

Check-liste du Standard GIQF pour la Production Primaire Végétale

Exigences horizontales : applicables à tous les groupes de produits

Exigences verticales : uniquement applicables à des groupes de produits spécifiques

Groupes de produits	Code
Pommes de terre sans stockage	Pdt
Pommes de terre avec stockage	Pdt s
Légumes - marché du frais, cultures sous abri	L MF sa
Légumes - marché du frais, culture en plein air	L MF pa
Légumes industriels, sans intervention manuelle	LI sans man
Légumes industriels, interventions manuelles	LI man
Fraises et fruits des bois	FB
Fruits à pépins (pommes et poires)	FP FN
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux, sans stockage	COP
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux, avec stockage	COP s
Céréales immatures et cultures associées	CiCa
Betteraves sucrières	B
Chicorée	C
Houblon	H
Houblon avec stockage	H s
Vente directe au consommateur	V
Semences et co-produits	S
Plants de pommes de terre	P
Tabac	T
Tabac avec stockage	T s

Code	Code de référence au Guide Sectoriel/Standard GIQF (*)
Exigence	Courte définition de l'exigence du Guide Sectoriel/Standard GIQF
MNC GS	Non conformité maximale selon le guide sectoriel Niveau A : non-conformité majeure (grave) Niveau B : non-conformité mineure (légère) + *: remarque
Appréciation	OK : en ordre NOK : pas en ordre PA : pas d'application

NC GIQF Niveau non conformité selon le Standard GIQF
Niveau 1 : 100 % en ordre
Niveau 2 : 70 % en ordre
Niveau 3 : conseils

Code	Groupe produits	Exigences en matière d'hygiène	MNC GS	NC GIQF	Année 1	Année 2	Année 3	Remarque
Exigences en matière d'hygiène								
1. Entreprise et bâtiments								
<i>1.1 Stockage des pesticides à usage agricole et des biocides</i>								
1.1.1	Tous	Pesticides à usage agricole agréés et biocides, entreposés dans armoire/local.	A	1				
1.1.2		Fermé à clef.	A	1				
1.1.3		Pictogrammes "tête de mort" et "poison".	+*	1				
1.1.4		Éclairage de qualité.	B	1				
1.1.5		Produits de classe A, annexe 10: séparés du domicile, des étables et des locaux de manipulation.	A	1				
1.1.6		Sec.	+*	1				
1.1.7		Aération.	+*	1				
1.1.8		Protégé du gel.	+*	1				
1.1.9		Pesticides conservés dans leur emballage d'origine, étiquette d'origine.	A	1				
1.1.10		Pesticides périmés ou à usage privé: grouper avec la mention "périmé" et/ou "privé" Pesticides périmés et conditionnements vides remis à Phytofar Recover.	A	1				
1.1.11		Appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat.	A	1				
1.1.12		Pesticides non agréés en Belgique et utilisés dans un pays frontalier : autorisation d'importation/exportation; produits identifiés dans le local/l'armoire phyto.	A	1				
1.1.13*		Des vêtements de protection: anti-éclaboussures, gants et protection de la respiration, rangés en dehors du local.		1				
1.1.14*		Empilement ordonné.		2				
1.1.15*		Récupération des fuites.		3				
1.1.16*		Sol dur.		2				
1.1.17*		Seau contenant matériel absorbant, brosse, petite brosse et ramassette.		2				
1.1.18*	Résistant au feu.		2					
1.1.19*	Étagères en matériau non absorbant.		2					
1.1.20*	Kit de douche oculaire ou de l'eau courante à proximité.		2					
<i>1.2 Locaux de manipulation et de stockage</i>								
1.2.1	ation aux entreprises de manipulation et/ou de stockage	Bâtiments propres et en bon état.	A	1				
1.2.2		Éclairage suffisant, lorsque l'éclairage est fixé directement au-dessus des produits récoltés: incassable, protégé ou coiffe protectrice.	A	1				
1.2.3		Éviter ou combattre la présence d'animaux nuisibles. Utiliser un produit agréé et ne permettre aucune forme de contamination.	A	1				
1.2.4		Pas de bris de verre + procédure bris de verre.	A	1				
1.2.5		Ne pas utiliser des thermomètres au mercure non protégés.	A	1				
1.2.6		Interdiction de fumer, boire et manger.	A	1				

