

Code	Groupes de produits	Cahier des charges / Guide / IPM	Exigences en matière d'hygiène	Appréciation Guide sectoriel					Appréciation Standard Véganlan				Commentaires	Après mesures corr.	OK	NOK	PA	Commentaires
				NC MAX	Documentation	Implémentation	Décision	Numéro d'ordre	Niveau	OK	NOK	PA						
1. Entreprise et bâtiments				Appréciation Guide sectoriel					Appréciation Standard Véganlan				Appréciation après PAC					
1.1 Stockage des produits phytopharmaceutiques et des biocides																		
1.1.1.D	Tous Fg	Guide sectoriel	Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont entreposés dans une armoire (armoire phyto) ou un local adéquat (local phyto) maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Dans cette armoire/local peuvent aussi être stockés d'autres produits à condition que ces produits répondent aux conditions suivantes : a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale et pas de médicaments. pas de substances nutritives b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques, ...) c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les produits phytopharmaceutiques Parmi ces autres produits, on peut donc retrouver l'eau de javel, les semences (à l'exception des graines destinées à la consommation directe ou à la production de graines germées), les engrais liquides, les oligoéléments, ... Le matériel spécifique pour l'utilisation de ces produits peut également être stocké dans ce local.	A					1						#VALUE!	#VALUE!		
1.1.2	Tous Fg	Guide sectoriel	Fermé à cléef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées. A partir du 25.11.2015 Le local/l'armoire n'est accessible qu'aux titulaires d'une phytolice P1, P2 ou P3, ou à toute autre personne moyennant la présence d'au moins une personne disposant d'une phytolice sus-mentionnée. En cas d'absence lors d'une livraison de produits à usage professionnel, ces produits scellés peuvent être stockés pendant une durée maximale de 72 heures dans un local, ou une armoire fermant à clé, différent du local/armoire phyto, mais satisfaisant aux mêmes conditions.	A					1						#VALUE!	#VALUE!		
1.1.3	Tous Fg	Guide sectoriel	Sur chaque porte d'accès direct doivent figurer, de façon visible, les pictogrammes obligatoires "tête de mort" avec les mentions "poison" et (dans le cas d'un local) "accès interdit aux personnes non autorisées". A partir du 25.11.2015, au local/ à l'armoire doivent être apposés de façon visible : - La mention « accès interdit aux personnes non autorisées » et un symbole équivalent, - Un symbole de danger approprié - L'identité et les coordonnées du gestionnaire du local/de l'armoire (y compris le n° de la phytolice – recommandation).	A					1						#VALUE!	#VALUE!		
1.1.4	Tous Fg	Guide sectoriel	Eclairage de qualité : dans le cas d'un local, il doit y avoir un éclairage électrique; dans le cas d'une armoire phyto, un éclairage doit être prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité doit permettre en permanence la lecture correcte des étiquettes.	B					1						#VALUE!	#VALUE!		
1.1.5	Tous Fg	Guide sectoriel	Les produits phytopharmaceutiques contenant des substances actives (produits présentés à usage professionnel dont l'acte d'agrément mentionne que leur usage est strictement réservé aux détenteurs d'une licence 'usage professionnel spécifique' doivent être stockés dans un local situé en dehors de la partie ± de l'annexe X de l'AR du 28/02/94 modifié par l'AR du 10.01.10 (Gaz toxiques ou produits en dégagant + fluorure de sulfuryl; phosphore d'aluminium ou de magnésium; hydrogène phosphoré ; trichloronitrométhane (chloropicrine); ne peuvent être entreposés dans des locaux d'habitation, des étables, des locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut donner sur ces locaux.	A					1						#VALUE!	#VALUE!		
1.1.6	Tous Fg	Guide sectoriel	Sec.	A					1						#VALUE!	#VALUE!		
1.1.7	Tous Fg	Guide sectoriel	Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.	A					1						#VALUE!	#VALUE!		
1.1.8	Tous Fg	Guide sectoriel	Protection contre le gel (dans le cas du stockage de produits phytopharmaceutiques et biocides liquides).	A					1						#VALUE!	#VALUE!		
1.1.9	Tous Fg	Guide sectoriel	Les produits phytopharmaceutiques et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.	A					1						#VALUE!	#VALUE!		

