par hectare ou par tonne (si traitement après récolte),
  - superficie traitée ou quantité traitée (si traitement après récolte),

- 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 produit phytopharmaceutique. Il est par conséquent possible que pour une même parcelle plusieurs dates de récolte doivent être enregistrées) ou de commercialisation (si traitement après récolte),
- 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).

Tout opérateur du secteur alimentaire qui produit ou récolte des produits végétaux est également tenu de compléter un registre dans lequel sont retranscrites les utilisations des biocides (cela inclut également les produits de conservation qui sont, par exemple, utilisés pour les ensilages). 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 :

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

Pour les productions non destinées à la consommation animale ou humaine, 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 l'unité de stockage
- définition de la culture,
- date de traitement,
- nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé,
- dose par hectare ou par tonne (si traitement après récolte).

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

Pour les productions non destinées à la consommation animale ou humaine, le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

3.2. Un registre d'apparition des organismes nuisibles pour les végétaux ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale, y compris en matière phytosanitaire, est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide:** module A 3.5 et 3.7 : 6.1.1., 6.1.2., 6.3.2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe II  
Rég.183/2005, art. 5, annexe I  
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, III, 7, 9

- **Interprétation** : tout exploitant du secteur alimentaire qui produit ou récolte des produits végétaux doit tenir un registre concernant l'apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale ou la santé des plantes. 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. Un registre concernant les résultats d'analyse est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide** : module A, 3.6 et 3.7 : 6.1.1., 6.1.2., 6.3.3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe II  
Rég. 183/2005, art. 5, annexe I  
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 qui revêtent une importance pour la santé humaine doivent être conservés. Il s'agit, par exemple des résultats des analyses effectuées dans le cadre du contrôle de pré-récolte ou des analyses réalisées par une association d'agriculteurs ou encore des analyses d'eau.  
Les résultats des analyses doivent être conservés pendant 5 ans.

3.4. Un registre concernant l'utilisation de semences génétiquement modifiées est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide** : module A, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2., 6.3.4
- **Législation** : Rég. 183/2005, art. 5, annexe I
- **Interprétation** : les utilisations de semences pour la production de végétaux destinés à l'alimentation des aliments doivent être reprises dans un registre. Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

3.5. Les plaintes sont enregistrées

- **Critère dans le guide** : module A, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art 3
- **Interprétation** : les opérateurs doivent disposer d'une procédure pour l'enregistrement des plaintes liées à la sécurité de la chaîne alimentaire et la suite qui leur a été donnée. Doivent être enregistrées, les plaintes des clients, mais aussi les plaintes de l'opérateur vers ses fournisseurs ou les prestataires de services.

## C. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

1. La notification obligatoire est connue et est appliquée si nécessaire

- **Critère dans le guide** : module A, 4.
- **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. Les contaminations par des nématodes à kystes ne doivent pas être notifiées en ce qui concerne les pommes de terre de consommation, mais l'opérateur est tenu d'appliquer les mesures de lutte obligatoires et de mentionner dans un registre le lieu et les mesures prises. Les contaminations par le feu bactérien des pommes et des poires ne doivent pas être notifiées.

## VI. PRODUCTION PRIMAIRE VÉGÉTALE (FOURRAGES GROSSIERS)

### A. Prescription en matière d'hygiène

#### 1. ENTREPRISE ET BATIMENTS

##### STOCKAGE DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET DE BIOCIDES

1.1.1. Le "local phyto" contient uniquement des produits qui sont autorisés à s'y trouver

1.1.2. Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont entreposés dans un local fermant à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées

1.1.3. Les indications obligatoires figurent sur chaque porte d'accès

1.1.4. L'éclairage est de qualité

1.1.5. Les exigences concernant le stockage des produits dangereux (produits de classe A - annexe X) sont respectées

1.1.6. Le local de stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides est sec

1.1.7. Le local de stockage des produits phytopharmaceutiques et de biocides a une aération efficace

1.1.8. Le local de stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides est protégé contre le gel

- **Critère dans le guide** : module B – 2.1.: 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3, 1.1.4, 1.1.5, 1.1.6, 1.1.7 et 1.1.8
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : le local de stockage des produits phytopharmaceutiques 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),
  - tous les produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être entreposés dans le local « phyto »,
  - le local phyto ne peut contenir que des produits phytopharmaceutiques et des biocides. Les utilisateurs non-agrécés 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 produits phytopharmaceutiques (en cas d'écoulements de 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 agréés ou spécialement agréés 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.**

- 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,...) et disposer d'une aération suffisante (il ne peut y avoir formation de condensation,...). Il doit également être protégé contre le gel si des produits phytopharmaceutiques et des biocides liquides sont stockés,
- les produits phytopharmaceutiques contenant des substances actives (produits de classe A présentés dans la partie 1 de l'annexe X de l'AR du 28/02/94 modifié par l'AR du 10.01.10 (gaz toxiques ou produits en dégageant : fluorure de sulfuryl, phosphore d'aluminium ou de magnésium, hydrogène phosphoré : trichloronitrométhane (chloropicrine), bromure de méthyle (bromométhane))) ne peuvent être entreposés dans les locaux d'habitation, les étables, les locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut donner sur ces locaux,
- le non respect des exigences 1.1.6., 1.1.7., 1.1.8 entraîne l'attribution d'un +\*.

1.1.9. Les produits phytopharmaceutiques sont conservés dans leur emballage d'origine avec leur étiquette d'origine

1.1.10. Les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "PPNU/périmé" et/ou "privé" et gérés de façon adéquate

- **Critère dans le guide** : module B – 2.1. : 1.1.9, 1.1.10

- **Législation :** AR 28-2-1994, art. 7, annexe X
- **Interprétation :**
  - tous les produits stockés dans le local sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine,
  - les produits phytopharmaceutiques non utilisables (PPNU) 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](http://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<sup>er</sup> janvier de l'année d'inspection – 2 ans (année I-2, « I » étant l'année d'inspection),
  - les produits phytopharmaceutiques périmés et les conditionnements vides de produits phytopharmaceutiques sont remis à « Phytofar Recover » le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

#### 1.1.11. Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent

- **Critère dans le guide :** module B – 2.1. : 1.1.11
- **Interprétation :** l'opérateur doit disposer d'un matériel de pesage/de mesure adéquat. Selon les produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques et des biocides. Cet appareillage ne peut pas être utilisé à d'autres fins.

#### 1.1.12. La gestion des produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique destinés à être utilisés dans les pays limitrophes est satisfaisante

- **Critère dans le guide :** module B – 2.1. : 1.1.12
- **Législation :** AR 16-01-2006, art. 3, annexe III
- **Interprétation :** l'opérateur qui stocke des produits phytopharmaceutiques non agréés en Belgique pour les utiliser sur ses terres situées dans les pays limitrophes doit disposer d'une autorisation pour l'importation et l'exportation de produits phytopharmaceutiques. Les produits phytopharmaceutiques concernés doivent être agréés dans le pays où ils sont utilisés. Ces produits phytopharmaceutiques doivent être clairement identifiés.

## 1.2. LOCAUX DE MANIPULATION ET DE STOCKAGE, LOCAUX POUR LA VENTE DIRECTE AUX CONSOMMATEURS, LOCAUX DE PRODUCTION

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

- **Critère dans le guide** : module B – 2.1. : 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** : 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 suffisant et adapté

- **Critère dans le guide** : module B – 2.1. : 1.2.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, annexe I, 4b
- **Interprétation** : les équipements d'éclairage placés au-dessus des produits doivent être protégés contre les bris.

1.2.3. La gestion des nuisibles est satisfaisante

- **Critère dans le guide** : module B – 2.1. : 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 traces 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 produits phytopharmaceutiques sont correctement complétés et que les produits utilisés sont agréés pour l'usage qui en est fait.

1.2.4. Il n'y a aucun verre brisé dans les bâtiments

1.2.5. Il est interdit de fumer dans les espaces de manipulation et de stockage

1.2.6. Les pictogrammes sont affichés dans l'entrepôt et dans les espaces de stockage

1.2.7. Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination

1.2.8. Toutes les dispositions sont prises pour éviter que des animaux d'élevage ou de compagnie ne contaminent les produits dans les zones/locaux de manipulation ou de stockage

- **Critère dans le guide** : module B – 2.1. : 1.2.4, 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.  
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 stockage et de vente 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, de manipulation et de vente des produits végétaux par des parois étanches et de hauteur suffisante,
  - une séparation physique suffisante doit exister entre les produits végétaux et les animaux d'élevage ou de compagnie afin d'éviter les contaminations des produits.

1.2.9. Les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de manipulation et de stockage

- **Critère dans le guide** : module B – 2.1. : 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.

## 2. MACHINES, APPAREILS ET OUTILLAGES

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

#### 2.1.1. La gestion des fuites est satisfaisante

- **Critère dans le guide** : module B – 2.1. : 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** : si un équipement présente une fuite de mazout, d'huile ou d'autres liquides techniques dangereux qui peuvent contaminer ou contaminent les produits, des mesures sont prises pour mettre fin à la contamination (réparation de l'équipement, remplacement de l'équipement,...) et pour éliminer les produits contaminés.

### 2.2. PULVERISATEURS

2.2.1. Les pulvérisateurs servant à pulvériser des produits phytopharmaceutiques liquides sur le territoire belge sont contrôlés conformément aux dispositions légales

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

- **Critère dans le guide** : : module B – 2.2.: 2.2.1, 2.2.2
- **Législation** : AR 13-03-2011
- **Interprétation** : tous les pulvérisateurs susceptibles d'être utilisés pour l'application de produits phytopharmaceutiques 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 avoir reçu de convocation 15 jours avant l'échéance du contrôle précédent, le propriétaire de pulvérisateur est tenu d'en informer l'organisme de contrôle,
  - le propriétaire de pulvérisateur qui ne peut se présenter au contrôle aux lieu et date mentionnés sur sa convocation en informe l'organisme de contrôle au plus tard 5 jours avant la date prévue du contrôle,
  - 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,
- toute vente d'un pulvérisateur doit être signalée à l'organisme de contrôle conjointement par le vendeur et l'acheteur dans les 30 jours de la transaction. La preuve de cette notification doit être disponible (copie de fax, de mail,...),
- les appareils achetés directement à l'étranger doivent également 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 pulvérisateurs à dos ou à lance.

## 2.4. TRANSPORT AGRICOLE

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

- **Critère dans le guide** : module B – 2.2.: 2.4.1
- **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 et en cas de contamination les produits concernés doivent être détruits,
  - un nettoyage est obligatoire préalablement au transport de produits destinés à la consommation humaine ou animale si le véhicule a été utilisé pour transporter des produits à risque tels des engrais en vrac, terreau,...

## 3. DIRECTEUR D'ENTREPRISE, PERSONNEL ET TIERS

### 3.1. APPLICATION DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET BIOCIDES

3.1.1. Les exigences concernant les produits phytopharmaceutiques de classe A sont respectées

3.1.2. Les exigences concernant l'hygiène du personnel après tout traitement phyto sont respectées

- **Critère dans le guide** : module B – 2.3. : 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 produits phytopharmaceutiques et des biocides, l'opérateur doit répondre aux exigences suivantes :
  - il ne peut appliquer de produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques 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.

#### 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 en possession d'un passeport phytosanitaire

- **Critère dans le guide** : module B – 2.4. : 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 assuré

- **Critère dans le guide** : module B – 2.4: 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.

## 4.2. ENGRAIS

4.2.1. Seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés

4.2.2. Tous les engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac, sont 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 sol provenant de déchets et boues d'épuration sont 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 respectées

4.2.5. Les règles en matière de pâturage après épandage d'engrais organiques et d'amendements des sols contenant des sous-produits d'origine animale sont respectées

- **Critère dans le guide :** module B – 2.4 : 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 I  
Rég. 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 le 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 sol 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
- lorsque des engrais organiques ou les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale sont épandus sur des pâturages, les animaux ne doivent pas pouvoir y accéder pendant au moins 21 jours. De même, les terres sur lesquelles des engrais organiques ou les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale ont été épandus, ne peuvent pas être récoltées durant au moins 21 jours.

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. PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET BIOCIDES

4.3.1. L'agriculteur n'utilise que des produits phytopharmaceutiques agréés/autorisés et des biocides autorisés en Belgique

4.3.2. L'agriculteur prend 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** : module B – 2.4: 4.3.1, 4.3.2
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X  
AR 14-11-03, annexe I, 4b  
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, A, II, 5  
Rég. 1107/2009
- **Interprétation** : dans le cadre de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et des biocides, l'opérateur doit répondre aux exigences suivantes :
  - il ne peut utiliser que des produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques autorisés dans ce pays. Si ces utilisateurs souhaitent conserver ces produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques.

- il doit prendre, lors de l'application des produits phytopharmaceutiques 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 respectées

- **Critère dans le guide** module B – 2.4: 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.

#### 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 respectées

- **Critère dans le guide :** module B – 2.5. : 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 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  
AR 23-06-2008  
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.

Le contrôleur doit s'assurer que la décontamination des machines, des appareils, de l'outillage, des moyens de transport,... est réalisée selon les prescriptions spécifiques de l'AFSCA lorsque la présence d'organismes nuisibles réglementés 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.

#### 5.1.2. La lutte contre les chardons est réalisée

- **Critère dans le guide :** module B – 2.5. : 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 et/ou en consultant les registres de produits phytopharmaceutiques. En cas d'intervention de l'AFSCA suite à la présence de chardons réglementés, 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.

## 6. MESURES DE CORRECTION

6.1.1. 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 IV, 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)

### 1. EXIGENCES GENERALES

#### 1.1. IDENTIFICATION DES PRODUCTEURS

##### 1.1.1. L'exploitant est enregistré

- **Critère dans le guide** : module B, 3.1., 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **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 à la condition ci-dessous ne paient pas de contribution annuelle et ne reçoivent donc pas de facture :
  - - 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 être identifié clairement

- **Critère dans le guide** : module B 3.2, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **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, unités de stockage,... permettant une identification claire des lieux ou unités de production où des traitements de produits phytopharmaceutiques 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 produits phytopharmaceutiques ou de biocides ont été effectués ou où des organismes nuisibles réglementés ont été détectés.

### 1.2. DOSSIERS IN ET OUT

#### 1.2.1. L'exploitant dispose de systèmes ou de procédures pour l'enregistrement des produits entrants

- **Critère dans le guide** : module B 3.3, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.,

- **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 (produits phytopharmaceutiques, 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 produits phytopharmaceutiques 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.

#### 1.2.2. L'exploitant dispose de systèmes ou procédures pour l'enregistrement des produits sortants

- **Critère dans le guide :** module B 3.3, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 2, art. 11  
Règ. 183/2005, art. 5, annexe I
- **Interprétation :** l'opérateur doit disposer d'un système ou de procédures permettant d'enregistrer les produits sortants (les produits vendus directement au consommateur ne sont pas concernés par cette obligation d'enregistrement). 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.  
Remarque : les renseignements relatifs aux produits achetés directement par le consommateur ou lui ayant été livrés directement ne doivent pas être conservés.

### 3. REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE ET ENREGISTREMENTS

3.1. Un registre d'utilisation des produits phytopharmaceutiques et de biocides est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide :** module B 3.4, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **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  
Rég. 183/2005, art. 5, annexe I  
Rég. 1107/2009
- **Interprétation :** tout opérateur du secteur alimentaire qui produit ou récolte des produits végétaux est tenu de compléter un registre dans lequel sont retranscrites les utilisations des produits phytopharmaceutiques.  
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, pour les productions destinées à la consommation animale ou humaine, 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 l'unité de stockage,
  - 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 commerciale complète) du produit utilisé,
  - dose par hectare ou par tonne (si traitement après récolte),
  - superficie traitée ou quantité traitée (si traitement après récolte),
  - 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 produit phytopharmaceutique. Il est par conséquent possible que pour une même parcelle plusieurs dates de récolte doivent être enregistrées) ou de commercialisation (si traitement après récolte),
  - 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).

Tout opérateur du secteur alimentaire qui produit ou récolte des produits végétaux est également tenu de compléter un registre dans lequel sont retranscrites les utilisations des biocides (cela inclut également les produits de conservation qui sont, par exemple, utilisés pour les ensilages). 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 :

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

Pour les productions non destinées à la consommation animale ou humaine, 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 l'unité de stockage
- définition de la culture,
- date de traitement,
- nom (dénomination commerciale complète) du produit utilisé,
- dose par hectare ou par tonne (si traitement après récolte).

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

3.2. Un registre d'apparition des organismes nuisibles pour les végétaux ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale, y compris en matière phytosanitaire, est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide:** module B 3.5 et 3.7 : 6.1.1., 6.1.2., 6.3.2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe II  
Rég.183/2005, art. 5, annexe I  
Rég. 852/2004, art. 4, 1, annexe I, partie A, III, 7, 9
- **Interprétation :** tout exploitant du secteur alimentaire qui produit ou récolte des produits végétaux doit tenir un registre concernant l'apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale ou la santé des plantes. 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. Un registre concernant les résultats d'analyse est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide :** module B, 3.6 et 3.7 : 6.1.1., 6.1.2., 6.3.3
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe II  
Rég. 183/2005, art. 5, annexe I  
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 qui revêtent une importance pour la santé humaine doivent être conservés. Il s'agit, par exemple des résultats des analyses effectuées dans le cadre du contrôle de pré-récolte ou des analyses réalisées par une association d'agriculteurs ou encore des analyses d'eau.  
Les résultats des analyses doivent être conservés pendant 5 ans.

3.4. Un registre concernant l'utilisation de semences génétiquement modifiées est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide :** module B, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2., 6.3.4
- **Législation :** Rég. 183/2005, art. 5, annexe I
- **Interprétation :** les utilisations de semences pour la production de végétaux destinés à l'alimentation des aliments doivent être reprises dans un registre. Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

3.5. Les plaintes sont enregistrées

- **Critère dans le guide :** module B, 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3
- **Interprétation :** les opérateurs doivent disposer d'une procédure pour l'enregistrement des plaintes liées à la sécurité de la chaîne alimentaire et la suite qui leur a été donnée. Doivent être enregistrées, les plaintes des clients, mais aussi les plaintes de l'opérateur vers ses fournisseurs ou les prestataires de services.

3.6. Les données concernant les épandages d'engrais organiques et d'amendements contenant des sous-produits animaux sont enregistrées

- **Critère dans le guide :** module B 3.7 : 6.1.1., 6.1.2.,
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3  
Rég. 181/2006
- **Interprétation :** doivent être enregistrées :
  - les dates des épandages d'engrais organiques et d'amendements contenant des sous-produits animaux sur les terres auxquelles des animaux vont avoir accès,

- les dates à partir desquelles l'accès à ces terres sera possible,
- les dates des épandages d'engrais organiques et d'amendements contenant des sous-produits animaux sur les terres qui seront récoltées pour l'alimentation animale,
- les dates à partir desquelles les récoltes seront possibles.

## C. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

1. La notification obligatoire est connue et est appliquée si nécessaire

- **Critère dans le guide** : module B, 4.
- **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. Les contaminations par des nématodes à kystes ne doivent pas être notifiées en ce qui concerne les pommes de terre de consommation, mais l'opérateur est tenu d'appliquer les mesures de lutte obligatoires et de mentionner dans un registre le lieu et les mesures prises. Les contaminations par le feu bactérien des pommes et des poires ne doivent pas être notifiées.

## VII. PRODUCTION PRIMAIRE VÉGÉTALE (VÉGÉTAUX ET PRODUITS VÉGÉTAUX NON DESTINÉS À LA CONSOMATION HUMAINE OU ANIMALE)

### A. Prescription en matière d'hygiène

#### 1. ENTREPRISE ET BATIMENTS

##### 1.1. STOCKAGE DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET DE BIOCIDES

1.1.1. Le "local phyto" contient uniquement des produits qui sont autorisés à s'y trouver

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.1
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** :
  - tous les produits phytopharmaceutiques et biocides doivent être stockés dans le local "phyto",
  - le local phyto ne peut contenir que des produits phytopharmaceutiques et des biocides. Les utilisateurs non agréés peuvent également y stocker d'autres produits à condition que ces produits répondent aux conditions suivantes :
    - I. ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination directe),
    - II. ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais azotés,...) (éviter tout risque de contamination directe par pollution des stocks d'aliments suite à un accident survenant dans le local),
    - III. être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les pesticides (en cas d'écoulement 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 agréés ou spécialement agréés sont tenus de respecter intégralement toutes les exigences de l'arrêté royal du 28 février 1994 en ce qui concerne le stockage des pesticides 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.**

1.1.2. Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont entreposés dans un local fermant à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.2
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : le local où sont stockés les produits phytopharmaceutiques et les biocides (= le local « phyto », qui peut aussi bien être un local à part entière qu'une armoire ne contenant que des produits phytosanitaires) doit

être fermé à clé et ne pas être accessible aux enfants et aux personnes non autorisées (celles-ci peuvent obtenir l'accès aux locaux si elles sont accompagnées par une personne autorisée).

1.1.3. Les indications obligatoires figurent sur chaque porte d'accès

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.3
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : sur chaque porte d'accès direct doit figurer, de façon bien visible, le pictogramme obligatoire « *tête de mort* » avec les mentions « *poison* » et (dans le cas d'un local) « *accès interdit aux personnes non autorisées* ».

1.1.4. L'éclairage est de qualité

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.4
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : l'éclairage dans le local « phyto » ou à proximité de l'armoire « phyto » doit permettre en permanence une lecture aisée des étiquettes des pesticides et biocides. Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

1.1.5. Les exigences concernant le stockage des produits dangereux (produits de classe A - annexe X) sont respectées

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.5
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : les produits phytopharmaceutiques contenant des substances actives (produits de classe A présentés dans la partie 1 de l'annexe X de l'AR du 28/02/94 modifié par l'AR du 10/01/10 (gaz toxiques ou produits en dégageant : fluorure de sulfuryl, phosphore d'aluminium ou de magnésium, hydrogène phosphoré, trichloronitrométhane (chloropicrine)) ne peuvent être entreposés dans les locaux d'habitation, les étables, les locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut pas non plus donner sur ces locaux.

1.1.6. Le local de stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides est sec

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.6
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : le local doit être sec (les produits en poudre ne peuvent pas former des amas, il ne peut y avoir de développement de moisissures,...).

1.1.7. Le local de stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides a une aération efficace

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.7
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : l'aération est suffisante, par exemple au moyen d'une ouverture spécifique ; il n'y a pas de formation de condensation. Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

1.1.8. Le local de stockage de produits phytopharmaceutiques et de biocides est protégé contre le gel

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.8
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : uniquement d'application si des pesticides et biocides liquides y sont stockés. Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

1.1.9. Les produits phytopharmaceutiques sont conservés dans leur emballage d'origine

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.9
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 53
- **Interprétation** : les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont conservés dans leur emballage d'origine et sont pourvus de leur étiquette d'origine.

1.1.10. Les produits phytopharmaceutiques et biocides périmés (PPNU) ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "périmé" et/ou "privé"

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.10
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 7
- **Interprétation** :
  - Les produits phytopharmaceutiques (PPNU) et biocides périmés, ainsi que les pesticides 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](http://www.fytoweb.fgov.be)) ou dont la date de péremption est dépassée. Le stockage groupé de certains produits n'est plus toléré ; il s'agit plus précisément des produits périmés depuis 2 ans ou plus, à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année d'inspection.
  - Les pesticides périmés et les conditionnements vides de pesticides sont remis à "Phytofar Recover". Le non respect de cette exigence entraîne l'attribution d'un +\*.

### 1.1.11. Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.11
- **Législation** :
- **Interprétation** : l'opérateur doit disposer d'un matériel de pesage/de mesure adéquat. En fonction des pesticides à usage agricole et des biocides qui sont utilisés dans l'exploitation, une balance suffisamment précise et/ou des récipients de capacité connue doivent être disponibles pour réaliser les dosages des pesticides et des biocides. Cet appareillage ne peut pas être utilisé à d'autres fins.

### 1.1.12. La gestion des produits phytopharmaceutiques destinés à être utilisés dans les pays limitrophes est satisfaisante

- **Critère dans le guide** : Module D – point 2.1: 1.1.12
- **Législation** : AR 16-01-2006, art. 3, annexe III
- **Interprétation** : l'opérateur qui stocke des pesticides non agréés en Belgique pour les utiliser sur ses terres situées dans les pays limitrophes doit disposer d'une autorisation pour l'importation et l'exportation de pesticides. Les pesticides concernés doivent être agréés dans le pays où ils sont utilisés. Ces pesticides doivent être clairement identifiés à l'aide de la mention "EXPORT".

## 1.2. LOCAUX DE MANIPULATION ET DE STOCKAGE, LOCAUX POUR LA VENTE DIRECTE AUX CONSOMMATEURS, LOCAUX DE PRODUCTION

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

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.1: 1.2.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 3
- **Interprétation** : les locaux où sont stockés ou manipulés des produits font l'objet d'un nettoyage régulier (par exemple par brossage, aspiration, nettoyage à haute pression, ...). Il ne peut pas y avoir d'accumulation de grandes quantités de terre ou de poussière, ni de saleté importante. Les murs, les fenêtres, les portes et le plafond doivent être intacts et faciles à nettoyer. Dans le commerce de plantes à racines nues (plantes sylvicoles, arbres d'alignement, rosiers, ...), les entrepôts ont souvent un sol en terre, mais cela ne doit pas être considéré comme une non-conformité. Le stockage de substrat dans l'entrepôt ne doit pas non plus être considéré comme une non-conformité. 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 des

sols.

### 1.2.2. L'éclairage des locaux est suffisant et adapté

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.1: 1.2.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 1
- **Interprétation** : dans les locaux où sont stockés ou manipulés des produits, l'éclairage doit permettre de travailler aisément et d'utiliser les machines 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 de repérer les produits souillés ou contaminés.

### 1.2.3. Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.1: 1.2.3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 3
- **Interprétation** : les matières dangereuses et leurs déchets (telles que l'huile, les combustibles, les engrais) doivent être stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination des produits végétaux. Les zones de stockage et de manipulation de ces substances dangereuses et déchets doivent être suffisamment séparées des zones où sont stockés et manipulés des produits végétaux.

### 1.2.4. Les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation et de stockage

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.1: 1.2.4
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 3
- **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. Dans la mesure du possible, on évite que des organismes nuisibles ne causent des contaminations.

### 1.2.5. Le matériel sortant est soumis à un contrôle visuel

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.1: 1.2.5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 1
- **Interprétation** : les lots sortants sont contrôlés quant à la présence éventuelle de symptômes causés par des organismes nuisibles.

## 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 propres et en bon état

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.1: 2.1.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 3
- **Interprétation** : les différentes machines et particulièrement les parties en contact avec les produits doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier (par exemple par brossage, aspiration, nettoyage 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 peut pas être une source potentielle de contamination. 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. Le matériel de greffe, écusson et greffon ainsi que le matériel de taille sont régulièrement nettoyés et désinfectés.

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.1: 2.1.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 1
- **Interprétation** : afin d'éviter la propagation de germes pathogènes ou d'organismes nuisibles, le matériel de greffe, écusson, greffon et le matériel de taille sont désinfectés lors du changement de parcelle, d'espèce végétale ou de variété végétale. Un produit désinfectant est présent dans l'exploitation.

## 2.2. PULVERISATEURS

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

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.2: 2.2.1
- **Législation** : AR 13-03-2011, art. 2
- **Interprétation** : tous les pulvérisateurs servant à pulvériser des produits phytopharmaceutiques sous forme liquide doivent être contrôlés conformément aux dispositions reprises ci-dessous :
  - tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler celui-ci 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 reçoit pas de convocation 15 jours avant la date d'échéance du précédent contrôle, le propriétaire est tenu de le notifier au service de contrôle,
- si le propriétaire d'un pulvérisateur ne peut se présenter au contrôle en date et lieu mentionnés dans la convocation, il doit en avertir le service de contrôle, au plus tard 5 jours avant la date de contrôle prévue,
- 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 contrôlés favorablement peuvent être utilisés durant la période qui est mentionnée sur l'autocollant apposé sur le pulvérisateur par le service de contrôle,
- toute vente de pulvérisateur doit être notifiée au service de contrôle, aussi bien par l'acheteur que par le vendeur, dans les 30 jours qui suivent la transaction. La preuve de cette notification doit être disponible (copie de fax, de mail,...),

Cette exigence ne s'applique pas aux pulvérisateurs à dos ou à lance (disposant de maximum deux porte-buses montés au bout d'une lance), mais bien aux rampes d'irrigation fixes ou mobiles pour les cultures en conteneurs ou en serre.

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

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.2: 2.2.2
- **Législation** : AR 13-03-2011, art. 5
- **Interprétation** : les appareils achetés directement à l'étranger doivent également être notifiés au service de contrôle par l'acheteur, dans les 30 jours. La preuve de cette notification doit être disponible (copie du fax, du mail,...).

## 2.3. CAISSES, CONTENEURS, MATERIEL DE CONDITIONNEMENT ET PALLOXES

2.3.1. Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxes sont propres et en bon état, et sont au besoin désinfectés de manière adéquate.

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.2: 2.3.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 3
- **Interprétation** : les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxes doivent témoigner d'un nettoyage régulier (par exemple par brossage, aspiration, nettoyage à haute pression, ...). Il ne peut pas y avoir

d'accumulation de quantités importantes de terre ou de poussière, ni de souillure importante. S'ils ont été en contact avec des produits végétaux contaminés, ils doivent être désinfectés de manière adéquate.

## 2.4. TRANSPORT AGRICOLE

2.4.1. L'opérateur prend les précautions nécessaires afin de maintenir tous les équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes, etc. (utilisés pour les produits végétaux) en état de propreté et de les désinfecter, si nécessaire.

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.2: 2.4.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 3
- **Interprétation** : tous les équipements, récipients, caisses et véhicules, bennes etc., sont maintenus en état de propreté. Les moyens de transport qui ont contenu des produits comportant des risques phytosanitaires doivent être désinfectés avant d'être utilisés pour le transport de plantes destinées à la plantation. De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits. Si le transport est effectué par des tiers, l'opérateur 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.

## 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 respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.3: 3.1.1
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : l'opérateur ne peut pas appliquer de produits phytopharmaceutiques de classe A chez un tiers, sauf s'il est un utilisateur agréé par le SPF Santé publique. En outre, s'il désire appliquer dans sa propre entreprise des produits de classe A mentionnés dans l'annexe X de l'arrêté royal du 28/02/1994, il doit également être un utilisateur spécialement agréé. Les opérateurs sont toutefois autorisés, dans le cadre de leurs activités professionnelles, à utiliser dans leur propre exploitation des pesticides de classe A non mentionnés dans l'annexe X.

3.1.2. Les exigences concernant l'hygiène du personnel après tout traitement phyto sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.3: 3.1.2
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 78

- **Interprétation** : après tout traitement phytosanitaire, l'opérateur doit se laver les mains avec du savon liquide et doit se changer. Il n'est pas obligé de se changer s'il utilise une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre à charbon actif.

### 3.3. AGREATIONS ET AUTORISATIONS

3.3.1. L'opérateur est enregistré pour toutes les activités soumises à la compétence de l'AFSCA.

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.3: 3.2.1
- **Législation** : AR 16-01-2006, art. 2, annexe I  
AR 10-08-2005, art. 11
- **Interprétation** : un enregistrement à l'AFSCA est requis pour l'introduction, l'expédition, l'importation, l'exportation ou la production de végétaux ou de produits végétaux, ainsi que pour distribuer et/ou rassembler des lots de végétaux ou de produits végétaux.  
L'opérateur peut démontrer que ses activités sont correctement enregistrées dans BOOD.

3.3.2. L'opérateur qui délivre des passeports phytosanitaires est agréé à cet effet par l'AFSCA

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.3: 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4
- **Législation** : AR 16-01-2006, art. 3, annexe II  
AR 10-08-2005, art. 12, §2
- **Interprétation** : l'opérateur doit savoir si les espèces végétales qu'il cultive sont soumises ou non à l'obligation d'un passeport phytosanitaire. S'il cultive des végétaux soumis à l'obligation d'un passeport phytosanitaire, l'agrément a été demandé avant de commencer cette (ces) culture(s). Ceci vaut également en cas de commercialisation, s'il rassemble ou divise des lots de plantes soumises au passeport obligatoire.

## 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 en possession d'un passeport phytosanitaire

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.4: 4.1.1
- **Législation** : AR 10-8-2005, art. 13, 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. Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant un an minimum. S'il est utilisé en vue de l'enregistrement des produits entrants, il doit être conservé pendant 5 ans.

4.1.2. Un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré est assuré

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.4: 4.1.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 1
- **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.

## 4.2. ENGRAIS

4.2.1. Seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.4: 4.2.1
- **Législation** : AR 7-1-1998, art. 3, art. 4, art. 8, annexe I
- **Interprétation** : seuls les engrais et les amendements du sol autorisés (voir annexe I de l'arrêté royal du 07-01-1998 + annexe I du Règlement (CE) 2003/2003+ listes des dérogations et des autorisations sur le site Internet du 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). 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.

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

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.4: 4.2.2
- **Législation** : AR 7-1-1998, art. 9, art. 11, annexe I
- **Interprétation** : tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement, transmis à l'opérateur par le fournisseur pour les produits non emballés. 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.

4.2.3. Les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets et boues d'épuration sont pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.4: 4.2.3
- **Législation** : AR 7-1-1998, art. 9, art. 11
- **Interprétation** : les engrais et amendements du sol autorisés 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 de l'OWD),
  - en Flandre : dans les cas définis par l'OVAM, être accompagnés du certificat d'utilisation (pour information, en Flandre, l'utilisation de boues de stations d'épuration d'eau est interdite sur les 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'analyse, ceux-ci sont conservés durant 5 ans. 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. Un contrôle documentaire est éventuellement aussi réalisé (étiquettes, résultats d'analyse,...).

#### 4.3. PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES ET BIOCIDES

4.3.1. L'agriculteur n'utilise que des produits phytopharmaceutiques agréés/autorisés et des biocides autorisés en Belgique

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.4: 4.3.1
- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 7  
AR 16-01-2006, art. 3, annexe III
- **Interprétation** : l'opérateur ne peut utiliser que des produits phytopharmaceutiques agréés/autorisés et des biocides autorisés en Belgique et doit respecter les conditions d'utilisation figurant sur l'étiquette. Les utilisateurs qui stockent des pesticides non agréés en Belgique afin de les utiliser sur leurs parcelles situées dans un autre pays doivent à cet effet faire la demande d'une autorisation d'importation et d'exportation de produits phytopharmaceutiques auprès de l'AFSCA, et ces produits doivent être stockés séparément et être identifiés à l'aide d'un étiquette 'exportation'.