1.2.7	Pas d'applic sans activités	Les pictogrammes sont présents.	B	2			
1.2.8		Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination.	A	1			
1.2.9		Les animaux de compagnie: ne peuvent pas résider.	A	1			
1.2.10		Produits visiblement pourris et déchets sont régulièrement évacués.	A	1			
1.2.11	Pdt s	Les pommes de terre sont stockées dans la pénombre.		+	1		
1.2.12	COP s	Refroidissement rapide (t° < 10°C) et grains bien secs.		+	1		
1.2.13	FP - V	Contrôle visuel des pommes avant le stockage et la vente (éviter les pommes moisies).	A		1		
1.2.14	S - P	Plants traités, emmagasinés et conservés séparément des pdt de consommation.	A		1		
1.2.15		Locaux aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.	A		1		
1.2.16	P	Autocontrôle et monitoring de l'AFSCA des plants -mères introduits d'un autre Etat membre de l'UE.	A		1		
1.2.17*	H s	S'il y a plusieurs variétés: les conserver séparément.			1		
1.2.18*		Les déchets générés par la récolteuse sont automatiquement et directement évacués.			1		
1.2.19*	Pdt s COP s LI man	Les appâts sont régulièrement contrôlés + enregistrement. Plan (croquis) avec leur emplacement.			2		
1.2.20*	LMF FB FP	Stockage des engrais en vrac: séparé du produit récolté.			2		
1.2.21*	FN Hs Cica V	Éviter le gaz d'échappement dans ces zones.			2		
1.2.22*	Pdt s	Plan de nettoyage.			2		
1.2.23*	LI man LMF FB	Agraffer plan de nettoyage au plan d'entreprise.			3		
1.2.24*	Pdt s COP s LI man LMF FB FP FN Cica V	Citerne de carburant: min 4 m entre la citerne et le produit ou une séparation physique.			2		
1.2.25*	Pdt s	Appareils de chauffage: - conduites en bon état			2		
1.2.26*	LI man	- pas de fuites			3		
1.2.27*	LMF	- matériaux résistants			3		
1.2.28*	FB FP	- fiables et résistants à l'humidité			3		
1.2.29*	FN Hs Cica V	Stockage des produits récoltés: sur sol dur et propre.			2		
1.2.30*	Pdt s COP s LI man LMF FB FP FN Hs Cica V	Chargement et déchargement: ne pas laisser tourner le moteur.			3		
1.2.31*	Pdt s LI man LMF	Chambres froides: gestion de la température - ventilation et enregistrement.			3		

1.2.32*	FB FP FN Hs V	Protéger les produits récoltés contre la lumière du jour.		3			
1.2.33*	COP s	Avant stockage l'espace doit être vide et propre.		1			
1.2.34*		En cas de stockage 'long terme' (plus de 6 semaines) : local fermé. En cas de stockage 'temporaire': mesures de protection.		2			
1.2.35*		Stockage long terme: mesurer et enregistrer température.		2			
1.2.36*	COP s CiCa S	Séchoir et ventilateur: nettoyer après utilisation. Entretien annuel et contrôle avant chaque utilisation. Combustibles adéquats et de qualité. Eviter tout contact direct entre les produits et les gaz de combustion.		2			
1.2.37*	COP s	Informier l'acheteur si utilisation de produits de lutte contre les nuisibles ou produits de fumigation.		1			
1.2.38*	B	Lieu de stockage (y compris parcelles) propre et bien entretenu, libre d'impuretés.		1			

1.3 Sanitaires

1.3.1	LMF FB FP FN V	Possibilité de se laver les mains après un passage aux toilettes.	A	1			
1.3.2*	LI man LMF FB FP FN V	WC + pictogramme "se laver les mains après un passage aux toilettes".		1			
1.3.3*		Évier propre près des toilettes.		1			
1.3.4*		Savon liquide près de l'évier.		2			
1.3.5*		Système de séchage à usage unique.		3			
1.3.6*		La porte des toilettes ne donne pas directement sur le local de production.		3			