1.1.20*.D	Tous Fg	Vegaplan	Kit de douche oculaire ou de l'eau courante à proximité.		0	2				0			
1.1.21*	Tous Fg	Vegaplan	A titre de préparation à l'audit, l'agriculteur établit une liste des produits phytosanitaires présents dans le local phyto. Cette liste est datée et mentionne les dénominations commerciales de tous les produits présents. Si des produits non autorisés sont présents, ils doivent être mentionnés séparément dans la liste.		0	2				0			
1.2 Locaux de manipulation, de stockage et de vente directe au consommateur, Pour les graines germées, ces exigences s'appliquent en outre aux locaux de production et de conditionnement.													
1.2.1	Tous Fg	Guide sectoriel	Les bâtiments ou sont manipulés et/ou stockés des produits végétaux, doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds doivent être propres et en bon état.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.2	LMFgg	Guide sectoriel	Par leur agencement et leur conception, les locaux où les graines germées sont produites, manipulées, stockées et conditionnées doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes, plafond et sols doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes, plafond et sols doivent être propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes, plafond et sols doivent être propres et en bon état.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.3	LMFgg	Guide sectoriel	L'agencement des locaux doit être conçu de manière à éviter les contaminations croisées. A cet effet, il est recommandé de séparer physiquement les zones de réception et de stockage des graines, les zones de préparation et de rinçage, les zones de production des graines germées et les zones de conditionnement.	B		2				0			
1.2.4	Tous Fg	Guide sectoriel	Tous les bâtiments doivent être pourvus d'éclairage suffisant. Lorsque l'éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.5	Tous Fg	Guide sectoriel	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de stockage, de manipulation et de vente. En cas d'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour cette utilisation durant le stockage. Son utilisation ne peut permettre aucune forme de contamination du produit stocké.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.6	Tous Fg	Guide sectoriel	Il ne peut y avoir de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (ex : fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés, etc.) doit être remplacé conformément à la procédure bris de verre (voir annexe 2).	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.7.D	Tous	Guide sectoriel	Ne pas utiliser de thermomètres au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres que les thermomètres au mercure.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.8	Tous Fg	Guide sectoriel	Il est interdit de fumer, de manger et de boire.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.9	Tous Fg	Guide sectoriel	L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de manipulation, de stockage et de vente : - 'Interdiction de fumer' - 'Interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) - 'Animaux domestiques interdits' Seul le pictogramme 'Interdiction de fumer' est d'application pour le fourrage pressé.	B		2				0			
1.2.10.D	Tous Fg	Guide sectoriel	Les substances dangereuses et leurs déchets doivent être stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. L'huile, les combustibles et les engrais doivent être entreposés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail,...) est prévue.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.11	LMFgg	Guide sectoriel	Les locaux de production, de manipulation et d'entreposage de graines germées et de graines destinées à la production de graines germées doivent être différents de ceux où sont stockés les matériels et produits qui ne sont pas utilisés dans la production de graines germées (tels les engrais, huile, combustibles, tracteur, ...).	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.12	LMFgg	Guide sectoriel	Les graines destinées à la germination doivent être entreposées dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et à l'abri de toute contamination.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.13	Tous Fg	Guide sectoriel	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation, de stockage et de vente des produits.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.14	Tous Fg	Guide sectoriel	Les produits visiblement pourris ou les déchets doivent être régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation, de stockage et de vente.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.15	Pdts	Guide sectoriel	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.	+	*	1				#VALUE!	#VALUE!		
1.2.16	COPs	Guide sectoriel	Il est important de tenir compte de l'humidité et de la température des céréales stockées afin de prévenir le développement microbien et la formation de mycotoxines. Il est souhaitable de refroidir les grains jusqu'à une t° inférieure à 10°C. Le grain doit également être bien sec (taux en humidité inférieur à 15,5 % pour le froment, seigle, triticales, orge, épeautre, maïs; 15 % : pour les pois et féveroles; 9 % pour les graines de colza et pour le lin). Il est donc important d'effectuer un refroidissement rapide après le séchage et de prévenir l'échauffement par une bonne ventilation. Un suivi de la température est recommandé.	+	*	1				#VALUE!	#VALUE!		

1.2.17	FPFN V V*	Guide sectoriel	En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisis, un contrôle visuel doit être effectué avant le stockage et la vente de ces fruits.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.18	P S	Guide sectoriel	Les lots de plants sont traités, emmagasinés et conservés séparément de tout lot de pommes de terre de consommation en vue d'éviter des problèmes de contamination croisée et une perte de traçabilité .	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.19	S P LMFgg	Guide sectoriel	Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.20	LMFgg	Guide sectoriel	Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à garantir la propreté du flux d'air.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.21	P	Guide sectoriel	Les plants-mères introduits d'un autre Etat membre de l'UE font l'objet d'un autocontrôle par l'opérateur ainsi que d'un monitoring par l'AFSCA pour confirmer l'absence de <i>Clavibacter</i> et <i>Ralstonia</i> . Les taux d'échantillonnage à appliquer sont communiqués par l'AFSCA. Les lots-mères issus de matériel d'obtenteur belge BE inscrits Les familles BE inscrites pour la première fois en vue de la production de plants de pré-base font également l'objet d'un échantillonnage obligatoire conformément aux instructions de l'AFSCA. Le programme d'autocontrôle des plants qui ne sont pas soumis à l'inscription (matériel d'obtenteur familles) est de la responsabilité du producteur. Ces exigences concernent uniquement les plants certifiés, et non les plants fermiers.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.22	LMFgg	Guide sectoriel	Il doit y avoir suffisamment de chambres froides équipées de thermomètres.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.23	LMFgg	Guide sectoriel	Après la production, les graines germées doivent être immédiatement réfrigérées. La chaîne du froid doit être respectée.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.24	V V*	Guide sectoriel	Les mentions suivantes doivent être apposées à un endroit clairement visible du distributeur automatique : le nom, l'adresse, le n° d'entreprise et le n° de téléphone de la personne qui est responsable de l'approvisionnement du distributeur automatique.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.25	V V*	Guide sectoriel	Le distributeur automatique doit être régulièrement nettoyé et désinfecté si nécessaire. L'environnement direct du distributeur doit être bien entretenu de sorte qu'il ne puisse pas causer de contamination des produits.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.26	V V*	Guide sectoriel	Les produits vendus doivent être entreposés de manière hygiénique. Les invendus doivent être retirés à temps du distributeur pour éviter qu'ils ne soient contaminés ou avariés.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.27	V V*	Guide sectoriel	Pour les produits qui nécessitent une température de conservation $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (tels que les graines germées), la vente doit pouvoir être empêchée grâce à un blocage automatique de la machine ou à une méthode équivalente approuvée par l'AFSCA si la température à laquelle ces produits doivent être conservés n'est plus respectée. La machine ne peut être remise en service que lorsque toutes les denrées alimentaires qui devaient être conservées réfrigérées ont été retirées de la machine.	A					1						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.28*	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs V	Vegaplan	La température et la ventilation sont réglables dans les chambres froides et autres espaces de stockage. La température doit être mesurée et enregistrée.						0						0		
1.2.29*	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs V	Vegaplan	Il doit y avoir un plan de nettoyage. La fréquence des entretiens est indiquée dans le plan de nettoyage.						0						0		
1.2.30*	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs V	Vegaplan	Le plan de nettoyage réfère au plan de l'implantation. Il est conseillé d'agrafer le plan de nettoyage au pan de l'entreprise.						0						0		
1.2.31*	Hs	Vegaplan	S'il y a plusieurs variétés de houblon dans l'entreprise, celles-ci sont toujours conservées séparément dans les lieux de conservation.						0						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.32*	Hs	Vegaplan	Les déchets générés par la récolteuse et la nettoyeuse de tiges lors de la récolte sont automatiquement et directement évacués vers une zone située en dehors des espaces de stockage et de transformation.						0						#VALUE!	#VALUE!	
1.2.33*	Pdts COPs LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V V* FpF FpE Mf	Vegaplan	Les appâts utilisés pour la lutte contre les nuisibles doivent être régulièrement contrôlés (minimum 4 fois par an). Les dates des contrôles, les constatations faites, ainsi que les actions entreprises à la suite de ces contrôles sont enregistrées. Un plan (croquis) avec leur emplacement doit être réalisé.						0						0		
1.2.34*	Pdts COPs LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V FpF FpE Mf	Vegaplan	Les engrais en vrac doivent être séparés physiquement des produits de récolte.						0						0		
1.2.35*.D	Pdts COPs LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V V* FpF FpE Mf	Vegaplan	Eviter autant que possible les gaz d'échappement dans les entrepôts. Si le moyen de transport est garé dans l'entrepôt, il faut veiller à ce qu'un minimum de gaz d'échappement n'entre dans l'entrepôt lors du départ et de l'arrivée.						0						0		
1.2.36*	Pdts COPs LI LMF PFFS FPFN Cica V V* FpF FpE	Vegaplan	Lorsque des citernes de carburant hors sol et fixes se trouvent sur le site de production, de manipulation et/ou de stockage, une distance suffisante entre la citerne et les produits primaires est nécessaire (au moins 4 mètres ou une séparation physique).						0						0		
1.2.37*.D	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V V* FpF FpE Mf	Vegaplan	Si des appareils de chauffage sont présents sur le site de production, de manipulation et/ou de stockage : Les conduites sont en bon état.						0						0		
1.2.38*.D	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V V* FpF FoE Mf	Vegaplan	Contrôler régulièrement s'il n'y a pas de fuites au niveau des conduites et des raccords.						0						0		