4.3.2. L'agriculteur prend 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** : module D – point 2.4: 4.3.2
- **Législation** : Rég. 1107/2009, art. 55  
AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 3

- **Interprétation** : en ce qui concerne l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides, l'opérateur doit satisfaire aux conditions suivantes :
  - toute personne qui utilise un produit phytopharmaceutique doit prendre les mesures nécessaires pour éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux utiles 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. L'opérateur peut prouver que les eaux de recirculation et/ou les eaux de surface qu'il utilise pour l'irrigation ne sont pas contaminées par des organismes nuisibles.

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 4.4.1, 4.4.2
- **Législation** : Rég. 1107/2009, art. 55  
AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 3
- **Interprétation** : l'opérateur possède un système de désinfection pour les eaux de recirculation et/ou de surface ou peut présenter des résultats d'analyse attestant l'absence de phytopathogènes dans l'eau.

#### 5. ORGANISMES NUISIBLES

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

5.1.1. L'opérateur (ou son responsable des matières phytosanitaires) est au courant des exigences phytosanitaires qui s'appliquent aux végétaux qu'il cultive et il peut prouver que l'AFSCA a réalisé toutes les inspections requises

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.1.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 2, art. 4, art. 5, annexe I, II, IV  
AR 19-11-1987  
AR 23-06-2008  
Décision 2002/757/CE  
Décision 2006/464/CE  
Décision 2007/365/CE  
Décision 2007/433/CE
- **Interprétation** : l'opérateur (ou son responsable des matières phytosanitaires) sait si les végétaux qu'il cultive sont des plantes-hôtes à l'égard d'organismes nuisibles réglementés. Il sait quelles inspections officielles (ou analyses), en particulier celles relatives au passeport phytosanitaire, doivent être réalisées par l'AFSCA et il peut prouver, à l'aide de check-lists ou de rapports d'analyse, que ces inspections ont bien eu lieu

(voir annexe 1). S'il importe des végétaux ou des produits végétaux directement depuis des pays tiers, il est courant des exigences phytosanitaires qui s'appliquent à l'importation. Dans ce cas, il dispose d'une copie du document phytosanitaire de transport qui a accompagné l'envoi depuis le point d'entrée dans l'UE jusqu'au lieu de destination (l'opérateur). Pour contrôler le respect de ces exigences, on interroge l'opérateur et/ou ses collaborateurs et/ou on consulte les rapports d'inspection et/ou les copies des formulaires de notification éventuels et/ou on réalise des contrôles visuels.

Voir annexe 1 : la liste des organismes nuisibles réglementés est beaucoup plus longue que les 17 espèces spécifiées en détail dans le guide.

5.1.2. L'opérateur (ou son responsable des matières phytosanitaires) effectue régulièrement des contrôles visuels en vue de détecter les symptômes d'organismes nuisibles.

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.1.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 12, §2
- **Interprétation** : pour contrôler le respect de ces exigences, on interroge l'opérateur et/ou ses collaborateurs. Il peut éventuellement noter ses observations ou présenter les résultats d'analyse attestant qu'il a envoyé de sa propre initiative des échantillons à un laboratoire.

5.1.3. La lutte contre les chardons est réalisée

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.1.3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, §4, annexe IV, I, 2  
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 lancolé, 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 et/ou en consultant les registres de pesticides. En cas d'intervention de l'AFSCA suite à la présence de chardons réglementés, 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.

5.1.4. L'opérateur délivre des passeports phytosanitaires pour les espèces qui le requièrent.

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.1.4
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2

## AR 10-8-2005, art. 13, annexe V, A

- **Interprétation** : pour contrôler le respect de cette exigence, l'auditeur interroge l'opérateur ou/et ses collaborateurs. Il doit pouvoir indiquer si les plantes qu'il cultive, sont soumises ou non à l'obligation de passeport phytosanitaire (voir annexe 1).

5.1.5. L'opérateur a appliqué les mesures de lutte qui lui ont été, le cas échéant, imposées par l'AFSCA

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.3.2, 5.4.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 5  
AR 19-11-1987  
AR 23-06-2008  
Décision 2002/757/CE  
Décision 2007/365/CE
- **Interprétation** : en ce qui concerne la lutte contre les organismes nuisibles réglementés, l'opérateur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA qui lui ont été communiquées lors des inspections, audits ou analyses officiels. Si l'AFSCA intervient suite à la présence d'agents pathogènes, elle informe l'opérateur par écrit des mesures à prendre. Le respect de ces mesures doit éventuellement être contrôlé durant l'audit sur base du (des) document(s) transmis par l'AFSCA. Les mesures de lutte contre le feu bactérien (*Erwinia amylovora*) et contre *Phytophthora ramorum* sont spécifiées dans la législation. Pour les autres organismes nuisibles, l'AFSCA informe l'opérateur par écrit des mesures imposées. Il s'agit habituellement de détruire les végétaux infectés et éventuellement aussi ceux suspectés d'être infectés.

## 5.2. MESURES DE LUTTE CONTRE LES NEMATODES

5.2.1. L'opérateur (ou son responsable des matières phytosanitaires) connaît les exigences légales en matière de nématodes à kystes de la pomme de terre (*Globodera rostochiensis* et *Globodera pallida*) et les respecte.

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 2.5: 5.2.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 9, annexe IV, A, II, 24  
AR 22-06-2010
- **Interprétation** : la production horticole non comestible en pleine terre est exclusivement possible sur des parcelles exemptes de nématodes à kystes de la pomme de terre. Cela signifie que lorsqu'une nouvelle parcelle est acquise par un opérateur, un prélèvement doit être réalisé par l'AFSCA avant la plantation pour vérifier que la parcelle n'est pas contaminée. Si la parcelle est contaminée, elle ne peut pas être utilisée pour la plantation d'espèces soumises au passeport obligatoire.

Un échantillonnage systématique avant le début de chaque culture est obligatoire pour les bulbes, les tubercules et les rhizomes de *Dahlia*, *Gladiolus*, *Hyacinthus*, *Iris*, *Lilium*, *Narcissus* et *Tulipa* destinés à la plantation, à l'exception de ceux dont l'emballage, ou un autre moyen, mentionne clairement qu'ils sont destinés à la vente à des utilisateurs finaux qui ne sont pas actifs dans la culture professionnelle de plantes ou de fleurs coupées.

5.2.2. L'opérateur applique, lorsque c'est opportun, une stratégie de lutte contre les nématodes

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 2.5: 5.2.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 22-06-2010
- **Interprétation** : les nématodes (excepté les nématodes à kystes de la pomme de terre (*Globodera rostochiensis* et *Globodera pallida*)) peuvent être contrôlés par le semis, par exemple, de tagètes (*Tagetes*, à recommander à l'encontre de *Pratylenchus penetrans*) ou par l'application correcte de nématicides ou de produits à action nématicide.

### 5.3. MESURES DE LUTTE CONTRE LE FEU BACTERIEN (*ERWINIA AMYLOVORA*)

5.3.1. Les exigences spécifiques en matière de feu bactérien (*Erwinia amylovora*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.3.1, 5.3.3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 9, annexe IV, A, II, 9 & annexe, IV, B, 21  
AR 22-06-2010
- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Amelanchier* spp., *Chaenomeles* spp., *Cotoneaster* spp., *Crataegus* spp., *Cydonia* spp., *Eriobotrya* spp., *Malus* spp., *Mespilus* spp., *Photinia davidiana*, *Pyracantha* spp., *Pyrus* spp. et *Sorbus* spp.).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si des plantes-hôtes sont présentes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Il n'y a pas de *Cotoneaster salicifolius* ni de *Cotoneaster x watereri* présents dans l'exploitation.

Les haies de *Crataegus* ont été taillées entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 1<sup>er</sup> mars.

Si l'opérateur possède des parcelles situées dans une zone tampon (leur délimitation change chaque année, voir le site internet de l'AFSCA), vérifier s'il a introduit sa déclaration de culture auprès de l'AFSCA avant le 31 mai de chaque année à l'aide d'un formulaire de déclaration officiel.

Si l'opérateur a délivré des passeports phytosanitaires ZP pour des plantes-hôtes :

- vérifier s'il a reçu à cet effet une autorisation écrite de l'AFSCA,
- vérifier s'il peut être prouvé que seuls des passeports phytosanitaires ZP ont été délivrés pour les parcelles pour lesquelles l'AFSCA a fourni une autorisation (un traçage interne est suffisant).

#### 5.4. MESURES DE LUTTE CONTRE *PHYTOPHTHORA RAMORUM* ET *P. KERNOVIAE*

5.4.1. Les exigences spécifiques en matière de *Phytophthora ramorum* et *P. kernoviae* sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.4.1, 5.4.3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005  
Décision 2002/757/CE
- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Acer macrophyllum*, *Acer pseudoplatanum*, *Adiantum aleuticum*, *Adiantum jordanii*, *Aesculus californica*, *Aesculus hippocastanum*, *Arbutus menziesii*, *Arbutus unedo*, *Arctostaphylos spp.*, *Calluna vulgaris*, *Camellia spp.*, *Castanea sativa*, *Fagus sylvatica*, *Frangula californica*, *Frangula purshiana*, *Fraxinus excelsior*, *Griselinia littoralis*, *Hamamelis virginiana*, *Heteromeles arbutifolia*, *Kalmia latifolia*, *Larix sp.*, *Laurus nobilis*, *Leucothoe spp.*, *Lithocarpus densiflorus*, *Lonicera hispidula*, *Magnolia spp.*, *Michelia doltsopa*, *Nothofagus obliqua*, *Osmanthus heterophyllus*, *Parrotia persica*, *Photinia x fraseri*, *Pieris spp.*, *Pseudotsuga menziesii*, *Quercus spp.*, *Rhododendron spp.*, *andere dan Rhododendron simsii*, *Rosa gymnocarpa*, *Salix caprea*, *Sequoia sempervirens*, *Syringa vulgaris*, *Taxus spp.*, *Trientalis latifolia*, *Umbellularia californica*, *Vaccinium ovatum*).

*Pieris spp.*, *Rhododendron spp.*, autres que *Rhododendron simsii*, et *Viburnum spp.* doivent obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si ces dernières espèces végétales sont présentes, vérifier si au moins deux inspections ont été réalisées par l'AFSCA durant la saison de croissance. Si uniquement d'autres plantes-hôtes sont présentes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les opérateurs qui prélèvent des plants de *Pieris spp.*, *Rhododendron spp.*, autres que *Rhododendron simsii*, et *Viburnum spp.* en forêt, dans des parcs

ou en environnement (semi-)naturel en vue de les introduire dans le circuit commercial, doivent conserver ces plants dans leur pépinière durant au moins une saison de croissance de manière à ce que les deux inspections officielles requises puissent être réalisées.

En mesure préventive, les plants renversés sont redressés le plus rapidement possible pour éviter toute contamination.

## 5.5. MESURES DE LUTTE CONTRE LE SHARKA- OU PLUM POX VIRUS

5.5.1. Les exigences spécifiques concernant la Sharka, ou Plum Pox Virus, sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.5.1, 5.5.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 9, annexe IV, A, II, 16
- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Prunus* spp. à l'exception de *Prunus laurocerasus* et de *Prunus lusitanica*).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si des plantes-hôtes sont présentes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les opérateurs appliquent un traitement adéquat contre les pucerons et désinfectent les outils de taille et de greffe entre différents lots.

## 5.6. MESURES DE LUTTE CONTRE LE CAPRICORNE ASIATIQUE (*ANOPLOPHORA CHINENSIS*)

5.6.1. Les exigences spécifiques concernant le capricorne asiatique (*Anoplophora chinensis*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.6.1, 5.6.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005  
Décision d'exécution 2012/138/UE
- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Acer* spp., *Aesculus hippocastanum*, *Alnus* spp., *Betula* spp., *Carpinus* spp., *Citrus* spp., *Corylus* spp., *Cotoneaster* spp., *Crataegus* spp., *Fagus* spp., *Lagerstroemia* spp., *Malus* spp., *Platanus* spp., *Populus* spp., *Prunus laurocerasus*, *Pyrus* spp., *Rosa* spp., *Salix* spp. et *Ulmus* spp.).

Les opérateurs doivent se montrer très critiques à l'égard des plantes-hôtes entrantes et sortantes et doivent prêter attention aux symptômes suivants sur les arbres et arbustes :

- trous de sortie ronds (diamètre 9-15 mm)
- sciure à la base des arbres ou sur les branches
- coulées de sève (saignements) sur l'écorce
- traces de prédation sur l'écorce des branches plus fines dans la couronne de l'arbre.

## 5.7. MESURES DE LUTTE CONTRE LE CYNIPS DU CHATAIGNIER (*DRYOCOSMUS KURIPHILUS*)

5.7.1. Les exigences spécifiques concernant le cynips du châtaignier (*Dryocosmus kuriphilus*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.7.1, 5.7.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005  
Décision 2006/464/CE
- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Castanea* spp.).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si des plantes-hôtes sont présentes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Un châtaignier infecté est identifiable par les galles caractéristiques sur les rameaux, les pétioles et la nervure principale des feuilles.

## 5.8. MESURES DE LUTTE CONTRE LA TEIGNE DU BANANIER (*OPOGONA SACCHARI*)

5.8.1. Les exigences spécifiques concernant la teigne du bananier (*Opogona sacchari*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.8.1, 5.8.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005
- **Interprétation** : très large spectre de plantes-hôtes, en particulier les plantes possédant des tiges, tubercules et rhizomes épaissis (entre autres *Dracaena*, *Yucca*, *Cactaceae*, *Bromeliaceae*, *Chamadorea*, *Cordylina*, *Dieffenbachia*).

Certaines plantes-hôtes (Araceae, Maranthaceae, Musaceae, ...) doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport si elles sont commercialisées entre cultivateurs professionnels.

Les opérateurs doivent se montrer très critiques à l'égard du matériel entrant et sortant. Ils peuvent par exemple avoir des accords spécifiques avec leurs fournisseurs (importateurs) et appliquer une hygiène stricte dans leur exploitation.

## 5.9. MESURES DE LUTTE CONTRE LE CHARANCON ROUGE DES PALMIERS (*RHYNCHOPHORUS FERRUGINEUS*)

5.9.1. Les exigences spécifiques concernant le charançon rouge des palmiers (*Rhynchophorus ferrugineus*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.9.1, 5.9.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005  
Décision 2007/365/CE
- **Interprétation** : plantes-hôtes (les plantes suivantes dont le diamètre de tige est supérieur à 5 cm : *Areca catechu*, *Arecastrum romanzoffianum*, *Arenga pinnata*, *Borassus flabellifer*, *Brahea armata*, *Butia capitata*, *Calamus merillii*, *Caryota maxima*, *Caryota cumingii*, *Chamaerops humilis*, *Cocus nucifera*, *Corypha gebanga*, *Corypha elata*, *Elaeis guineensis*, *Howea forsteriana*, *Jubea chilensis*, *Livistona australis*, *Livistona decipiens*, *Metroxylon sagu*, *Oreodoxa regia*, *Phoenix canariensis*, *Phoenix dactylifera*, *Phoenix theophrasti*, *Phoenix sylvestris*, *Sabal umbraculifera*, *Trachycarpus fortunei* et *Washingtonia* spp.).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si des plantes-hôtes sont présentes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les opérateurs doivent se montrer très critiques à l'égard du matériel entrant et sortant. Les mesures préventives et curatives consistent essentiellement en l'utilisation d'insecticides.

## 5.10. MESURES DE LUTTE CONTRE LE CHANCRE DU PIN (*GIBBERELLA CIRCINATA*)

5.10.1. Les exigences spécifiques concernant le chancre du pin (*Gibberella circinata*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.10.1, 5.10.2

- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005  
Décision 2007/433/CE
- **Interprétation :** plantes-hôtes (*Pinus* spp. et *Pseudotsuga menziesii*).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport si elles sont commercialisées entre cultivateurs professionnels.

Si des plantes-hôtes ont été délivrées avec un passeport phytosanitaire, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Une attention particulière doit être prêtée à la qualité des semences et des plants introduits.

#### 5.11. MESURES DE LUTTE CONTRE LA ROUILLE DU PEUPLIER (*MELAMPSORA MEDUSAE*)

5.11.1. Les exigences spécifiques concernant la rouille du peuplier (*Melampsora medusae*) sont respectées

- **Critère dans le guide :** module D – point 2.5: 5.11.1, 5.11.2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 9, annexe IV, A, II, 6
- **Interprétation :** plantes-hôtes (*Populus* spp.).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport si elles sont commercialisées entre cultivateurs professionnels.

Si des plantes-hôtes ont été délivrées avec un passeport phytosanitaire, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les opérateurs doivent se montrer très critiques à l'égard du matériel entrant et sortant. Ils veillent à une bonne évacuation des eaux au niveau des racines des jeunes plantes.

#### 5.12. MESURES DE LUTTE CONTRE LE NEMATODE DU PIN (*BURSAPHELENCHUS XYLOPHILUS*)

5.12.1. Les exigences spécifiques concernant le nématode du pin (*Bursaphelenchus xylophilus*) sont respectées

- **Critère dans le guide :** module D – point 2.5: 5.12.1, 5.12.2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2

AR 10-8-2005  
Décision 2006/133/CE

- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Abies* spp., *Cedrus* spp., *Larix* spp., *Pinus* spp., *Pseudotsuga* spp., *Tsuga* spp.).

*Abies* spp., *Larix* spp., *Pinus* spp., *Pseudotsuga* spp., *Tsuga* spp. doivent être accompagnés d'un passeport phytosanitaire s'ils sont commercialisés entre cultivateurs professionnels.

Les plantes-hôtes provenant de la partie continentale du Portugal et d'une petite région contaminée d'Espagne doivent être accompagnées d'un passeport phytosanitaire.

Les opérateurs doivent se montrer vigilants à l'égard des produits du bois, écorces, bois et matériaux d'emballage en bois qui proviennent du Portugal.

### 5.13. MESURES DE LUTTE CONTRE LA POURRITURE BRUNE (*RALSTONIA SOLANACEARUM*)

5.13.1. Les exigences spécifiques concernant la pourriture brune (*Ralstonia solanacearum*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.13.1, 5.13.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005
- **Interprétation** : plantes-hôtes (o.a. *Solanaceae*, *Pelargonium*, *Musa*, *Anthurium*).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport si elles sont commercialisées entre cultivateurs professionnels.

Si des plantes-hôtes ont été délivrées avec un passeport phytosanitaire, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les opérateurs doivent se montrer très critiques à l'égard du matériel végétal entrant et sortant.

### 5.14. MESURES DE LUTTE CONTRE *XANTHOMONAS ARBORICOLA* PV. *PRUNI*

5.14.1. Les exigences spécifiques concernant *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni* sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.14.1, 5.14.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 9, annexe IV, A, II, 12

- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Prunus* spp.).

Les plantes-hôtes, à l'exception de *P. lusitanica* et *P. laurocerasus*, doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire. Si un passeport phytosanitaire a été délivré pour ce type de plantes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

*P. lusitanica* et *P. laurocerasus* doivent obligatoirement être accompagnés d'un passeport s'ils sont commercialisés entre cultivateurs professionnels. Si un passeport phytosanitaire a été délivré pour ce type de plantes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les opérateurs doivent se montrer très critiques à l'égard du matériel végétal entrant et sortant.

## 5.15. MESURES DE LUTTE CONTRE LE PHYTOPLASME APPLE PROLIFERATION (CANDIDATUS PHYTOPLASMA MALI, AP)

5.15.1. Les exigences spécifiques concernant le phytoplasme Apple Prolifération (*Candidatus Phytoplasma mali*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.15.1, 5.15.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 9, annexe IV, A, II, 15
- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Malus* spp.).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si des plantes-hôtes sont présentes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance. De plus, il peut être prouvé que le matériel de multiplication (marcottières et pieds-mères) a été analysé au moins une fois au cours des six dernières années.

Les opérateurs appliquent des mesures préventives, par exemple exiger du matériel de multiplication sain, augmenter l'espacement entre les arbres de manière à minimiser la possibilité de contact racinaire, éviter que les parcelles de *Malus* ne soient entourées d'aubépines (*Crataegus*), appliquer un traitement chimique contre les psylles.

## 5.16. MESURES DE LUTTE CONTRE LE PHYTOPLASME PEAR DECLINE (CANDIDATUS PHYTOPLASMA PYRI)

5.16.1. Les exigences spécifiques concernant le phytoplasme Pear Decline (*Candidatus Phytoplasma pyri*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: .16.1, 5.16.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 9, annexe IV, A, II,13
- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Cydonia* spp. et *Pyrus* spp.).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si des plantes-hôtes sont présentes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les opérateurs appliquent des mesures préventives, par exemple exiger du matériel de multiplication sain, augmenter l'espacement entre les arbres de manière à minimiser la possibilité de contact racinaire, traiter chimiquement contre les psylles.

## 5.17. MESURES DE LUTTE CONTRE LE RABOUGRISSEMENT DU CHRYSANTHEME (CHRYSANTHEMUM STUNT VIROID, CSVd)

5.17.1. Les exigences spécifiques concernant le rabougrissement du chrysanthème (*Chrysanthemum Stunt Viroid*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: . 5.17.1, 5.17.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005, art. 9, annexe IV, A, II,21.1
- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Dendranthema* spp., *Tanacetum* spp., *Chrysanthemum* spp., *Solanum jasminoides*).

Les plantes-hôtes, à l'exception des *Solanum jasminoides*, doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport si elles sont commercialisées entre cultivateurs professionnels. Les *Solanum jasminoides* doivent être accompagnés d'un passeport jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autres termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si un passeport phytosanitaire a été délivré pour des plantes-hôtes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les plants de *Dendranthema* doivent être maximum de la troisième génération et doivent provenir de matériel testé et déclaré exempt du *Chrysanthemum Stunt Viroid*, ou doivent provenir directement de matériel dont un échantillon représentatif d'au moins 10 % a été déclaré exempt lors d'un contrôle officiel réalisé durant la floraison par l'AFSCA.

Les opérateurs doivent se montrer très critiques à l'égard du matériel acheté et appliquer des mesures d'hygiène.

## 5.18. MESURES DE LUTTE CONTRE LA MALADIE BRONZEE DE LA TOMATE (TOMATO SPOTTED WILT VIRUS, TSWV)

5.18.1. Les exigences spécifiques concernant la maladie bronzée de la tomate (*Tomato Spotted Wilt Virus*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.18.1, 5.18.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005
- **Interprétation** : les principales plantes-hôtes sont *Dendranthema* spp. et *Impatiens* spp. ; d'autres plantes sensibles sont *Alstroemeria*, *Anemone*, *Antirrhinum*, *Araceae*, *Aster*, *Begonia*, *Bouvardia*, *Calceolaria*, *Callistephus*, *Celosia*, *Cestrum*, *Columnnea*, *Cyclamen*, *Dahlia*, *Eustoma*, *Fatsia japonica*, *Gazania*, *Gerbera*, *Gladiolus*, *Hydrangea*, *Iris*, *Kalanchoe*, *Leucanthemum*, *Limonium*, *Pelargonium*, *Ranunculus*, *Saintpaulia*, *Senecio cruentus*, *Sinningia*, *Tagetes*, *Verbena*, *Vinca* et *Zinnia*.

Les principales plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire si elles sont commercialisées entre cultivateurs professionnels. Si un passeport phytosanitaire a été délivré pour des plantes-hôtes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance.

Les opérateurs doivent appliquer une hygiène adéquate dans leur exploitation : isoler les semis de plantes-hôtes et de plantes sensibles, maintenir le lieu de production exempt de mauvaises herbes, placer des pièges pour contrôler la présence du vecteur (thrips).

## 5.19. MESURES DE LUTTE CONTRE LE VIROÏDE DES TUBERCULES EN FUSEAU DE LA POMME DE TERRE (PATATO SPINDLE TUBER VIROID)

5.19.1. Les exigences spécifiques concernant le viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre (*Potato Spindle Tuber Viroid*) sont respectées

- **Critère dans le guide** : module D – point 2.5: 5.19.1, 5.19.2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 4, annexe IV, I, 2  
AR 10-8-2005  
Décision 2007/410/CE

- **Interprétation** : plantes-hôtes (*Brugmansia* spp. et *Solanum jasminoides*).

Les plantes-hôtes doivent obligatoirement être accompagnées d'un passeport phytosanitaire jusqu'au stade de la vente au détail, en d'autre termes tous les lots entrants et sortants de ces espèces doivent être pourvus d'un passeport phytosanitaire.

Si des plantes-hôtes sont présentes, vérifier si au moins une inspection a été réalisée par l'AFSCA durant la saison de croissance. Les lots de plantes-hôtes ou leurs plants-mères ont également été contrôlés et déclarés exempts du PSTVd.

Les opérateurs doivent appliquer une hygiène adéquate dans leur exploitation.

## 6. MESURES DE CORRECTION

6.1.1. 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)

### 1. EXIGENCES GENERALES

#### 1.1. IDENTIFICATION DES PRODUCTEURS

##### 1.1.1. L'exploitant est enregistré

- **Critère dans le guide** : module D – point 3.1
- **Législation** : AR 10-11-2005, art. 1bis  
AR 16-1-2006, art. 2
- **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 :
  - a) leur production est réalisée sur une superficie de maximum 10 ares,
  - b) ils sont actifs dans la vente au détail de fleurs ou ils sont entrepreneurs horticoles sans production propre.

##### 1.1.2. Chaque lieu de production/de culture peut être identifié clairement

- **Critère dans le guide** : module D – point 3.2
- **Législation** : AR 10-08-2005, art. 12, § 2  
Rég 1107/2009, art. 67
- **Interprétation** : tout exploitant agricole doit pouvoir présenter des plans ou une numérotation (ou tout autre document permettant une identification univoque) de parcelles, de serres, unités de stockage,... permettant une identification claire des lieux ou unités de production où des traitements de pesticides à usage agricoles ou de biocides ont été effectués. 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.

#### 1.2. DOSSIERS IN ET OUT

##### 1.2.1. L'exploitant dispose de systèmes ou de procédures pour l'enregistrement des produits entrants

- **Critère dans le guide** : module D – point 3.3
- **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.

#### 1.2.2. L'exploitant dispose de systèmes ou procédures pour l'enregistrement des produits sortants

- **Critère dans le guide :** module D – point 3.3
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 2, art. 11  
Règ. 183/2005, art. 5, annexe I
- **Interprétation :** l'opérateur doit disposer d'un système ou de procédures permettant d'enregistrer les produits sortants (les produits vendus directement au consommateur ne sont pas concernés par cette obligation d'enregistrement). 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.

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

### 3. REGISTRE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE ET ENREGISTREMENTS

3.1. Un registre est disponible concernant l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et il est complété correctement.

- **Critère dans le guide :** module D – point 3.4
- **Législation :** Rég. 1107/2009, art. 67
- **Interprétation :** chaque opérateur doit tenir un registre dans lequel il consigne l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. Ces exigences sont également valables si les traitements sont effectués par des tiers. Les données qui doivent faire l'objet d'une transcription sont les suivantes :
  - la dénomination commerciale complète du produit utilisé,
  - la date d'utilisation du produit,
  - la description de la culture traitée,
  - l'emplacement de la culture traitée (numéro de serre, de parcelle, ...),
  - la dose utilisée.

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. Le registre, c.-à-d. les données enregistrées, doit être conservé pendant 3 ans.

3.2. Un registre d'apparition des organismes nuisibles pour les végétaux ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale, y compris en matière phytosanitaire, est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide:** module D – point 3.5
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe IV, II, 2a
- **Interprétation :** chaque opérateur doit tenir un registre concernant la présence d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles de nuire à la santé des végétaux. 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). Ceci vaut également pour les organismes nuisibles connus pour ne pas être présents en Belgique mais qui sont tout de même découverts. 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. Un registre concernant les résultats d'analyse est disponible et correctement complété

- **Critère dans le guide :** module D – point 3.6

- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe IV, II, 2b
- **Interprétation :** les résultats d'analyses importants du point de vue de la santé des végétaux et qui portent sur des échantillons de plantes ou autres (échantillons de terre par exemple) doivent être conservés. Il s'agit par exemple des résultats des analyses de *Globodera*.  
Les résultats des analyses doivent être conservés pendant 5 ans.

#### 3.4. Les plaintes sont enregistrées

- **Critère dans le guide :** module D – point 3.7: 6.3.4
- **Législation :** AR 14-11-2003, art 3, § 4, annexe. IV, I, 4
- **Interprétation :** les opérateurs doivent disposer d'une procédure pour l'enregistrement des plaintes et de leur suivi. Doivent être enregistrées, les plaintes des clients, mais aussi les plaintes de l'opérateur vers ses fournisseurs ou les prestataires de services.

## C. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

1. La notification obligatoire est connue et, si nécessaire, appliquée.

- **Critère dans le guide** : module D – point 4.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 8  
AR 10-8-2005, art. 4  
AM 22-1-2004
- **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. Les exceptions qui ont été autorisées concernant la notification obligatoire (*Globodera* spp. dans les pommes de terre de consommation et le feu bactérien dans les plantations de pommiers et de poiriers) ne s'appliquent pas aux horticulteurs.

## VIII. PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE

### 1. Généralités

#### 1.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

F0 L'opérateur et ses activités sont enregistrés dans la banque de données de l'Agence et le cas échéant, il dispose des autorisations et agréments requis

- **Critère dans le guide** : 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1
- **Interprétation** : Il ne s'agit pas de faire un contrôle I&E détaillé (identification et enregistrement). Il suffit de vérifier si l'opérateur est au courant des procédures d'enregistrement de l'exploitation, du troupeau, des animaux ou de la délivrance d'une autorisation.

#### **Vaches laitières:**

- Enregistrement dans Sanitel → n° de troupeau, enregistrement de chaque animal

#### **Bétail viandeux:**

- Enregistrement dans Sanitel → n° de troupeau, enregistrement de chaque animal

#### **Veaux de boucherie :**

- Autorisation AFSCA nécessaire + enregistrement dans Sanitel → n° de troupeau, enregistrement de chaque animal

#### **Porcs :**

- Autorisation AFSCA nécessaire à partir de 4 porcs (enregistrement jusqu'à 3) + enregistrement dans Sanitel à partir de 1 animal → n° de troupeau.

#### **Chevaux:**

- Identification individuelle par animal avec puce électronique + passeport

#### **Volaille de reproduction:**

- A partir de 200 pièces : autorisation AFSCA nécessaire + enregistrement dans Sanitel + qualification sanitaire A

#### **Couvoirs:**

- Autorisation AFSCA nécessaire

#### **Poules pondeuses**

- A partir de 200 pièces : autorisation AFSCA nécessaire en cas d'exportation + enregistrement dans Sanitel + enregistrement selon le type d'élevage (l'AFSCA a-t-elle attribué un numéro de producteur au responsable ?)
- Qualification sanitaire B
- Qualification sanitaire A facultative

**Poulets de chair:**

- A partir de 200 pièces : autorisation AFSCA nécessaire en cas d'exportation + enregistrement dans Sanitel
- Qualification sanitaire B\*
- Qualification sanitaire A facultative

**Oiseaux coureurs:**

- A partir de quatre autruches ou à partir de six émeus, nandous et casoars : enregistrement dans Sanitel → n° de troupeau

**Canards et oies:**

- A partir de 200 pièces : enregistrement dans Sanitel → n° de troupeau
- Qualification sanitaire B si  $\geq 5000$  pièces
- Qualification sanitaire C si  $< 5000$  pièces

**Lapins :**

- A partir de 20 femelles reproductrices ou à partir de 100 lapins de chair → enregistrement dans BOOD

**Petits ruminants et cervidés :**

- Enregistrement Sanitel → n° de troupeau

## 1.2. ALIMENTS POUR ANIMAUX ET EAU DE BOISSON

F1 Une alimentation en suffisance, sûre et de qualité est fournie à tous les animaux présents

F2 Tous vos animaux présents reçoivent suffisamment d'eau propre et fraîche

F3 Le fourrage fourni convient au type d'animal, à son âge et à son poids

- **Interprétation :** contrôle via étiquetage des aliments pour animaux.

F4 Les restes d'eau et d'aliments sont éliminés à temps pour éviter qu'ils pourrissent ou moisissent

### **Systemes de distribution (aliments pour animaux)**

F5a Les systèmes de distribution sont nettoyés de façon à ce qu'ils restent toujours propres

F5b Les systèmes de distribution doivent garantir que les aliments appropriés sont envoyés à la bonne destination et sont conçus de manière à éviter les contaminations (déchets, huiles,...).

- **Interprétation:** En cas d'utilisation d'aliments médicamenteux, il faut éviter la contamination croisée.

F6 Le bon fonctionnement de ces systèmes est contrôlé quotidiennement afin que l'approvisionnement en eau et aliments soit garanti

### **Stockage des aliments pour animaux**

F7 Les aliments pour animaux n'entrent pas en contact avec les engrais, biocides, déchets,...

F8 Si des aliments pour animaux moisissus sont détectés, ils sont stockés séparément et éliminés

F9 Les mesures nécessaires sont prises pour empêcher les animaux nuisibles d'atteindre les aliments pour animaux et empêcher que ceux-ci ne puissent être contaminés par des excréments

- **Interprétation:** il faut également veiller à ce que les animaux d'élevage ne puissent ingérer les appâts.

### **Stockage en silos des aliments composés**

F10 Les silos d'aliments composés se trouvent sur un sol en dur

F11 Les silos ont une identification spécifique

- **Interprétation:** par exemple en les numérotant.

F12 Les aliments composés pour des types d'animaux différents sont stockés séparément

- **Interprétation:** éviter les contaminations croisées en particulier concernant les protéines animales, les coccidiostatiques et les médicaments.

F13 Les aliments pour animaux proviennent d'établissements enregistrés, autorisés ou agréés.

- **Interprétation:** il peut s'agir de négociants, de fabricants, ... La vérification peut se faire via Foodweb. Les matières premières végétales peuvent venir d'un autre agriculteur sans que celui-ci soit enregistré comme fabricant/négociant d'aliments pour animaux.

F14 Pour les fourrages grossiers qui ont été achetés auprès d'un collègue agriculteur, la date, le type de fourrage, le nom du fournisseur et la quantité sont enregistrés

- **Interprétation:** l'achat de matières premières ou de fourrage auprès d'un collègue-agriculteur doit être notifié dans un registre. Les factures peuvent suffire, mais elles doivent être rangées de manière à retrouver facilement l'information.