1.4 Stockages des engrais

1.4.1*	Tous	Engrais dans leur emballage d'origine.		2			
1.4.2*		Engrais chimique solide en vrac: sur sol dur.		2			
1.4.3*		Engrais liquide concentré: dans une citerne étanche et pourvue d'un bac de rétention. Protéger et contrôle ouverture accidentelle.		2			
1.4.4*		Engrais liquide concentré corrosif: pictogramme "danger".		3			
1.4.5*		Pas de stockage près de l'eau ou du matériel de reproduction.		3			

1.5 Exigences générales

1.5.1*	Tous	Extincteur (bien situé, accessible).		3			
1.5.2*		Propreté générale.		3			
1.5.3*		Respecter l'hygiène générale de l'entreprise.		3			
1.5.4*		Procédure en cas d'accident.		2			

1.6 Gestion des déchets

1.6.1*	Pdt Pdt s	Les déchets de pommes de terre, fruits, légumes sont triés et peuvent être stockés		3			
1.6.2*	LMF LI V FB FP FN	Les substrats inertes et les films agricoles sont évacués.		3			
1.6.3*	LMF FB FP FN	Les déchets de conditionnement sont triés par type et recyclés si possible. Préférence pour emballages à usage multiples.		3			
1.6.4*	V	Plan d'action pour la réduction des déchets non organiques.		3			
1.6.5*	FP FN V	Le bois de taille sera de préférence broyé et non brûlé.		2			
1.6.6*		Les émondes contaminées par le feu bactérien doivent être brûlées.		1			
1.6.7*		Il est préférable d'utiliser des feuilles en papier.					

2. Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte

2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, ...)

2.1.1	Tous	Propre et en bon état.	A	1					
2.1.2		Pas de bris de verre + procédure bris de verre.	A	1					
2.1.3		Utiliser des lubrifiants alimentaires ou admis si contact possible avec le produit récolté en conditions de travail normales.		+	3				
2.1.4		Pas de fuites d'huile et/ou de mazout + procédure de fuite d'huile.	A	1					

2.2 Pulvérisateurs

2.2.1	Tous	Contrôle: autocollant sur l'appareil (et ou attestation de contrôle).	A	1				
2.2.2		Machines achetées à l'étranger : notifier à l'organisme de contrôle.	A	1				
2.2.3*		Contrôle annuel et enregistrement des résultats.			3			

2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxe

2.3.1	Tous	Propre et en bon état.	A	1				
2.3.2*		Désinfecter avant et après l'utilisation des produits à risques (p. ex. plants de pdt égermés, plants de pdt avec pourriture humide).			3			
2.3.3	Pdt Pdt s LMF LI FB FP FN V	Les emballages en contact avec le produit conviennent pour les denrées alimentaires.	A	1				
2.3.4	T Ts	Chaque balle est pourvue d'une étiquette reprenant les coordonnées du producteur.	A	1				
2.3.5*	H	Des emballages neufs ou très propres.		1				
2.3.6*		Emballages du houblon préparé: pourvus d'étiquettes de certification.		1				
2.3.7*	LI V	Les caisses et conteneurs sur un sol dur.			3			
2.3.8*	FP FN V	Les palloxe à fruits sur un sol dur et perméable.		2				
2.3.9*		Les caisses ne sont pas trop endommagées.		2				
2.3.10*		Emballages groupés, propres et intacts.			3			
2.3.11*		Emballages en plastique et palloxe: protégés du vent, sur sol dur.			3			
2.3.12*	Pdt V	Protection contres les chutes (si la hauteur de chute > 1 m).			2			

2.4 Transport agricole

2.4.1	Tous	Maintenir propres les véhicules + nettoyage en profondeur avant un transport de produits destinés à l'alimentation humaine ou animale si transport d'engrais organique ou autres produits à risque.	A	1				
2.4.2		Pas de transport si fuite des conduites d'huile ou de mazout et si risque de contact avec le produit. En cas de fuite, écarter les produits souillés.	A	1				
2.4.3*		Nettoyer et désinfecter, avant le transport de produits végétaux sensibles (ex. plants destinés à la plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (p. ex. plants non emballés, plants de pomme de terre coupés au sein de l'unité d'exploitation ou égermés, plants de pommes de terre avec pourriture humide)transport de plants en vrac). Preuve de désinfection si transport par des tiers.			3			