1.2.39*.D	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V V* FpF FpE Mf	Vegaplan	Les conduites sont fabriquées en matériaux appropriés.		0		3				0		
1.2.40*.D	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V V* FpF FpE Mf	Vegaplan	Les appareils de chauffage sont fiables et résistants à l'humidité.		0		3				0		
1.2.41*	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V V* FpF FpE Mf	Vegaplan	Le stockage des produits récoltés prêts à être commercialisés doit se faire sur un sol dur et propre (adapté au produit).		0		2				0		
1.2.42*.D	Pdts COPs LI LMF PFFS FPFN Hs Cica V V* FpF FpE Mf	Vegaplan	Le moteur doit être coupé Lors du chargement et du déchargement au sein de l'exploitation, réalisé par l'agriculteur ou par des tiers, le moteur doit être coupé (si ceci est techniquement possible).		0		3				0		
1.2.43*	Pdts LI LMF PFFS FPFN Hs V	Vegaplan	Les produits végétaux récoltés sont toujours protégés du soleil et de la lumière du jour pendant le stockage.		0		3				0		
1.2.44*	COPs	Vegaplan	Avant stockage l'espace doit être vide et propre.		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.45*	COPs	Vegaplan	En cas de stockage 'long terme' (> 6 semaines) le local doit être fermé. Dans le cas de stockage 'temporaire' (≤ 6 semaines) dans un bâtiment non fermé, des mesures de protection seront à prendre (filets, bâches, ...).		0		2				0		
1.2.46*	COPs	Vegaplan	La température du lot stocké doit être mesurée et enregistrée en cas de stockage « long terme ». Quand le grain est froid (< 10° C) et sec, la température doit être relevée une fois par semaine. En cas de hausse de température, elle doit être prise toutes les 24h.		0		2				0		
1.2.47*.D	COPs Cica S FpF FpE Mf	Vegaplan	Séchoir et ventilateur : un nettoyage doit être effectué après utilisation, l'entretien est annuel et un contrôle est effectué par l'exploitant avant chaque utilisation. La prise d'air doit se faire dans un endroit où l'air est salubre. N'utiliser que des combustibles adéquats (gaz naturel, gaz de pétrole (GPL), propane/butane, fuel léger, gazole, huile de colza). Ces produits doivent répondre aux exigences réglementaires. Utilisation d'autres combustibles en concertation avec l'acheteur. Veiller à la qualité des combustibles (contamination dioxine, HAP). Eviter tout contact direct entre les produits et les gaz de combustion.		0		2				0		
1.2.48*	COPs	Vegaplan	Si des produits de lutte contre des nuisibles durant le stockage ou des produits de fumigation sont utilisés, il faut en informer l'acheteur. Le stockage de céréales dans des hangars de pommes de terre doit être signalé à l'acheteur de céréales (y compris l'application de CIPC en pommes de terre (poudre/liquide/gaz)). La fiche de stockage peut être demandée par l'acheteur.		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.49*	B	Vegaplan	Le lieu de stockage des betteraves (y compris les parcelles) doit être propre et bien entretenu, sans impuretés (p. ex. huile, produits chimiques, bois, asphalte, pierre, métal, verre, ...).		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.50*.D/I	Pdts	IPM	Afin d'éviter la propagation des maladies et nuisibles, prendre les mesures adaptées pour lutter contre les repousses sur les tas d'écart de triage (ex. couvrir les tas).		0		2				0		
1.2.51*	COPs Pdts	Vegaplan	Le matériel utilisé pour la manutention de pommes de terre traitées au CIPC (ex. bandes transporteuses) qui contient des éléments en caoutchouc ne peut être utilisé pour la manutention de céréales.		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.52*	Tous Fg	Vegaplan	En cas de stockage intermédiaire chez un tiers, le stockage doit répondre aux mêmes conditions. Il y a 2 possibilités: soit le tiers dispose d'un certificat valable pour le Standard Vegaplan (production primaire ou entrepreneurs) ou équivalent (VVAK, VKL, QS,...), soit le stockage intermédiaire est vérifié sur place par l'auditeur.		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.53*	FpF	Vegaplan	Le stockage du foin et de tout fourrage sec doit être réalisé à l'abri des intempéries.		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.54*	FpE Mf	Vegaplan	Si des bâches en plastique sont utilisées, elles doivent être étanches; le plastique doit répondre aux prescriptions relatives aux denrées alimentaires; les bâches ne peuvent entrer en contact avec les aliments que lors de leur première utilisation. Si des bâches en plastique sont utilisées, le plastique ne peut pas présenter de risques pour la santé animale. Une preuve écrite (certificat, déclaration sur honneur, fiche produit, ou autre) doit être délivrée par le fournisseur afin de garantir la qualité du plastique fourni pour l'utilisation prévue. Le réemploi des bâches en plastique ou de toute autre matière est interdit lorsqu'elles peuvent entrer en contact direct avec les aliments pour animaux.		0		2				0		
1.2.55*.D	FpE	Vegaplan	Les additifs utilisés pour la conservation des ensilages doivent être autorisés conformément à la législation en vigueur (Règlement (CE) 1831/2003).		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.56*	FpE	Vegaplan	Les fournisseurs d'additifs pour ensilage et/ou matières premières pour aliments des animaux utilisées comme 'aide à l'ensilage' (mélasse, sel, sucre dénaturé, ...) sont certifiés GMPFCA (cf. http://ovocom.be/OciCompanyList.aspx?lang=fr).		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.57*	FpE	Vegaplan	Le stockage des balles doit être réalisé sur un sol permettant une reprise aisée de la balle.		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.58*	FpE	Vegaplan	Les balles doivent être protégées des dégâts pouvant être occasionnés par les oiseaux (ex. filets).		0		1				#VALUE!	#VALUE!	
1.2.59*	FpE Mf Bf	Vegaplan	Des mesures de prévention doivent être prises durant le transport pour ne pas abîmer les bâches.		0		1				#VALUE!	#VALUE!	