## Aliments pour animaux

F15 L'opérateur a connaissance du fait que certaines matières premières ne peuvent pas être utilisées et il a à sa disposition une liste y afférente

- **Interprétation:** voir l'annexe F1 (1.9.2) dans le guide (cette liste comprend notamment les substances à effet hormonal et anti-hormonal, les substances dangereuses, les déchets ménagers,...). L'éleveur ne peut utiliser d'additifs ou de prémélanges lorsqu'il fabrique ses propres aliments à moins de disposer d'un agrément ou d'une autorisation (selon le produit utilisé). Dans le cas d'un agrément ou d'une autorisation, cette activité n'est pas couverte par le guide pour la production primaire.

F16 Les protéines animales ne doivent pas être transformées dans les aliments pour animaux - sauf si des exceptions ont été adoptées

- **Interprétation:** voir guide à l'annexe F2 (1.9.3) (cette réglementation s'inscrit dans les mesures de protection contre l'ESB. Vous y trouvez les protéines animales qui peuvent être utilisées dans les aliments destinés à tous les animaux et aux ruminants). Dans le cas où des protéines animales sont tout de même utilisées, une autorisation de l'AFSCA est nécessaire (activité : utilisation de matières premières d'origine animale conformément aux dispositions d'application du Règlement (CE) n° 1774/2002).

F17 L'éleveur doit veiller qu'un bulletin d'analyse accompagne les matières premières en cas d'utilisation de matières premières critiques

- **Interprétation:** en cas d'utilisation de matières premières critiques (par exemple graisses animales), celles-ci doivent être contrôlées sur les dioxines et PCB de type dioxine selon les procédures légales. La notion d'aliment critique a évolué avec le temps. Les farines de poisson ne sont plus visées. À partir du 16 septembre 2012, un éleveur qui fabrique ses propres aliments utilisant des produits visés au règlement 225/2012 est soumis au monitoring dioxine.

## Production, transport et stockage d'aliments pour animaux

F18 Des conditions hygiéniques pour la production, le stockage et le transport des aliments pour animaux sont prévues

F19 Tous les équipements sont nettoyés régulièrement de sorte qu'ils restent propres

F20 Les données suivantes sont enregistrées pour les matières premières utilisées: type, quantité, fournisseur.

- **Interprétation:** vous pouvez utiliser à cette fin la facture d'achat ou le bon de livraison.

F21 Pour l'aliment stocké sont enregistrés également le type, la quantité et l'espèce animale concernée

F22 Prélevez un échantillon représentatif des matières premières de votre propre exploitation

- **Interprétation:** cela peut être important en cas d'intoxication ou d'autres maladies des animaux qui auraient consommé cet aliment.  
Recommandation, pas d'obligation légale.

F23 Prélevez également un échantillon représentatif des livraisons céréalières des collègues agriculteurs

- **Interprétation:** recommandation, pas d'obligation légale.

### **Aliments médicamenteux**

F24 Les aliments médicamenteux ne sont présents au sein de l'exploitation que si le vétérinaire a établi une prescription dans ce sens

- **Interprétation:** voir modèle en annexe F3 (1.9.4) du guide et également les dispositions relatives aux vétérinaires. L'aliment médicamenteux doit être utilisé conformément aux dispositions mentionnées sur ladite prescription.  
Lié à V.17.

F25 Les délais d'attente mentionnés sur l'étiquette et la prescription sont respectés, de sorte que les animaux et les éventuels produits qui en découlent n'intègrent pas la chaîne alimentaire avant la fin de la période d'attente

- **Interprétation:** dans le cas où plusieurs traitements sont appliqués, c'est le délai le plus long qui doit être respecté.  
Lié à V.21 et V.22.

### **Stockage d'aliments médicamenteux**

F26 S'il est emballé (sac), l'aliment médicamenteux est dans son conditionnement d'origine et étiqueté

F27 S'il est en vrac, l'aliment médicamenteux est dans un silo à part vide au moment de la livraison

- **Interprétation:** bien veiller à ce que l'éleveur ait connaissance de cette obligation de vider le silo avant livraison d'un aliment médicamenteux

F28 L'étiquette reste présente aussi longtemps que l'aliment médicamenteux est présent

- **Interprétation:** lors de la livraison dans un silo, le fabricant ou la personne qu'il délègue, appose une étiquette sur la bouche d'entrée. Celle-ci doit

rester apposée tant que le silo n'est pas vidé complètement de l'aliment médicamenteux

### Eau d'abreuvement

F29 Tous les animaux ont un accès libre et permanent à de l'eau d'abreuvement fraîche

F30 Le bon fonctionnement et la propreté des systèmes d'approvisionnement ainsi que la propreté de l'eau et des bacs d'abreuvement sont contrôlés chaque jour

F31 Des mesures sont prises afin d'éviter que les animaux puissent boire des eaux impropres (exemple: eaux d'égout)

### 1.3. SANTE ANIMALE

- **Critère dans le guide** : 1.3, 1.8.5, 2.3, 4.4, 5.3, 6.3, 7.4, 8.3, 9.3, 10.2

### Vétérinaire d'exploitation

V1 A. Il y a une convention conclue avec un vétérinaire d'exploitation

- **Interprétation:** obligatoire pour les couvoirs, bovins, porcs, veaux d'engraissement, volailles.

V1 B. Dans la même convention que sous A., un vétérinaire d'exploitation suppléant a été contracté

- **Interprétation:** obligatoire pour les bovins, porcs, veaux d'engraissement.

V2 Une convention (V.1) est présente par espèce animale

- **Interprétation:** ces conventions existent par espèce dans le cadre de la surveillance épidémiologique : il y a un vétérinaire effectif et un suppléant (pas pour les volailles, ni pour les couvoirs). Les veaux d'engraissement (dans une étable de veaux avec l'autorisation de l'AFSCA) sont considérés comme une espèce distincte. Voir le modèle dans les annexes V1 (1.9.9) du guide. Un autre vétérinaire d'exploitation peut être affecté par espèce.

### Guidance vétérinaire

V3 A. Un contrat a été conclu avec un vétérinaire de guidance

- **Interprétation:** uniquement obligatoire si une réserve de médicaments pour une période supérieure à 2 mois est maintenue pour un troupeau (bovins, porcs, veaux d'engraissement, volailles, petits ruminants). Voir le modèle dans les annexes V2 (1.9.10) du guide. Si V.3.A existe pour les bovins,

porcs et veaux d'engraissement, le vétérinaire visé dans V.3.A doit être le même que celui visé dans V.1.A.

V3 B. Un contrat a été conclu avec un vétérinaire de guidance suppléant

- **Interprétation:** non obligatoire, uniquement possible s'il a été satisfait à V.3.A. Si V.3.B existe pour les bovins, porcs et veaux d'engraissement, le vétérinaire suppléant visé dans V.3.B doit être le même que celui visé dans V.1.B. Voir le modèle dans les annexes V2 (1.9.10) du guide.  
Le système de guidance vétérinaire est un système VOLONTAIRE. Celui qui opte pour la guidance vétérinaire est tenu d'en suivre les obligations.

V4 L'opérateur fait appel au vétérinaire de guidance au moins six fois par an avec une période intermédiaire de 2 mois par bande de production, ou par bande de production si la bande de production est inférieure à 2 mois (par exemple, chez les poulets de chair):

- **Interprétation:** uniquement si V3 s'applique. Preuve pour V4 = V5.

V5 Le registre des médicaments doit être visé

- **Interprétation:** (avec date) par le vétérinaire de guidance, même s'il n'a effectué aucun traitement = preuve pour V.4

V6 Les rapports d'évaluation quadrimestriels doivent être présents

- **Interprétation:** établis par le vétérinaire en exécution du point V.4. A conserver pendant 5 ans.

### **Stock de produits vétérinaires**

V7 Les délais légaux pour le stockage des produits vétérinaires sont respectés

- **Interprétation:**
  - sans contrat de guidance vétérinaire comme défini à V.3, aucun stock de médicaments ne doit être présent, sauf le stock d'usage courant pour 5 jours et la partie résiduaire,
  - avec contrat de guidance vétérinaire comme défini à V.3, un stock de médicaments peut être présent, conformément aux besoins pour maximum 2 mois.

V8 Tout médicament à usage vétérinaire est conservé dans son emballage d'origine

- **Interprétation:** sur l'emballage doit figurer l'identification du médicament (voir V.9 et V.10).

## **Identification des médicaments**

V9 Un autocollant (vignette) émanant du vétérinaire ou du pharmacien est apposé sur le médicament à usage vétérinaire et en déclare l'origine

- **Interprétation:** Il s'agit de l'autocollant qui se trouve sur l'emballage d'origine et qui identifie le fournisseur (voir aussi V.10).

V10 Cette vignette doit comporter un numéro, qui correspond au numéro mentionné sur le document d'administration et de fourniture (DAF) ou sur la prescription

- **Interprétation:**
  - si celui-ci est délivré par le vétérinaire : numéro du Document d'Administration et de Fourniture correspondant (DAF),
  - si celle-ci est délivrée par le pharmacien : numéro de l'ordonnance correspondante.

## **Stockage des médicaments**

V11 Stockage des médicaments dans une armoire dans un local séparé des animaux et des lieux d'habitation

- **Interprétation:** les possibilités sont, entre autres, le sas sanitaire, le local à césariennes, le local administratif de l'étable, un garage... mais PAS dans l'habitation.

V12 Stockage des médicaments si nécessaire dans un frigo séparé

- **Interprétation:** conformément aux instructions du vétérinaire. Par ex. vaccins et certains antibiotiques

V13 Les médicaments à usage vétérinaire présents ne peuvent être périmés

- **Interprétation:** les médicaments dont la date limite d'utilisation est dépassée doivent être retirés.

## **Le registre des médicaments entrants**

V14 Le registre des médicaments entrants contient les documents d'administration et de fourniture (DAF)

- **Interprétation:** lors de la fourniture des médicaments à usage vétérinaire par le vétérinaire.

V15 Le registre des médicaments entrants contient les prescriptions du vétérinaire

- **Interprétation:** pour les médicaments à usage vétérinaire achetés en pharmacie.

V16 Le registre des médicaments entrants contient les prescriptions pour les aliments médicamenteux

- **Interprétation:** lié à F.24.

V17 Les documents (V.14-15-16) sont conservés par ordre chronologique

V18 Les documents (V.14-15-16) sont numérotés chronologiquement

- **Interprétation:** en commençant par le numéro 1

### **Le registre des médicaments sortants**

V19 Le registre des médicaments sortants contient l'enregistrement fait par l'éleveur de toute utilisation de médicaments à usage vétérinaire depuis la réserve au cours de la période à risque

- **Interprétation:** ceci est uniquement applicable lorsque le système de guidance vétérinaire est appliqué (voir V.3). Les traitements effectués dans le cadre de la règle des 5 jours (suivi des instructions dans le DAF ou l'ordonnance) ne requièrent pas d'enregistrement complémentaire.

V20 Le registre des médicaments sortants contient l'enregistrement de toute utilisation (toute administration) par le vétérinaire de médicaments à usage vétérinaire au cours de la période à risque

- **Interprétation:** pour tout traitement des animaux au cours de la période à risque réalisé par le vétérinaire, un Document d'Administration et de Fourniture (DAF) doit être présent.  
Cette période à risque est fixée par espèce animale:
  - 2 mois avant l'abattage pour :
    - les bovins,
    - les porcs,
  - 1 mois avant l'abattage pour:
    - les chevaux
    - la volaille pour production de viande (et poules pondeuses de réforme)
    - les lapins
    - les petits ruminants
    - les cervidés
  - à partir de l'âge de 16 semaines:
    - les veaux de boucherie
  - toujours :
    - les poules pondeuses – œufs destinés à l'alimentation humaine

V21 Des mesures sont appliquées pour éviter la présence de résidus de médicaments à usage vétérinaire dans les animaux abattus ou dans les produits d'origine animale.

- **Interprétation:** les animaux traités sont marqués visuellement ou automatiquement, séparés et isolés, durant le temps d'attente du traitement,... Voir aussi F.25.

V22 Les animaux visés à V.21 qui sont vendus doivent être accompagnés d'une attestation de façon à ce que l'acheteur soit au courant des mesures à prendre conformément à V.21

- **Interprétation:** cette attestation doit:
  - être établie en double exemplaire,
  - être signée par l'acheteur et le vendeur,Elle n'est pas nécessaire lors de la vente de
  - veaux de moins de 30 jours ,
  - porcelets pesant moins de 25 kg.

V25 Les abattages d'urgence restent limités à des cas bien précis et se font selon les prescriptions en vigueur

- **Législation:** Rég. 853/2004: annexe III, section I, chap.F VI.
- **Interprétation:**

En cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir, le vétérinaire appelé doit examiner l'animal vivant et décider que l'abattage d'urgence sur place est indiqué. Pour pouvoir procéder à l'abattage d'urgence, les conditions suivantes doivent être réunies simultanément :

  1. l'animal a eu un accident
  2. l'animal est en bonne santé au moment de l'accident
  3. pour des raisons de bien-être, l'animal ne peut pas être transporté et ne peut/doit pas être transporté vivant à l'abattoir.

Les animaux qui ne réunissent pas les conditions susmentionnées ne sont pas éligibles pour un abattage d'urgence hors de l'abattoir. Cela n'est donc pas le cas par ex. : pour un animal décédé (même si le décès intervient à la suite d'un accident) ; un animal fortement amaigri (car il est alors considéré comme étant malade) ; un animal qui a été traité aux antibiotiques ou avec d'autres médicaments et qui se trouve toujours en temps d'attente ; un animal qui est abattu parce qu'il représente un danger pour les personnes ou les biens ; les animaux affectés d'arthrite, d'infections, d'affection pulmonaire, de dorsalgie/lumbago, d'obstruction intestinale, de troubles respiratoires, d'hernie inguinale, de dilatation de la caillette, de défaillance cardiaque, ...

Avant de procéder à l'abattage de l'animal, un vétérinaire doit examiner l'animal vivant. Tout animal qui n'a pas été examiné vivant par un vétérinaire n'est pas éligible pour un abattage d'urgence.

Pour l'abattage, l'animal doit être saigné après avoir été étourdi. L'estomac et les intestins peuvent être retirés sous la surveillance du vétérinaire. L'habillage ultérieur de l'animal doit toutefois être effectué dans un abattoir. Les intestins retirés doivent accompagner l'animal vers l'abattoir et être marqués comme provenant de cet animal.

L'animal abattu et saigné doit être transporté sans perte de temps inutile vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques. Si entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir s'écoulent plus de deux heures, l'animal devra être réfrigéré, à moins que les conditions climatiques ne rendent une réfrigération active inutile (température ambiante de 4 °C ou moins).

Il est à signaler que, en vertu des mesures de protection contre la possible dispersion de la peste porcine, le transport des porcs en vue d'un abattage d'urgence est interdit.

Les animaux abattus en urgence doivent être accompagnés lors de leur transport vers l'abattoir d'un document de transport contenant une déclaration de l'éleveur d'une part et du vétérinaire d'autre part. La mention des médicaments administrés se rapporte aux médicaments qui ont été administrés au cours des 2 derniers mois. Pour une partie, il y a chevauchement entre les informations que l'exploitant doit fournir dans le cadre de l'abattage d'urgence, d'une part, et les informations sur la chaîne alimentaire (ICA), d'autre part, à savoir les informations se rapportant à l'utilisation des médicaments. C'est la raison pour laquelle l'éleveur peut, le cas échéant, pour les médicaments administrés, renvoyer dans le document d'abattage d'urgence au document ICA qui accompagne l'animal.

L'éleveur est tenu de conserver une copie du document de transport pendant 3 ans.

#### 1.4. BIEN-ÊTRE ANIMAL

- **Critère dans le guide:** 1.4, 1.8.6, 2.4, 3.4, 4.5, 5.4, 6.4, 7.5.1, 7.5.2, 7.5.3, 8.8, 9.4

W1 L'éleveur veille sur ses animaux : il contrôle leur état sanitaire et prend des mesures pour garantir leur bien-être

- **Législation:**
  - accessibilité aux mangeoires et aux abreuvoirs : aliments : des aliments de qualité sont disponibles en quantité suffisante, en fonction de l'espèce animale et de ses besoins physiologiques, AR 01/03/00 annexe P8a ; b ; d
  - l'eau de qualité appropriée est propre et inodore, AR 01/03/00 annex P8c ; d
  - état sanitaire et responsabilité du responsable sanitaire : aucune présence d'animaux malades ou blessés demeurés sans soins n'a été constatée, AR 01/03/00 annexe P2c

- déplacement du bétail : il faut éviter de traiter les animaux avec rudesse, les cages doivent être nettoyées, les animaux décédés doivent être évacués, ....., AR 01/03/00 annexe P1
  - interventions autorisées : une liste des interventions autorisées et des conditions dans lesquelles celles-ci sont autorisées est disponible dans l'AR du 17 mai 2001 et dans le guide sectoriel dans chaque chapitre spécifique d'une espèce animale, AR 17/05/01 annexe 1
- **Interprétation:** on entend par là:
    - la bonne accessibilité des animaux aux mangeoires et aux abreuvoirs
    - l'approvisionnement en continu d'eau fraîche et propre (dans l'étable et les pâturages)
    - la prévention des bruits soudains
    - la surveillance suffisante (contrôle quotidien) par le responsable de l'état sanitaire général des animaux (état de la peau, du pis, des griffes et des articulations, prévention de la toux, de la morve, de la diarrhée, ...)
    - l'éleveur doit soigner les animaux blessés et/ou malades et, si nécessaire, consulter un vétérinaire
    - l'éleveur doit soigner les griffes (les animaux ne doivent pas boiter)
    - parcours extérieur propre (les animaux ne baignent pas jusqu'aux genoux dans la boue)
    - les animaux sont propres
    - le déplacement du bétail se fait d'une manière respectueuse du bien-être animal et à l'aide d'un matériel adapté (pas de chien électrique ni d'objets pointus)
    - interventions autorisées conformément à la loi
    - volaille de réforme : la volaille destinée à l'abattage est entièrement déchargée dans un délai de 2 jours après le commencement du chargement.
    - le gavage se fait conformément aux dispositions de loi (voir 3.12.3. du guide)

W2 Le logement garantit le bien-être aux animaux: espace suffisant, matériaux et agencement adaptés, aération et éclairage suffisants

- **Législation:** Il faut éviter la présence d'objets dangereux avec lesquels les animaux pourraient entrer en contact, AR 01/03/00 annexe P5a; 5b  
     bovins : les animaux doivent pouvoir disposer d'une liberté de mouvement minimale, AR 01/03/00 annexe P4  
     aération adaptée, AR 01/03/00 annexe P5c;7  
     éclairage, AR 01/03/00 annexe P5d
- **Interprétation:** on entend par là:
  - pas obstacles, d'objets dangereux, de caillebotis brisés, de saillies dans les murs et les sols, des sols trop glissants, pouvant conduire les animaux à se blesser
  - suffisamment d'espace en fonction de la race

- suffisamment d'éclairage (un texte est lisible) et d'aération (suffisamment d'arrivée d'air frais pour éliminer l'humidité et la poussière, de manière à ce que la chaleur puisse se disperser et à prévenir l'accumulation de gaz tels que le dioxyde de carbone et l'ammonium)

En ce qui concerne les gaz CO<sub>2</sub>, NH<sub>3</sub>, il revient à l'exploitant dans le cadre de son autocontrôle de prouver les données par un enregistrement manuel ou automatique

W3 Lorsqu'il est fait usage d'un système de ventilation automatique, celui-ci doit être équipé d'un système de secours adapté permettant d'apporter de l'air frais en suffisance si le système principal tombe en panne et d'un système d'alerte qui avertit lorsque le système principal tombe en panne

- **Législation:** AR 01/03/00 annexe P7
- **Interprétation:** le système d'alarme doit être testé.

W4 Les animaux malades ou blessés reçoivent immédiatement le traitement adéquat et, si nécessaire, sont séparés des autres

- **Législation:** AR 01/03/00 annexe P2c
- **Interprétation:** s'il y a des animaux blessés ou malades, ceux-ci devront être immédiatement isolés si ceux-ci pourraient souffrir de la présence de congénères.

## 1.5. EQUIPEMENT ET HYGIÈNE

- **Critère dans le guide :** 1.5, 1.8.7, 2.5, 2.7.2, 3.5, 3.5.2, 4.1, 4.5, 4.6, 5.6.1, 6.5, 7.6, 9.5, 9.7.2

H1 L'exploitation et ses environs doivent être propres et soignés

- **Interprétation:** lié à H.8. Il y a un système d'alimentation en eau. Les produits de nettoyage sont utilisés correctement en conformité avec les prescriptions du fabricant. Les désinfectants sont utilisés correctement en conformité avec les prescriptions du fabricant

H2a L'exploitation dispose de lieux de chargement et de déchargement en dur facilement nettoyables

H2b L'exploitation dispose d'un pédiluve

- **Interprétation:** pas d'application pour les exploitations de volailles. Il doit y avoir une réserve suffisante ( $\geq 5l$ ) de désinfectant autorisé pour la préparation de pédiluves.

H2c L'exploitation dispose de vêtements et de chaussures de travail propres

H2d L'exploitation dispose d'un emplacement pour se laver les mains

H2e L'exploitation dispose d'un endroit pour entreposer les cadavres

H3 Dans l'exploitation, l'ensemble des membres du personnel et visiteurs professionnels devront respecter les mesures d'hygiène personnelles et d'entreprise

H4 L'éleveur nettoie et désinfecte les étables et les cages, le lieu de chargement et de déchargement, le lieu de stockage des cadavres et le matériel et dispose pour ce faire du matériel nécessaire ainsi que de produits de nettoyage adéquats et de produits de désinfection agréés en quantité adaptée

- **Interprétation:** la cage/le poulailler/l'étable/... est nettoyé(e) en profondeur chaque fois qu'il (elle) est inoccupé(e). Il faut s'informer au sujet de la méthode de travail : avant de désinfecter, il faut procéder à un nettoyage approfondi. Lié à H.7.

H5 Les animaux nuisibles et les insectes sont éliminés et combattus d'une manière efficace

- **Interprétation:** Des procédures ou mesures sont appliquées ou disponibles pour repousser et/ou lutter contre la vermine et les insectes de façon efficace. Cette lutte est adéquate. Les produits utilisés à cet effet sont employés en toute sécurité de manière à ce qu'il n'y ait pas de contamination des animaux ni des produits d'origine animale (par ex. lait, œufs, ...). Les produits antiparasitaires doivent être autorisés. Les produits sont conservés dans un lieu sûr.

H6 L'éleveur veille à la propreté de ses animaux

- **Interprétation:** Les animaux destinés à l'abattage doivent être le plus propre possible à la livraison.  
La peau ou la toison des animaux présentés à l'abattage doit être propre. En effet, la présence de tâches de saleté visibles sur la peau ou la toison de l'animal vivant est directement corrélée à l'hygiène des carcasses.  
La condition de la peau/toison est tout particulièrement influencée par des facteurs tels que le régime, l'hébergement, l'état de santé de l'animal et les conditions météorologiques. Les mesures suivantes peuvent être prises :
  - en ce qui concerne le régime : éviter l'absorption exagérée de minéraux et de sel, toute modification du régime doit être appliquée progressivement pour éviter la diarrhée, les régimes à taux élevé en

matière sèche donnent de plus beaux animaux que les régimes à faible taux en matière sèche, ...

- En ce qui concerne l'hébergement : bonne ventilation, drainage approprié, changement régulier de la litière, abreuvoirs et mangeoires de bonne conception (pour éviter la concentration de fumier dans le voisinage), occupation appropriée de l'étable et des pâturages, installation des systèmes dans l'étable et les pâturages (par exemple brosses) que les animaux peuvent utiliser pour se brosser,
- En relation avec l'état sanitaire de l'animal : règles préventives contre les infestations par les endoparasites et ectoparasites (hébergement, thérapie), prévention contre les infections provoquées par les agents pathogènes (hygiène, administration de médicaments à usage vétérinaire), traiter les animaux dans le calme et ne pas les exposer à un stress inutile, ...
- tonte/taillage : la tonte du dos (environ 5 cm de part et d'autre de la colonne vertébrale) et de parties des cuisses réduit la sueur et le risque d'une toison humide et sale, taillage de la queue, ...

Sur la base de l'état de la peau, les bovins sont répartis en trois catégories (catégorie 1 : propre et sec à légèrement sale > acceptable pour l'abattage / catégorie 2 : sale > des mesures devront être prises avant de procéder à l'abattage des animaux / catégorie 3 : très sale > des mesures étendues seront nécessaires avant de procéder à l'abattage des animaux). Il est interdit d'accepter à l'abattoir les animaux appartenant à la catégorie 3. Plus d'informations sur : <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/etatpeauxtoisons/>

H7 All-in all-out appliqué où cela est possible

- **Interprétation:** lié à H.4.

H8 L'éleveur veille à ce que les déchets de l'exploitation soient stockés et éliminés

- **Interprétation:** lié à H.1 + lié à T.3.

## 1.6. TRACABILITE

- **Critère dans le guide :** 1.6, 1.8.7, 2.5, 2.7.2, 3.5, 3.5.2, 4.1, 4.5, 4.6, 5.6.1, 6.5, 7.6, 9.5, 9.7.2

T1 Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer les données nécessaires pour les produits entrants

- **Interprétation:** Il s'agit de l'entrée des animaux et de tous les produits qui sont nécessaires pour l'exécution d'une ou des activités visée(s) par le présent guide.

Factures, étiquettes, certificats, bons de livraison, bordereaux d'achat, résultats de l'analyse du compost et des boues, attestation de contrôle du pulvérisateur ;  
Fiche par culture (ou alternative) des aliments produits à l'exploitation : traitement avec des pesticides et adjuvants ;

T2 Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer certaines données relatives aux produits ou animaux sortants

- **Interprétation:** Il s'agit de la sortie des animaux et de tous les produits qui proviennent de l'exécution de l'activité ou des activités visées par le présent guide.

T3 Les produits qui ne conviennent plus pour l'alimentation humaine ou animale, ou qui peuvent représenter un danger pour la santé humaine ou animale doivent être stockés séparément au sein de l'exploitation et être transportés par un collecteur/transformateur reconnu

- **Interprétation:** lié à H.8

## 1.7. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

- **Critère dans le guide :** 1.3.5, 1.7, 9.7.2.11

N1 Notification des produits nuisibles à l'AFSCA

N2 Notification des aliments dangereux pour animaux à l'AFSCA

N3 Notification à l'AFSCA des maladies animales contagieuses et zoonoses soumises à déclaration

- **Interprétation:** L'opérateur connaît le principe de l'obligation de notification, sait comment l'exécuter et à qui l'adresser

## 1.8. TRANSPORT PAR L'ÉLEVEUR DE SES PROPRES ANIMAUX

T0 L'éleveur connaît et respecte les prescriptions en matière de transport de ses animaux

- **Critère dans le guide :** 1.3.5, 1.7, 9.7.2.11
- **Interprétation:** l'opérateur qui effectue le transport de ses propres animaux (sans autorisation), connaît les critères à l'intérieur desquels il est autorisé à transporter ces animaux sans devoir disposer d'une telle autorisation. Voir annexe 1.9.18 et annexe T3 du guide.

## 2. Bovins

### 2.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

B1 L'exploitation reçoit un numéro de troupeau

### 2.2. IDENTIFICATION ET ENREGISTREMENT DES ANIMAUX

B2 Tous les mouvements de bovins sont enregistrés à temps et de façon correcte dans Sanitel et dans le registre d'entreprise permanent de l'exploitation

- **Interprétation** : enregistrement correct dans Sanitel:
  - en utilisant correctement le « veeportaal » (DGZ), VRS (uniquement DGZ) ou cerise (ARSIA) ou
  - en utilisant correctement le passeport

B3 Tous les documents d'identification des bovins doivent être présents dans l'exploitation

- **Interprétation** : exception : bovins qui se situent dans la procédure d'achat

B4 Tous les bovins présents sont clairement et correctement marqués avec deux marques auriculaires officielles

B5 Les ICA de tous les bovins envoyés à l'abattoir doivent être transmis à l'abattoir

- **Interprétation** : pour tous les animaux qui sont envoyés à l'abattoir, le document d'informations sur la chaîne alimentaire (ICA) doit être remis à l'exploitant de l'abattoir. La personne qui fournit l'animal à l'abattoir est responsable de la remise du document ICA à l'exploitant de l'abattoir. Selon le cas, il s'agira de l'éleveur ou d'un négociant.

La personne qui livre l'animal à l'abattoir doit disposer de toutes les informations nécessaires. Si l'on possède l'animal depuis une période de temps insuffisamment longue pour pouvoir couvrir toute la période pour laquelle les informations doivent être communiquées, il faudra demander ces informations manquantes au(x) détenteur(s) précédent(s) de l'animal. Si un animal est négocié par le truchement d'intermédiaires (par l'intermédiaire ou non d'un marché), chaque intermédiaire/négociant devra demander les informations relatives à la chaîne alimentaire auprès de chaque détenteur précédent et compléter, le cas échéant, les informations relatives à cette chaîne. En tout état de cause, la période pour laquelle les informations relatives à la chaîne alimentaire sont exigées doit être couverte intégralement par les informations qui, au final, doivent être fournies à l'abattoir. La période varie en fonction du type d'informations concernées : maladies, décès, traitements, ... Des lignes directives plus détaillées sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA : <http://www.favy-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/bovins/> .En tout état de cause,

l'éleveur doit tenir à jour les informations nécessaires dans ses registres d'exploitation.

En principe, les informations relatives à la chaîne alimentaire doivent arriver à l'abattoir au plus tard avec 24 heures d'avance. Les informations sur la chaîne alimentaire peuvent toutefois arriver en même temps que les animaux à l'abattoir si les animaux ne sont pas directement envoyés de l'élevage à l'abattoir. Concrètement : si les animaux sont envoyés vers l'abattoir via par ex. un marché ou un centre de rassemblement, les informations sur la chaîne alimentaire peuvent accompagner les animaux et ne doivent pas être présentes 24 heures à l'avance à l'abattoir.

Le mode de transmission des informations (sur support papier, au format électronique) peut être choisi librement. S'il est opté pour le mode de transmission des informations par voie électronique, il faudra procéder comme suit : au dos du passeport doit être apposé un autocollant (sur les passeports plus récents, il n'est pas nécessaire d'apposer un autocollant, étant donné que le texte y figure par défaut) sur lequel est indiqué si des informations pertinentes sont à mentionner ou non. Uniquement dans le cas où des informations pertinentes sont effectivement à mentionner, le formulaire type prévu (disponible sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be)) devra être complété et remis 24 heures à l'avance à l'abattoir. Pour garantir l'actualisation des informations, les formulaires ne sont valables que pendant une durée maximale de 7 jours. Néanmoins, si au cours de la période de validité des informations relatives à la chaîne alimentaire, de nouveaux traitements ou analyses ont été effectués et/ou des maladies ou des décès anormaux ont été constatés, un nouveau document contenant les informations relatives à la chaîne alimentaire devra être dressé et transmis à l'abattoir. Le formulaire type peut également être envoyé par voie électronique. Par ailleurs, le document ICA peut également être mis à la disposition de l'abattoir par voie électronique par l'intermédiaire de l'application Beltrace (e-ISA). Par l'intermédiaire de cette application, il est possible d'établir un nouveau document ICA ou de compléter et modifier un document ICA existant.

La durée de conservation des informations est de 5 ans pour les éleveurs.

Pour l'expédition d'animaux depuis la Belgique vers un abattoir situé dans un autre État membre de l'UE, il faudra utiliser le formulaire du pays de destination. Le formulaire, ainsi que les mesures de guidance ou de transition peuvent - si elles sont disponibles - être consultés sur le site Internet de l'AFSCA. À défaut de règles spécifiques, l'approche belge pourra être appliquée.

## 2.3. SANTÉ DES ANIMAUX

B6 Avertissez le vétérinaire dans les 48 h qui suivent l'arrivée des animaux et faites effectuer à temps les examens d'achat

- **Interprétation** : l'éleveur fournit toute l'assistance nécessaire de manière à ce que le vétérinaire puisse effectuer correctement les examens.

B7 Les bovins achetés sont isolés (mis en quarantaine) et ne sont autorisés à rejoindre le troupeau bovin que si le résultat de l'examen d'achat est favorable

- **Interprétation** : notamment, en les hébergeant dans une étable séparée ou dans un espace distinct dans l'étable, séparé par une claie ou un mur des autres animaux ou en laissant suffisamment d'espace entre eux. Seuls sont autorisés les animaux qui proviennent d'exploitations exemptes de tuberculose, de brucellose et de leucose.

B8 Le troupeau bovin dispose au moins d'un statut de santé I2-, I3-, ou I4

- **Interprétation** : un troupeau bovin avec un statut de santé I1 ne répond pas à la réglementation IBR.

## 2.4. BIEN-ÊTRE ANIMAL

B9 Seules des interventions légalement autorisées sont réalisées. Une anesthésie est pratiquée par le vétérinaire si cela est nécessaire

- **Interprétation** : voir le tableau dans le guide au point 2.4.1. Une liste des interventions autorisées et des conditions dans lesquelles celles-ci sont autorisées figure dans l'AR du 17 mai 2001.

## 2.5. ÉQUIPEMENT ET HYGIÈNE

B10 En cas d'utilisation d'un pédiluve pour le traitement des onglons, celui-ci doit être propre et contenir un désinfectant autorisé

- **Interprétation** : Un pédiluve vide est considéré comme « inutilisé ». Les désinfectants doivent être employés conformément aux instructions mentionnées sur les fiches techniques des fabricants.

## 2.6. TRANSPORT

## 2.7. DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES POUR LE BÉTAIL LAITIER

### 2.7.2.1. Le local de stockage et/ou la laiterie

D1 Le local de stockage et/ou la laiterie servent uniquement pour le traitement du lait et pour l'appareil de traite

- **Interprétation** : dans le local de stockage et/ou la laiterie, on entrepose uniquement du matériel destiné à la collecte, au traitement et à l'entreposage

du lait ; une armoire à pharmacie fermant à clé peut éventuellement être placée dans le local de stockage et/ou la laiterie.

D2 Les portes constituent une séparation efficace des étables et de la salle de traite

- **Interprétation** : les portes de séparation sont en bon état et ferment bien. Le local de stockage n'est pas accessible aux animaux (tant les vaches que les animaux domestiques et les nuisibles).