2.4.4*		Protéger les produits destinés au marché du frais et produits manipulés de toute pollution lors du transport (éclaboussures, ...).		2				
2.4.5*	COP COPs	Transport par tiers vers entreprise GMP : certification GIQF ou GMP. Si transport après stockage, transporteur GMP exigé.		1				
2.4.6*	COP COPs S CiCa	Après le transport d'un chargement interdit, nettoyage et désinfection (enregistrés - cfr. Annexe 1) avant le transport de produits destinés à l'alimentation des animaux vers des entreprises certifiées GMP.		1				
2.4.7*		Régime de nettoyage approprié en fonction du produit à transporter.		1				
<i>2.5 Installation pour la coupe de plants de pommes de terre</i>								
2.5.1	Pdt P	Réalisée 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 par l'AFSCA pour cette activité. Respect des conditions décrites à l'annexe 5.	A	1				
<i>2.6 Epandeur d'engrais</i>								
2.6.1*	Tous	Bien réglé et entretenu. Effectuer un test annuellement et enregistrer les résultats.		3				
<i>2.7 Thermomètre</i>								
2.7.1*	Tous	Vérifier annuellement son bon fonctionnement.		3				
<i>2.8 Outillage auxiliaire</i>								
2.8.1*	LI man LMF FB FP FN V	En bon état + enregistrement.		3				
3. Directeur d'entreprise, personnel et tiers								
<i>3.1 Application des pesticides à usage agricole et biocides</i>								
3.1.1	Tous	Si application des produits classe A chez un tiers: utilisateur agréé. Si application des produits classe A, annexe 10: utilisateur spécialement agréé.	+	1				
3.1.2		Après traitement: se laver les mains + se changer.	A	1				
3.1.3*		Connaissance en matière d'application des pesticides à usage agricole.		1				
<i>3.2 Hygiène</i>								
3.2.1	Tous	Le personnel n'a pas de maladie contagieuse.	A	1				
3.2.2		Le personnel est en bonne santé et informé des risques sanitaires.	B	2				
3.2.3*		L'agriculteur et son personnel connaissent les mesures d'hygiène et respectent l'hygiène générale de l'entreprise.		3				
3.2.4*	LI man LMF FB FP FN V H	Boîte de premiers soins		2				
3.2.5*		Désinfecter les plaies, sparadraps d'une couleur différente de celle du produit.		2				
3.2.6*		Laver les mains avec du savon liquide.		2				
3.2.7*		Vêtements de travail et gants propres.		2				
3.2.8*		Les ongles sont courts et soignés. Pas de faux ongles, ni de vernis.		2				
3.2.9*		Les cheveux sont soignés, et les cheveux longs sont attachés.		2				
3.2.10*		Ne pas porter de bijoux pendants, lors de la récolte ou de la manipulation.		2				
3.2.11*		Éviter tout danger de contamination physique par des objets.		2				
3.2.12*		Il est interdit de manger et de boire pendant la récolte et la manipulation.		2				

3.2.13*		Il est interdit de fumer pendant la récolte et la manipulation.		2				
---------	--	---	--	---	--	--	--	--

3.3 Agrégations

3.3.1		Les pommes de terre de consommation vendues au commerce doivent être préalablement préparées.	B	2				
3.3.2		Disposer d'une autorisation en vue de la préparation et/ou du conditionnement des pommes de terre de consommation.	A	1				
3.3.3	Pdt Pdt s	Les infrastructures liées à la préparation des pommes de terre de consommation respectent les exigences légales liées à l'autorisation.	B	2				
3.3.4		Les infrastructures liées au conditionnement des pommes de terre de consommation respectent les exigences légales liées à l'autorisation.	B	2				
3.3.5		Les conditionnements de pommes de terre de consommation respectent les exigences légales en matière d'uniformité, d'emballage et de marquage.	B	2				
3.3.6	P S	Disposer d'un agrément pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.	A	1				
3.3.7	Pdt P	Coupe des plants de pdt réalisée par le producteur de pdt de consommation ou par un entrepreneur enregistré à l'AFSCA pour cette activité.	A	1				

3.4 Entrepreneur agricole

3.4.1*	Tous	Faire appel à un entrepreneur agricole certifié GIQF y compris dans le cadre d'un transport secondaire.		2				
3.4.2*	COP	Le transport secondaire depuis le lieu de récolte à destination d'une entreprise GMP est réalisé soit par l'agriculteur certifié GIQF, soit par un entrepreneur certifié GIQF, soit par un transporteur GMP.		1				
3.4.3*	P	Si la coupe des plants de pommes de terre est réalisée par un entrepreneur, celui-ci doit être certifié GIQF.		1				