1.2.60*	FpE Mf Bf	Vegaplan	Les bâches ne peuvent pas être endommagées ; elles doivent être réparées immédiatement, si nécessaire.		0	2				0			
1.2.61*	FpE Mf Bf	Vegaplan	Les parties moisies et/ou les souillures doivent être éliminées.		0	1				#VALUE!	#VALUE!		
1.3 Sanitaires													
1.3.1	LMFgg	Guide sectoriel	S'il y a du personnel employé dans l'entreprise et que la manipulation des produits a lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité des zones où sont manipulés les produits et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.3.1*	Liman LMFsa LMFpa PFFS FPFN V V*	Vegaplan	S'il y a du personnel employé dans l'entreprise et que la manipulation des produits a lieu dans l'entreprise, la présence d'un WC à proximité de la zone de manipulation et l'inscription « obligation de se laver les mains après un passage aux toilettes » sont obligatoires. Pour les entreprises familiales, une toilette dans l'habitation suffit.		0	1				#VALUE!	#VALUE!		
1.3.2	LMFgg	Guide sectoriel	Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.3.2*	Liman LMFsa LMFpa PFFS FPFN V V*	Vegaplan	Un système de séchage à utilisation unique est prévu pour se sécher les mains après les avoir lavées.		0	3				0			
1.3.3	LMFgg	Guide sectoriel	La porte du WC ne peut pas donner directement sur les locaux où sont manipulés les produits.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		
1.3.3*	Liman LMFsa LMFpa PFFS FPFN V V*	Vegaplan	La porte du WC ne peut pas donner directement sur le local de production des produits.		0	3				0			
1.3.4*	Liman LMF PFFS FPFN V V*	Vegaplan	Il doit y avoir un évier propre est-présent à proximité des toilettes.		0	1				#VALUE!	#VALUE!		
1.3.5*	Liman LMF PFFS FPFN V V*	Vegaplan	Du savon liquide pour se laver les mains doit être est-prévu près de l'évier.		0	2				0			
1.4 Stockages des engrais													
1.4.1*	Tous Fg	Vegaplan	Les engrais sont conservés dans leur emballage d'origine ou dans un emballage spécifique prévu à cet effet (sac en plastique, bidon ou citerne).		0	2				0			
1.4.2*.D	Tous Fg	Vegaplan	Les engrais minéraux solides peuvent être conservés en vrac dans un espace propre et sec. Cet espace aura un sol dur (en aucun cas, il ne peut y avoir de risque de pollution des nappes phréatiques).		0	2				0			
1.4.3*.D	Tous Fg	Vegaplan	Les engrais liquides concentrés doivent être conservés dans une citerne étanche et pourvue d'un bac de rétention. La citerne et son équipement doivent être protégés contre toute ouverture accidentelle. Cette exigence ne s'applique pas aux engrais dilués (bacs A et B) en cultures hydro.		0	2				0			
1.4.4*	Tous Fg	Vegaplan	Pour le stockage d'engrais liquides corrosifs concentrés, il faut apposer des pictogrammes afin d'attirer l'attention sur les risques et les dangers.		0	3				0			
1.4.5*.D	Tous Fg	Vegaplan	Les engrais ne peuvent être stockés à proximité d'eau ou de matériel de reproduction comme des semences et des plants.		0	3				0			
1.5 Exigences générales													
1.5.1*.D	Tous Fg	Vegaplan	Présence d'un extincteur dans l'entreprise. Cet extincteur se trouve à un endroit facile d'accès.		0	3				0			
1.5.2*.D	Tous Fg	Vegaplan	D'une façon générale, l'entreprise est propre.		0	3				0			
1.5.3*	Tous Fg	Vegaplan	Les visiteurs et les employés des mesures d'hygiène au sein de l'entreprise et du secteur.		0	2				0			
1.5.4*.D	Tous Fg	Vegaplan	L'agriculteur dispose d'une procédure en cas d'accident. Cette procédure mentionne au moins les numéros de téléphone d'urgence.		0	2				0			
1.5.5*.D	Tous Fg	Vegaplan	Il est conseillé d'enregistrer les accidents ainsi que les mesures de correction prises pour prévenir des accidents similaires par la suite.		0	3				0			
1.5.6*.D	Tous Fg	Vegaplan	Dans les exploitations où du personnel est employé, il doit y avoir au moins une personne (employeur ou employé) qui dispose d'une expérience ou d'une connaissance en matière de premiers secours.		0	3				0			
1.5.7*	Tous Fg	Vegaplan	L'accès de personnes inconnues dans les locaux de l'exploitation est évité (ex. au moyen d'un panneau d'affichage « Accès non autorisé »).		0	2				0			
1.6 Gestion des déchets													
1.6.1*	Pdt Pds LMF LI PFFS FPFN V V*	Vegaplan	Les déchets provenant des pommes de terre, fruits et légumes sont triés et peuvent être temporairement stockés dans l'entreprise.		0	3				0			
1.6.2*.D	Pdt Pds LMF LI PFFS FPFN V B C FpE Mf	Vegaplan	Les films agricoles hors service et les substrats inertes sont évacués conformément à la législation en vigueur (p. ex. collecte par les autorités, reprise par le fabricant....).		0	3				0			
1.6.3*.D	LMF PFFS FPFN V	Vegaplan	Les déchets de conditionnement seront triés par type et recyclés si possible. Les emballages à usages multiples sont préférables aux emballages à usage unique.		0	3				0			
1.6.4*.D	LMF PFFS FPFN V	Vegaplan	L'agriculteur a un plan d'action pour la réduction des déchets non organiques.		0	3				0			
1.6.5*.D	FPFN V	Vegaplan	Le bois de taille sera de préférence broyé et non brûlé.		0	2				0			
1.6.6*	FPFN V	Vegaplan	Les émondes contaminées par le feu bactérien doivent être brûlées.		0	1				#VALUE!	#VALUE!		
1.6.7*.D	FPFN V	Vegaplan	Il est préférable d'utiliser des feuilles d'emballage en papier.		0	3				0			
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.D	Tous	Guide sectoriel	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.	A		1				#VALUE!	#VALUE!		