D3a L'éclairage doit être suffisant jour et nuit

D3b Les lampes doivent être protégées

D4 Le local de stockage et/ou la laiterie sont suffisamment ventilés

- **Interprétation** : L'aération s'effectue au moyen d'air frais venant de l'extérieur et donc pas via les étables. Une entrée et une sortie d'air sont prévues.

D5 Le local de stockage et/ou la laiterie possèdent des fenêtres équipées de moustiquaires si elles s'ouvrent vers l'extérieur

D6 L'endroit où se trouve le matériel de traite (dans le local du tank ou la laiterie) doit être maintenu propre

D7 Le local de stockage et/ou la laiterie possèdent un bac de lavage, avec une arrivée suffisante et adéquate d'eau chaude et froide de qualité potable, pour le nettoyage du matériel

D8 Le local de stockage et/ou la laiterie possèdent un lavabo avec de l'eau courante, du savon et une serviette ou du papier jetable

- **Interprétation** : le lavabo peut aussi se trouver dans un local annexe (local de service ou chambre des machines).

D9 Les murs, sol et plafond sont réalisés dans un matériau dur facilement lavable et pouvant être désinfecté

D10 Le local de stockage et/ou la laiterie sont complètement isolés de la salle de traite et ne sont pas accessibles aux animaux

D11 Le local de stockage et/ou la laiterie ne possèdent pas de fenêtres qui s'ouvrent vers un autre local

D12 Le local de stockage et/ou la laiterie possèdent une porte extérieure munie d'une moustiquaire si celle-ci sert à l'aération

D13 Le groupe réfrigérant est protégé contre les animaux et les insectes

### **2.7.2.2. Refroidissement du lait**

D14 Le lait doit être refroidi après la traite à maximum 6 °C dans les 2 heures qui suivent la traite

- **Interprétation :**

Exceptions:

- si le lait est collecté tous les jours, il devra être refroidi jusqu'à maximum 8 °C,
- si le lait est traité dans les 2 heures après la traite.

S'il n'y a pas d'enregistrement automatique des températures, il y a au moins un thermomètre fonctionnant bien permettant de vérifier régulièrement la température. S'il y a un enregistrement automatique de températures, il est régulièrement vérifié.

D15 Le lait y est conservé à maximum 6 °C entre deux traites

- **Interprétation :** S'il n'y a pas d'enregistrement automatique des températures, il y a au moins un thermomètre fonctionnant bien permettant de vérifier régulièrement la température. S'il y a un enregistrement automatique de températures, il est régulièrement vérifié. Le temps qui s'écoule entre 2 collectes de lait par un acheteur est de maximum 72 heures.

### **2.7.2.3. Le tank à lait**

D16 Le tank à lait a une capacité de stockage qui correspond au rythme de collecte

D17 Le tank à lait est équipé d'un thermomètre et d'un mélangeur afin de mélanger régulièrement le lait

D18 Le tank à lait est nettoyé après chaque vidage au moyen de produits adéquats pour faire disparaître les résidus de lait

D19 Le tank à lait est systématiquement rincé et nettoyé à l'eau de distribution ou à une eau qui répond aux normes pour le nettoyage de l'installation de traite

### **2.7.2.4. Le local de traite**

D20 Le local de traite est construit de manière à empêcher tout risque de contamination du lait

D21 Le local de traite possède un sol et des murs ou parois faciles à nettoyer

D22 Le local de traite est nettoyé après chaque traite

D23 Le local de traite est équipé d'un bon système d'éclairage afin de pouvoir traire dans de bonnes conditions

D24 Le local de traite est équipé d'un bon système d'aération

- **Interprétation** : en principe, il doit y avoir une entrée d'air venant directement de l'extérieur, mais il est aussi permis de placer la salle de traite au milieu de l'étable.

#### **2.7.2.5. L'appareil de traite et les accessoires**

D25 Il y a une bonne installation d'eau de distribution ou d'eau qui répond aux normes pour le nettoyage de l'installation de traite

- **Interprétation** : voir D30.

D26 L'appareil de traite et les accessoires sont faciles à nettoyer et à désinfecter, et sont propres

D27a En cas de traite dans une étable d'immobilisation, les litières sont propres et sèches

D27b Les griffes de traite ne sont pas entreposées dans l'étable entravée, mais dans le local de stockage ou la laiterie

D28 En cas d'utilisation d'une installation de traite mobile, la traite s'effectue dans un endroit sec

- **Interprétation** : le mieux est de déplacer régulièrement l'installation de traite en cas de traite en prairie.

D29 L'installation est nettoyée après chaque traite au moyen de produits adéquats pour faire disparaître les résidus de lait

- **Interprétation** : Elle est systématiquement rincée à l'eau de distribution ou à une eau qui répond aux normes pour le nettoyage de l'installation de traite (voir D30).

#### **2.7.2.6. Normes relatives à l'eau utilisée pour le nettoyage de l'installation de traite**

D30 Si de l'eau autre que de l'eau courante est utilisée pour le nettoyage de l'installation de lait et du tank refroidisseur, cette eau doit être analysée au moins tous les trois ans par un laboratoire accrédité

- **Interprétation** : les résultats doivent indiquer les taux suivants:
  - taux de nitrate inférieur à 50 mg/l,
  - taux de nitrite inférieur à 0,5 mg/l,
  - taux de germes inférieur à 100/ml,

- nombre total de bactéries coliformes inférieur à 10/100 ml,
- nombre d'E. coli inférieur à 1/100 ml.

Si les résultats d'analyse ne répondent pas aux normes, vous devrez utiliser de l'eau de distribution et, avant d'utiliser à nouveau une autre eau que l'eau de distribution, prendre des mesures pour améliorer sa qualité et faire effectuer une nouvelle analyse des paramètres qui ne répondent pas aux normes.

Liste des laboratoires accrédités sur le site web [www.belac.be](http://www.belac.be)

Les résultats d'analyse de l'eau doivent être disponibles (registre des analyses d'eau).

### **2.7.2.7. Exigences relatives au lait**

D31 Le lait doit provenir d'animaux qui sont cliniquement sains

D32 Le lait ne peut pas provenir d'animaux sous traitement médicamenteux

- **Interprétation :** pour les animaux qui ont été traités au moyen de médicaments, l'éleveur respecte le délai d'attente précisé sur le DAF ou la notice avant que le lait ne puisse être livré

D33 Les premiers jets de chaque animal sont inspectés visuellement et éliminés.

- **Interprétation :** En cas de traite dans une étable entravée, les premiers jets sont traités dans un récipient adapté. (En cas de traite robotisée, ces premiers jets sont évalués sur la base de la conductivité et ce point n'est pas d'application).  
Un lait présentant des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales est exclu de la consommation humaine (non commercialisé, pas de vente directe au consommateur à la ferme, pas de transformation à la ferme en produits laitiers).

D34 Si, après la traite, on utilise un produit de trempage ou spray sur les trayons, il faudra, en l'occurrence, utiliser un produit autorisé à cet effet.

- **Interprétation :** Certains produits de trempage sont des médicaments, la plupart sont des biocides. S'il s'agit d'un médicament, il faudra disposer d'une autorisation de mise sur le marché (AMM). Ce numéro doit figurer sur l'étiquette du médicament ; il est composé des lettres BE suivies de 6 chiffres, par exemple : BE123456. S'il s'agit d'un biocide, celui-ci devra figurer sur la liste des biocides autorisés.

D35 Le lait fourni à la laiterie ne peut pas contenir de colostrum.

D36 Les animaux qui viennent d'être achetés et les animaux malades sont traités séparément ou en dernier lieu.

### **2.7.2.8. Les trayeurs et les utilisateurs de l'appareil de traite**

D37 Les trayeurs et les utilisateurs de l'appareil de traite portent une tenue propre et adaptée

- **Interprétation** : par ex. salopette, tablier,... Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite font preuve d'une connaissance suffisante de l'hygiène. Si un trayeur ou un utilisateur de l'installation de traite est blessé, cette blessure est soigneusement couverte. Le sparadrap/le pansement est régulièrement remplacé. On ne fume ni ne boit, ni lors de la traite, ni dans la laiterie de ferme/le local de stockage.

D38 Les trayeurs et les utilisateurs de l'appareil de traite se lavent soigneusement les mains avant de commencer la traite et le font à nouveau lorsque nécessaire

- **Interprétation** : du savon, un essuie propre et sec ou du papier jetable sont présents.

D39 Les trayeurs et les utilisateurs de l'appareil de traite veillent à ce que le pis et les trayons soient propres

### **2.8.2.1. Transport du lait cru**

D40 Utilisez des récipients fermés et propres pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires (p. ex. cruches avec couvercle) pour le transport depuis le refroidisseur jusqu'au distributeur automatique de lait ou à un opérateur

D41 Le lait doit être transporté directement du refroidisseur au distributeur, de sorte que la température reste la plus basse possible (max. 6 °C)

### **2.8.2.2. Remplissage/vidange du distributeur automatique**

D42 Remplissez le distributeur tous les jours

- **Interprétation** : enlevez d'abord le lait encore présent. Veillez à ce que ce lait ne se retrouve plus dans la chaîne alimentaire pour la consommation humaine (ne l'ajoutez donc certainement pas au lait du refroidisseur à la ferme).

D43 Nettoyez et désinfectez le distributeur entre la vidange et le remplissage du distributeur

### **2.8.2.3. Récipients éventuels**

D44 Si votre distributeur prévoit accessoirement la distribution de récipients (ex. bouteilles en plastique, gobelets en plastique), demandez une déclaration de conformité au fournisseur des récipients

- **Interprétation** : cela prouve qu'ils sont adaptés aux denrées alimentaires.

D45 Conservez le stock de récipients dans un endroit propre et bien entretenu

#### **2.8.2.4. Distributeur automatique de lait**

D46 Le distributeur de lait est correctement installé et l'équipement nécessaire au nettoyage et à la désinfection est disponible

D47a Le robinet n'est pas exposé à l'environnement

D47b Le blocage automatique est prévu dès que la température n'est plus conforme

D47c Le système de refroidissement a une capacité suffisante

D48a Le distributeur doit être équipé d'un thermomètre

D48b La température doit être indiquée automatiquement de manière continue et doit être visible par le consommateur

D49 La température de conservation du lait cru dans le réservoir de stockage, le robinet et les tuyaux se situe entre 0 °C et 6 °C maximum

D50 Remplissez à nouveau le réservoir chaque jour après avoir éliminé le reste de lait

D51 Affichez de manière bien lisible sur le distributeur automatique les informations requises

- **Interprétation** :

- ✓ « Lait cru »
- ✓ « Faire bouillir avant utilisation ».

Il faut également afficher des informations relatives au responsable :

- ✓ votre nom ou votre dénomination professionnelle
- ✓ votre adresse ou l'adresse de l'exploitation
- ✓ votre numéro de téléphone

#### **2.8.2.5. Nettoyage et désinfection**

D52 Déterminez des fréquences de nettoyage et de désinfection pour votre matériel et exécutez scrupuleusement ce programme

- **Interprétation** : nettoyez le distributeur de préférence quotidiennement

D53 N'utilisez que des produits désinfectants autorisés pour les appareils en contact avec des denrées alimentaires

- **Interprétation** : voir la liste des produits autorisés sur le site Internet du SPF Santé publique : [www.health.fgov.be](http://www.health.fgov.be) > environnement > substances chimiques > biocides > liste des biocides autorisés.  
Après la désinfection, rincez à l'eau potable.

D54 Utilisez de l'eau qui répond aux normes pour le nettoyage

- **Interprétation** : p. ex. de l'eau courante. Voir aussi point D30 concernant les normes.

#### 2.8.2.7. Hygiène personnelle

D55 Faites preuve d'une bonne hygiène personnelle lorsque vous utilisez du lait cru, afin d'éviter sa contamination

- **Interprétation** : portez des vêtements propres, lavez-vous soigneusement les mains, ne mangez pas, ne fumez pas.

#### 2.8.2.8. Traçabilité et enregistrement

D56 Enregistrez les données nécessaires et conservez au moins six mois ces enregistrements ainsi que les résultats des analyses

- **Interprétation** : il s'agit :
  - des indications de température non conformes + les actions correctives,
  - de chaque problème, ex. panne d'électricité, problème de refroidissement d'un distributeur automatique, ....Classez et conservez tous les rapports d'analyse par ordre chronologique.

### 3. VEAUX DE BOUCHERIE

#### 3.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

Voir aussi 1.1

Voir aussi B1

K1 L'autorisation de l'AFSCA est présente

#### 3.2. IDENTIFICATION ET ENREGISTREMENT DES ANIMAUX

Voir aussi B2-B5

K2 Tous les mouvements des veaux (entrées, sorties et décès), sont enregistrés correctement et à temps dans Sanitel et dans le registre d'exploitation

- **Interprétation** : Le registre correspond toujours au nombre de veaux présents dans l'exploitation.

K4 Signaler directement à la DGZ/ARSIA toute modification (arrivée, départ, mortalité) dans le lot d'animaux

- **Interprétation** : ce délai est de 3 jours pour les notifications électroniques et de 7 jours pour les notifications sur support papier.

K5 Tous les veaux de boucherie présents sont clairement et correctement marqués avec deux marques auriculaires officielles

K6 Les ICA de tous les veaux envoyés à l'abattoir doivent être transmis à l'abattoir

- **Interprétation** : pour tous les animaux qui sont envoyés à l'abattoir, le document d'informations sur la chaîne alimentaire (ICA) doit être remis à l'exploitant de l'abattoir. La personne qui fournit le veau (bovin de 12 mois au maximum) à l'abattoir est responsable de la remise du document ICA à l'exploitant de l'abattoir. Selon le cas, il s'agira de l'éleveur ou d'un négociant.

La personne qui livre l'animal à l'abattoir doit disposer de toutes les informations nécessaires. Si l'on possède l'animal depuis une période de temps insuffisamment longue pour pouvoir couvrir toute la période pour laquelle les informations doivent être communiquées, il faudra demander ces informations manquantes au(x) détenteur(s) précédent(s) de l'animal. Si un animal est négocié par le truchement d'intermédiaires (par l'intermédiaire ou non d'un marché), chaque intermédiaire/négociant devra demander les informations relatives à la chaîne alimentaire auprès de chaque détenteur précédent et compléter, le cas échéant, les informations relatives à cette

chaîne. En tout état de cause, la période pour laquelle les informations relatives à la chaîne alimentaire sont exigées doit être couverte intégralement par les informations qui, au final, doivent être fournies à l'abattoir. La période varie en fonction du type d'informations concernées : maladies, décès, traitements, ... Des lignes directives plus détaillées sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/veaux/>

En tout état de cause, l'éleveur doit tenir à jour les informations nécessaires dans ses registres d'exploitation.

Les informations relatives à la chaîne alimentaire doivent arriver à l'abattoir au plus tard avec 24 heures d'avance.

Le mode de transmission des informations (sur support papier, au format électronique) peut être choisi librement. S'il est opté pour la transmission des informations sur support-papier, le formulaire type devra être utilisé pour des raisons d'uniformité. Les formulaires types à utiliser diffèrent selon que l'élevage s'effectue ou non conformément au cahier des charges BCV:

1. pour les veaux élevés conformément au cahier des charges BCV : 2 formulaires doivent être complétés. À savoir:
  - a. une notification d'abattage, établie par SGS (valable pendant maximum 14 jours), et
  - b. une déclaration ICA établie pour le compte de l'éleveur de veaux par le vétérinaire de guidance de l'établissement (valable pendant maximum 7 jours),
2. pour les veaux qui ne sont pas élevés selon le cahier des charges BCV : l'éleveur doit compléter le formulaire dressé par l'AFSCA (valable pendant maximum 7 jours).

Pour les veaux qui sont acheminés individuellement à l'abattoir, on peut aussi utiliser pour la transmission des données l'autocollant prévu [pour les bovins de plus de 12 mois](#). Concrètement, cela signifie que pour ces veaux, la transmission des données sur papier doit se faire comme suit :

1. s'il n'y a pas d'informations pertinentes à signaler:
  - soit utilisation du [formulaire type](#)
  - soit utilisation de l'autocollant
2. s'il y a des informations pertinentes à signaler:
  - soit utilisation du [formulaire type](#)
  - soit utilisation de l'autocollant + le [formulaire type](#)

Les formulaires peuvent également être envoyés par voie électronique. Par ailleurs, le document ICA peut également être mis à la disposition de l'abattoir par voie électronique par l'intermédiaire de l'application Beltrace (e-ISA). Par le biais de cette application, il est possible de dresser un nouveau document ICA ou de compléter et modifier un document ICA existant. En cas d'expédition avec ePP (livraison à un abattoir belge d'un groupe de veaux de boucherie), l'utilisation de l'ICA électronique est obligatoire.

La durée de conservation des informations est de 5 ans pour les éleveurs.

Pour l'expédition d'animaux depuis la Belgique vers un abattoir situé dans un autre État membre de l'UE, il faudra utiliser le formulaire du pays de destination. Le formulaire, ainsi que les mesures de guidance ou de transition peuvent - si elles sont disponibles - être consultés sur le site Internet de l'AFSCA. À défaut de règles spécifiques, l'approche belge pourra être appliquée.

### 3.3. ALIMENTS ET EAUX D'ABREUUREMENT

K7a Les veaux doivent être nourris au minimum deux fois par jour

- **Interprétation** : les veaux reçoivent suffisamment de fer pour atteindre un taux d'hémoglobine de minimum 4,5 mmol/l ; pour les veaux âgés de 8 à 20 semaines.

K7b Par ailleurs, tous les veaux doivent pouvoir manger en même temps

- **Interprétation** : tous les veaux peuvent manger en même temps - sauf en cas d'alimentation à volonté en permanence ou de système d'alimentation automatique individuel .

K8 Dès l'âge de deux semaines, les veaux reçoivent chaque jour des aliments riches en fibres

- **Interprétation** : dès l'âge de deux semaines, les veaux reçoivent quotidiennement des aliments riches en fibres dont la quantité est portée de 50 g à 250 g/jour.

K9 En cas de fortes chaleurs et pour les veaux malades, de l'eau d'abreuvement fraîche doit être mise à disposition

- **Interprétation** : par temps chaud, des cycles d'abreuvement supplémentaires doivent être prévus, mais pas nécessairement *ad libitum*, car les veaux ont tendance à boire trop d'eau.

### 3.4. BIEN-ETRE ANIMAL

Voir 2.4

### 3.5. EQUIPEMENT ET HYGIENE

K10 L'exploitation respecte les conditions d'autorisation et l'autorisation est présente dans l'exploitation

K11 Plan à jour de l'exploitation disponible

K12 Lieu de chargement et de déchargement présent

- **Interprétation** : lieu en dur : tapis en caoutchouc, clinkers, béton, asphalte.

K13 Vestiaire distinct disponible

K14 Site de stockage des animaux morts disponible

- **Interprétation** : il s'agit d'un espace couvert avec revêtement de sol en dur : tapis en caoutchouc, clinkers, béton, asphalte.

K15 Une installation de nettoyage et de désinfection pour les moyens de transport est disponible

K16 Le logement se fait en groupe à partir de 8 semaines

- **Interprétation** : à l'exception des veaux âgés de moins de 8 semaines ou plus âgés de 8 semaines sur base d'une déclaration du vétérinaire d'exploitation.

K17 Les veaux disposent de suffisamment d'espace, conformément aux dispositions légales

- **Interprétation** : en cas de stabulation en groupe, les surfaces libres minimales suivantes doivent être respectées :

Poids (kg)	Surface libre minimale (m <sup>2</sup> /animal)
moins de 150 kg	1,5 m <sup>2</sup>
150 - 220 kg	1,7 m <sup>2</sup>
Plus de 220 kg	1,8 m <sup>2</sup>

K18 Les étables sont construites de sorte qu'elles bénéficient au minimum entre 9 h et 17 h de la lumière naturelle par des entrées naturelles ou d'une lumière artificielle

- **Interprétation** : un texte est-il lisible ?

K19 Les veaux peuvent être attachés au maximum une heure par jour durant l'allaitement au lait ou produit de remplacement

K20 Les veaux ne peuvent pas être muselés

K21 Les visiteurs professionnels prennent les mesures nécessaires en matière d'hygiène et de désinfection lorsqu'ils se rendent dans une exploitation de veaux de boucherie

- **Interprétation** :

- recours au pédiluve de désinfection lors de l'entrée ou de la sortie de l'exploitation,
- lavage des mains en quittant l'exploitation,
- port de chaussons et de vêtements de travail,
- nettoyage et désinfection des objets ayant été en contact avec les animaux.

## 4. PORCS

### 4.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

Voir aussi 1.1

P1a Présence de l'autorisation AFSCA

P1b Présence d'une infrastructure d'hygiène suffisante, en ce compris un vestiaire

- **Interprétation** : voir aussi 4.6

### 4.2. IDENTIFICATION ET ENREGISTREMENT DES ANIMAUX

P2 L'éleveur de porcs tient un registre d'entrée et de sortie pour tous les porcs de son exploitation

- **Interprétation** : voir annexe P1, 4.8.1 du guide. Il note à cette fin dans le registre le numéro de référence du bon de chargement et de déchargement.

P3 Pour tous les porcs envoyés à l'abattoir, le document ICA doit y être remis 24 heures à l'avance

- **Interprétation** : pour tous les animaux qui sont envoyés à l'abattoir, le document d'informations sur la chaîne alimentaire (ICA) doit être remis à l'exploitant de l'abattoir. La personne qui fournit l'animal à l'abattoir est responsable de la remise du document ICA à l'exploitant de l'abattoir. Selon le cas, il s'agira de l'éleveur ou d'un négociant.

La personne qui livre l'animal à l'abattoir doit disposer de toutes les informations nécessaires. Si l'on possède l'animal depuis une période de temps insuffisamment longue pour pouvoir couvrir toute la période pour laquelle les informations doivent être communiquées, il faudra demander ces informations manquantes au(x) détenteur(s) précédent(s) de l'animal. Si un animal est négocié par le truchement d'intermédiaires, chaque intermédiaire/négociant devra demander les informations relatives à la chaîne alimentaire auprès de chaque détenteur précédent et les compléter, le cas échéant. En tout état de cause, la période pour laquelle les informations relatives à la chaîne alimentaire sont exigées doit être couverte intégralement par les informations qui, au final, doivent être fournies à l'abattoir. La période varie en fonction du type d'informations concernées : maladies, décès, traitements, ... Des lignes directives plus détaillées sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/porcs/>

En tout état de cause, l'éleveur doit tenir à jour les informations nécessaires dans ses registres d'exploitation.

Les informations relatives à la chaîne alimentaire doivent arriver à l'abattoir au plus tard avec 24 heures d'avance.

Le mode de transmission des informations (sur support papier, au format électronique) peut être choisi librement. S'il n'est pas opté pour la transmission des données par voie électronique, un formulaire type devra être utilisé. Celui-ci est disponible sur le site Internet de l'AFSCA. Par ailleurs, le document ICA peut également être mis à la disposition de l'abattoir par voie électronique par l'intermédiaire de l'application Beltrace (e-ISA). Par le biais de cette application, il est possible d'établir un nouveau document ICA ou de compléter et modifier un document ICA existant.

La durée de conservation des informations est de 5 ans pour les éleveurs.

Pour l'expédition d'animaux depuis la Belgique vers un abattoir situé dans un autre État membre de l'UE, il faudra utiliser le formulaire du pays de destination. Le formulaire, ainsi que les mesures de guidance ou de transition peuvent - si elles sont disponibles - être consultés sur le site Internet de l'AFSCA. À défaut de règles spécifiques, l'approche belge pourra être appliquée.

P4 Tous les porcs sevrés présents dans l'exploitation doivent être en possession d'une marque auriculaire officielle et ce, de manière correcte et visible

- **Interprétation** : en cas de perte d'une marque auriculaire, celle-ci ne sera pas remplacée tant que le porc en question demeure dans la même exploitation.

#### 4.3. ALIMENTS ET EAUX D'ABREUVEMENT

P5 Les porcs sont nourris au moins une fois par jour

P6 Les truies et les cochettes disposent d'une alimentation en vrac suffisamment riche en fibres et en énergie

- **Interprétation** : ceci afin d'apaiser leur faim et de répondre à leurs besoins de mastication.

P7 Les porcs en groupe doivent pouvoir manger suffisamment

- **Interprétation** : les porcs en groupe doivent pouvoir manger tous ensemble au même moment, sauf en cas d'alimentation *ad libitum* ou d'alimentation individuelle automatique.

P8 Les silos d'aliments sont remplis en dehors des étables

P9 L'eau d'abreuvement est mise à disposition des porcs à partir de l'âge de deux semaines

#### 4.4. SANTE ANIMALE

P10 Une convention a été conclue avec un vétérinaire d'exploitation

- **Interprétation** : l'éleveur doit convoquer le vétérinaire d'exploitation trois fois par an avec un intervalle d'au moins 3 mois. Voir modèle en annexe V1 (1.9.9) du guide.

P11 Le vétérinaire rédige un rapport de visite pour les porcs lors de ces visites

#### 4.4.2. Salmonella

P12a Le programme de surveillance est réalisé

P12b Les résultats d'analyse sont présents dans l'exploitation

- **Interprétation** : obligatoire à partir de 31 animaux, 3 x par an, sur les sérums prélevés dans le cadre de la surveillance de la maladie d'Aujeszky. Tous les 4 mois, le vétérinaire d'exploitation prélève des échantillons en vue de l'examen sérologique relatif à la salmonellose. Lorsque la moyenne des taux S/P des trois derniers échantillonnages périodiques est  $> 0,6$ , les mesures nécessaires devront être prises :
  - a) analyse bactériologique :
    - les résultats sont présents
  - b) check-liste complétée :
    - la check-liste est présente
    - le contenu de la check-liste correspond à la réalité
    - la check-liste complétée a été transmise dans un délai de 2 mois à DGZ ou ARSIA
  - c) établissement d'un plan d'action de lutte contre la salmonellose spécifique à l'exploitation :
    - le plan d'action est présent dans l'exploitation
    - le plan d'action est défini et mis à jour
    - le plan d'action a été transmis dans un délai de 2 mois à DGZ ou ARSIA
    - le plan d'action a été suivi

P13 Le statut en termes de salmonellose et le résultat de la dernière enquête doivent être communiqués en tant qu'élément de l'ICA lorsque les porcs sont envoyés à l'abattoir

- **Interprétation** : les documents sont présents et complétés conformément aux examens d'analyse et au statut en matière de salmonellose.

#### 4.5. BIEN-ETRE ANIMAL

P14 Les porcs disposent en permanence de matériaux pour fouiner et jouer, pour autant que cela ne mette pas leur santé en péril

- **Interprétation** : p. ex. : sciure, tourbe, paille, ballon alimentaire, chaîne... Les pneus sont interdits ! Pour l'heure, les chaînes sont encore acceptées comme jouet.

##### 4.5.2. Dans la porcherie

P15 Il faut éviter les bruits soudains, ainsi que les niveaux sonores continus de plus de 85 dB

- **Interprétation** : 85 dB au maximum. En cas de dépassement de cette norme, la cause devra être identifiée. Le bruit ne doit pas être mesuré. En guise d'indication de la norme : 85 dB correspond au bruit provoqué par un trafic intense.

P16 L'intensité lumineuse doit être d'au moins 40 lux durant au moins 8 h par jour

- **Interprétation** : un texte (article de journal) doit être lisible.

P17 La porcherie possède des ouvertures qui laissent passer la lumière dans le toit et/ou les murs, d'une taille qui correspond au minimum à 3 % de la surface au sol

- **Interprétation** : pour les porcheries construites après le 1/1/2003. Un éclairage naturel est ainsi autorisé.

##### 4.5.3. En cas de logements en groupe

P18 Des mesures doivent être prises pour prévenir les comportements déviants, par exemple des combats violents

P19 Les porcs très agressifs ou menacés, blessés ou malades, peuvent être mis temporairement dans un box séparé

- **Interprétation** : l'animal doit pouvoir se retourner facilement dans le box, sauf avis vétérinaire spécifique contraire

P20 Il faut travailler autant que possible avec des groupes stables

- **Législation**: AR 15/05/03 annexe chap. 2
- **Interprétation** : comme indiqué au point P21, une fois qu'un groupe est constitué, on évite au maximum d'y ajouter de nouveaux animaux.

P21 Une fois qu'un groupe est constitué, on évite au maximum d'y ajouter de nouveaux animaux

- **Interprétation** : la mise en groupe de porcelets se déroule le plus rapidement possible, de préférence avant le sevrage au plus tard une semaine après. Si des porcs sont ajoutés, ils doivent avoir suffisamment de possibilités d'échapper aux autres porcs ou de s'en protéger.

P22 Ce n'est que dans les cas exceptionnels et sur avis du vétérinaire qu'un calmant peut être donné

- **Législation**: AR 15/05/03 annexe chap. 2
- **Interprétation** : sur avis du vétérinaire, notamment au moyen d'un document DAF. L'administration systématique de calmants pour faciliter l'ajout de nouveaux animaux dans un lot est interdite

P23 La surface libre au sol minimale pour les porcs logés en groupe est respectée

- **Interprétation** : La surface libre au sol minimale pour les porcs logés en groupe est:

Poids des porcs vivants	Espace au sol libre minimum
Jusqu'à 10 kg	0,15 m <sup>2</sup>
De 10 à 20 kg	0,20 m <sup>2</sup>
De 20 à 30 kg	0,30 m <sup>2</sup>
De 30 à 50 kg	0,40 m <sup>2</sup>
De 50 à 85 kg	0,55 m <sup>2</sup>
De 85 à 110 kg	0,65 m <sup>2</sup>
Plus de 110 kg	1,00 m <sup>2</sup>
Cochettes saillies	1,64 m <sup>2</sup>
Truies	2,25 m <sup>2</sup>

Cette surface est réduite ou augmentée de 10 % si le groupe compte respectivement moins de 6 ou plus de 40 animaux.

Les cochettes saillies disposent au minimum de 0,95 m<sup>2</sup> et les truies gravides de minimum 1,30 m<sup>2</sup> de sol plein ou de sol comportant maximum 15 % de vides d'évacuation.

P24 Les caillebotis en béton pour les porcs logés en groupe ont les dimensions requises

- **Interprétation** : les caillebotis en béton pour les porcs logés en groupe ont:

	Largeur minimum des traverses	Largeur maximum des rainures
Porcelets	50 mm	11 mm
Porcs sevrés	50 mm	14 mm
Porcs de	80 mm	18 mm

production		
Truies	80 mm	20 mm

#### **4.5.4. Truies gravides et cochettes**

P25 Les truies et cochettes ne sont pas attachées

P26 Les truies et cochettes sont élevées en groupe à partir de 4 semaines après l'insémination jusqu'à une semaine avant la date de mise-bas prévue

- **Interprétation** : dans les exploitations de moins de 10 truies, les truies et les cochettes peuvent être logées à part, à condition que les animaux puissent se retourner facilement dans leur cage ou leur box.  
Uniquement pour les étables mises en service ou transformées après le 1/1/2003 et applicable à toutes les étables à partir du 1/1/2013.

P27 Les truies et cochettes ont une cage dont les côtés font plus de 2,8 m – 2,4 m si le groupe compte moins de 6 animaux

P28 Les truies et cochettes disposent au cours de la dernière semaine avant la mise-bas d'une litière suffisante et adéquate, sauf si la technique de stabulation ne prévoit pas de litière

P29 Les truies et cochettes disposent dans la loge de mise-bas d'un espace suffisant derrière elles pour permettre la mise-bas naturelle ou assistée

- **Interprétation** : les cages dans lesquelles les truies peuvent se mouvoir librement comportent une protection pour les porcelets, par exemple des barres.

P30 Les truies et cochettes sont, si nécessaire, traitées contre les parasites internes et externes

P31 Les truies et cochettes sont correctement lavées avant d'être placées dans la loge de mise-bas

#### **4.5.5. Porcelets**

P32 Les porcelets disposent dans la cage d'un espace suffisant pour pouvoir téter sans entraves

P33 Les porcelets disposent d'une surface au sol suffisante pour que les porcelets puissent se reposer tous ensemble et qui se compose d'un sol non ajouré ou qui est garni d'une litière, de paille ou d'un autre matériau adapté

P34 Les porcelets ne sont pas sevrés avant l'âge de 28 jours, sauf si le bien-être de la truie ou des porcelets est autrement menacé

- **Interprétation** : les porcelets peuvent être sevrés après 21 jours à condition d'être ensuite placés dans un endroit spécialement adapté.

P35 Ces endroits sont conformes lors de l'arrivée des porcelets

- **Interprétation** : ces endroits sont:
  - entièrement vides,
  - nettoyés à fond et désinfectés,
  - séparés des locaux où les truies sont élevées

#### **4.5.6. Mâles adultes**

P36 La loge est construite et agencée de manière à ce que le verrat puisse se retourner et entendre, sentir et voir les autres cochons

P37 La loge est libre de tout obstacle

P38 La loge possède une surface libre au sol d'au moins 6 m<sup>2</sup> - 10 m<sup>2</sup> si la case est également utilisée pour la saillie

P39 Une partie de la surface au sol est suffisamment grande pour que le verrat puisse s'y coucher

- **Interprétation** : le lieu de couchage est suffisamment spacieux, il se compose d'un sol non ajouré ou est garni d'un tapis ou d'une litière.

#### **4.5.7. Interventions autorisées**

P40 Seules des interventions légalement autorisées sont réalisées

- **Interprétation** : Une anesthésie est pratiquée par le vétérinaire si cela est nécessaire conformément au tableau figurant au point 4.5.7 du Guide G-040. Une liste des interventions autorisées et des conditions dans lesquelles celles-ci sont autorisées est disponible dans l'AR du 17 mai 2001.

### **4.6. EQUIPEMENT ET HYGIÈNE (ET CONDITIONS D'AUTORISATION)**

P41 L'élevage de porcs répond aux conditions d'autorisation, avec une infrastructure d'hygiène suffisante et un sas d'hygiène

P42 Les tiers sont admis dans l'exploitation à condition de prendre des mesures préliminaires en matière d'hygiène et de désinfection

- **Interprétation** : les mesures sont:
  - port de chaussures et de vêtements de travail pour l'exploitation,

- utiliser le pédiluve désinfectant en pénétrant dans et en quittant le vestiaire,
- lavage des mains en quittant l'exploitation,
- nettoyer et désinfecter les objets qui ont été en contact avec les animaux.