4. Technique de culture et traitement post-récolte

4.1 Matériel de reproduction

4.1.1	Tous	Garder les passeports phytosanitaires si d'application (voir annexe 3).	A	1				
4.1.2		Contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré.	B	2				
4.1.3	Pdt Pdt s	Utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers déclarés. Déclaration des plants fermiers de pdt non certifiés avant le 1er mars 2011. A partir de 2011, déclaration de la production en cours ou prévue de plants fermiers avec ou sans passeport phytosanitaire avant le 31 mai.	A	1				
4.1.4	P - S	Pour les livraisons intracommunautaires : étiquette officielle de certification pourvue de la mention "Passeport phytosanitaire". Pour les exportations hors CE, un certificat phytosanitaire est en plus nécessaire. Pour la multiplication de familles (matériel d'obtenteur), un passeport phyto est nécessaire en cas de transport hors de l'exploitation. Pour les plants fermiers, le passeport phyto est nécessaire en cas de stockage ou d'utilisation en dehors de l'unité de production ou de stockage.	A	1				
4.1.5	P - S	Avant la plantation, agrément officiel pour l'utilisation du passeport phyto.	A	1				
4.1.6	P	Signalement avant le 30 novembre, à l'UPC, lors d'une modification du lieu de stockage ou de plantation des plants fermiers, avec ou sans passeport phyto.	A	1				
4.1.7	P - S	Respect des conditions relatives aux inspections sur pied.	A	1				
4.1.8*		Utilisation d'OGM en conformité avec la législation.		1				

4.1.9*	Tous	Information concernant la sensibilité et la résistance.		3				
4.1.10*		Rotation des cultures.		3				
4.1.11*	L MF	Fiche des plants utilisés comme matériel de reproduction.		2				
4.1.12*	COP CiCa	Semences fermières: si triage par un tiers, celui-ci doit être agréé.		1				
4.1.13*		Si utilisation de semences certifiées, conserver une étiquette par lot.		2				
4.1.14*	B	Semences certifiées dans le catalogue des variétés reconnues. Interdiction d'OGM.		1				
4.1.15*		Notification des champs d'expérimentation d'OGM auprès de l'autorité compétente, de l'acheteur et de l'IRBAB.		1				
4.1.16*	H	Matériel de reproduction certifié ou avec passeport phytosanitaire.		1				
4.1.17*	C	Semences certifiées sur la liste des variétés reconnues. Interdiction d'OGM.		1				
4.1.18*	CiCa	Semences dans le catalogue national des variétés ou dans le Catalogue commun des variétés de la Commission européenne.		1				

4.2 Engrais

4.2.1	Tous	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme, n'utiliser que les engrais et amendements du sol autorisés.	A	1				
4.2.2		Engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac : conserver étiquette ou document d'accompagnement.	A	1				
4.2.3		Engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p.ex. boues d'assainissement) : document d'accompagnement : modèle OWD (Wallonie) ou certificat d'utilisation OVAM (Flandres).	+*	1				
4.2.4		Tenir compte des exceptions relatives à l'utilisation des boues d'épuration.	A	1				
4.2.5*	Pdt LMF LI FB V FP FN H	Engrais interdits: les boues d'égout et d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques.		1				
4.2.6*	C	Les boues d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques sont interdites.		1				
4.2.7*	COP B	Les boues d'assainissement des eaux provenant de stations d'épuration publiques peuvent être utilisées s'il y a une fiche produit.		1				
4.2.8*	B	Interdiction d'utilisation de matières fertilisantes comprenant des protéines animales.		1				
4.2.9*	Tous	Il faut toujours fertiliser conformément aux normes légales.		3				
4.2.10*		Information (composition) relative aux engrais utilisés.		3				

4.3 Pesticides à usage agricole et biocides

4.3.1	Tous	N'utiliser que des pesticides à usage agricole et biocides agréés.	A	1				
4.3.2		Prendre les dispositions afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit soit nettoyé soigneusement et immédiatement.	A	1				
4.3.3	LMFsa LI V	Les analyses légalement obligatoires dans le cadre du contrôle pré-récolte ont été effectuées.	A	1				