2.1.2	Tous	Guide sectoriel	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre.	A					1							#VALUE!	#VALUE!	
2.1.3	Tous	Guide sectoriel	Pour les nouvelles machines mises en service à partir du 01/01/2007 , utiliser des lubrifiants alimentaires ou admis aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible en conditions de travail normales. Il ne peut être dérogé à cette règle qu'à condition de présenter, pour chaque machine concernée, un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que ce type d'huile ne convient pas pour l'utilisation concernée.	+	*				3						0	x		
2.1.4.D	Tous Fg	Guide sectoriel	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile .	A					1								#VALUE!	#VALUE!
2.1.5	LMFgg	Guide sectoriel	Les installations et les équipements entrant en contact avec les graines ou avec les graines germées doivent être construits dans un matériau adéquat (matériau lisse, non poreux, non sensible à la corrosion et facile à nettoyer et désinfecter). Ils doivent être propres, en bon état et désinfectés si nécessaire.	A					1								#VALUE!	#VALUE!
2.1.6	LMFgg	Guide sectoriel	Des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et des équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. Les opérations de nettoyage et de désinfection de ces équipements doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.	A					1								#VALUE!	#VALUE!
2.2 Pulvérisateurs																		
2.2.1.D/I	Tous Fg	Guide sectoriel / IPM	Tous les pulvérisateurs -susceptibles d'être utilisés pour l'application de produits phytopharmaceutiques doivent être contrôlés conformément aux dispositions légales. Cette exigence ne s'applique pas aux pulvérisateurs à dos et à lance (disposant de maximum deux porte-buses montés au bout d'une lance). Tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur soumis au contrôle une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion). S'il ne devait pas recevoir de convocation dans les 15 jours ouvrables avant l'échéance du contrôle précédent, le propriétaire est tenu d'en informer l'organisme de contrôle. Le propriétaire qui ne peut se présenter au contrôle aux lieux et dates mentionnées sur la convocation en informe l'organisme de contrôle au plus tard 5 jours calendriers avant la date prévue de contrôle. Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par : • L'Unité Machines et Infrastructures Agricoles du CRA-W de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur; • L'unité de Technologie et d'alimentation, service de l'inspection de pulvérisateurs de l'Institut voor landbouw-, visserij- en voedingsonderzoek (ILVO) de Merelbeke dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant-Flamand, Limbourg et dans 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 ainsi que sur le certificat de visite. La perte, la détérioration ou la disparition de l'autocollant doit être immédiatement notifiée à l'organisme de contrôle. 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 celle-ci. Lorsqu'un pulvérisateur n'est plus utilisé, le propriétaire informe dans les 30 jours l'organisme de contrôle au moyen d'un formulaire prévu à cet effet.	A					1								#VALUE!	#VALUE!
2.2.2.D	Tous Fg	Guide sectoriel	Les appareils pulvérisateurs achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.	A					1								#VALUE!	#VALUE!
2.2.3.D	Tous Fg	Guide sectoriel	L'agriculteur doit effectuer lui-même (au moins) au minimum un contrôle annuel de ses pulvérisateurs et en vue de les maintenir en bon état . Il prend note des résultats. Il maintient les pulvérisateurs en bon état.	B		0			2						0			
2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxxes																		
2.3.1	Tous	Guide sectoriel	Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxxes sont propres et en bon état (pas de parties détachées, de rouille en contact avec les produits, ...) et désinfectés si nécessaire.	A					1								#VALUE!	#VALUE!
2.3.2	Tous	Guide sectoriel	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant et après le contact avec des produits comportant des risques pour la propagation de maladies végétales (p. ex. : plants de pomme de terre égermés, plants de pommes de terre avec nourriture molle).	+	*				3					0	x			
2.3.3	Pdt Pds LMF LI PFFS PPFN V V*	Guide sectoriel	Les emballages (papier, carton, ...) destinés à entrer en contact avec le produit doivent être conformes aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire. L'agriculteur qui achète des emballages dispose de la preuve que ces emballages conviennent pour les aliments (document d'accompagnement, étiquette, emballage reprenant la mention 'convient pour aliments' ou le symbole prévu à cet effet), ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, du transformateur ou du vendeur responsable de la mise sur le marché de ces emballages. Cette preuve n'est pas nécessaire lorsque les emballages sont mis à la disposition de l'agriculteur par des acheteurs (une criée ou les industries) . Dans ce cas, les organisations de producteurs et les industries acheteurs doivent disposer de ces attestations.	A					1								#VALUE!	#VALUE!
2.3.4*	T Ts	Vegaplan	Lors de la livraison, chaque balle individuelle doit être pourvue d'une étiquette reprenant les coordonnées du producteur.			0			1								#VALUE!	#VALUE!
2.3.5*	H	Vegaplan	Les emballages utilisés sont de préférence neufs ou très propres. Aucune inscription pouvant porter à confusion quant au contenu de l'emballage ne peut y figurer (= balles).			0			1								#VALUE!	#VALUE!