P43 L'exploitation doit être close de façon à ce que les étables soient accessibles qu'après s'être annoncé chez le responsable

P44 Un registre des visiteurs doit être tenu, dans lequel toutes les visites sont enregistrées par ordre chronologique

#### 4.7. TRANSPORT

Il s'agit du transport des propres porcs de l'établissement

P45 L'éleveur doit en tenir un registre des animaux déplacés sous la forme de bons de chargement et de déchargement respectant le modèle fixé et qui doivent être établis à chaque transport

- **Interprétation** : voir annexe P2, 4.8.2. du guide

P46 Dans le cas où les données relatives au transport sont introduites par ordinateur, les données Sanitel (chargement, déchargement, nettoyage/désinfection du dernier transport) ainsi qu'un duplicata du bon de chargement avec la vignette de troupeau doivent être présents lors du transport

P47 Il faut veiller à l'encodage des données du registre de transport (bons de chargement et déchargement) dans SANITEL endéans les 7 jours, soit en envoyant une copie de ces bons à DGZ/ARSIA, soit en enregistrant soi-même ces données dans SANITEL via Internet

P48a Les porcs destinés à l'abattoir sont chargés dans une ou plusieurs exploitation(s) et sont transportés vers un abattoir

P48b Les porcs de consommation sont chargés dans une ou plusieurs exploitation(s) et déchargés dans une exploitation de destination unique

P48c Les porcs d'élevage sont chargés dans une seule exploitation et déchargés dans une ou plusieurs exploitations

P49 Le transfert des porcs avec un autre moyen de transport est interdit

P50 Aucun porc faisant partie d'un transport vers un abattoir ne peut quitter celui-ci une fois qu'il a pénétré dans l'enceinte de l'abattoir

P51 Le taux d'occupation des porcs > 100 kg ne peut dépasser 235 kg/m<sup>2</sup>

- **Interprétation :** La surface minimale au sol par animal peut augmenter de 20 % en fonction de la race, de la taille, des conditions physiques, de la météo et de la durée du voyage. Les porcs doivent en tout cas disposer d'un espace suffisant pour pouvoir se coucher tous en même temps. Porcs – normes d'occupation par transport routier selon le poids:

Poids des porcs (kg)	Norme d'occupation Surface minimale (m <sup>2</sup> / animal)
15 kg	0,13 m <sup>2</sup> / animal
25 kg	0,15 m <sup>2</sup> / animal
50 kg	0,35 m <sup>2</sup> / animal
100 kg	0,51 m <sup>2</sup> / animal

## 5. PETITS RUMINANTS ET CERVIDÉS

### 5.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

### 5.2. IDENTIFICATION ET ENREGISTREMENT DES ANIMAUX

C1 L'éleveur tient un registre des animaux de son exploitation

- **Interprétation** : un registre par espèce animale ; à compléter dans les 3 jours en cas de déplacement des animaux.  
Recensement : annuellement avant le 15/01, à transmettre à Sanitel ; comprend : données administratives, recensement au 15 décembre, registre des animaux marqués de 2 marques auriculaires en plastique.

C2 L'éleveur veille à ce que tous les ovins, caprins et cervidés présents dans son exploitation soient correctement identifiés

- **Interprétation** : tous les ovins et caprins nés après le 10/7/2005 doivent être marqués de 2 marques auriculaires, au plus tard à l'âge de 6 mois.  
Les animaux plus âgés sont encore correctement identifiés s'ils portent 1 marque auriculaire.  
Les animaux destinés à l'abattage (< 1 an) sont correctement identifiés lorsqu'ils portent 1 marque auriculaire de troupeau, apposée au plus tard à l'âge de 6 mois.  
Les cervidés doivent être marqués au plus tard avant le départ de l'animal de l'exploitation.

### 5.3. SANTE ANIMALE

C7 Les ICA de tous les moutons et chèvres envoyés à l'abattoir doivent être transmis à l'abattoir

- **Interprétation** :  
Ovins et caprins

Pour tous les animaux qui sont envoyés à l'abattoir, le document d'informations sur la chaîne alimentaire (ICA) doit être remis à l'exploitant de l'abattoir. La personne qui fournit l'animal à l'abattoir est responsable de la remise du document ICA à l'exploitant de l'abattoir. Selon le cas, il s'agira de l'éleveur ou d'un négociant.

La personne qui livre l'animal à l'abattoir doit disposer de toutes les informations nécessaires. Si l'on possède l'animal depuis une période de temps insuffisamment longue pour pouvoir couvrir toute la période pour laquelle les informations doivent être communiquées, il faudra demander ces informations manquantes au(x) détenteur(s) précédent(s) de l'animal. Si un

animal est négocié par le truchement d'intermédiaires, chaque intermédiaire/négociant devra demander les informations relatives à la chaîne alimentaire auprès de chaque détenteur précédent et les compléter, le cas échéant. En tout état de cause, la période pour laquelle les informations relatives à la chaîne alimentaire sont exigées doit être couverte intégralement par les informations qui, au final, doivent être fournies à l'abattoir. La période varie en fonction du type d'informations concernées : maladies, décès, traitements, ... Des lignes directives plus détaillées sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsca.fgov.be/prroductionanimale/animaux/ica/ovinscaprins/>

En tout état de cause, l'éleveur doit tenir à jour les informations nécessaires dans ses registres d'exploitation.

En principe, les informations relatives à la chaîne alimentaire doivent arriver à l'abattoir au plus tard avec 24 heures d'avance. Les informations sur la chaîne alimentaire peuvent toutefois arriver en même temps que les animaux à l'abattoir si les animaux ne sont pas directement envoyés de l'élevage à l'abattoir. Concrètement : si les animaux sont envoyés vers l'abattoir via par ex. un marché ou un centre de rassemblement, les informations sur la chaîne alimentaire peuvent accompagner les animaux et ne doivent pas être présentes 24 heures à l'avance à l'abattoir.

Le mode de transmission des informations (sur support papier, au format électronique) peut être choisi librement. S'il n'est pas opté pour la transmission des données par voie électronique, il convient de procéder comme suit : au dos de l'exemplaire du document de mouvement qui est destiné au lieu de déchargement (à savoir, l'abattoir), un autocollant doit être apposé indiquant s'il y a des informations pertinentes à communiquer ou non. Uniquement dans le cas où des informations pertinentes sont effectivement à communiquer, le formulaire type prévu (disponible sur le site Internet [www.afsca.be](http://www.afsca.be)) devra être complété et remis 24 heures à l'avance à l'abattoir (valable pendant 7 jours au maximum). Le formulaire type peut également être envoyé par voie électronique. Par ailleurs, le document ICA peut également être mis à la disposition de l'abattoir par voie électronique par l'intermédiaire de l'application Beltrace (e-ISA). Par le biais de cette application, il est possible d'établir un nouveau document ICA ou de compléter et modifier un document ICA existant.

La durée de conservation des informations est de 5 ans pour les éleveurs.

Pour l'expédition d'animaux depuis la Belgique vers un abattoir situé dans un autre État membre de l'UE, il faudra utiliser le formulaire du pays de destination. Le formulaire, ainsi que les mesures de guidance ou de transition peuvent - si elles sont disponibles - être consultés sur le site Internet de l'AFSCA. À défaut de règles spécifiques, l'approche belge pourra être appliquée.

## 5.4. BIEN-ETRE ANIMAL

C8 Seules des interventions autorisées sont réalisées sur les ovins et les caprins

- **Interprétation** : une liste des interventions autorisées et des conditions dans lesquelles celles-ci sont autorisées figure dans l'AR du 17 mai 2001. Voir le tableau dans le guide au point 5.4.

## 5.5. TRANSPORT

C9 Tenez un registre des déplacements d'animaux, sous la forme de documents de mouvement

- **Interprétation** : selon le modèle visé à l'annexe C4 du guide. Les documents doivent être établis à chaque nouveau transport.

C10 Les données du transport (c'est-à-dire les données du document de mouvement) doivent être enregistrées dans SANITEL dans un délai de 7 jours

- **Interprétation** : cela se fait en envoyant une copie des documents de mouvement à DGZ/ARSIA ou bien en enregistrant soi-même les données dans SANITEL via Veeportaal ou Cerise.

## 5.6. DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES POUR LES EXPLOITATIONS LAITIERES

### 5.6.1. Le local du tank et/ou la laiterie

C11 Le local du tank et/ou la laiterie servent uniquement pour le traitement du lait et pour l'appareil de traite

- **Interprétation** : dans le local de stockage et/ou la laiterie, on entrepose uniquement du matériel destiné à la collecte, au traitement et à l'entreposage du lait ; une armoire à pharmacie pouvant fermer à clé peut éventuellement être placée dans le local de stockage et/ou la laiterie.

C12 L'éclairage doit être suffisant jour et nuit et les lampes au néon doivent être protégées

C13 Le local du tank et/ou la laiterie sont suffisamment ventilés

- **Interprétation** : l'aération s'effectue au moyen d'air frais venant de l'extérieur et donc pas via les étables. Une entrée et une sortie d'air sont prévues.

C14 Le local du tank et/ou la laiterie possèdent des fenêtres équipées de moustiquaires si elles s'ouvrent vers l'extérieur

C15 L'endroit où se trouve le matériel de traite (dans le local du tank ou la laiterie) doit être maintenu propre

C16 Le local du tank et/ou la laiterie possèdent un évier, avec une arrivée suffisante et adéquate d'eau chaude et froide de qualité potable, pour le nettoyage du matériel

C17 Le local du tank et/ou la laiterie possèdent un lavabo avec de l'eau courante, du savon et une serviette ou du papier jetable

#### **5.6.1.2. Le local du tank**

En cas de nouvelle construction, le sol doit être suffisamment incliné pour permettre l'écoulement naturel de l'eau.

C18 Murs, sol, plafond sont en matériaux résistants faciles à laver et à désinfecter

C19 Le local du tank est complètement isolé de la laiterie et n'est pas accessible aux animaux

C20 Le local du tank ne possède pas de fenêtres qui s'ouvrent vers un autre local

C21 Le local du tank possède une porte extérieure munie d'une moustiquaire si celle-ci sert à l'aération

C22 Le groupe réfrigérant est protégé contre les animaux et les insectes

#### **5.6.1.3. Refroidissement du lait**

Le lait doit être refroidi le plus vite possible après la traite. À partir de certaines quantités, un tank à lait refroidisseur est recommandé.

C23 Le lait doit être refroidi à maximum 6 °C dans les 2 heures qui suivent la traite

- **Interprétation** : s'il n'y a pas d'enregistrement automatique des températures, il y a au moins un thermomètre fonctionnant bien permettant de vérifier régulièrement la température. S'il y a un enregistrement automatique de températures, il est régulièrement vérifié.

C24 Le lait y est conservé à maximum 6 °C entre deux traites

- **Interprétation** : s'il n'y a pas d'enregistrement automatique des températures, il y a au moins un thermomètre fonctionnant bien permettant de vérifier régulièrement la température. S'il y a un enregistrement automatique de températures, il est régulièrement vérifié.  
Le temps qui s'écoule entre 2 collectes de lait par un acheteur est de maximum 72 heures.

#### **5.6.1.4. Le tank refroidisseur**

C25 Le tank refroidisseur a une capacité de stockage qui correspond au rythme de la production

C26 Le tank refroidisseur est équipé d'un thermomètre et d'un mélangeur afin de mélanger régulièrement le lait

C27 Le tank refroidisseur est nettoyé après chaque vidage au moyen de produits adéquats pour faire disparaître les résidus de lait

#### **5.6.1.5. La salle ou l'espace de traite**

C28 La salle ou l'espace de traite est construit ou aménagé de manière à empêcher tout risque de contamination du lait

- **Interprétation** : il y a une séparation convenable entre le local de traite et le fumier / les toilettes

C29 La salle ou l'espace de traite possède un sol et des murs faciles à nettoyer

C30 La salle ou l'espace de traite est nettoyé après chaque traite

C31 La salle ou l'espace de traite est équipé d'un bon système d'éclairage afin de pouvoir travailler dans de bonnes conditions

C32 La salle ou l'espace de traite est équipé d'un bon système d'aération

- **Interprétation** : en principe, il doit y avoir une entrée d'air venant directement de l'extérieur, mais il est aussi permis de placer la salle de traite au milieu de l'étable.

#### **5.6.1.6. L'appareil de traite et les accessoires**

C33 L'appareil de traite et les accessoires sont faciles à nettoyer et à désinfecter, et sont propres.

C34a En cas de traite dans une étable d'immobilisation, les litières sont propres et sèches.

C34b Les griffes de traite ne sont pas conservées dans l'étable d'immobilisation, mais dans le local du tank ou de la laiterie si existante

C35a L'installation est nettoyée après chaque traite au moyen de produits adéquats pour faire disparaître les résidus de lait

- **Interprétation** : elle est systématiquement rincée à l'eau de qualité potable.  
Cf. point C36 concernant les normes.

C35b Le bon fonctionnement de l'installation est important, en cas de mauvais fonctionnement, il faut en rechercher les causes et procéder à la réparation

#### **5.6.1.7. Normes relatives à l'eau utilisée pour le nettoyage de l'installation de traite**

C36 Si de l'eau autre que de l'eau courante est utilisée pour le nettoyage de l'installation de lait et du tank refroidisseur, cette eau doit être analysée au moins tous les trois ans par un laboratoire accrédité

- **Interprétation** : les résultats doivent indiquer les taux suivants :
  - taux de nitrate inférieur à 50 mg/l,
  - taux de nitrite inférieur à 0,5 mg/l,
  - taux de germes inférieur à 100/ml,
  - nombre total de bactéries coliformes inférieur à 10/100 ml,
  - nombre d'E. coli inférieur à 1/100 ml.

Si les résultats d'analyse ne répondent pas aux normes, vous devrez utiliser de l'eau de distribution et, avant d'utiliser à nouveau une autre eau que l'eau de distribution, prendre des mesures pour améliorer sa qualité et faire effectuer une nouvelle analyse des paramètres qui ne répondent pas aux normes.

Liste des laboratoires accrédités sur le site web [www.belac.be](http://www.belac.be)

Les résultats d'analyse de l'eau doivent être disponibles (registre des analyses d'eau)

#### **5.6.2. Exigences relatives au lait**

Le lait destiné à la production de produits laitiers ou à la livraison à l'industrie ou directement aux consommateurs.

C37 Le lait doit provenir d'animaux qui ne présentent pas de signes cliniques

C38 Le lait ne peut pas provenir d'animaux sous traitement médicamenteux et dont la période d'attente pour le lait n'est pas encore expirée

- **Interprétation** : on donne une destination au lait d'animaux malades et/ou traités avec des médicaments vétérinaires de sorte qu'il soit exclu de la consommation humaine (commerce, transformation à la ferme ou vente directe au consommateur à la ferme,...).

C39 Les premiers jets de chaque animal sont inspectés visuellement et rejetés

- **Interprétation** : dans une étable entravée, le premier lait est récolté dans un récipient adapté. Un lait présentant des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales est exclu de la consommation humaine (non commercialisé, pas de vente directe au consommateur à la ferme, pas de transformation à la ferme en produits laitiers).

C40 Tout le lait qui est livré à des entreprises de denrées alimentaires est soumis à la réglementation relative à la qualité et la composition du lait cru

- **Interprétation** : au moins deux fois par mois, un laboratoire accrédité doit analyser un échantillon représentatif pour contrôler le taux de germes et d'inhibiteurs.

C41 Si tout le lait est transformé par vos soins ou directement vendu au consommateur, et que par conséquent, aucun lait n'est livré vers une industrie de transformation, vous êtes vous-même responsable de l'exécution des analyses.

- **Interprétation** : il faut faire contrôler au moins 2 fois par mois le nombre de germes du lait.

C42 Les animaux qui viennent d'être achetés et les animaux malades sont traités séparément ou en dernier lieu

C43 Les prescriptions relatives à la fièvre Q sont appliquées

- **Interprétation** :
  - le lait de tank est contrôlé tous les deux mois,
  - le lait d'exploitations positives (c'est-à-dire où la présence de bactéries *Coxiella burnetii* a été constatée) est pasteurisé (en cas de vaccination, il ne faut pas pasteuriser ce lait),
  - une analyse d'avortement obligatoire est effectuée.

### **5.6.3. Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite**

C44 Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite portent une tenue propre et adaptée.

- **Interprétation** : par ex. salopette, tablier, ...

C45 Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite se lavent soigneusement les mains avant de commencer la traite et le font à nouveau lorsque nécessaire

- **Interprétation** : du savon, un essuie propre et sec ou du papier jetable sont présents

C46 Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite veillent à ce que le pis et les trayons soient propres

### **5.7.2. Bonnes pratiques pour la vente de lait cru**

C47 Si votre distributeur prévoit accessoirement la distribution de récipients (ex. bouteilles en plastique, gobelets en plastique), demandez une déclaration de conformité au fournisseur des récipients.

- **Interprétation** : cela prouve qu'ils sont adaptés aux denrées alimentaires.

C48 Conservez les récipients dans un endroit propre et bien entretenu

C49 Le robinet ou le matériel utilisé pour remplir les récipients est toujours propre

- **Interprétation** : si c'est un robinet, veillez à ce que celui-ci soit toujours propre. S'il s'agit d'une cuillère, celle-ci est rincée après chaque manipulation, et nettoyée au moins tous les trois jours. S'il n'est pas fait usage de la cuillère durant plus de trois jours, celle-ci est conservée de telle façon qu'elle ne puisse pas se salir.

C50 Désinfectez régulièrement les objets qui entrent en contact avec le lait, et en fonction de l'utilisation

- **Interprétation** : Utilisez exclusivement des désinfectants autorisés. Voir la liste des produits autorisés sur le site Internet du SPF Santé publique : [www.health.fgov.be](http://www.health.fgov.be) > Environnement > Substances chimiques > biocides > liste de biocides autorisés.  
Après la désinfection, rincez à l'eau potable.

C51 Utilisez de l'eau qui répond aux normes pour le nettoyage

- **Interprétation** : p. ex. de l'eau de distribution. Voir point C36 pour les normes.

C52 Faites preuve d'une bonne hygiène personnelle lorsque vous utilisez du lait cru, afin d'éviter sa contamination

- **Interprétation** : portez des vêtements propres, lavez-vous soigneusement les mains, ne mangez pas.

C53 Enregistrez les données nécessaires et conservez au moins six mois ces enregistrements ainsi que les résultats des analyses

- **Interprétation** : les indications de température non conformes + les actions correctives.  
Classez tous les rapports d'analyse par ordre chronologique.

## 6. COUVOIRS

### 6.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

X1 Le couvoir dispose d'un agrément zootechnique, délivré par les Régions

- **Interprétation** : l'agrément zootechnique est obligatoire:
  - à partir de 1.000 œufs à couvrir,
  - pour les autruches, à partir de 250 œufs à couvrir.

L'agrément zootechnique porte un numéro composé de « BE » suivi de 4 chiffres.

Pour la Flandre, cette demande peut être faite en ligne via le site web [www.Vlaanderen.be](http://www.Vlaanderen.be) > Landbouw en Visserij > Dier > Pluimvee & konijnen > Aanvraag erkenning broeierij

Pour la Wallonie, on peut retrouver cela sur le site du SPW (Service Public de Wallonie, site Web : <http://agriculture.wallonie.be>).

X2 Le couvoir dispose d'un agrément sanitaire pour cette activité

- **Interprétation** : le numéro de l'autorisation sanitaire est le même que le numéro d'agrément zootechnique.

X3 Un schéma récent de l'exploitation, pourvu des données nécessaires, est présent

- **Interprétation** : le plan actualisé de l'exploitation indique l'emplacement des locaux suivants :
  - le sas d'hygiène,
  - les lieux de chargement et de déchargement,
  - le local de tri des œufs,
  - le lieu de collecte et le lieu de conservation des œufs,
  - le local de désinfection,
  - le local d'incubation,
  - le local de transfert,
  - le local d'éclosion,
  - le local de collecte,
  - le local des poussins,
  - le local de nettoyage.

Il doit également indiquer :

- les limites de l'exploitation,
- tous les accès à l'exploitation,
- le lieu de stockage et de présentation du matériel de destruction,
- les itinéraires habituels à pied et dans un véhicule.

L'endroit où les visiteurs doivent s'annoncer doit être clairement indiqué.

### 6.2. IDENTIFICATION ET ENREGISTREMENT DES ANIMAUX

X4 Par jour d'activité, l'exploitant du couvoir tient un registre de couvée contenant au minimum les données obligatoires

- **Interprétation** : les données obligatoires sont les suivantes :
  - nombre d'œufs à couvrir pondus par lot d'animaux multiplicateurs et par date de ponte ;
  - destination des œufs clairs, avec date et nombre ;
  - date de sortie, résultats de sortie par lot d'animaux multiplicateurs et anomalies constatées ;
  - traitements éventuels des poussins d'un jour, tels que vaccins, type, dose et méthode, avec le numéro de lot des vaccins administrés ;
  - destination et quantité des œufs couvés non éclos et des déchets de couvoir
  - destination des poussins par couple multiplicateur et date de livraison ;
  - éventuellement un numéro de lot unique accordé par lot délivré (par poulailler) ;
  - séparation éventuelle coqs/poules (sexes) ;
  - espèces d'animaux ;
  - poussins d'un jour éventuellement achetés et destination

Signature du vétérinaire d'exploitation par jour d'éclosion.

A conserver pendant 5 ans après la vente des poussins en question.

### 6.3. SANTE ANIMALE

Cf. le chapitre « Vétérinaire, dépôt des médicaments et registre des médicaments » dans la partie générale du guide.

### 6.4. BIEN-ETRE ANIMAL

X5 Les poussins sont traités de façon respectueuse des animaux

X6 Seules des interventions autorisées sont pratiquées sur les poussins

- **Interprétation** : une liste des interventions autorisées et des conditions dans lesquelles celles-ci sont autorisées figure dans l'AR du 17 mai 2001.

### 5.5. EQUIPEMENT ET HYGIENE

X7 Le couvoir est construit de telle manière qu'il n'est accessible qu'en présence de l'exploitant ou de son représentant

X8 Le fonctionnement des bâtiments est basé sur le principe de la circulation en sens unique et se composent des locaux nécessaires qui sont indépendants les uns des autres

- **Interprétation** : les locaux nécessaires sont :
  - le local de collecte et/ou de conservation des œufs - la collecte, le tri et la conservation des œufs peuvent se dérouler dans le même local,
  - le local de désinfection,
  - le local d'incubation,
  - le local d'éclosion,
  - le local de collecte et des poussins
  - le local de nettoyage.

X9 Les bâtiments de l'exploitation, à l'exception du lieu de réception des œufs et/ou du lieu de conservation des œufs et des bureaux, ne sont accessibles qu'après utilisation du sas sanitaire

- **Interprétation** : le sas sanitaire se trouve à l'entrée principale des bâtiments et comporte au minimum :
  - une installation bien équipée pour se laver les mains : un évier avec de l'eau courante, une vidange, du savon, un produit désinfectant et une serviette propre ou jetable,
  - des vêtements propres et des chaussures réservés à l'exploitation pour le personnel et les visiteurs,
  - une barrière physique où le personnel et les visiteurs doivent obligatoirement changer de chaussures et de vêtements,
  - une douche et des toilettesIl faut vérifier si la douche est utilisée.

X10a Les bâtiments sont fermés et protégés contre l'intrusion d'oiseaux et de rongeurs

X10b Les animaux domestiques ou agricoles ne sont pas autorisés dans les bâtiments

X10c La détention de volailles sur la même parcelle n'est autorisée que s'il y a une séparation complète, matérielle et fonctionnelle, entre les diverses catégories

X11 Les chemins menant ou sortant du couvoir sont en matériaux durs

X12 Le lieu de stockage et d'enlèvement des déchets de couvoir est fixe dans l'entreprise

- **Interprétation** : L'enlèvement a lieu au moins une fois par semaine, en cas d'activité, et le lieu est situé de manière à ne pas contaminer les bâtiments. Il y a une boîte aux lettres ou il y a toujours quelqu'un lors de l'enlèvement des déchets.

X13 Les locaux où l'on a travaillé sont nettoyés et désinfectés chaque jour

- **Interprétation** : l'exploitant du couvoir vérifie visuellement chaque jour ouvrable la propreté des locaux et note ses constatations dans un registre.

X14 L'efficacité du nettoyage et de la désinfection du couvoir est contrôlée à l'aide d'un hygiénogramme

- **Interprétation** : celui-ci est réalisé par la DGZ/ARSIA lors de 4 contrôles annuels du couvoir au minimum. On pratique systématiquement un contrôle de la présence ou non de salmonelles. Si cette dernière révèle que le couvoir a été insuffisamment nettoyé ou désinfecté ou si des salmonelles sont détectées, des actions immédiates doivent être entreprises. Les résultats des analyses « salmonelles » doivent également être présents. Les mesures requises sont prises en cas de résultat insuffisant. Voir annexe X1 (6.8.1) du guide.

X15 L'éleveur prélève tous les trois mois, pour examen bactériologique, un échantillon de duvet et de méconium, originaire de tous les couvoirs, ainsi qu'un échantillon provenant de 10 embryons morts et de 10 poussins sélectionnés, issus des différents groupes présents à ce moment

- **Interprétation** : les échantillons sont transmis à la DGZ ou ARSIA pour une analyse en vue de rechercher la présence de *Salmonella gallinarum/pullorum*. Tous les rapports d'analyse de DGZ ou ARSIA sont présents.

X16 En cas d'utilisation d'eau d'un puits, une analyse de cette eau doit être pratiquée chaque année

- **Interprétation** : voir annexe X2 (6.8.2) du guide. Tous les rapports d'analyse sont présents. Les mesures requises sont prises en cas de résultat insuffisant.

X17 Les œufs de couvoir livrés proviennent d'exploitations de 2<sup>e</sup> génération possédant une autorisation sanitaire valable (si en provenance de la Belgique ou d'un autre État membre) ou sont importés avec un certificat d'importation valable

X18 Les œufs de volaille de multiplication que l'enquête bactériologique, après l'échantillonnage officiel par l'AFSCA, révèle positifs à la *Salmonella enteritidis*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella hadar*, *Salmonella infantis* ou *Salmonella virchow*, ne peuvent pas être couvés

- **Interprétation** : Les œufs déjà pondus et produits après la date du dernier échantillonnage avec résultats négatifs sont retirés des couveuses et des réserves, puis détruits.

X19 Les œufs à couvrir sont collectés dans de nouveaux plateaux en carton ou des plateaux en plastique nettoyés et désinfectés, ou encore dans des tiroirs d'incubation

- **Interprétation** : Les chariots d'incubation ou les containers sont nettoyés et désinfectés avant d'être ramenés dans les exploitations de 2<sup>e</sup> génération. L'infrastructure pour le nettoyage et la désinfection des chariots d'incubation ou des conteneurs est présente et est utilisée. En cas de présence, contrôle des plats nettoyés et désinfectés.

X20 Tous les œufs à couvrir sont estampillés avant d'arriver au couvoir

- **Interprétation** : tous les œufs à couver présents sont estampillés. Aucune machine d'estampillage n'est présente dans le couvoir.

X21 Les œufs à couver sont placés de manière hygiénique dans les tiroirs d'incubation

- **Interprétation** : les œufs à couver sont contrôlés visuellement ou de façon macroscopique lors de leur arrivée pour y détecter d'éventuels défauts, comme des saletés, fêlures, malformations.

X22 Les œufs à couver sont déposés exclusivement par lot

- **Interprétation**: un suivi administratif suffisant doit être mis en place pour permettre de retrouver le lieu de chaque lot d'œufs dans le couvoir à tout moment. Chaque lot d'œufs à couver déposé doit être reconnaissable visuellement par origine et par date de dépôt.

X23 Les règles d'hygiène seront arrêtées par la direction de l'établissement

- **Interprétation** : un manuel concernant les règles d'hygiène est présent dans l'exploitation que tout le monde peut consulter. Le personnel est au courant de l'existence de ce manuel.

X24 Chaque lot de poussins doit être visuellement identifiable par origine

X25 A la fin du processus de couvaision, les poussins sont séparés des déchets de la couvaision

- **Interprétation** : les poussins non viables sont exclus. Il faut traiter les poussins de façon respectueuse (bien être animal).

X26 Il y a une installation servant à l'abattage des poussins d'un jour respectueuse des animaux

- **Interprétation** : les poussins qui ont été sélectionnés, sont abattus de façon respectueuse de l'animal au moyen d'un équipement adapté. Pour tuer immédiatement des embryons vivants, on utilise un système mécanique pour la destruction de tous les déchets du couvoir (cf. 1).

Méthodes autorisées et conditions pour l'abattage des poussins:

système mécanique (1):

- les animaux sont mis à mort par un appareil possédant une lame rotative rapide, actionnée mécaniquement, ou possédant des protubérances en mousse ;
- la capacité de l'appareil est suffisante pour tuer directement tous les animaux, même quand il s'agit d'un très grand nombre.

exposition au dioxyde de carbone (2):

- les animaux sont placés dans un espace avec une concentration en dioxyde de carbone la plus élevée possible, émanant d'une source de dioxyde de carbone pur à 100 % ;

- les animaux restent dans cet espace jusqu'à ce qu'ils soient morts.

X27 Les poussins sont conditionnés dans des emballages à usage unique ou dans des bacs à poussins lavés et désinfectés avant toute réutilisation

- **Interprétation** : les bacs à poussins doivent être secs.

X28 Avant de transporter les poussins, ceux-ci sont stockés dans un local à poussins jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment secs après la vaccination

X29 Seuls les visiteurs strictement nécessaires au fonctionnement de l'exploitation et qui respectent les réglementations en vigueur concernant l'hygiène personnelle et celle de l'exploitation ont accès aux bâtiments de l'exploitation

- **Interprétation** : voir le registre des visiteurs.

X30 Chaque visiteur doit inscrire son nom et les raisons de sa visite dans le registre des visiteurs

- **Interprétation** : chaque visiteur doit être enregistré dans un registre des visiteurs (nom et raisons de la visite).

## 5.6. TRANSPORT

X31 En cas d'exportation ou d'importation ainsi qu'en cas de commerce intracommunautaire, le chargement d'œufs de couvoir ou de poussins d'un jour doit être accompagné d'un certificat sanitaire

- **Interprétation** : ce document est délivré par l'AFSCA ou son homologue dans un autre état membre.  
Une copie de ce document doit être conservée durant cinq ans.

## 7. VOLAILLES

### 7.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

Voir aussi point 1.1

A1 Les types d'exploitation pour lesquels c'est nécessaire pour leur activité doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA

- **Interprétation** : il s'agit de :
    - Volaille de rente non destinée à l'exportation
    - Production d'œufs de consommation par des poules pondeuses
    - Production d'œufs de consommation, autres volailles
    - Volaille pour la production de foie gras
- Voir également A3 pour les autorisations.

A2 A partir de 100 volailles de reproduction, l'exploitation doit disposer d'un agrément zootechnique, délivré par les Régions

- **Interprétation** : l'agrément zootechnique porte un numéro composé de « BE » suivi de 4 chiffres.  
 Pour la Flandre, cet agrément peut être demandé via Internet sur le site [www.Vlaanderen.be](http://www.Vlaanderen.be) > Landbouw en Visserij > Dier > Pluimvee & konijnen > Aanvraag erkenning vermeerderingsbedrijf, ou à l'aide du formulaire à l'annexe A1 (7.9.1) du guide.  
 Pour la Wallonie, on peut retrouver cela sur le site du SPW (Service Public de Wallonie, site Web : <http://agriculture.wallonie.be>) Annexe A1 (7.9.1.) du guide.  
 Pour une capacité  $\geq 100$  pièces de volaille d'élevage, l'exploitation dispose de l'agrément zootechnique délivré par les régions avec numéro correspondant composé de « BE » suivi de 4 chiffres.

A3 Les types d'exploitation pour lesquels c'est nécessaire pour leur activité doivent disposer d'une autorisation de l'AFSCA

- **Interprétation** : il s'agit des :
    - Volailles de reproduction, croissance et production
    - Volailles de rente destinées au négoce intracommunautaire et à l'exportation
- L'autorisation porte également un numéro :
- pour les élevages reproducteurs, il s'agit du même numéro que celui de l'agrément zootechnique (voir aussi A2).
  - pour les exploitations d'élevage, il s'agit d'un numéro accordé par l'AFSCA et qui doit être demandé via l'UPC.

A5 Un schéma récent de l'exploitation, pourvu des données nécessaires, est présent

- **Interprétation** : le plan actualisé de l'exploitation indique l'emplacement des locaux suivants :
  - cages et parties de poulaillers identifiés par une lettre ou un chiffre, avec la surface utilisable
  - lieux de stockage des aliments, du fumier et des cadavres
  - lieu de stockage du matériel de destruction
  - lieux de chargement et de déchargement
  - accès à l'exploitation
  - limites de l'exploitation
  - zones de passage à pied ou en véhicule
  - sas d'hygiène
  - endroit où les visiteurs doivent s'annoncer

En outre, pour les exploitations de poules pondeuses et de multiplication :

- local de tri des œufs
- local de conservation des œufs

L'identification des cages et des parties de poulailler est respectée lors du prélèvement d'échantillons.

A6 Les exploitations qui produisent des œufs de poule de consommation doivent disposer d'un code de producteur

- **Interprétation** : voir AR 3/5/2003 concernant l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses  
Ce code doit être demandé au moyen du formulaire en annexe A8 (7.8.9) du guide. Ce code producteur doit, entre autres, être utilisé pour l'estampillage des œufs.

## 7.2. IDENTIFICATION ET ENREGISTREMENT DES ANIMAUX

A7 Un registre qui contient toutes les données nécessaires doit être tenu

- **Interprétation** : voir point 7.2 dans le guide  
Les données doivent être tenues par bande de production.  
Aucun format n'est imposé  
Les données nécessaires doivent être tenues : voir point 7.2 dans le guide.

A8 Les données nécessaires au maillon suivant sont correctement transmises

- **Interprétation** : Les informations pertinentes sont transmises au maillon suivant  
Par l'éleveur d'animaux au multiplicateur :
  - les résultats des analyses de salmonelles (zoonotiques et .S. Pullorum/Gallinarum), les échantillons des analyses de salmonelles ne peuvent pas être réalisés plus de 14 jours avant le transfert/déplacement,
  - les résultats des dernières analyses pour M.g.Par le multiplicateur au couvoir :
  - tous les résultats disponibles concernant le NCD, M.g. et les salmonelles et éventuellement les analyses de l'autopsie

Par l'éleveur/multiplicateur à DGZ/ARSIA :

- chaque mise en place d'un nouveau lot d'animaux dans un délai de 8 jours.

Par l'éleveur de poules pondeuses (reproduction et production) au vétérinaire d'exploitation:

- chaque mise en place d'un nouveau lot d'animaux.