4.3.4	P	Utilisation de produits agréés pour les pdt de consommation si des plants de pdt sont destinés à l'alimentation humaine ou animale; respect de l'acte d'agrément. Enregistrement dans une fiche parcelle/produit.	A	1				
4.3.5*	C	Ne pas utiliser de pesticides à usage agricole non agréés pour les productions agricoles destinées aux nourrissons (annexe IX Directive 2003/14/EG).		1				
4.3.6*a	Pdt LMF LI FB FP FN H V	Liste des pesticides à usage agricole agréés.		2				
4.3.6*b	COP B C CiCa	Liste des pesticides à usage agricole agréés.		3				

4.4 Irrigation

4.4.1	Tous	Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, de l'eau de puits, de l'eau de ville ou de l'eau de pluie. Irrigation au moyen d'eau provenant de processus autorisés.	A	1				
4.4.2*		Arroser en fonction des besoins des plantes.		3				

4.5 Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport

4.5.1	LMF FP FN V	1. Légumes et fruits prêts à être consommés : dernier rinçage : eau potable; rinçages précédents : eau claire ; eau de transport des pommes/poires : eau potable 2. Fruits et légumes non prêts à être consommés ou destinés à la transformation : eau de lavage : eau claire; dernière eau de rinçage : minimum de l'eau propre 3. Fruits et légumes destinés à la vente directe dans l'exploitation : eau de lavage : eau claire; dernière eau de rinçage : eau potable pour les fruits/légumes prêts à être consommés en l'état; minimum de l'eau propre pour les fruits/légumes non prêts à être consommés.	A	1				
-------	-------------------	---	---	---	--	--	--	--

4.6 État du site de protection

4.6.1*a	Pdt LM LI FB FP FN H V	Contrôle du site de production quant à la contamination physique (p.ex. cannettes).		2				
4.6.1*b	COP B C CiCa	Contrôle du site de production quant à la contamination physique (p.ex. cannettes).		3				

4.7 Nouveaux champs de production (nouveaux à des fins agricoles)

4.7.1*	Tous	Si nouvelles parcelles: analyse de risques.		1				
4.7.2*		Si risque: analyse du sol.		1				

4.8 Analyse du sol et/ou substrat au niveau du site de production

4.8.1*	Pdt LMF LI	Analyse standard de la couche arable tous les 4 à 5 ans.		2				
4.8.2*	FB FP FN H V	Analyse de profil N si la culture le nécessite.		2				

4.8.3*	LMF LI FP FN V	Cultures sur substrat: analyse des solutions d'engrais.		2				
<i>4.9 Gestion du sol et du substrat et technique de culture intégrée</i>								
4.9.1*	Tous	Utiliser des techniques de culture visant à limiter l'érosion.		3				
4.9.2*		Application des techniques d'ICM.		3				
4.9.3*		Appliquer des mesures respectueuses de l'environnement et entretien du paysage et des alentours de l'entreprise.		3				
4.9.4*	FP FN	Utiliser des réduves contres les puces de feuilles de poires pour la culture des poires.		1				
4.9.5*		Utiliser des acariens prédateurs contre l'araignée rouge pour la culture des pommes.		1				
4.9.6*		Évolution des insectes utiles et nuisibles est suivie et enregistrée.		2				
4.9.7*	FP FN FB	Pendant la floraison, il est interdit d'utiliser des produits à usage agricole nocifs pour les insectes pollinisateurs.		2				
<i>4.10 Lutte contre les mauvaises herbes</i>								
4.10.1*	FP FN	Un sol totalement désherbé est interdit.		1				
4.10.2*		La partie noire mesure un maximum de 75 cm des deux côtés de l'arbre.		1				
4.10.3*		Par an, un maximum de 4 traitements est autorisé.		1				
4.10.4*		Il faut régulièrement faucher les bords.		2				
4.10.5*	COP CiCa	Lutte contre les graines de mauvaises herbes.		1				
<i>4.11 Egrenage et débardage</i>								
4.11.1*	FP FN	Dans le cas d'une production fruitière trop importante: effectuer un égrenage.		1				
4.11.2*		Respecter dose et période. Enregistrer les traitements.		1				
4.11.3*		Débardage si conditions de pollinisation et fécondation sont défavorables.		1				
4.11.4*		Effectuer de préférence un égrenage manuel.		3				
<i>4.12 Pollinisateurs</i>								
4.12.1*	FP FN	Plantations de pollinisateurs pour la culture des pommes.		1				
4.12.2*		Il faut planter suffisamment de pollinisateurs.		2				
4.12.3*		Pour la culture des poires, la plantation de pollinisateurs est conseillée.		3				
<i>4.13 Système de plantation</i>								
4.13.1*	FP FN	Système de plantation: en fonction de la vigueur.		1				
4.13.2*		Système de plantation: perpendiculaire par rapport à la direction prédominante du vent.		2				
<i>4.14 Luminosité</i>								
4.14.1*	LMF sa FB	Cultures sous abri: la couverture est propre, régulièrement contrôlée et nettoyée.		1				
5. Organismes nuisibles								
<i>5.1 Mesures générales</i>								