3.2.7*	Liman LMFsa LMFpa PFFS PPFN V V* H	Vegaplan	Les vêtements de travail et les gants sont propres et doivent régulièrement être lavés et remplacés.			0			2					0			
3.2.8	LMFgg	Guide sectoriel	Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation.	B					2					0			
3.2.8*	Liman LMFsa LMFpa PFFS PPFN V V* H	Vegaplan	Eviter tout danger de contamination physique par des objets. Veiller à ce que rien ne tombe des vêtements pendant la récolte et la manipulation. Pour les légumes industriels : utilisez des gants bleus lors des opérations manuelles sur le produit.			0			2					0			
3.2.9*	Liman LMF PFFS PPFN V V* H	Vegaplan	Les ongles sont courts et soignés, pas de faux ongles ni de vernis.			0			2					0			
3.2.10*	Liman LMF PFFS PPFN V V* H	Vegaplan	Les cheveux sont soignés, et les cheveux longs attachés.			0			2					0			
3.2.11*	Liman LMF PFFS PPFN V V* H	Vegaplan	Ne pas porter de bijoux pendants, lors de la récolte ou de la manipulation.			0			2					0			
3.2.12*	Liman LMF PFFS PPFN V V* H	Vegaplan	Il est interdit de manger et de boire pendant la récolte et la manipulation.			0			2					0			
3.2.13*	Liman LMF PFFS PPFN V V* H	Vegaplan	Il est interdit de fumer pendant la récolte et la manipulation.			0			2					0			

3.3 Enregistrements - Autorisations - Agréments

3.3.1	P S	Guide sectoriel	L'agriculteur doit disposer d'un agrément pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.	A					1					#VALUE!	#VALUE!		
3.3.2	Pdt P	Guide sectoriel	La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée : - par l'utilisateur des plants coupés ; - ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés. Si la coupe est effectuée dans un autre Etat membre, la déclaration officielle des autorités phytosanitaires du pays concerné, garantissant que toutes les bonnes pratiques d'hygiène phytosanitaire ont été respectées, est disponible.	A					1					#VALUE!	#VALUE!		
3.3.3	LMFgg	Guide sectoriel	Le producteur est tenu de disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA pour la production des graines germées.	A					1					#VALUE!	#VALUE!		

3.4 Entrepreneur agricole

3.4.1*	Tous Fg	Vegaplan	L'agriculteur fait appel à un entrepreneur agricole certifié pour le Standard GIQF des Vegaplan pour les Entrepreneurs de travaux Agricoles et Horticoles ou un entrepreneur Néerlandais certifié pour le cahier des charges Néerlandais VKL, y compris dans le cadre d'un transport accessoire secondaire . L'agriculteur peut consulter le statut de l'entrepreneur sur le site web www.vegaplan.be.			0			2					0			
3.4.2*	P	Vegaplan	Si la coupe des plants de pommes de terre est effectuée par un tiers, celui-ci doit être certifié pour le Standard Vegaplan Entrepreneur des travaux agricoles et horticoles.			0			1					#VALUE!	#VALUE!		