A9 L'information à la chaîne alimentaire (ICA) doit être fournie à l'abattoir au moins 24 heures à l'avance

- **Interprétation** : voir : <http://www.favv-afsc.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/secteuravicole/default.asp>

### 7.3. ALIMENTS ET EAUX D'ABREUVEMENT

A11 Les animaux disposent d'eau propre et fraîche

- **Interprétation** : les abreuvoirs ouverts, comme les abreuvoirs à gouttières suspendues ou les abreuvoirs circulaires, doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés pour que les animaux disposent toujours d'eau propre.

A12 Dans les exploitations avec catégorie A et B\*, une analyse de la qualité de l'eau doit être effectuée annuellement, à un moment où le poulailler est occupé

- **Interprétation** : si de l'eau de distribution est utilisée, dans certaines circonstances, une analyse chimique et/ou bactériologique n'est pas requise. Voir ci-dessous le tableau au point 7.3.2 dans le guide.

	Analyse bactériologique	Analyse chimique
Eau de distribution		
• Système ouvert	une fois par an tous les poulaillers	aucune
• Système fermé	une fois par an dans un poulailler sauf si N&D après chaque vide sanitaire	aucune
Source propre à l'exploitation		
• Système ouvert	une fois par an tous les poulaillers	une fois par an 1 poulailler/ source
• Système fermé	une fois par an 1 poulailler/ source	une fois par an 1 poulailler/ source

A13 Pour la volaille destinée à la production de foie gras: le gavage est pratiqué avec la préparation nécessaire, et en respectant une augmentation progressive de la quantité d'aliments ainsi qu'une limite dans le temps

- **Interprétation** : voir ci-dessous au point 7.3.3 dans le guide.

## 7.4. SANTE ANIMALE

### 7.4.1. Salmonelles

A14 Les analyses nécessaires relatives à la salmonellose sont réalisées et les résultats disponibles

- **Interprétation** : voir ci-dessous au point 7.4.1 dans le guide.

Qualification sanitaire	Catégorie	Officiel/routine	Timing
A	Reproduction (Gallus gallus)	routine	poussins d'un jour
			4 semaines ;
			toutes les 2 semaines pendant la production
		officiel	16 semaines ;
			22 semaines ;
			46 semaines ;
	56 (type ponte) ou 62 (type viande) semaines		
	Reproduction (canards, oies, pintades)	routine	lots de mue
			poussins d'un jour
			entrée de la production
B*	Ponte (Gallus gallus)	routine	Contrôle à la sortie
			poussins d'un jour
			16 semaines ;
			24 semaines ;
			39 semaines ;
		54 semaines ;	
	officiel	lots de mue	
1 lot par exploitation par an			
B*	Viande (Gallus gallus et dindons)	routine	poussins d'un jour
		officiel	Contrôle à la sortie
B (canards, oies et pintades)	viande	routine	1 lot sur 10 % des exploitations par an
	ponte	routine	Contrôle à la sortie
C*	Viande	routine	Contrôle à la sortie
			2 fois par an

	(Gallus gallus et dindons)		
C (canards, oies et pintades)	ponte/viande		néant

#### **7.4.1.1. Mesures en cas de constatation de Salmonelles chez les poulets de chair et dindons de chair**

A15 Avant l'installation d'un nouveau lot de volailles, le poulailler est nettoyé et désinfecté en profondeur

- **Interprétation :** le vide sanitaire nécessaire (au moins jusqu'à ce que le poulailler soit complètement sec) est respecté.  
Preuves du nettoyage et de la désinfection (facture des produits utilisés ou d'une entreprise externe).  
Un délai suffisant doit être aménagé entre le nettoyage/la désinfection et l'installation d'un nouveau lot de volailles (voir registres).

A16 Avant l'installation d'un nouveau lot, un hygiénogramme est réalisé par DGZ ou ARSIA conformément aux instructions de l'Agence

- **Interprétation :**
  - Rapport des analyses, y compris vérification des résultats.
  - Dans le cas où l'hygiénogramme présente des résultats insuffisants, vérifier si des mesures complémentaires ont été mises en œuvre (voir A17).

A17 Avant l'installation d'un nouveau lot, une analyse tampon de détection des salmonelles est réalisée par le vétérinaire d'exploitation, DGZ ou ARSIA

- **Interprétation :**
  - Rapport des analyses, y compris vérification des résultats.
  - En cas de résultat positif de l'analyse des salmonelles, vérifier si les mesures complémentaires ont été mises en œuvre :

Résultats de l'hygiénogramme	Résultat du contrôle écouvillonnage	Mesures de protection
$X \leq 1,5$	Négatif pour Salmonella spp.	Pas de mesure
$X \leq 1,5$	Positif pour Salmonella spp.	Contrôle par échantillon sur tampon après la période de vide sanitaire suivante.
$1,5 < X \leq 3,0$	Négatif pour Salmonella spp.	Hygiénogramme après la période de vide sanitaire suivante
$1,5 < X \leq 3,0$	Positif pour Salmonella spp.	Hygiénogramme et analyse d'écouvillons après la période de vide

		sanitaire suivante
X > 3,0	Négatif ou positif pour Salmonella spp.	Après la période de vide sanitaire suivante: <ul style="list-style-type: none"> <li>• faire désinfecter par une firme externe ;</li> <li>• hygiénogramme ;</li> <li>• contrôle par échantillon sur tampon.</li> </ul>

A18 S'il est constaté qu'un lot est positif pour une deuxième ou troisième fois consécutive pour le même sérotype de salmonelles, après un nettoyage en profondeur, une entreprise externe devra procéder à la désinfection du poulailler

- **Interprétation** : le vide sanitaire nécessaire (au moins jusqu'à ce que le poulailler soit complètement sec) est respecté.  
La facture de l'entreprise externe est présente  
En cas de troisième résultat positif successif pour le même sérotype de salmonelle, l'exploitation devra être soumise à une guidance réalisée par le vétérinaire d'exploitation (cf. SAP de DGZ/ARSIA) :
  - il est procédé à un examen épidémiologique
    - Résultats complémentaires d'analyse de salmonelles (éleveur, échantillons environnementaux, etc.)
  - il est procédé à l'optimisation de la biosécurité et de l'hygiène
    - Une check-liste a été complétée
    - Des mesures ont été mises en place.

A19 Si le chargement est réalisé par une firme externe, ce chargement doit être la dernière activité réalisée de la journée

- **Interprétation** : timing du chargement - en cas de doute, il faudra le demander à la firme externe.

#### **7.4.1.2. Conditions de vaccination pour les volailles de reproduction (uniquement poules) et poules pondeuses**

A20 Le responsable d'un lot de volailles de reproduction doit pouvoir produire à tout moment la déclaration de vaccination ainsi que le DAF correspondant

- **Interprétation** : si le lot a été vacciné à l'étranger, le responsable doit pouvoir produire une preuve de vaccination établie par un vétérinaire officiel du pays concerné.  
La déclaration de vaccination doit comprendre les données suivantes :
  - nom et adresse du cédant,
  - numéro et adresse du troupeau,
  - numéro de poulailler,
  - catégorie de volaille (volaille de reproduction ou poules pondeuses : poussins d'un jour, poulettes, animaux en mue),
  - nombre d'animaux concernés par la déclaration,
  - nom du vaccin,
  - date des vaccinations contre la salmonellose,

- numéro(s) du (des) DAF correspondant(s),
- date de signature,
- signature du responsable déclarant que les données sont exactes.

Une copie du DAF n'est pas nécessaire lorsque toutes les données sont reprises sur la déclaration de vaccination, en ce compris la signature du vétérinaire.

Le contenu doit également être contrôlé (ex. les dates de vaccination contre la salmonellose doivent correspondre à celles indiquées dans la notice, etc.).

#### **7.4.1.4. Origine des animaux dans les exploitations de reproduction**

A21 Tous les animaux d'une bande de production sont installés dans les 72 heures

- **Interprétation** : ceci ne s'applique pas à l'installation de coqs.  
Consultez le registre des entrées et les bons de livraison.

A22 Les poules prêtes à pondre pour la production d'œufs de couvoir doivent provenir d'exploitations dans lesquelles toutes les analyses de salmonellose ont démontré l'absence de Salmonelle zoonotique

- **Interprétation** : l'acquisition d'animaux qui sont ou ont été traités est permise à condition que l'acheteur en soit informé, à l'exception des volailles de reproduction qui sont positives à S. Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Infantis, Virchow ou et S. Paratiphi B var. Java. Il est interdit d'appliquer aux volailles un traitement antibiotique contre la Salmonelle zoonotique.  
Consultez les rapports d'analyse.

#### **Installation des coqs:**

A23 Aucune salmonelle zoonotique ou M.g. ne peut jamais avoir été détectée dans le couple d'origine

- **Interprétation** : rapports d'analyse négatifs accompagnant le lot.

A24 Le dernier prélèvement d'échantillons pour les salmonelles et la M.g. a été réalisé moins de 14 jours avant l'arrivée

- **Interprétation** : rapports d'analyse négatifs accompagnant le lot.

A25 Un certificat sanitaire officiel est présent lors de l'importation ou le commerce intracommunautaire de coqs

- **Interprétation** : ces données doivent être transmises au preneur des animaux au plus tard en même temps que la livraison des animaux.  
En cas d'installation de coqs supplémentaires en cours de bande de production, un contrôle d'entrée relatif à la salmonellose doit être effectué, au moyen d'un examen bactériologique d'un échantillon mélangé de fientes, pris de façon répartie dans les diverses caisses utilisées pour le transport.

#### **7.4.1.5. Origine des animaux dans les exploitations de reproduction**

A26 Les poules prêtes à pondre ne peuvent être déplacées avant que le résultat de l'analyse relative à la salmonellose soit connu et, en cas de résultat positif, que l'analyse de confirmation ait été effectuée ou refusée

- **Interprétation** : si l'analyse de confirmation est en cours, le lot peut être déplacé vers l'unité de ponte, mais le lot est considéré comme positif (contrôle tampon, canalisation des œufs, ...) jusqu'à ce que le résultat de l'analyse de confirmation soit connu.

#### **7.4.1.6. Programme salmonelles complémentaire dans les exploitations de poulets de chair et/ou dindes d'engraissement qui vendent exclusivement des viandes directement au consommateur final (C\*)**

A27 La surveillance de la salmonellose dans le cadre du « programme complémentaire de lutte contre la salmonellose » est effectuée dans les exploitations ayant la qualification sanitaire C\*

- **Interprétation** : voir ci-dessous au point 7.4.1.6 dans le guide.

Paramètre	Timing	Nombre d'échantillons/analyses
Salmonellose	2 fois par an dans toutes les parties du poulailler à un moment où les animaux sont âgés d'au moins 3 semaines	2 paires de pédisacs, 1 analyse
	Après un lot ou une bande de production positif à S. Enteritidis ou S. Typhimurium lors du vide sanitaire	2 X 25 écouvillons
	Après un lot positif à S. Enteritidis ou S. Typhimurium, lot suivant dans les 21 jours avant que les premiers animaux ne soient abattus	2 paires de pédisacs, 1 analyse
Hygiénogramme	1 fois par an dans toutes les parties du poulailler désinfectées, vides et sèches à ce moment	2 X 25 plaques Rodac
	Après un lot positif à S. Enteritidis ou S. Typhimurium	2 X 25 plaques Rodac

- Les rapports d'analyse sont présents.
- Les résultats ne comportent pas de S. Enteritidis ou S. Typhimurium.
- En cas de détection de S. Enteritidis ou S. Typhimurium, les mesures nécessaires ont été mises en œuvre (voir tableau ci-dessus).

#### **7.4.2. Pseudopeste aviaire ou Newcastle disease (NCD)**

A28 L'éleveur de volailles doit faire vacciner la volaille par le vétérinaire contre la pseudopeste aviaire / Newcastle Disease (NCD)

- **Interprétation :**
  - Est applicable à tous types d'exploitation de plus de 100 pièces de volaille.
  - Le planning de vaccination est présent et signé par le vétérinaire d'exploitation .
  - Le document DAF est présent et correctement complété

### **7.4.3. Mycoplasma gallisepticum (M.g.)**

A29 Pour la volaille de reproduction, les résultats d'analyse relatifs à M.g. sont présents (sérologie)

- **Interprétation :**
  - Prélèvement d'échantillons et analyse 2 semaines avant le déplacement, à la 22<sup>e</sup> semaine et ensuite toutes les 12 semaines.
  - Réalisé par DGZ ou ARSIA.
  - A chaque fois 60 échantillons.
  - Contrôle des rapports d'analyse.

A30 Pour la volaille de reproduction, les résultats d'analyse relatifs à M.g. sont présents (sérologie)

- **Interprétation :**
  - Prélèvement d'échantillons et analyse à 20 semaines et ensuite toutes les 12 semaines.
  - Réalisé par DGZ ou ARSIA.
  - A chaque fois 60 échantillons.
  - Contrôle des rapports d'analyse.

### **7.4.3. Grippe Aviaire (IA)**

A31 Pour les volailles pondeuses et de reproduction, les résultats d'analyse A (sérologie) pour l'IA sont présents

- **Interprétation :**
  - Echantillonnage annuel pour les poules, pintades, perdrix, pigeons de chair et faisans.
  - Deux échantillonnages par an pour les:
    - Canards, oies et dindons
    - Exploitations dans les régions sensibles
    - Exploitations avec élevage au sol
  - Nombre d'animaux à échantillonner : 10, sauf pour les canards et oies: 50 animaux
  - En cas de taux de mortalité > 3 % par semaine, baisse de l'absorption d'aliments ou d'eau > 20 % : rapports des analyses complémentaires sont présents (n'est pas mentionné dans le guide)

## 7.5. BIEN-ETRE ANIMAL

A32 Seules des interventions légalement autorisées sont réalisées

- **Interprétation** : voir le tableau au point 7.5 dans le guide.  
Une liste des interventions autorisées et des conditions dans lesquelles celles-ci sont autorisées est disponible dans l'AR du 17 mai 2001.

### **7.5.1. Bien-être animal dans les exploitations de poulets de chair**

Tous les poulaillers doivent répondre aux normes

A33 Les abreuvoirs sont placés et entretenus de façon à réduire au minimum tout déversement accidentel

A34 L'alimentation des poulets peut être réalisée soit *ad libitum*, soit par la distribution de repas à des heures précises

- **Interprétation** : les poulets ne peuvent être privés d'alimentation plus de douze heures avant l'heure d'abattage prévue.

A35 Tous les poulets ont accès en permanence à une litière sèche et friable en surface

A36 La ventilation est suffisante pour éviter les températures trop élevées et, le cas échéant, combinée avec les systèmes de chauffage, pour éliminer un excès d'humidité

A37 Le niveau sonore est réduit à un niveau minimal

- **Interprétation** : la construction, le montage, le fonctionnement et l'entretien des ventilateurs, des dispositifs d'alimentation et autres équipements sont conçus de manière à provoquer le moins de bruit possible.

A38 Tous les locaux disposent d'un éclairage d'une intensité minimale de 20 lux pendant les périodes de luminosité, selon une mesure prise au niveau de l'œil de l'oiseau

- **Interprétation** : un texte (article de journal) doit être lisible. Au moins 80 % de la surface utilisable est éclairée. Une réduction temporaire du niveau d'éclairage peut être autorisée, le cas échéant, sur l'avis d'un vétérinaire.

A39 Dans un délai de sept jours à partir de l'installation des poulets dans les locaux et jusqu'à trois jours avant l'heure d'abattage prévue, l'éclairage doit suivre un rythme de vingt-quatre heures et comprendre des périodes d'obscurité d'au moins six heures au total, dont au moins une période ininterrompue d'obscurité de quatre heures au minimum, sans inclure les périodes de transition lumineuse

A40 Tous les poulets élevés dans l'exploitation doivent être inspectés au moins deux fois par jour

- **Interprétation** : une attention particulière devra être accordée aux signes indiquant une baisse du niveau de bien-être ou de santé des animaux. Les poulets qui sont gravement blessés ou présentent des signes visibles de troubles de la santé, notamment ceux qui se déplacent avec difficulté, souffrent d'ascite ou de malformations graves, et qui sont susceptibles de souffrir, reçoivent un traitement adapté ou sont immédiatement mis à mort. Le vétérinaire d'exploitation est contacté chaque fois que c'est nécessaire.

A41 Les éleveurs doivent être titulaires d'un certificat ou d'un diplôme accepté par le Service SPF, délivré à l'issue d'une formation axée sur les aspects de bien-être

- **Interprétation** : les éleveurs en mesure de démontrer qu'ils disposent d'une expérience de minimum une année, acquise avant le 30/06/2010 peuvent obtenir du Service ou d'une instance approuvée par celui-ci, un certificat considéré comme équivalent au certificat ou diplôme.

A42 La densité d'élevage maximale dans une exploitation ou dans un poulailler d'une exploitation ne peut dépasser 33 kg/m<sup>2</sup>

- **Interprétation** : la densité d'élevage maximale peut être augmentée à concurrence de 39 kg/m<sup>2</sup> au maximum, à condition que le propriétaire ou l'éleveur respecte des conditions supplémentaires (voir ci-dessous).

A43 Le propriétaire ou l'éleveur communique à l'autorité de contrôle par écrit son intention d'augmenter la densité d'élevage pour qu'elle soit supérieure à 33 kg/m<sup>2</sup> de poids vif

- **Interprétation** : les documents suivants sont exigés:
  - un plan du poulailler
  - des informations concernant le système de ventilation
  - des informations sur les systèmes d'alimentation et d'abreuvement
  - des informations sur les systèmes d'alarme et de réserve
  - le type de revêtement de sol et la litière normalement utilisés

A44 Le propriétaire ou l'éleveur indique la valeur exacte et informe l'autorité de contrôle de toute modification de la densité d'élevage dans un délai d'au moins quinze jours avant l'installation du troupeau dans le poulailler

- **Interprétation** : informations nécessaires :
  - le nombre de poulets de chair introduits
  - la surface utilisable
  - le croisement ou la race
  
  - pour chaque contrôle, le nombre de poulets de chair retrouvés morts
  - le nombre de poulets de chair restants dans le troupeau

A45 Les systèmes de production sont décrits en détail. Une documentation comprend en particulier des informations sur les modalités techniques relatives au poulailler et à son équipement cela concerne, entre autres : les systèmes de ventilation et, le cas échéant,

de climatisation et de chauffage, y compris leur localisation, un schéma du système de ventilation indiquant les paramètres de qualité de l'air visés, par exemple, débit d'air, vitesse et température

- **Interprétation** : les documents suivants sont également requis : des informations sur les systèmes d'alarme et de réserve

A46 Les systèmes de production sont décrits en détail. Une documentation comprend en particulier des informations sur les modalités techniques relatives au poulailler et à son équipement cela concerne, entre autres : les systèmes d'alimentation et d'abreuvement et leur localisation

A47 Les systèmes de production sont décrits en détail. Une documentation comprend en particulier des informations sur les modalités techniques relatives au poulailler et à son équipement cela concerne, entre autres : les systèmes d'alarme et les systèmes de secours en cas de panne d'un équipement automatique ou mécanique indispensable à la santé et au bien-être des animaux

A48 Les systèmes de production sont décrits en détail. Une documentation comprend en particulier des informations sur les modalités techniques relatives au poulailler et à son équipement cela concerne, entre autres : le type de revêtement de sol et la litière normalement utilisés

A49 Chaque poulailler de l'exploitation doit être équipé de systèmes de ventilation et, si nécessaire, de chauffage et de climatisation conçus, fabriqués et fonctionnant de manière à ce que la concentration en ammoniac ( $\text{NH}_3$ ) ne dépasse pas 20 ppm et la concentration en dioxyde de carbone ( $\text{CO}_2$ ) ne dépasse pas 3 000 ppm selon des mesures prises au niveau de la tête des poulets

- **Interprétation** : en ce qui concerne les gaz  $\text{CO}_2$ ,  $\text{NH}_3$ , il revient à l'exploitant dans le cadre de son autocontrôle de pouvoir démontrer le respect des exigences par un enregistrement manuel ou automatique (une mesure est donc nécessaire).

A50 Chaque poulailler de l'exploitation doit être équipé de systèmes de ventilation et, si nécessaire, de chauffage et de climatisation conçus, fabriqués et fonctionnant de manière à ce que la température intérieure, lorsque la température extérieure mesurée à l'ombre dépasse 30 °C, ne dépasse pas cette température extérieure de plus de 3 °C

A51 Chaque poulailler de l'exploitation doit être équipé de systèmes de ventilation et, si nécessaire, de chauffage et de climatisation conçus, fabriqués et fonctionnant de manière à ce que l'humidité relative moyenne mesurée à l'intérieur du poulailler sur une période de quarante-huit heures ne dépasse pas 70 %, lorsque la température extérieure est inférieure à 10 °C

A52 La densité d'élevage peut être augmentée à concurrence de 42 kg/m<sup>2</sup> au maximum, s'il est satisfait à la condition complémentaire suivante: le contrôle de l'exploitation réalisé par l'autorité compétente au cours des deux dernières années n'a révélé aucune irrégularité à l'égard des exigences relatives au bien-être

A53 La densité d'élevage peut être augmentée à concurrence de 42 kg/m<sup>2</sup> au maximum, s'il est satisfait à la condition complémentaire suivante: le propriétaire ou l'éleveur réalise un contrôle de l'exploitation en recourant aux guides de bonnes pratiques

- **Interprétation :** le cahier des charges de Belplume est accepté en tant que guide de bonnes pratiques, mais un autre guide peut aussi être utilisé.

A54 La densité d'élevage peut être augmentée à concurrence de 42 kg/m<sup>2</sup> au maximum, s'il est satisfait à la condition complémentaire suivante: le propriétaire ou l'éleveur recense chaque jour la mortalité des troupeaux et peut démontrer que dans au moins sept troupeaux consécutifs d'un poulailler contrôlés ultérieurement, le taux de mortalité journalier cumulé est inférieur à 1 % + 0,06 % multipliés par l'âge d'abattage du troupeau exprimé en jours

- **Interprétation :** par dérogation à cette règle, l'autorité qui contrôle peut décider de ne pas réduire la densité d'élevage lorsque le propriétaire ou l'éleveur a fourni des explications suffisantes sur le caractère exceptionnel du taux de mortalité journalier cumulé plus élevé ou a montré que les causes étaient indépendantes de sa volonté

## **7.5.2. Exploitations de poules pondeuses**

Les exploitations de poules pondeuses doivent respecter des normes supplémentaires en matière de bien-être animal. Les normes minimales pour la protection des poules pondeuses s'appliquent aux exploitations ayant au moins 350 poules pondeuses – et ne s'appliquent pas aux exploitations de volailles de reproduction

### **7.5.2.1. Normes d'éclairage**

A55 En cas de lumière du jour, les ouvertures doivent garantir une répartition équilibrée de la lumière dans le local

A56 L'éclairage permet de suivre un cycle de 24 heures

- **Interprétation :**
  - Obscurité : environ 8 heures d'obscurité ininterrompues, pour que les poules puissent se reposer,
  - Une période de semi-obscurité, pour que les poules puissent aller sur leur perchoir.

A57 Une infrastructure avec plusieurs niveaux superposés est agencée de manière à pouvoir inspecter directement et facilement tous les niveaux et à pouvoir enlever facilement les poules

### **7.5.2.2. Cages aménagées**

A58 Chaque poule dispose d'une surface de cage d'au moins 750 cm<sup>2</sup>, d'un nid, d'un espace garni de litière et d'un perchoir adapté d'une longueur minimale de 15 cm

- **Interprétation** : espace couvert : litière : matériau à structure lâche dans laquelle les poulets peuvent satisfaire leurs besoins éthologiques

A59 Une mangeoire sans restriction est disponible, d'une longueur minimale de 12 cm, multipliée par le nombre de poules dans la cage

A60 Chaque cage est équipée d'un système d'alimentation en eau

A61 Les rangées de cages sont séparées par des allées d'au moins 90 cm de large

A62 Système d'abreuvement suffisant

- **Interprétation** : au moins deux tétines ou deux coupes par poulailler ou un abreuvoir de même longueur que la mangeoire

A63 La cage inférieure se trouve à au moins 35 cm au-dessus du sol du bâtiment

A64 Les cages sont conçues de manière à éviter la croissance excessive des griffes

- **Interprétation** : exemple: dispositifs appropriés de raccourcissement des griffes.

### **7.5.2.3. Systèmes d'élevage alternatifs**

A65 Les mangeoires respectent les normes minimales

- **Interprétation** :
  - rectilignes : au moins 10 cm de longueur par poule
  - circulaires : au moins 4 cm par poule

A66 Les abreuvoirs à gouttière respectent les normes minimales

- **Interprétation** :
  - rectilignes : au moins 2,5 cm de longueur par poule
  - circulaires : au moins 1 cm par poule

A67 En cas d'utilisation de tétines ou de coupes, les normes minimales sont respectées

- **Interprétation** :
  - au moins une tétine ou une coupe est prévue pour dix poules ;
  - au moins deux tétines ou deux coupes doivent se trouver à portée de chaque poule ;

A68 Au moins un nid pour 7 poules pondeuses

A69 Une superficie d'au moins 1 m<sup>2</sup> doit être prévue pour un maximum de 120 poules en cas d'utilisation de nids collectifs

A70 Perchoirs appropriés avec au moins 15 cm par poule

A71 Au moins 250 cm<sup>2</sup> de litière par poule

- **Interprétation** : la litière peut être composée de n'importe quel matériau qui satisfait le besoin de la poule de picorer

A72 Le sol des installations doit être construit de telle sorte qu'il supporte de manière adéquate chacune des serres antérieures de chaque patte

A73 Le taux d'occupation ne dépasse pas 9 poules par m<sup>2</sup> de surface utile

### **7.5.3. Exploitations de volaille pour la production de foie gras**

A74 Les animaux peuvent être détenus dans des cages individuelles seulement pendant la période de gavage

- **Interprétation** : la période de gavage ne peut pas excéder :
  - 14 jours pour les canards ;
  - 21 jours pour les oies.

A75 Les animaux ne sont pas détenus dans des cages individuelles

- **Interprétation** : sauf au moment de l'acte de gavage, les animaux sont détenus:
  - soit dans des logements en groupe comprenant au maximum six canards ou trois oies par mètre carré.
  - soit dans des cages collectives comprenant au minimum trois canards par cage et dont la superficie au sol est d'au moins 1200 cm<sup>2</sup> par canard.

Pour des raisons vétérinaires, moins de trois canards peuvent être détenus par cage à condition que la superficie totale de la cage ne soit pas inférieure à 3600 cm<sup>2</sup>.

Si la partie supérieure des cages est fermée, les canards peuvent néanmoins se tenir debout dans une posture normale et étirer leurs ailes.

A76 Les animaux doivent disposer à tout moment d'un abreuvoir avec de l'eau en suffisance

- **Interprétation** : pour les canards, l'abreuvoir a une profondeur minimale de 75 mm et une largeur minimale de 65 mm, permettant aux animaux de plonger la tête sous l'eau.

A77 Si la température du local où séjournent les animaux dépasse les 25 °C, une ventilation dynamique est utilisée

## 7.6. EQUIPEMENT ET HYGIENE

A78 Seuls les visiteurs strictement nécessaires au fonctionnement de l'exploitation peuvent avoir accès aux poulaillers

- **Interprétation :**
  - Contrôle du registre des visiteurs
  - Uniquement accès aux parties « poulailler » est possible

A79 Les visiteurs doivent compléter le registre des visiteurs, mentionner leur nom et la raison de leur visite

- **Interprétation :** la carte du poulailler peut également servir de registre des visiteurs.

### 7.6.1. Le sas sanitaire

A80 L'exploitation avicole doit disposer d'au moins un sas d'hygiène équipé et dûment séparé de l'espace destiné aux animaux

- **Interprétation :** le sas d'hygiène peut être intégré dans le prélocal de la partie poulailler.

A81 Pour chaque lot, il y a une partie poulailler composée d'un prélocal d'aliment et de service (avec éventuellement le sas d'hygiène) et de l'espace destiné aux animaux

- **Interprétation :** si des bandes de production ont été constituées, un prélocal par bande de production est suffisant.

A82 Le sas d'hygiène contient un lavabo équipé pour le lavage des mains (eau courante, évacuation, lavabo, savon, serviette – de préférence en papier) et un local d'habillement pourvu de vêtements propres appartenant à l'exploitation et destinés au personnel de soins et aux visiteurs

- **Interprétation :** non seulement la présence, mais aussi l'utilisation du sas d'hygiène doivent être contrôlées.

A83 Une distinction visuelle est faite entre la partie sale et la partie propre du prélocal

- **Interprétation :** à ce niveau, des chaussures appartenant au poulailler sont mises à disposition du personnel de soins et des visiteurs. Si des bandes de production ont été constituées, des chaussures propres au poulailler sont suffisantes par bande de production.

A84 Dans les exploitations de faible capacité, les chaussures appartenant au poulailler peuvent être remplacées par un pédiluve désinfectant pour chaque lot, qui est nettoyé et renouvelé quotidiennement

- **Interprétation** : la présence et la propreté des pédiluves sont contrôlées.

A85 Si une bande de production est répartie sur plusieurs poulaillers, une tenue réservée au poulailler doit aussi être disponible

- **Interprétation** : uniquement pour les exploitations de poules pondeuses. S'il existe plusieurs poulaillers – avec des animaux de la même bande de production – reliés par un espace central, des vêtements propres à chaque poulailler ne sont pas obligatoires, car chaque poulailler constitue la même entité épidémiologique.

A86 En cas de nouvelle construction ou de transformation, il doit y avoir une douche par bande de production

- **Interprétation** : ne s'applique pas aux exploitations de poulets de rente.
  - Contrôle de la présence, de l'intégralité et de l'utilisation de la douche.
  - Pour chaque nouvelle construction ou transformation à partir de 2013.
  - Uniquement pour la volaille de reproduction.

## **7.6.2. Le prélocal**

### **7.6.2.1. Pour tout type d'exploitation**

A87 Le prélocal est complètement séparé de l'espace de vie pour les animaux

A88 Le prélocal comporte un local pour aliments et un local de service

### **7.6.2.2. Pour les exploitations de poules pondeuses**

A89 Il y a une zone de tri des œufs, où les œufs sont triés, emballés et estampillés

A90 Le marquage se fait au moyen de colorants autorisés

A91 Il y a un local de conservation pour la conservation des œufs

- **Interprétation** :
  - doit être exempt de poussière,
  - doit être isolé et/ou équipé d'un système de réglage permettant d'éviter la formation de condensation sur les œufs.

### **7.6.2.3. Pour les exploitations de volailles reproductrices**

A92 L'exploitation dispose d'une capacité de stockage correspondant à sept jours de production

A93 Le sol du local de conservation des œufs est nettoyé et désinfecté après que les œufs aient été collectés

- **Interprétation :** le ramassage des œufs et la désinfection doivent être consignés dans le registre.

A94 S'il n'y a pas d'entrée de service distincte pour la collecte et que les œufs doivent être enlevés par le vestibule, tous les accès doivent être nettoyés et désinfectés après que les œufs aient été collectés

### **7.6.3. Bâtiments**

A95 Les animaux domestiques, les animaux agricoles et les autres oiseaux d'ornement ou les volailles de production ne sont pas admis dans les poulaillers

- **Interprétation :** il n'y a pas de signes indiquant la présence d'autres animaux (aliments, déjections, etc.).

A96 Les autres volailles ou oiseaux d'ornement ne peuvent pas approcher les poulaillers et leur entretien a lieu de manière tout à fait distincte

A97 Les bâtiments de l'exploitation sont inaccessibles aux oiseaux

- **Interprétation :**
  - aucune ouverture n'est détectée,
  - des déjections d'oiseaux n'ont pas été détectées.Exception : exploitations spécialement enregistrées en raison d'un système d'élevage aménagé au moyen de trappes de sortie donnant accès à un parcours extérieur (parcours extérieur, bio).

A99 Les voies d'accès aux poulaillers sont en matériaux durs.

- **Interprétation :** les voies d'accès aux poulaillers ne doivent pas nécessairement être lavables

### **7.6.4. Le lieu de stockage des cadavres**

A100 Le lieu de stockage des cadavres est situé à un endroit précis au sein de l'exploitation

- **Interprétation :** l'emplacement est indiqué sur le plan de l'exploitation

A101 Le lieu de stockage des cadavres est équipé d'un système de réfrigération dans les entreprises avec qualification A

A102 Il y a une boîte à lettre au niveau de la zone d'enlèvement

- **Interprétation** : l'exigence n'est pas applicable en Wallonie où aucun document n'est délivré lors de l'enlèvement des cadavres. Les documents sont envoyés ultérieurement.  
La zone d'enlèvement n'est pas nécessairement identique au lieu de stockage des cadavres.

### **7.6.5. Litière pour sol et nids**

A103 La litière destinée à couvrir le sol et les nids ainsi que le matériel d'emballage dont elle est issue doivent être stockés de façon à rester propres, secs et exempts de moisissures

- **Interprétation** : les matières utilisées peuvent être des copeaux de bois, de la paille, des balles de lin, du son de sarrasin, des fibres de riz, du sable ou de la tourbe, .... Elles doivent être propres et exemptes de substances toxiques.

A104 La litière en matériaux artificiels doit être visiblement propre

- **Interprétation** : elles doivent être propres et exemptes de substances toxiques.

### **7.6.6. Nettoyage et désinfection**

A105 Un nettoyage et une désinfection a lieu après chaque bande de production

- **Interprétation** : des exceptions sont prévues pour les exploitations de volailles de rente du type 'viande' dont la capacité est limitée (<5.000 volailles). Dans ce cas, la partie poulailler doit être vidée entièrement au moins 2 fois par an. A cette occasion, il faut procéder au nettoyage et à la désinfection.

A106 Les désinfectants utilisés doivent être agréés

- **Interprétation** : nettoyer et désinfecter le poulailler entièrement (y compris les ventilateurs, les abreuvoirs, la citerne, le système d'alimentation).
  - Factures d'achat.
  - Factures de firmes externes.

**7.6.6.1. Hygiénogramme**

A107 L'hygiénogramme est pris au moins aux fréquences minimales exigées

- **Interprétation** : pour un aperçu de la fréquence minimale pour l'échantillonnage de l'analyse de l'hygiène : voir point 7.6.6.1 du guide. Voir également sous A17.