5.1.1	Tous	Lutter contre les organismes nuisibles (de quarantaine) lorsque la présence est constatée ou signalée. Suivre les instructions de l'AFSCA en ce qui concerne la lutte contre les organismes nuisibles.	A	1				
5.1.2		Lutter contre les chardons nuisibles.	A	1				
<i>5.2 Mesures de lutte contre la galle verruqueuse et les nématodes</i>								
5.2.1	Pdt Pdt s P	Alternance des cultures de 1 sur 3 (à l'exception des pommes de terre primeur). Plants de pommes de terre : 1 sur 4.	A	1				
5.2.2	P	Pour les plants avec passeport phytosanitaire, examen officiel de l'AFSCA des parcelles avant plantation; reconnues non contaminées par les nématodes à kystes de la pdt (<i>Globodera rostochiensis</i> et <i>Globodera pallida</i>).	A	1				
5.2.3	Pdt	Pour les pdt de consommation, la notification obligatoire n'est pas nécessaire si application de mesures de lutte obligatoires, mentionnées dans un registre.	A	1				
<i>5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire</i>								
5.3.1		(dans la zone de protection): déclarer chaque année.	A	1				
5.3.2	Pdt Pdt s P	(dans la zone de protection): avant d'irriguer, rincer l'installation.	A	1				
5.3.3		(dans la zone de protection) lors de l'irrigation des parcelles différentes que de pommes de terre, prendre des mesures afin d'éviter le contact avec l'eau de surface.	A	1				
5.3.4	Pdt Pdt s P LI LMF	Pommes de terre, aubergines, tomates (dans la zone de protection): l'utilisation d'eau de surface est interdite pour l'irrigation et la préparation de bouillies destinées aux pulvérisations de produits phyto.	A	1				
<i>5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires</i>								
5.4.1		Si constaté: détruire les plants contaminés ou élaguer les parties atteintes.	A	1				
5.4.2	FP FN	Notification obligatoire n'est pas nécessaire si application des mesures obligatoires et enregistrement (lieu, nombre de plantes contaminées, mesures prises, mode de destruction des plantes contaminées).	A	1				
<i>5.5 Mesures relatives aux virus et aux organismes analogues du houblon</i>								
5.5.1	H	Lorsque contamination par le <i>Verticilium albo-atrum</i> ou <i>V. dahlia</i> : détruire les plants contaminés.	A	1				
<i>5.6 Mesures relatives à l'ergot du seigle et à la fusariose des céréales</i>								
5.6.1	COP COP s	Contrôle, pendant la culture et la récolte, de la présence de l'ergot du seigle. En cas de présence, en avertir le 1 ^{er} acheteur.	B	2				
5.6.2	S	Contrôle, pendant la culture et la récolte, de la présence de fusariose. En cas de présence, en avertir le 1 ^{er} acheteur.	+	3				
<i>5.7 Mesures relatives aux mycotoxines</i>								
5.7.1		Mesures de gestion (cf. annexe 4).	B	2				