3.5 Développement des compétences

3.5.1*.D	Tous Fg	Vegaplan	Dans la mesure du possible, l'agriculteur prend les mesures nécessaires en interne afin de permettre à ses collaborateurs d'acquérir les compétences requises - p. ex. formation, accompagnement/parrainage, ...			0			3					0			
3.5.2*.D	Tous Fg	Vegaplan	L'agriculteur et/ou les travailleurs participent à des initiatives externes qui concernent leur métier - p. ex. salons professionnels, exposés, formations, ...			0			3					0			
3.5.3*.D	Tous Fg	Vegaplan	L'agriculteur s'informe sur les matières qui concernent son métier et son entreprise par le biais de p. ex. un abonnement à une revue professionnelle, l'affiliation à une organisation professionnelle, l'affiliation à une organisation de producteurs ou une coopération.			0			3					0			

3.6 Efficience - productivité

3.6.1*.D	Tous Fg	Vegaplan	Il est conseillé d'améliorer la productivité et l'efficience des moyens de production par le biais d'une collaboration externe - p. ex. coopérative d'utilisation de matériel agricole en commun, entreprise de travaux agricoles, collaboration mutuelle pour les machines et le matériel, appel à des services externes, ...			0			3					0			
3.6.2*.D	Tous Fg	Vegaplan	Dans la mesure du possible, l'agriculteur intègre dans sa politique d'entreprise les conseils qui lui sont fournis par p. ex. le comptable externe, des conseillers et experts, ou par le suivi économique et la comparaison de son entreprise, ...			0			3					0			
3.6.3*.D	Tous Fg	Vegaplan	Il est recommandé de travailler avec des fournisseurs fiables (par exemple, compétences techniques, offre de qualité,...) via une évaluation et une sélection adéquate.			0			3					0			
3.6.4*.D	Tous Fg	Vegaplan	Il est recommandé de travailler avec des acheteurs fiables (par exemple, les paiements corrects et en temps opportun, respect des conventions, ...) via une évaluation et une sélection adéquate.			0			3					0			

3.7 Population locale

3.7.1*.D	Tous Fg	Vegaplan	Dans la mesure du possible, l'agriculteur prend des initiatives à l'égard des partenaires locaux, p. ex. concertation avec les autorités locales, participation à la vie associative, accueil de groupes dans l'entreprise (portes-ouvertes, ferme thérapeutique, ...)			0			3					0			
----------	---------	----------	--	--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	---	--	--	--