Qualification sanitaire	Catégorie	Timing
A	reproduction	Avant chaque mise en place
B*	ponte	Avant chaque mise en place
	viande	Tous les 3 lots, au minimum 1 fois par an Après chaque lot ou bande de production positif à la salmonellose
B	ponte	Avant chaque mise en place
	viande	Toutes les 3 bandes
C*	viande	1 fois par an dans toutes les parties du poulailler désinfectées, vides et sèches à ce moment. Après un lot ou une bande de production positif à Se ou St
C	ponte	néant
	viande	néant

A108 Lorsque le résultat de l'hygiénogramme n'est pas satisfaisant, il faut appliquer les mesures complémentaires officielles

- **Interprétation** : voir l'annexe A7, 7.9.7 du guide.

**7.6.7. Spécificités pour les exploitations reproductrices**

A109 Les œufs à couver sont collectés au moins deux fois par jour

- **Interprétation** : contrôler si le nombre d'œufs présents dans le poulailler correspond à la dernière période de collecte.

A110 Tous les œufs à couver sont estampillés individuellement dans l'exploitation de volailles de reproduction avec le numéro d'agrément zootechnique de l'exploitation

A111 Les lettres et les chiffres sont appliqués à l'encre noire indélébile, et sont d'une taille d'au moins deux millimètres de haut et d'un millimètre de large

A112a Les œufs à couver sont uniquement vendus par l'exploitation

A112b Chaque container mentionne la date de début du remplissage du container et l'identification du poulailler dont les œufs à couver proviennent

A113 Les œufs à couver sont collectés de manière satisfaisante

- **Interprétation :**

- des boîtes en carton non réutilisables (qui n'ont encore jamais été utilisées et sont visiblement propres), ou
- des caisses en plastique (désinfectées et visiblement propres), ou
- des tiroirs d'incubation (nettoyés, désinfectés et visiblement propres)

A114 Les œufs à couver sales, pondus en dehors des nids ou lavés sont gérés correctement

- **Interprétation :**

- une autorisation écrite de l'acheteur est disponible pour pouvoir les vendre
- ils doivent être présentés séparément et de façon reconnaissable
- s'ils se trouvent dans le même container que les autres œufs couvés :
  - ils doivent être placés sur autre étage ou dans le tiroir d'incubation inférieur
  - ils doivent être marqués.

### **7.6.8. Spécificité pour les exploitations de poules pondeuses**

A115 La collecte des œufs pour la consommation est réalisée de façon hygiénique et responsable

- **Interprétation :** vérifier si les bandes transporteuses notamment sont propres et nettoyées régulièrement, ...

A116 Les données nécessaires sont mentionnées sur tous les emballages de transport d'œufs

- **Interprétation :** les données suivantes doivent être mentionnées dans les installations de production par le producteur :
  - nom et adresse du producteur
  - code producteurs
  - nombre d'œufs et/ou poids

- date ou période de ponte
- date d'envoi

Ces données doivent aussi apparaître sur les documents d'accompagnement

## 7.7. TRANSPORT

A117 En cas d'exportation, d'importation ou de commerce intracommunautaire de poulets ou d'œufs à couver, le certificat de santé est requis pour le chargement

- **Interprétation :**
  - Les certificats sont présents.
  - Les certificats sont correctement remplis.

A118 Pour tous les transports d'animaux vivants non destinés à l'abattoir, le document d'accompagnement pour transport d'animaux vivants est requis

- **Interprétation :** voir annexe T1 (1.9.7) du guide.

A119 La densité d'occupation maximale au cours du transport est respectée

- **Interprétation :**

Poids de l'animal (kg)	Surface minimale (m <sup>2</sup> / animal)
Poussins d'un jour	21-25 cm <sup>2</sup> / poussin
Moins de 1,6 kg	180 à 200 cm <sup>2</sup> / kg
1,6 - 3 kg	160 cm <sup>2</sup> / kg
3 - 5 kg	115 cm <sup>2</sup> / kg
Plus de 5 kg	105 cm <sup>2</sup> / kg

## 7.8. LA VENTE DIRECTE D'OEUFs AU CONSOMMATEUR

### **7.8.2. Bonnes pratiques pour la vente directe d'œufs de la ferme**

A120 La collecte des œufs se fait au moins une fois par jour

A121 Au moment de la vente au consommateur, les œufs doivent être propres, secs et à l'abri des odeurs étrangères, protégés des chocs et de l'action directe du soleil

A122 Les œufs doivent être entreposés et transportés à une température de préférence constante qui offre le plus de garanties pour la conservation de la qualité hygiénique

A123 Les œufs doivent être conservés par date de ponte de sorte que le principe « First in - First out » puisse être respecté lors de leur vente

- **Interprétation** : l'éleveur de poules pondeuses doit pouvoir connaître à tout moment la date de ponte de chaque lot d'œufs (p. ex. au moyen d'un repère).

A124 Les œufs doivent être vendus au consommateur dans un délai maximum de 21 jours

A125 L'éleveur de poules pondeuses informe le consommateur de la date limite conseillée de consommation

- **Interprétation** : maximum 28 jours après la date de ponte.  
Cette date peut être indiquée sur l'emballage, apposée sur l'étalage, ou communiquée au consommateur au moment de l'achat.

## 8. OISEAUX COUREURS

### 8.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

R1 Le troupeau doit être enregistré auprès de l'AFSCA et l'éleveur dispose d'un numéro de troupeau

- **Interprétation** : uniquement si au moins le nombre d'animaux indiqué ci-dessous est détenu :
  - $\geq 3$  autruches âgées de plus de 15 mois
  - $\geq 5$  émeus, nandous ou casoars âgés de plus de 15 mois

R2 Si les oiseaux coureurs sont livrés à l'étranger, un agrément de l'AFSCA est également exigé

R3 L'exploitation doit disposer d'un agrément zootechnique, délivré par les Régions.

- **Interprétation** : à partir de 100 volailles de reproduction.  
L'agrément zootechnique porte un numéro composé de « BE » suivi de 4 chiffres.  
Pour la Flandre, cette demande peut se faire en ligne via [www.vlaanderen.be](http://www.vlaanderen.be) > Landbouw en Visserij > Dier > Pluimvee & konijnen > Aanvraag erkenning broeierij.  
Pour la Wallonie, on peut retrouver cela sur le site du SPW (Service Public de Wallonie, site Web : <http://agriculture.wallonie.be>).  
Ces entreprises doivent également disposer d'une autorisation de l'AFSCA.

R4 L'information à la chaîne alimentaire (ICA) doit être fournie à l'abattoir au moins 24 heures à l'avance

- **Interprétation** : voir les informations suivantes sur le site AFSCA :  
<http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/secteuragricole/default.asp>
  - État sanitaire des animaux
  - Médicaments administrés pendant la période à risque
  - Résultats des analyses effectuées en laboratoire
  - Les documents ICA doivent être conservés pendant une période de 5 ans.

### 8.2. ALIMENTS ET EAUX D'ABREUVEMENT

R5 Les oiseaux coureurs disposent de mangeoires et d'abreuvoirs suffisants en nombre et en taille pour que tous les animaux puissent boire et manger en même temps

R6 Les oiseaux reçoivent dès leur jeune âge du fourrage grossier, du fourrage vert frais ou du fourrage contenant suffisamment de fibres brutes

R7 Les oiseaux ont toujours accès à du gravier de taille adaptée

- **Interprétation :** la grosseur moyenne du gravier ne peut être supérieure à celle des griffes : en conséquence, les poussins doivent disposer d'un gravier plus fin que les oiseaux adultes.  
La quantité de gravier est limitée durant les premières semaines de vie.

### 8.3. SANTE ANIMALE

R8 L'éleveur de volailles doit faire vacciner la volaille par le vétérinaire contre la pseudopeste aviaire / Newcastle Disease (NCD)

- **Interprétation :**
  - Est applicable à tous types d'exploitation de plus de 100 pièces de volaille
  - Le planning de vaccination est présent et signé par le vétérinaire d'exploitation
  - Le document DAF est présent et correctement complété

### 8.4. BIEN-ETRE ANIMAL

R9 Les abris des oiseaux coureurs sont adaptés

- **Interprétation :**
  - sont couverts et fermés sur au moins 3 côtés et peuvent également être complètement fermés,
  - laissent pénétrer la lumière du jour,
  - ont une hauteur de :
    - 2,5 m pour les autruches,
    - 2 m pour les émeus et les nandous,
  - ont une ouverture de porte large d'au moins 1,5 m.

R10 Les oiseaux coureurs ont accès tous les jours à un enclos extérieur

- **Interprétation :** parcours extérieur = espace (clôturé) en plein air. Cet enclos extérieur :
  - est accessible à partir de l'âge de 3 mois ;
  - permet un accès libre à un abri pour les animaux ;
  - possède un sol naturel ;
  - n'est pas accessible en cas de mauvaises conditions climatiques.
  - si les oiseaux ont accès à l'enclos extérieur par temps de gel, du sable est répandu pour éviter les chutes ;
  - est prévu pour les oiseaux qui courent vite et pour prévenir les blessures, par exemple en ayant une longueur suffisante, sans

angles fermés et avec des clôtures suffisamment visibles et élastiques ;

- possède une clôture qui s'élève au minimum à :
  - 1,8 m pour les autruches adultes
  - 1,5 m pour les jeunes autruches (jusqu'à 5 mois), les émeus et les nandous.
- possède une clôture qui n'est pas constituée de fil électrique ni de fil barbelé.

R11 Les oiseaux coureurs sont toujours élevés en groupe, sauf les animaux très agressifs, malades ou blessés

- **Interprétation** : lors de la composition des groupes, il faut éviter au maximum les interactions agressives.

R12 Les oiseaux disposent d'un lieu où prendre un bain de poussière

- **Interprétation** : pour les émeus, un bain d'eau suffit.

R13 Les surfaces minimales des abris et des enclos extérieurs et la taille maximale des groupes sont les suivantes

- **Interprétation** :

Âge	Taille du groupe	Abris Superficie minimale		Enclos extérieur Superficie minimale	
		m <sup>2</sup> /animal	m <sup>2</sup> /groupe	m <sup>2</sup> /animal	m <sup>2</sup> /groupe
<b>Autruches</b>					
Moins de 1 mois	30	0,75	5		
1 – 3 mois	40	1,5	16	10	50
3 – 12 mois		2,5	20	200	600
Plus de 1 an		4	20	300	800
<b>Émeus et nandous</b>					
Moins de 1 mois	30	0,35	5		
1 – 3 mois	40	0,75	10	5	25
3 – 12 mois		1,5	20	125	350
Plus de 1 an		2,5	15	150	450

## 9. ÉQUIDÉS

### 9.2. IDENTIFICATION ET ENREGISTREMENT DES ANIMAUX

E1 Les poulains nés après le 30/6/2009 et destinés à être abattus dans les 12 mois et qui sont transportés directement de l'exploitation où ils sont nés vers un abattoir belge doivent être pourvus d'une puce électronique et d'une attestation d'identification sur laquelle est mentionné le code d'identification (= le numéro de la puce), mais ne doivent pas être encodés dans la banque de données et ne doivent pas être pourvus de passeport ni de document de mutation

E2 Le délai pour identifier les poulains est le 31 décembre de l'année au cours de laquelle ils sont nés, ou endéans les six mois qui suivent leur naissance

- **Interprétation** : exemple : un poulain né le 1/10/2009 doit être identifié et enregistré au plus tard le 1/4/2010. Pour un poulain né le 10/2/2010, le délai va jusqu'au 31/12/2010.

E3 L'éleveur de chevaux veille à ce que tous les chevaux présents soient identifiés au moyen d'une puce électronique et d'un passeport

E4 Tout cheval qui est introduit en Belgique de façon définitive doit être identifié dans les 30 jours de son arrivée

- **Interprétation** : façon définitive = séjour de plus de 90 jours.

E5 Lors de chaque mutation, le gestionnaire de la banque de données établit un nouveau document de mutation et l'envoie au propriétaire ; ce document est joint au passeport

- **Interprétation** : également l'annexe E6 (9.7.6) du guide.

### 9.3. SANTE ANIMALE

#### Laiteries de lait de jument

E6 Le lait de jument destiné à la consommation humaine ou à la production de produits laitiers doit provenir d'animaux cliniquement sains

E7 Le lait de jument pour la consommation humaine ou la production de produits laitiers ne peut pas provenir d'animaux traités aux médicaments

- **Interprétation** : le détenteur de chevaux respecte le délai d'attente mentionné sur la notice du médicament pour la livraison de lait.

E8 Les animaux nouvellement acquis et les animaux malades sont traités séparément et en dernier lieu, de sorte qu'ils n'entrent pas en contact avec les animaux sains

E9 Pour tout solipède envoyé à l'abattoir, l'Information sur la Chaîne Alimentaire (ICA) doit être fournie à l'abattoir au plus tard en même temps que l'animal

- **Interprétation** : le document d'informations sur la chaîne alimentaire doit accompagner les chevaux qui sont acheminés à l'abattoir. Contrairement aux autres types d'animaux, pour les chevaux, il n'est pas nécessaire d'envoyer à l'abattoir le document d'informations sur la chaîne alimentaire 24 heures avant l'arrivée des animaux.

E10 Cette information peut être fournie sous forme électronique ou sur papier, en utilisant le formulaire type

- **Interprétation** : voir annexe E4, 9.7.4 du guide. Voir aussi <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/chevaux/>

Pour tous les animaux qui sont envoyés à l'abattoir, le document d'informations sur la chaîne alimentaire (ICA) doit être remis à l'exploitant de l'abattoir. La personne qui fournit l'animal à l'abattoir est responsable de la remise du document ICA à l'exploitant de l'abattoir. Selon le cas, il s'agira de l'éleveur de chevaux ou d'un négociant.

La personne qui livre l'animal à l'abattoir doit disposer de toutes les informations nécessaires. Si l'on possède l'animal depuis une période de temps insuffisamment longue pour pouvoir couvrir toute la période pour laquelle les informations doivent être communiquées, il faudra demander ces informations manquantes au(x) détenteur(s) précédent(s) de l'animal. Si un animal est négocié par le truchement d'intermédiaires, chaque intermédiaire/négociant devra demander les informations relatives à la chaîne alimentaire auprès de chaque détenteur précédent et les compléter, le cas échéant. En tout état de cause, la période pour laquelle les informations relatives à la chaîne alimentaire sont exigées doit être couverte intégralement par les informations qui, au final, doivent être fournies à l'abattoir. La période varie en fonction du type d'informations concernées : maladies, décès, traitements, ... Des lignes directives plus détaillées sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/chevaux/>  
En tout état de cause, le détenteur de chevaux doit tenir à jour les informations nécessaires dans ses registres d'exploitation.

Le mode de transmission des informations (sur support papier, au format électronique) peut être choisi librement. S'il n'est pas opté pour la transmission des données par voie électronique, un formulaire type devra être utilisé. Celui-ci est disponible sur le site Internet de l'AFSCA (valable 3 jours au maximum).

La durée de conservation des informations est de 5 ans pour les éleveurs de chevaux.

Pour l'expédition d'animaux depuis la Belgique vers un abattoir situé dans un autre État membre de l'UE, il faudra utiliser le formulaire du pays de destination. Le formulaire, ainsi que les mesures de guidance ou de transition peuvent - si elles sont disponibles - être consultés sur le site Internet de l'AFSCA. A défaut de règles spécifiques, l'approche belge pourra être appliquée.

#### 9.4. BIEN-ETRE ANIMAL

E11 Il n'y a pas d'animaux dont la queue a été coupée ou marquée au fer en Belgique après 2002

- **Interprétation** : exceptions : les animaux dont la queue a été amputée avec attestation de nécessité médicale établie par le vétérinaire, et les animaux dont la queue a été amputée ou qui ont été marqués au fer dans un pays où ces interventions sont autorisées.  
Une liste des interventions autorisées et des conditions dans lesquelles celles-ci sont autorisées figure dans l'AR du 17 mai 2001.

#### 9.6. TRANSPORT

E12 Le document d'identification – passeport ou attestation d'identification est présent

E13 Le formulaire d'ICA est présent s'il s'agit d'un transport vers l'abattoir

- **Interprétation** : voir aussi 3.6.4. Le document d'informations sur la chaîne alimentaire doit accompagner les chevaux qui sont acheminés à l'abattoir. Le document ICA peut également arriver à l'abattoir avant l'arrivée des chevaux.

E14 Les données nécessaires doivent être mentionnées sur les documents de transport à bord du véhicule

- **Interprétation** : il s'agit de :
  - l'origine et le propriétaire ;
  - le lieu de départ ;
  - la date et l'heure de départ ;
  - le lieu de destination ;

#### 9.7. DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES POUR LES LAITERIES DE JUMENT

##### **9.7.2.1. Les trayeurs et les employés de l'installation de traite**

E15 Les trayeurs et les employés de l'installation de traite portent une tenue propre et appropriée

- **Interprétation** : par ex. salopette, tablier, ...

E16 Les trayeurs et les employés de l'installation de traite se lavent soigneusement les mains avant la traite et si nécessaire également en cours de traite

- **Interprétation** : du savon, un essuie propre et sec ou du papier jetable sont présents.

E17 Les trayeurs et les employés de l'installation de traite veillent à ce que le pis et les mamelles soient propres

### **9.7.2.2. La traite**

E18a Lors de la traite en étable, les premiers jets de chaque animal sont vérifiés dans un récipient adapté et éliminés

- **Interprétation** : un lait présentant des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales est exclu de la consommation humaine (non commercialisé, pas de vente directe au consommateur à la ferme, pas de transformation à la ferme en produits laitiers)

E18b Le lait livré ne contient pas de colostrum

E19 Si, après la traite, on utilise un produit de trempage ou spray sur les trayons, il faut utiliser un produit autorisé par le SPF Santé publique

### **9.7.2.3. La salle de traite**

E20 La salle de traite est construite de manière à empêcher tout risque de contamination du lait

- **Interprétation** : il y a une séparation convenable entre le local de traite et le fumier / les toilettes.

E21 La salle de traite possède un sol et des murs faciles à nettoyer

E22 La salle de traite dispose d'une alimentation en eau potable

- **Interprétation** : voir E45 pour les normes.

E23 La salle de traite est équipée d'un bon système d'éclairage afin de pouvoir traire dans de bonnes conditions

E24 La salle de traite est équipée d'un bon système d'aération

- **Interprétation** : pas via les étables.

#### **9.7.2.4. L'installation de traite et ses accessoires**

E25 L'installation de traite et ses accessoires sont faciles à nettoyer et à désinfecter, et sont propres

E26a En cas de traite en étable entravée, les litières sont propres et sèches

E26b Les griffes ne sont pas entreposées dans l'étable entravée, mais dans le local de stockage ou la laiterie

#### **9.7.2.5. Le lait**

E27 Le lait est refroidi le plus vite possible après la traite en étant stocké dans le tank à lait ou dans un espace de refroidissement adéquat

E28 Le lait est conservé à une température maximale de 6 °C

- **Interprétation** : s'il n'y a pas d'enregistrement automatique des températures, il y a au moins un thermomètre fonctionnant bien permettant de vérifier régulièrement la température. S'il y a un enregistrement automatique de températures, il est régulièrement vérifié.

#### **9.7.2.6. Le tank réfrigéré (lorsqu'il y en a un)**

E29 Le tank réfrigéré a une capacité de stockage correspondant à la production, la vente et la transformation

E30 Le tank réfrigéré est équipé d'un thermomètre et d'un mélangeur afin de mélanger régulièrement le lait

#### **9.7.2.7. L'endroit où le lait est conservé**

E31 L'endroit où le lait est conservé, sert uniquement au traitement du lait et à l'appareil de traite

E32 L'endroit où le lait est conservé, possède des portes avec une séparation suffisante des étables et de la salle de traite

- **Interprétation** : on prend des précautions afin de maintenir les animaux domestiques à l'extérieur de la laiterie. La laiterie ne peut pas être accessible aux chats, chiens ou autres animaux.

E33 L'endroit où le lait est conservé, est pourvu de lampes protégées, de sorte qu'aucun débris de verre ne puisse tomber dans le lait en cas de bris de lampe

E34 L'endroit où le lait est conservé, possède des fenêtres équipées de moustiquaires si elles s'ouvrent vers l'extérieur

- **Interprétation** : on prend des précautions afin de maintenir les insectes à l'extérieur de la laiterie. Les portes (si elles servent pour l'aération) et fenêtres qui donnent vers l'extérieur sont pourvues de moustiquaires ;

E35 L'endroit où le lait est conservé est construit – murs, sol, plafond – en matériaux résistants faciles à laver et à désinfecter

E36 L'endroit où le lait est conservé possède un accès facile à nettoyer et fait en matériaux durs, lavables et propres

- **Interprétation** : l'accès au local du tank est asphalté et propre de manière à éviter l'introduction de saleté. Dans le cas où le lait est récolté à l'aide d'un camion-citerne, il faut en effet éviter que les conduites d'aspiration ne se salissent, sans quoi on risque une contamination de la laiterie !

E37 L'endroit où le lait est conservé est complètement isolé de la laiterie et n'est pas accessible aux animaux

- **Interprétation** : on prend des précautions afin de maintenir les animaux domestiques à l'extérieur du local du tank. Le local du tank ne peut pas être accessible aux chats, chiens ou autres animaux.

#### **9.7.2.8. L'endroit où se trouve l'appareil de traite**

E38 L'endroit où se trouve l'appareil de traite, possède un évier, avec une arrivée suffisante et adéquate d'eau chaude et froide de qualité potable, pour le nettoyage du matériel

E39 L'endroit où se trouve l'appareil de traite, possède un lavabo avec de l'eau courante, du savon et une serviette ou du papier jetable

E40 L'endroit où se trouve l'appareil de traite, est nettoyé après chaque traite et tenu propre

#### **9.7.2.9. Nettoyage et désinfection de l'appareil de traite et des récipients à lait**

E41 L'appareil de traite est nettoyé et désinfecté directement après chaque traite et le tank à lait ou les récipients après chaque collecte

E42 Seuls des désinfectants adéquats et autorisés peuvent être utilisés

- **Interprétation** : si l'étiquette du produit mentionne un désinfectant, celui-ci doit être agréé. Voir liste des produits autorisés sur le site Internet du SPF Santé publique : [www.health.fgov.be](http://www.health.fgov.be) > environnement > substances chimiques > biocides

E43 Après le nettoyage et la désinfection, l'installation de traite et le tank refroidisseur sont systématiquement nettoyés et rincés avec de l'eau de qualité potable

#### **9.7.2.10. Analyse de l'eau qui ne provient pas de la distribution**

E44 Une analyse de l'eau doit être réalisée au moins tous les trois ans par un laboratoire accrédité

- **Interprétation** : consulter le site [www.belac.be](http://www.belac.be) pour obtenir la liste des laboratoires.

E45 Les paramètres et normes sont respectés

- **Interprétation** : les paramètres et normes sont :
  - taux de nitrate inférieur à 50 mg/l,
  - taux de nitrite inférieur à 0,5 mg/l,
  - taux de germes inférieur à 100/ml,
  - nombre total de bactéries coliformes inférieur à 10/100 ml,
  - le nombre d'E-colis est inférieur à 1/100 ml.

Si les résultats d'analyse ne répondent pas aux normes, vous devrez utiliser de l'eau de distribution et, avant d'utiliser à nouveau une autre eau que l'eau de distribution, prendre des mesures pour améliorer sa qualité et faire effectuer une nouvelle analyse des paramètres qui ne répondent pas aux normes.

Liste des laboratoires accrédités sur le site web [www.belac.be](http://www.belac.be)

Les résultats d'analyse de l'eau doivent être disponibles (registre des analyses d'eau).

#### **9.7.2.11. Qualité du lait**

E46 Un échantillon représentatif doit être pris au moins deux fois par mois

- **Interprétation** : cela peut être réalisé soit par l'acheteur soit par l'éleveur lui-même.

E47 Cet échantillon doit être analysé par un laboratoire accrédité et répondre aux exigences

- **Interprétation** :
  - le nombre de germes (max 1.500.000/ml),
  - l'absence d'inhibiteur.

Les résultats non conformes sont soumis à la notification obligatoire à l'AFSCA.

E48 Le dépassement du taux maximal de germes dans le lait indique soit un nettoyage insuffisant de l'appareil de traite soit un état de santé insuffisant du pis ; des mesures correctrices doivent alors être prises pour améliorer les résultats

## 10. LAPINS

### 10.1. ENREGISTREMENT DE L'EXPLOITATION

L1 S'il y a plus de 20 lapins d'élevage ou plus de 100 lapins viandoux, l'exploitation doit être correctement enregistrée auprès de l'AFSCA

### 10.2. SANTE ANIMALE

L2 Lorsque des lapins provenant d'endroits différents sont rassemblés dans des marchés, expositions ou concours, ils doivent être vaccinés contre la RHD (Rabbit Hemorrhagic Disease)

### 10.3. TRANSPORT

L3 Le document d'accompagnement « transport d'animaux vivants » doit accompagner le transport

- **Interprétation** : voir annexe T1 dans la partie « conditions générales » du guide.

L4 L'information sur la chaîne alimentaire (ICA) doit être fournie à l'abattoir au moins 24 heures à l'avance

- **Interprétation** : voir <http://www.favv-afsca.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/lagomorphes/>

## IX. 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".

### i) Production primaire végétale destinée à la consommation humaine

#### A. Prescription en matière d'hygiène

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
1.1.2.	Le local « phyto » n'est pas fermé à clé et/ou est accessible aux enfants et/ou aux personnes non autorisées	
1.1.9.	Les produits phytopharmaceutiques/biocides ne sont pas accompagnés de leur étiquette d'origine	
1.1.9.	Les produits phytopharmaceutiques/biocides ne sont pas stockés dans leur emballage d'origine, mais l'étiquette d'origine est présente	
1.1.10.	Voir annexe 3	
1.1.12.	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 produits phytopharmaceutiques ou des substances dangereuses pour la santé du consommateur	Oui
1.2.9.	Les précautions prises pour éviter la contamination des produits par des animaux d'élevage ou de compagnie sont insuffisants	

<sup>1</sup> 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
3.3.2.	L'opérateur prépare et/ou conditionne des pommes de terre sans disposer d'une autorisation	Oui
3.3.6.	L'opérateur utilise des passeports phytosanitaires sans être agréé	Oui
3.3.7.	L'opérateur fait découper ses plants de pommes de terre par un entrepreneur non enregistré	
4.1.1.	Les passeports phytosanitaires ne sont pas conservés durant la période prévue (1 ou 5 ans)	
4.1.1.	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 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 produits phytopharmaceutiques/biocides non agréés pour l'usage qui en est fait	Oui
4.3.2.	L'équipement utilisé dans le cadre de l'emploi de produits phytopharmaceutiques/biocides n'est pas immédiatement nettoyé	
4.4.1.	Les prescriptions générales en matière d'irrigation ne	

<sup>1</sup> 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

	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.	Lors de la manipulation des produits végétaux contaminés avec des organismes nuisibles réglementés, les équipements ne sont pas désinfectés	Oui
5.1.1. 5.2.1. 5.3.1. 5.3.2. 5.4.1. 5.5.1. 5.8.1.	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	
5.3.2. 5.3.3. 5.3.4.	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

<b>Non-conformité B</b>	
Réf.	
1.1.4.	L'éclairage du local « phyto » est insuffisant pour pouvoir lire facilement les étiquettes des produits phytopharmaceutiques ou des biocides
1.1.10.	Il n'y a pas de panneau avec la mention « périmé – privé » dans le local de stockage
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
3.3.1.	Des pommes de terre de consommation sont vendues sans être préalablement préparées
3.3.3.	Les infrastructures où sont préparées (et conditionnées) les pommes de terre de consommation ne respectent pas les exigences
3.3.4.	Les infrastructures où sont conditionnées les pommes de terre de consommation ne respectent pas les exigences
3.3.5.	Des pommes de terre de consommation sont vendues sans que soient respectées les exigences en matière de présentation
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

<sup>1</sup> 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

**B. Enregistrements (registres)**

<b>Non-conformité A</b>		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
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	
1.2.2.	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.	L'opérateur ne tient pas de registre pour les produits phytopharmaceutiques/biocides ou le fait de manière lacunaire (manque systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manque des enregistrements)	
3.2.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant l'apparition des organismes nuisibles réglementés	
3.3.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant les analyses qui revêtent une importance pour la santé humaine	
3.1. 3.2. 3.3. 3.6.	Les registres ne sont pas conservés au minimum 5 ans	

<b>Non-conformité B</b>		
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.	L'opérateur tient un registre pour les produits phytopharmaceutiques/biocides de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
3.5.	L'opérateur ne tient pas de registre des plaintes	
3.1. 3.2.	Les registres ne permettent pas de retrouver immédiatement les données souhaitées (absence classement systématique des bons de	

<sup>1</sup> 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

3.3.	livraison lorsque ceux-ci tiennent lieu de registre)
3.6.	

### C. notification obligatoire

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
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	

<sup>1</sup> 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

## ii) Production primaire végétale (fourrages grossiers)

## A. Prescription en matière d'hygiène

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
1.1.2.	Le local « phyto » n'est pas fermé à clé et/ou est accessible aux enfants et/ou aux personnes non autorisées	
1.1.9.	Les produits phytopharmaceutiques/biocides ne sont pas accompagnés de leur étiquette d'origine	
1.1.9.	Les produits phytopharmaceutiques/biocides ne sont pas stockés dans leur emballage d'origine, mais l'étiquette d'origine est présente	
1.1.10.	Voir annexe 3	
1.1.12.	L'opérateur ne dispose pas des appareils de mesure adéquats	
1.2.1.	Les locaux où sont stockés les produits végétaux sont très sales et/ou en très mauvais état	
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.	La gestion du verre est insatisfaisante (présence de verre brisé, absence de protection des lampes là où un risque de contamination des produits existe,...)	
1.2.7.	L'interdiction de fumer dans les espaces où sont stockés les produits végétaux n'est pas respectée	
1.2.8.	Risque manifeste de contamination des produits avec des biocides ou des produits phytopharmaceutiques ou des substances dangereuses	Oui
1.2.9.	Les précautions prises pour éviter la contamination des produits par des animaux d'élevage ou de compagnie sont insuffisants	
1.2.10.	Les déchets sont présents dans les zones où sont stockés 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
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.		
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

<sup>1</sup> 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

4.3.1.	L'opérateur utilise des produits phytopharmaceutiques/biocides non agréés pour l'usage qui en est fait	Oui
4.3.2.	L'équipement utilisé dans le cadre de l'emploi de produits phytopharmaceutiques/biocides n'est pas immédiatement nettoyé	
4.4.1.	Les prescriptions générales en matière d'irrigation ne sont pas respectées	
5.1.1.	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 B		
Réf.		
1.1.10.	Il n'y a pas de panneau avec la mention « périmé – privé » dans le local de stockage	
2.2.1.	Le pulvérisateur a été contrôlé, mais l'autocollant n'est pas visible sur l'appareil	

## B. Enregistrements (registres)

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
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	
1.2.2.	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.	L'opérateur ne tient pas de registre pour les produits phytopharmaceutiques/biocides ou le fait de manière lacunaire (manque systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manque des enregistrements)	
3.2.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant l'apparition des organismes nuisibles réglementés	
3.3.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant les	

	analyses qui revêtent une importance pour la santé humaine	
3.6.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant les épandages	
3.1. 3.2. 3.3. 3.6.	Les registres ne sont pas conservés au minimum 5 ans	

Non-conformité B		
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.	L'opérateur tient un registre pour les produits phytopharmaceutiques/biocides de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
3.5.	L'opérateur ne tient pas de registre des plaintes	
3.1. 3.2. 3.3. 3.6.	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 A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
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	

<sup>1</sup> 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

### iii) Production primaire végétale non destinée à la consommation humaine ou animale

#### A. Prescription en matière d'hygiène

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
1.1.2.	Le local « phyto » n'est pas fermé à clé et/ou est accessible aux enfants et/ou aux personnes non autorisées	
1.1.9.	Les pesticides à usage agricole ne sont pas accompagnés de leur étiquette d'origine	
1.1.9.	Les pesticides à usage agricole ne sont pas stockés dans leur emballage d'origine, mais l'étiquette d'origine est présente	
1.1.10.	Voir annexe 3	
1.1.11.	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	
1.2.4.	Des produits pourris ou des déchets sont présents dans les locaux où sont entreposés les produits. Les produits pourris ou les déchets ne sont pas évacués rapidement des locaux où les produits sont manipulés, entreposés ou vendus	
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
3.2.1.	L'opérateur n'est pas enregistré auprès de l'AFSCA alors qu'il exerce des activités soumises à la compétence de l'AFSCA	Oui
3.2.2.	L'opérateur utilise des passeports phytosanitaires	Oui
3.2.3.	sans être agréé	
4.1.1.	Les passeports phytosanitaires ne sont pas conservés durant la période prévue (1 ou 5 ans)	
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
4.3.1.	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	

<sup>1</sup> 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

	pesticides/biocides n'est pas immédiatement nettoyé	
4.4.1.	Les prescriptions générales en matière d'irrigation ne sont pas respectées	
5.1.1.	L'opérateur n'est pas au courant des exigences phytosanitaires qui s'appliquent aux produits qu'il cultive. Aucune preuve n'est disponible attestant que les inspections requises ont été réalisées par l'AFSCA (voir annexe 1)	Oui
5.1.3.	L'opérateur ne lutte pas contre les chardons	
5.1.4.	L'opérateur ne délivre pas de passeports phytosanitaires pour les lots qui le requièrent	
5.2.2. 5.3.1. 5.3.2. 5.3.3. 5.4.1. 5.4.2. 5.5.1. 5.6.1. 5.7.1. 5.8.1. 5.9.1. 5.10.1. 5.11.1. 5.12.1. 5.13.1. 5.14.1. 5.15.1. 5.16.1. 5.17.1. 5.18.1. 5.19.1.	L'opérateur ne respecte pas les règles de lutte contre les organismes nuisibles réglementés	Oui

<b>Non-conformité B</b>	
Réf.	
1.1.4.	L'éclairage du local « phyto » est insuffisant pour pouvoir lire facilement les étiquettes des pesticides à usage agricole ou des biocides
1.1.10.	Il n'y a pas de panneau avec la mention « périmé – privé » dans le local de stockage
1.2.1.	Les espaces où sont entreposés ou manipulés les produits végétaux sont très sales et/ou en très mauvais état
1.2.2.	L'éclairage n'est pas suffisant pour pouvoir repérer les produits souillés ou impropres à la consommation
2.1.1. 2.3.1.	Les équipements qui entrent en contact avec les produits végétaux sont très sales et/ou en très mauvais état (par exemple : fuite de mazout susceptible de contaminer les produits)
2.2.1.	Le pulvérisateur a été contrôlé, mais l'autocollant n'est pas visible