5.7.2	COP COP s	Pour une culture de froment non destiné à l'alimentation animale après maïs grain : labour des champs de maïs (et si possible broyage préalable des résidus de culture) avant semis de céréales destinées à l'alimentation humaine . Pas d'application dans les régions sensibles à l'érosion.	B	2				
<i>5.8 Mesures relatives au mildiou du tabac (Peronospora tabacini)</i>								
5.8.1	T Ts	Combattre la présence de mildiou. Notifier auprès de l'AFSCA et avertir le bourgmestre.	A	1				
<i>5.9 Mesures relatives aux graines de mauvaises herbes</i>								
5.9.1*	COP CiCa	Prendre les mesures nécessaires pour limiter la présence des graines de mauvaises herbes. En cas de présence, avertir l'acheteur.		1				
6. Enregistrement								
<i>6.1 Généralités</i>								
6.1.1	Tous	Les registres sont complétés.	A	1				
6.1.2		Les registres sont conservés 5 ans au moins.	A	1				
6.1.3		Identification producteur et entreprise.	A	1				
6.1.4		Identification parcelles, des locaux de production, de manipulation, de vente et de stockage.	A	1				
6.1.5	P	Plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	A	1				
<i>6.2 Dossiers IN & OUT</i>								
6.2.1	Tous	Dossier IN: matériel de reproduction végétale, pesticides à usage agricole et biocides, engrais.	A	1				
6.2.2		Dossier OUT: matériel de reproduction végétale, produits végétaux.	A	1				
6.2.3*	H	Dossier OUT: déclaration signée du producteur (nom et adresse du producteur, année de récolte, variété, lieu de production, parcelle, nombre d'unités d'emballage composant le lot).		1				
<i>6.3 Enregistrement</i>								
6.3.1	Tous	Enregistrer l'utilisation des pesticides à usage agricole et des biocides (recommandation pour les productions non destinées à la consommation (plants de pdt, semences) - obligatoire pour les plants de pdt de consommation qui sont commercialisés.	A (+*)	1 (3)				
6.3.2		Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles et de maladies, si d'application.	A	1				
6.3.3		Résultats d'analyse, si d'application.	A	1				
6.3.4		Enregistrement lors de l'utilisation de semences génétiquement modifiées.	+*	1				
6.3.5		Enregistrement des réclamations (concernant les fournisseurs, les prestataires de services ou les réclamations clients).	B	2				
6.3.6*	H	Une comptabilité doit être tenue en matière de lots travaillés, certifiés ou non.		1				
	Pdt LMF LI FB FP FN H	1. Remplir correctement la fiche parcelle / culture.		1				
	COP B C	1. Remplir correctement la fiche parcelle / culture.						

6.3.7*	Tous	2. Enregistrer la désinfection du sol.		1				
	Tous	3. Enregistrer la date de semis ou de plantation.		1				
	Pdt LMF LI FB FP FN H	4.a Noter la variété, le nom de l'entrepreneur agricole, si d'application.		1				
	COP B C	4.b Noter la variété, le nom de l'entrepreneur agricole, si d'application.			3			
	FP FN	5. Noter la distance entre les plants et le nombre de rangées.		1				
	L MF	6. Fiches culture du matériel de reproduction.		1				
	FP FN	7. Enregistrement du porte-greffe, du greffon, de la souche mère.		1				
	FP FN	8. Noter le nombre et la nature des insectes pollinisateurs.		1				
	Tous	9. Enregistrement de la lutte non chimique.			3			
	Tous	10. Enregistrer l'utilisation des pesticides à usage agricole.		1				
	Pdt LMF LI FB FP FN H	11.a Enregistrement de l'engrais utilisé.		1				
	COP B C	11.b Enregistrement de l'engrais utilisé.			3			
	Tous	12. Enregistrement du mode d'irrigation utilisé.		1				
	FP FN	13. Culture intégrée: enregistrements.		1				
	FP FN	14. Coupe d'éclaircie et débardage.		1				
Tous	15. Récolte: noter la date ou la période.		1					
6.3.8*	Pdt LMF LI FB FP FN H	Remplir correctement la fiche de stockage et de manipulation.		1				
6.3.9*	Pdt LMF LI FB FP FN H	Remplir correctement la fiche transport (par tiers).		1				

6.4 Check-liste

6.4.1*	Tous	Remplir annuellement et conserver la check-liste.		1				
		7. Notification obligatoire						
		7.1 Notification obligatoire						
7.1.1	Tous	Etre au courant de la notification obligatoire et l'applique le cas échéant.	A	1				

Check-liste complétée le :

.....
-------	-------	-------