<sup>1</sup> 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

	sur l'appareil

## B. Enregistrements (registres)

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
1.1.1.	L'opérateur n'est pas enregistré	Oui
1.1.2.	Les parcelles, les locaux de production, de manipulation et d'entreposage ne sont pas clairement identifiés	
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. 1.2.2. 2.1. 2.2. 2.3..	Les registres ne sont pas conservés pendant au moins 5 ans (3 ans pour les pesticides et pas du tout pour les biocides)	
2.1.	L'opérateur ne tient pas de registre pour les produits pesticides à usage agricole ou le fait de manière lacunaire (manque systématiquement plusieurs données d'enregistrement, manque des enregistrements)	
2.2.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant la présence d'organismes nuisibles réglementés	
2.3.	L'opérateur ne tient pas de registre concernant les analyses qui revêtent une importance pour la santé humaine	

Non-conformité B		
Réf.		
1.2.1. 1.2.2. 2.1. 2.2. 2.3.	Les données souhaitées ne peuvent pas être retrouvées immédiatement dans les registres (pas de classement systématique des bons de livraison si ceux-ci servent de registre)	
1.2.1.	L'opérateur n'enregistre pas les produits entrants de façon complète (des données sont systématiquement manquantes)	
1.2.2.	L'opérateur n'enregistre pas les produits sortants de façon complète (des données sont systématiquement manquantes)	
2.1.	L'opérateur tient un registre pour les pesticides à usage agricole/biocides de manière incomplète (manque systématiquement une donnée d'enregistrement)	
2.4.	L'opérateur ne tient pas de registre des plaintes	

<sup>1</sup> 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

--	--

### C. notification obligatoire

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
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	

<sup>1</sup> 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

## iv) Production primaire animale

Non-conformités A		
Réf.		Notificati on <sup>1</sup>
	<b>Général</b> : l'exploitation n'est pas enregistrée auprès de Sanitel.	Oui
	<b>Général</b> : infraction grave au bien-être animal	
	<b>Général</b> : registre IN des aliments pour animaux est incomplet ou inexistant	
	<b>Général</b> : registre IN animaux et médicaments vétérinaires absent ou incomplet	Oui
	<b>Général</b> : rapports d'évaluation du vétérinaire absents	
	<b>Général</b> : pas de notification de maladies à déclaration obligatoire en concertation avec le vétérinaire d'exploitation	Oui
	<b>Général</b> : aucune convention écrite avec un vétérinaire d'exploitation ne peut être présentée malgré la présence de médicaments dans l'exploitation.	Oui
	<b>Général</b> : les médicaments vétérinaires présents dans l'exploitation ne peuvent pas être mis en relation avec un document d'administration et de fourniture ou une prescription.	Oui
	<b>Général</b> : médicaments vétérinaires périmés dans le stock de médicaments	
	<b>Général</b> : trop peu d'informations sur les médicaments vétérinaires (ex. l'emballage primaire/ la notice fait défaut, ...)	Oui
	<b>Général</b> : stock de médicaments vétérinaires présent pour plus de 2 mois	
	<b>Général</b> : mauvaise utilisation de médicaments vétérinaires, les prescriptions étant clairement transgressées (ex. surdosage, produit non agréé,...)	Oui
	<b>Général</b> : l'enlèvement des cadavres n'est pas effectué à un endroit déterminé	
	<b>Général</b> : l'exploitation ne dispose pas, alors que c'est nécessaire, d'une autorisation sanitaire	Oui
	<b>Général</b> : les aliments avec une période d'attente ne sont pas stockés séparément.	
	<b>Général</b> : eau d'égouts administrée aux animaux en tant qu'eau de boisson	
	<b>Général</b> : pas d'isolement des nouveaux animaux achetés par rapport au reste du troupeau avant que les résultats des analyses obligatoires sont connus	
	<b>Général</b> : utilisation de désinfectants non-agrésés	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Non respect des temps d'attente pour les médicaments vétérinaires	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : attestation sanitaire non renouvelée pour les trayeurs et les opérateurs de l'installation laitière	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : absence de notification à l'acheteur concernant l'éventuelle présence de substances	

<sup>1</sup> 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

	inhibitrices, ou la température anormale du lait dans le tank refroidisseur	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : aucune séparation claire entre le lait des animaux traités/malades et le reste du troupeau	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : rinçage insuffisant de l'installation laitière de lait après désinfection/ rinçage avec de l'eau de qualité non potable	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : aucune analyse de l'eau de qualité non potable qui est utilisée pour rincer l'installation laitière	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : nettoyage insuffisant et/ou manquements dans l'aménagement des étables/entreposage des aliments/installation laitière/local de traite/ laiterie de ferme/ local citerne/accès au local citerne	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : aucun dispositif pour se laver les mains	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : livraison durant l'interdiction de livraison	Oui
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : réfrigération du lait insuffisante (>6°C)	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : pas de contrôle régulier de la température de conservation du lait	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : aération insuffisante du local où le lait est conservé	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : refroidisseur trop petit ce qui entraîne que le lait est partiellement conservé dans des cruches	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : entreposage et livraison de lait ne provenant pas de la propre exploitation de production (excepté si du lait est acheté en supplément pour la transformation à l'entreprise de production)	Oui
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : pas d'échantillonnage du lait lors de la collecte pour le contrôle de qualité	Oui
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : registre OUT collecte du lait absent ou incomplet	
	<b>Volaille et porcs</b> : les contrôles des programmes sanitaires n'ont pas été effectués par la DGZ ou l'ARSIA	Oui
	<b>Volaille et porcs</b> : les contrôles des salmonelles pour les volailles de reproduction n'ont pas été effectués	Oui
	<b>Volaille</b> : Les contrôles dans le cadre de la qualification sanitaire n'ont pas été effectués	Oui
	<b>Volaille</b> : l'entrepôt des cadavres n'est pas pourvu d'un système de réfrigération mais est propre (qualification sanitaire A)	
	<b>Volaille</b> : il n'y a pas de preuve de nettoyage et de désinfection, et les bâtiments de l'exploitation ainsi que les terrains ne sont pas propres	
	<b>Volaille</b> : des trays/caisses/conteneurs ou bacs à poussins présents à l'intérieur des bâtiments de l'exploitation n'ont pas été nettoyés et désinfectés, ou sont réutilisés malgré le fait qu'ils sont à	

<sup>1</sup> 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

	usage unique	
	<b>Volaille</b> : des oiseaux sauvages sont présents à l'intérieur des bâtiments de l'exploitation et l'accès de ces oiseaux aux bâtiments a été découvert (pas pour les exploitations avec parcours extérieur)	
	<b>Volaille</b> : des rongeurs sont présents et le plan contre les nuisibles n'est pas appliqué	
	<b>Volaille</b> : il est possible d'accéder aux parties poulaillers/au couvoir sans être accompagné	
	<b>Volaille</b> : il est possible d'accéder à l'espace destiné aux animaux/au couvoir sans utiliser le sas d'hygiène, ou absence de sas d'hygiène	
	<b>Volaille</b> : les animaux/oeufs à couvrir ne proviennent pas d'exploitations disposant d'une autorisation, d'exploitations agréées (UE) ou sont importés avec un certificat sanitaire	
	<b>Volaille</b> : le vétérinaire d'exploitation n'examine pas chaque lot lors d'une réduction de plus de 20% de la prise normale d'aliment et d'eau ou lors d'une mortalité supérieure à 3% par semaine	Oui
	<b>Volaille</b> : les volailles ne sont pas vaccinées contre la NCD	Oui
	<b>Volaille</b> : les animaux d'une bande de production/d'un lot n'ont pas été mis en place dans les 72 heures	
	<b>Volaille</b> : les volailles de reproduction ne sont pas vaccinées contre <i>Salmonella Enteritidis</i> , les volailles de sélection sont vaccinées contre <i>Salmonella</i>	Oui
	<b>Volaille</b> : les oeufs à couvrir ne sont pas identifiés, ou sont identifiés de manière insuffisante dans l'exploitation d'élevage	
	<b>Volaille</b> : des oeufs à couvrir non identifiés se trouvent dans le couvoir	
	<b>Volaille</b> : le responsable n'a pas notifié une (des) analyse(s) positive(s) en <i>Salmonella</i> zoonotique à combattre dans des échantillons d'aliments ou de poussière	Oui
	<b>Volaille</b> : le responsable n'a pas notifié une (des) analyse(s) positive(s) pour <i>Salmonella pullorum/gallinarum</i> et/ou pour <i>Mycoplasma gallisepticum</i>	Oui
	<b>Volaille</b> : le responsable n'a pas notifié une (des) analyse(s) positive(s) en <i>Salmonella</i> zoonotique à combattre réalisées sur des poulettes entrantes prêtes à la ponte pour la production d'œufs à couvrir	Oui
	<b>Volaille</b> : le responsable n'a pas notifié des écouvillonnages positifs en <i>Salmonella</i> zoonotique à combattre	Oui

<b>Non-conformités B</b>	
	<b>Général</b> : l'exploitation est enregistrée auprès de Sanitel, mais pas dans la bonne catégorie
	<b>Général</b> : entreposage incorrect des aliments pour animaux (cloisons, trop humide,...)
	<b>Général</b> : aucun vétérinaire suppléant désigné

<sup>1</sup> 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

	<b>Général</b> : autres registres incomplets
	<b>Volaille</b> : il n'y a pas de preuve que la DGZ ou l'ARSIA sont informés en cas de nouvelle mise en place de volailles de reproduction mais les contrôles dans le cadre des programmes sanitaires ont bien été effectués
	<b>Volaille</b> : des rongeurs sont présents mais le plan contre les nuisibles est régulièrement appliqué.
	<b>Volaille</b> : en cas de présence de plusieurs sas d'hygiène, tous n'ont pas l'eau courante ou une solution provisoire a été prévue pour ce problème
	<b>Volaille</b> : il n'y a pas de chaussures appartenant au poulailler
	<b>Volaille</b> : les employés affirment que les instructions écrites existent mais celles-ci ne sont pas présentes dans l'exploitation
	<b>Volaille</b> : les visiteurs qui ne sont pas strictement indispensables à la gestion de l'entreprise sont occasionnellement autorisés à entrer mais respectent toutes les prescriptions hygiéniques
	<b>Volaille</b> : le couvoir n'applique pas toujours strictement l'incubation logistique
	<b>Volaille</b> : les oeufs à couvrir sont mis à couvrir par exploitation et non par lot. Des mesures éventuelles sont prises par exploitation

<sup>1</sup> 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

## A. Végétaux et produits végétaux destinés à la consommation humaine et/ou animale

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
<b>GENERALITES</b>				
Toutes les cultures	Plantes avec racines, destinées à être replantées, cultivées en plein air	nématode	<i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i>	Nématodes à kystes des pommes de terre
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
<b>FRUITS</b>				
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  Tomato black ring virus Raspberry ringspot virus	Virus de la mosaïque de 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>Phytophthora fragariae</i>	maladie du coeur rouge du fraisier
		Bactérie	<i>Xanthomonas fragariae</i>	Bactériose du fraisier
<b>LEGUMES</b>				
Echalotte ( <i>Allium ascalonicum</i> ),	Semences et bulbes destinés à	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges

oignon à planter ( <i>Allium cepa</i> )	être replantés			
Poireau ( <i>Allium porrum</i> )	Plant	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
Laitue ( <i>Lactuca sativa</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée de la tomate
Concombre ( <i>Cucumis sativa</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
Aubergine ( <i>Solanum melongena</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée de la tomate
Tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate
		Insecte	<i>Bemisia tabaci</i>	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
			<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Nématodes à galles
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd - Potato spindle tuber viroid	Maladie bronzée de la tomate Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
	Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)
Poivron ( <i>Capsicum annuum</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée de la tomate
Céleri ( <i>Apium graveolens</i> )	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée de la tomate
<b>GRANDES CULTURES, CULTURES A DESTINATION DE L'INDUSTRIE</b>				
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 spp.</i> <i>Sepeдонicus</i> <i>Ralstonia solanacearum</i>	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	<i>Globodera rostochiensis et 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 de la tomate Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasma	Stolbur

Pommes de terre ( <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
		Virus	PSTVd – Potato spindle tuber viroïd	Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre
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 mycoplasma	Stolbur
<b>SEMENCES</b>				
Trèfle, luzerne	Semences	Nématode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Nématode des tiges
		Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>insidiosus</i>	Flétrissement bactérien de la luzerne
Haricots ( <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Semences	Bactérie	<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>	Common blight, fuscous blight
Tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> )	Semences	Bactérie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>michiganensis</i>	Chancre bactérien de la tomate Flétrissement vasculaire de la tomate
		Virus	Pepinomozaïekvirus  PSTVd – Potato spindle tuber viroïd	Virus de la mosaïque du pépino Viroïde des tubercules en fuseau de la pomme de terre

## B. Végétaux et produits végétaux non destinés à la consommation humaine ou animale

	PRODUITS	LOTS DE VEGETAUX	ORGANISMES NUISIBLES	PASSEPORTS PHYTOSANITAIRES		CONTROLES OFFICIELS EXIGES
				simple	ZP	
<b>VEGETAUX DE PEPINIERES</b>						

1	Tous	Végétaux avec racines, plantés ou destinés à la plantation, cultivés en pleine terre	<i>Clavibacter michiganensis</i> <i>Globodera pallida</i> <i>Globodera rostochiensis</i> <i>Synchytrium endobioticum</i>			échantillon de sol de parcelles nouvellement mises en culture
2	<i>Abies</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Melampsora medusae</i> <i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	B, E		inspection visuelle
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Gremmeniella abietina</i>			inspection visuelle
		Végétaux > 3 m haut, à l'exception des fruits et des semences	<i>Dendroctonus micans</i> <i>Ips typographus</i> <i>Ips cembrae</i> <i>Ips duplicatus</i> <i>Ips amitinus</i> <i>Ips sexdentatus</i>		C	
3	<i>Acer</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>			inspection visuelle
		Plantes d' <i>Acer macrophyllum</i> et <i>Acer pseudoplatanus</i> , à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		
4	<i>Adiantum aleuticum</i> , <i>Adiantum jordanii</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
5	<i>Aesculus</i>	Plantes d' <i>Aesculus californica</i> et <i>Aesculus hippocastanum</i> , à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
		Plantes d' <i>Aesculus hippocastanum</i> destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>			
6	<i>Alnus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
7	<i>Amelanchier</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Erwinia amylovora</i>	C		inspection visuelle
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>			parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + Echantillonnage infection latente
8	<i>Arbutus menziesii</i> , <i>Arbutus unedo</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
9	<i>Arctostaphylos</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
10	<i>Betula</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
11	<i>Calluna vulgaris</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle

12	<i>Camellia</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	C		inspection visuelle au moins 2x/an
13	<i>Carpinus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
12	<i>Castanea</i>	Plantes de <i>Castanea sativa</i> , à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Cryphonectria parasitica</i> <i>Popillia japonica</i> <i>Dryocosmus kuriphilus</i>	C		inspection visuelle
13	<i>Cedrus</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	E		inspection visuelle
14	<i>Chaenomeles</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Erwinia amylovora</i>	C		inspection visuelle
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + Echantillonnage infection latente
15	<i>Citrus</i>	Végétaux, et leurs hybrides, destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i> <i>Spiroplasma citri</i> <i>Phoma tracheiphila</i> Citrus vein enation woody gall Citrus tristeza virus <i>Parasaissetia nigra</i> <i>Circulifer haematoceps</i> <i>Circulifer tenellus</i> <i>Eutetranychus orientalis</i>	C, E		inspection visuelle
16	<i>Cornus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
17	<i>Corylus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
18	<i>Cotoneaster</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i> <i>Erwinia amylovora</i>	C, E		inspection visuelle
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + Echantillonnage infection latente
19	<i>Crataegus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i> <i>Erwinia amylovora</i>	C, E		inspection visuelle

		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	Parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + échantillonnage infection latente
20	<i>Cydonia</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	Pear decline mycoplasm <i>Erwinia amylovora</i>		C	inspection visuelle
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + Echantillonnage infection latente
21	<i>Eriobotrya</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	inspection visuelle
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + Echantillonnage infection latente
22	<i>Eucalyptus</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Gonipterus scutellatus</i>		C	Inspection visuelle : exempt de terre et traité
23	<i>Fagus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>		E	inspection visuelle
		Plantes de <i>Fagus sylvatica</i> , à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>			
24	<i>Fortunella</i>	Végétaux, et leurs hybrides, à l'exception des fruits et des semences	<i>Spiroplasma citri</i> <i>Phoma tracheiphila</i> Citrus vein enation woody gall Citrus tristeza virus <i>Parasaissetia nigra</i> <i>Circulifer haematoceps</i> <i>Circulifer tenellus</i> <i>Eutetranychus orientalis</i>		C	inspection visuelle
25	<i>Frangula californica</i> , <i>Frangula purshiana</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>		E	inspection visuelle
26	<i>Fraxinus excelsior</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>		E	inspection visuelle
27	<i>Griselinia littoralis</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>		E	inspection visuelle
28	<i>Hamamelis virginiana</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>		E	inspection visuelle
29	<i>Heteromeles arbutifolia</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>		E	inspection visuelle

30	<i>Kalmia latifolia</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
31	<i>Lagerstroemia</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
32	<i>Larix</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	B, E		inspection visuelle
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Melampsora medusae</i> <i>Gremmeniella abietina</i> <i>Cephalcia lariciphila</i>			C
		Végétaux > 3 m haut, à l'exception des fruits et des semences	<i>Dendroctonus micans</i> <i>Ips typographus</i> <i>Ips cembrae</i> <i>Ips duplicatus</i> <i>Ips amitinus</i> <i>Ips sexdentatus</i>			
33	<i>Laurus nobilis</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		
34	<i>Leucothoe</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
35	<i>Lithocarpus densiflorus</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
36	<i>Lonicera hispidula</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
37	<i>Magnolia</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
38	<i>Malus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i> <i>Erwinia amylovora</i> <i>Popillia japonica</i> Apple proliferation mycoplasma	C, E		inspection visuelle
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>			C
39	<i>Mespilus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Erwinia amylovora</i>	C		
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>			C
40	<i>Michelia doltsopa</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		
41	<i>Nothofagus obliqua</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle

		semences				
42	<i>Osmanthus heterophyllus</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
43	<i>Parrotia persica</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
44	<i>Photinia davidiana</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Erwinia amylovora</i>	C		inspection visuelle
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	Parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + Inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + Inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + Echantillonnage infection latente
45	<i>Photinia x fraseri</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
46	<i>Platanus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	B, E		inspection visuelle
			<i>Ceratocystis fimbriata</i> f.sp. <i>platani</i>			
47	<i>Picea</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	B, E		inspection visuelle
			<i>Melampsora medusae</i>			
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Gremmeniella abietina</i> <i>Gilpinia hercyniae</i>		C	inspection visuelle
		Végétaux > 3 m haut, à l'exception des fruits et des semences	<i>Dendroctonus micans</i> <i>Ips typographus</i> <i>Ips cembrae</i> <i>Ips duplicatus</i> <i>Ips amitinus</i> <i>Ips sexdentatus</i>			
48	<i>Pieris</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
49	<i>Pinus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Bursaphelenchus xylophilus</i> <i>Melampsora medusae</i> <i>Scirrhia pini</i>	C, E		inspection visuelle
			Végétaux destinés à la plantation, y compris les semences et cônes aux fins de culture			
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Gremmeniella abietina</i>			inspection visuelle
		Végétaux > 3 m haut, à l'exception des fruits et des semences	<i>Dendroctonus micans</i> <i>Ips typographus</i> <i>Ips cembrae</i> <i>Ips duplicatus</i> <i>Ips amitinus</i> <i>Ips sexdentatus</i>		C	

50	<i>Populus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	B, E		inspection visuelle	
			<i>Melampsora medusae</i> <i>Hypoxylon mammatum</i>				C
51	<i>Poncirus</i>	Végétaux, et leurs hybrides, à l'exception des fruits et des semences	<i>Spiroplasma citri</i> <i>Phoma tracheiphila</i> Citrus vein enation woody gall Citrus tristeza virus <i>Parasaissetia nigra</i> <i>Circulifer haematoceps</i> <i>Circulifer tenellus</i> <i>Eutetranychus orientalis</i>	C		inspection visuelle	
52	<i>Prunus</i> andere dan <i>P. laurocerasus</i> en <i>P. lusitancia</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	Plum pox virus	C		Inspection visuelle + échantillonnage des marcottières et pieds-mères au moins 1x/3 ans	
			<i>Xanthomonas campestris</i> pv. pruni Apricot chlorotic leafroll mycoplasm			inspection visuelle	
53	<i>Prunus laurocerasus</i> , <i>Prunus lusitancia</i>	Plantes de <i>Prunus laurocerasus</i> , destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	B, E		inspection visuelle	
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm <i>Xanthomonas campestris</i> pv. pruni	B			
54	<i>Pseudotsuga</i>	Plantes de <i>Pseudotsuga menziesii</i> , à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	C, E		inspection visuelle	
		Plantes de <i>Pseudotsuga menziesii</i> , destinés à la plantation, y compris les semences et cônes aux fins de culture	<i>Gibberella circinata</i>				
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Bursaphelenchus xylophilus</i> <i>Melampsora medusae</i>	B			
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Gremmeniella abietina</i>	C			inspection visuelle
		Végétaux > 3 m haut, à l'exception des fruits et des semences	<i>Dendroctonus micans</i> <i>Ips typographus</i> <i>Ips cembrae</i>				
55	<i>Pyracantha</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Erwinia amylovora</i>	C		inspection visuelle	
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	Parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + Inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + Inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + Echantillonnage infection latente	
56	<i>Pyrus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	Pear decline mycoplasm <i>Erwinia amylovora</i> <i>Anoplophora chinensis</i>	C, E		inspection visuelle	

		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	Parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + Inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + Inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + Echantillonnage infection latente
57	<i>Quercus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Phytophthora ramorum</i> <i>Cryphonectria parasitica</i>	B, E		inspection visuelle
		Végétaux destinés à la plantation + végétaux prêts à la vente à l'utilisateur final pour GB	<i>Thaumetopoea processionea</i> (eikeprocessierups)	C		
58	<i>Rhododendron andere dan Rhododendron simsii</i> (azalea)	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	C		inspection visuelle au moins 2x/an
59	<i>Rosa</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
		Plantes de <i>Rosa gymnocarpa</i> à l'exception des fruits et semences	<i>Phytophthora ramorum</i>			
60	<i>Rubus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	Arabis mosaic virus Strawberry latent ringspot virus Tomato black ring virus Raspberry ringspot virus <i>Popillia japonica</i>	B		inspection visuelle
61	<i>Salix</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
		Plantes de <i>Salix caprea</i> , à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
62	<i>Sequoia sempervirens</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
63	<i>Sorbus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Erwinia amylovora</i>	C		inspection visuelle
		Végétaux et pollen vivant pour pollinisation, à l'exception des fruits et des semences	<i>Erwinia amylovora</i>		C	parcelle située en zone tampon (min. 2 ans) + inspection visuelle de la parcelle : au moins 2x/an + inspection visuelle dans la zone de 500 m : au moins 1x/an + échantillonnage infection latente
64	<i>Syringa vulgaris</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
65	<i>Taxus</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
66	<i>Trientalis latifolia</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
67	<i>Tsuga</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	B, E		inspection visuelle
			<i>Melampsora medusae</i>			

68	<i>Ulmus</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Anoplophora chinensis</i>	E		inspection visuelle
69	<i>Umbellularia californica</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
70	<i>Vaccinium ovatum</i>	Végétaux, à l'exception des fruits et des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	E		inspection visuelle
71	<i>Viburnum</i>	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Phytophthora ramorum</i>	C		Inspection visuelle au moins 2x/an
<b>PALMIERS</b>						
72	<i>Brahea, Butia, Chamaerops, Jubaea, Livistona, Phoenix, Sabal, Syagrus, Trachycarpus, Trithrinax, Washingtonia</i>	Végétaux destinés à la plantation avec un diamètre de tige au pied de plus de 5 cm	<i>Paysandisia archon</i>	B		inspection visuelle
73	<i>Areca catechu, Arecastrum romanzoffianum, Arenga pinnata, Brahea armata, Borassus flabellifer, Butia capitata, Calamus merillii, Caryota maxima, Caryota cumingii, Chamaerops humilis, Cocos nucifera, Corypha gebanga, Corypha elata, Elaeis guineensis, Howea forsteriana, Jubea chilensis, Livistona australis, Livistona decipiens, Metroxylon sagu, Oreodoxa regia, Phoenix canariensis, Phoenix dactylifera, Phoenix theophrasti, Phoenix sylvestris, Sabal umbraculifera, Trachycarpus fortunei en Washingtonia</i>	Végétaux avec un diamètre de tige au pied de plus de 5 cm, à l'exception des fruits et semences	<i>Rynchophorus ferrugineus</i>	C		inspection visuelle
<b>VEGETAUX POUR LA FLORICULTURE</b>						
74	Toutes les plantes herbacées à l'exception des végétaux de la famille des <i>Gramineae</i>	Végétaux destinés à la plantation à l'exception des bulbes, cornes, rhizomes, semences et tubercules.	<i>Liriomyza huidobrensis</i> <i>Liriomyza trifolii</i>	B		Inspection visuelle mensuelle pendant 3 mois avant la vente, ou traitement + inspection avant la vente
75	Araceae	Plants racinés avec substrat de culture adhérent ou ajouté	<i>Radopholus similis</i> <i>Opogona sacchari</i>	B		inspection visuelle
76	Begonia	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences, tubercules et cornes	<i>Bemisia tabaci</i>		B	Inspection visuelle toutes les 3 semaines pendant 9 semaines avant la vente, ou traitement (en cas de contamination) et inspection hebdomadaire pendant 3 semaines avant la vente

77	Brugmansia	Végétaux destinés à la plantation, y compris les semences	Potato spindle tuber viroid	C		Inspection visuelle + échantillonnage d'une partie des pieds-mères
			Potato stolbur mycoplasma <i>Helicoverpa armigera</i>			inspection visuelle
78	Dendranthema	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	Chrysanthemum stunt viroid	B		Plantes de maximum 3ème génération + pieds-mères testés, ou provenant directement de matériel dont un échantillon (min 10 %) a été trouvé exempt durant la floraison
			<i>Puccinia horiana</i>			Inspection visuelle mensuelle pendant 3 mois avant la vente ou traitement adéquat
			<i>Didymella ligulicola</i> Tomato spotted wilt virus <i>Helicoverpa armigera</i> <i>Spodoptera littoralis</i>			inspection visuelle
79	Dianthus	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Erwinia chrysanthemi</i> pv. <i>dianthicola</i> <i>Pseudomonas caryophylli</i> <i>Phialophora cinerescens</i>	B		Inspection visuelle + pieds-mères testés au moins 1x/2 ans
			<i>Helicoverpa armigera</i> <i>Spodoptera littoralis</i>			inspection visuelle
80	Euphorbia pulcherrima	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences, et végétaux apparemment destinés à la vente directe à l'utilisateur final	<i>Bemisia tabaci</i>		B	Inspection visuelle toutes les 3 semaines pendant 9 semaines avant la vente, ou traitement (en cas de contamination) et inspection hebdomadaire pendant 3 semaines avant la vente et répondre à conditions spécifiques pour boutures
		Boutures non enracinées	<i>Bemisia tabaci</i>			inspection visuelle toutes les 3 semaines pendant 9 semaines avant la vente, ou traitement (en cas de contamination) et inspection hebdomadaire pendant 3 semaines avant la vente
81	Ficus	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Opogona sacchari</i>			inspection visuelle
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences et végétaux apparemment destinés à la vente directe à l'utilisateur final	<i>Bemisia tabaci</i>		B	inspection visuelle toutes les 3 semaines pendant 9 semaines avant la vente, ou traitement (en cas de contamination) et inspection hebdomadaire pendant 3 semaines avant la vente
82	Hibiscus	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Rhizoeus hibisci</i>			inspection visuelle
		Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences et végétaux apparemment destinés à la vente directe à l'utilisateur final	<i>Bemisia tabaci</i>		B	inspection visuelle toutes les 3 semaines pendant 9 semaines avant la vente, ou traitement (en cas de contamination) et inspection hebdomadaire pendant 3 semaines avant la vente

83	Impatiens	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences, de tous les cv d'hybrides de Nouvelle-Guinée	Tomato spotted wilt virus	B		inspection visuelle
84	Marantaceae	Plants racinés avec substrat de culture adhérent ou ajouté	<i>Radopholus similis</i> <i>Opogona sacchari</i>	B		inspection visuelle
85	Musaceae	Plants racinés avec substrat de culture adhérent ou ajouté	<i>Radopholus similis</i> <i>Opogona sacchari</i>	B		inspection visuelle
86	Musa	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Pseudomonas solanacearum</i>	B		inspection visuelle
		Plants racinés avec substrat de culture adhérent ou ajouté	<i>Radopholus similis</i> <i>Opogona sacchari</i>			
87	Pelargonium	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	<i>Helicoverpa armigera</i> <i>Spodoptera littoralis</i> <i>Rhizoeus hibisci</i>	B		inspection visuelle
			<i>Ralstonia solanacearum</i>			
88	Persea	Plants racinés avec substrat de culture adhérent ou ajouté	<i>Radopholus similis</i> <i>Opogona sacchari</i>	B		inspection visuelle
89	Solanum jasminioides	Végétaux destinés à la plantation, y compris les semences	Potato spindle tuber viroid	C		Inspection visuelle + échantillonnage d'une partie des pieds-mères
			Potato stolbur mycoplasma <i>Helicoverpa armigera</i>			inspection visuelle
90	Solanaceae andere dan S. jasminoïdes en Brugmansia spp (o.a. Petunia (surfina), Physalis pubescens, Cestrum, Lochroma, Solanum pseudocapsicum)	Végétaux destinés à la plantation, à l'exception des semences	Potato stolbur mycoplasma Potato spindle tuber viroid <i>Helicoverpa armigera</i>	B		inspection visuelle
91	Strelitziaceae	Plants racinés avec substrat de culture adhérent ou ajouté	<i>Radopholus similis</i> <i>Opogona sacchari</i>	B		inspection visuelle
<b>BULBES</b>						
92	<i>Camassia</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
93	<i>Chionodoxa</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
94	Crocus	Bulbes de <i>Crocus flavus</i> destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
		Bulbes et tubercules destinés à la plantation (y compris les minicultivars et hybrides)	<i>Ditylenchus destructor</i>			
95	<i>Dahlia</i>	Bulbes et tubercules pour la production de végétaux destinés à la plantation	<i>Globodera rostochiensis</i> <i>Globodera pallida</i>			Echantillon de sol avant la plantation ou mesures officielles sous surveillance (lavage, brossage, ...)
96	<i>Galanthus</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
97	<i>Galtonia candicans</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
98	<i>Gladiolus</i>	Bulbes et tubercules pour la production de végétaux destinés à la plantation	<i>Globodera rostochiensis</i> <i>Globodera pallida</i>	B		Echantillon de sol avant la plantation ou mesures officielles sous surveillance (lavage, brossage, ...)

		Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus destructor</i> <i>Meloidogyne chitwoodi/fallax</i>			inspection visuelle
99	<i>Hyacinthus</i>	Bulbes et tubercules pour la production de végétaux destinés à la plantation	<i>Globodera rostochiensis</i> <i>Globodera pallida</i>	B		Echantillon de sol avant la plantation ou mesures officielles sous surveillance (lavage, brossage, ...)
		Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i> <i>Ditylenchus destructor</i>			inspection visuelle
100	<i>Iris</i>	Bulbes et tubercules pour la production de végétaux destinés à la plantation	<i>Globodera rostochiensis</i> <i>Globodera pallida</i>	B		Echantillon de sol avant la plantation ou mesures officielles sous surveillance (lavage, brossage, ...)
		Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus destructor</i>			inspection visuelle
101	<i>Ismene</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
102	<i>Lilium</i>	Bulbes et tubercules pour la production de végétaux destinés à la plantation	<i>Globodera rostochiensis</i> <i>Globodera pallida</i>			Echantillon de sol avant la plantation ou mesures officielles sous surveillance (lavage, brossage, ...)
103	<i>Muscari</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
104	<i>Narcissus</i>	Bulbes et tubercules pour la production de végétaux destinés à la plantation	<i>Globodera rostochiensis</i> <i>Globodera pallida</i>	B		Echantillon de sol avant la plantation ou mesures officielles sous surveillance (lavage, brossage, ...)
		Bulbes, à l'exception de ceux destinés à la vente directe à l'utilisateur final	<i>Ditylenchus dipsaci</i>			inspection visuelle
105	<i>Ornithogalum</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
106	<i>Puschkinia</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
107	<i>Scilla</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	B		inspection visuelle
108	<i>Tigridia</i>	Bulbes et tubercules destinés à la plantation	<i>Ditylenchus destructor</i>	B		inspection visuelle
109	<i>Tulipa</i>	Bulbes et tubercules pour la production de végétaux destinés à la plantation	<i>Globodera rostochiensis</i> <i>Globodera pallida</i>	B		Echantillon de sol avant la plantation ou mesures officielle sous surveillance (lavage, brossage, ...)
		Bulbes, à l'exception de ceux destinés à la vente directe à l'utilisateur final	<i>Ditylenchus dipsaci</i> <i>Ditylenchus destructor</i>			inspection visuelle
<b>FLEURS COUPEES</b>						
110	Tous	Parties de végétaux	<i>Liriomyza huidobrensis</i> <i>Liriomyza trifolii</i>			inspection visuelle

C = Passeport phytosanitaire exigé jusqu'à l'utilisateur final

B = Passeport phytosanitaire exigé entre cultivateurs professionnels

E = Passeport phytosanitaire exigé lors de l'importation venant de pays tiers ou de zones délimitées de l'UE

ZP = Zona Protecta = Zone protégée

**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.**

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
<i>Spinacia L.</i>	Epinards
SEMENCE DE LEGUMES ET D'ESPECES FOURRAGERES	
Nom scientifique	Nom en français
<i>Allium ascalonicum L.</i>	Echalote
<i>Allium cepa L.</i>	Oignon
<i>Allium schoenoprasum L.</i>	Ciboulette
<i>Allium porum</i>	Poireau
<i>Helianthus annuus L.</i>	Tournesol
<i>Lycopersicon lycopersicum (Lycopersicon esculentum)</i>	Tomate
<i>Medicago savita L.</i>	Luzerne
<i>Phaseolus L. sp.</i>	Haricot (différentes espèces)

(\*)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.

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