4. Technique de culture et traitement post-récolte

4.1 Matériel de reproduction

4.1.12*.D/I	Tous Fg	IPM	Utiliser du matériel végétal sain, des semences saines ou du matériel de reproduction conforme à la législation régissant la production et la commercialisation des semences et plants pour les espèces concernées.	0	1					#VALUE!	#VALUE!	
4.1.13*	Tous Fg	Vegaplan	L'utilisation d'OGM doit se faire en conformité avec les législations nationale, régionale et européenne. Lors du semis de cultures d'OGM, communiquer au plus tard 15 jours après le semis, par lettre recommandée ou via le site internet du SPF Santé Publique : - l'adresse ainsi que les coordonnées cadastrales des parcelles semées - le nom des variétés semées	0	1					#VALUE!	#VALUE!	
4.1.14*a.D/I	LI COP B C Pdt P S H T Cica Bf MF	IPM	Pour les cultures présentes au sein de son exploitation, l'agriculteur dispose d'une synthèse de l'information relative aux propriétés des variétés cultivées, notamment celle concernant la sensibilité et la résistance/tolérance aux maladies si elle est disponible. Sur base de cette information et si des variétés résistantes/tolérantes sont disponibles, les variétés semées/plantées sont choisies selon leur résistance ou leur tolérance aux maladies importantes, sauf si la demande du marché impose un autre choix.	0	1					#VALUE!	#VALUE!	
4.1.14*b.D/I	LMF PFFS FPFN	IPM	Pour les cultures présentes au sein de son exploitation, l'agriculteur dispose d'une synthèse de l'information relative aux propriétés des variétés cultivées, notamment celle concernant la sensibilité et la résistance/tolérance aux maladies si elle est disponible. Sur base de cette information et si des variétés résistantes/tolérantes sont disponibles, les variétés semées/plantées sont choisies selon leur résistance ou leur tolérance aux maladies importantes, sauf si la demande du marché impose un autre choix.	0	2				0			
4.1.16*.D/I	COP C H T S P Cica LMFpa PFFS FPFN	IPM	Appliquer la rotation des cultures à toutes les cultures annuelles de pleine terre en plein air avec un minimum de 1 année sur 2 avec les particularités suivantes :	0	2				0			
4.1.16*.1.a.D/I.F	Tous	IPM F	Les parcelles de betteraves sucrières, carottes, laitues et endives semées avec des semences traitées aux néonicotinoïdes clothianidin (Poncho 600 FS, Poncho beta) ou thiamethoxam (Cruiser, Cruiser 600 FS) sont soumises aux restrictions suivantes au niveau de la rotation : - Aucune culture attractive pour les abeilles ne peut y être semée ni cultivée au cours des deux années qui suivent celle du semis. Les engrais verts fleurissants peuvent être semés à condition que la floraison soit empêchée par un traitement mécanique. (voir liste de cultures sous annexe 15.3) - Au cours des trois années suivantes, des cultures moins attractives pour les abeilles peuvent y être semées ou cultivées (comme par exemple les pommes de terre, le maïs, le lin textile, ...) voir liste de cultures sous annexe 15.3 En cas de bail à rente : - Le BAILLEUR joint au contrat de culture une déclaration signée par parcelle, mentionnant si les semences de betteraves sucrières, carottes, laitues et endives ont été ou non traitées au moyen des substances actives clothianidin et/ou thiametoxam - Le LOCATAIRE joint au contrat de culture une déclaration signée par parcelle, mentionnant si les semences de betteraves sucrières, carottes, laitues et endives seront ou non traitées au moyen des substances actives clothianidin et/ou thiametoxam.	0	1					#VALUE!	#VALUE!	
4.1.16*.2.D/I	B Bf	IPM	Minimum une année sur 3.	0	2				0			
4.1.16*.3.D/I	Pdt	IPM	1 année sur 3 pour les pommes de terre de consommation à l'exception de la culture en serres permanentes (excepté pour les pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin). En région wallonne, de préférence 1 année sur 4.	0	1					#VALUE!	#VALUE!	
4.1.16*.4.D/I	P	IPM	Pommes de terre : Minimum 1 année sur 4.	0	1					#VALUE!	#VALUE!	
4.1.16*.5.d.D/I.F	COP Mf	IPM F	Mais : en cas de présence de la chrysomèle du maïs, respecter une rotation de minimum 1 année sur 2 (Région flamande) ou appliquer un contrôle approprié au semis.	0	1					#VALUE!	#VALUE!	
4.1.16*.6.D/I	COP	IPM	Céréales : Maximum 2 cultures de céréales sur 3 années ; de préférence, éviter un froment après froment.	0	2				0			
4.1.16*.7.D/I	COP	IPM	Colza : Minimum 1 année sur 3.	0	2				0			
4.1.16*.8.D/I	COP	IPM	Pois fourrager, féverole, lupin doux : Minimum 1 année sur 3.	0	2				0			
4.1.16*.9.D/I	COP	IPM	Lin : Minimum 1 année sur 6.	0	2				0			
4.1.16*.10.a.D/I	LMFpa LI	IPM	Minimum une même culture une année sur 3 (mais possibilité d'avoir 2 cultures d'une même espèce la même année sur la même parcelle)	0	2				0			
4.1.16*.10.b.D/I	LMFpa LI	IPM	Pois de conserverie : minimum une année sur 6	0	2				0			
4.1.16*.10.c.D/I	LMFpa LI	IPM	Salsifis : minimum une année sur 4.	0	2				0			
4.1.16*.11.D/I	PFFS	IPM	Fraises : minimum une année sur 3 Framboise : revenir la deuxième année dans les interlignes, ensuite rotation sur 5 ans (Région wallonne)	0	2				0			
4.1.16*.12.D/I.F	LMFpa	IPM F	Carottes, panais, céleri-rave, racines de chicons, haricots, oignons : rotation de minimum 1 année sur 3.	0	2				0			
4.1.17*	LMFsa LMFpa	Vegaplan	Lorsque des plants sont utilisés comme matériel de reproduction, l'agriculteur est tenu de conserver la fiche du plant. Il dispose dès lors des données relatives à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques lors de la culture desdits plants.	0	2				0			
4.1.18*.D	COP Cica Fg	Vegaplan	En ce qui concerne les semences fermières, lorsque le triage est effectué par un tiers, celui-ci doit être agréé (il est conseillé d'identifier le lot qui est acheminé de l'entreprise vers l'installation du trieur).	0	1					#VALUE!	#VALUE!	

4.1.19*	COP Cica Fg	Vegaplan	Si des semences certifiées sont utilisées, une étiquette par lot de semence doit être conservée.			0			2				0			
4.1.20*	B	Vegaplan	L'agriculteur utilise des variétés répertoriées dans le catalogue des variétés reconnues, sauf les variétés figurant dans la liste négative au niveau national. Les semences doivent être certifiées. L'utilisation de variétés d'OGM est interdite. Une liste négative (des variétés exclues) peut être établie par le secteur interprofessionnel au niveau national.			0			1				#VALUE!	#VALUE!		
4.1.21*	B	Vegaplan	Les champs d'expérimentation d'OGM sont à notifier à l'autorité compétente, à l'acheteur et à l'IRBAB.			0			1				#VALUE!	#VALUE!		
4.1.22*	H	Vegaplan	Afin de prévenir la transmission de maladies, il est obligatoire d'utiliser du matériel de reproduction (exempt de virus ou de flétrissures) accompagné d'un passeport phytosanitaire ou même du matériel de reproduction végétal avec attestation phytosanitaire.			0			1				#VALUE!	#VALUE!		
4.1.23*	C	Vegaplan	Les planteurs de chicorée sont tenus d'utiliser des semences certifiées de variétés figurant sur la liste des variétés reconnues. L'utilisation de variétés d'OGM est interdite.			0			1				#VALUE!	#VALUE!		
4.1.24*	Cica Fg	Vegaplan	Les variétés de semences figurent dans le catalogue national des variétés ou au Catalogue commun des variétés établi par la Commission européenne.			0			1				#VALUE!	#VALUE!		

4.2 Engrais

4.2.1.D	Tous Fg	Guide sectoriel	Hormis 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, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.	A					1				#VALUE!	#VALUE!		
4.2.2	Tous Fg	Guide sectoriel	Tous les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une étiquette ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur. En cas de présence de sous-produits animaux dans la composition de ces engrais ou amendements, le 'document commercial' répondant aux exigences du Règlement 142/2011 doit être disponible. En Région flamande, le document peut être le 'mastafzadocument'.	A					1				#VALUE!	#VALUE!		
4.2.3	Tous Fg	Guide sectoriel	Pour les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, digestats d'origine organique, ...), l'agriculteur doit disposer de : ...→ En Région wallonne : le (une copie du) document d'accompagnement (d'après le modèle OWD) doit être présent pour les boues d'épuration ; le certificat d'utilisation et le document de traçage pour les autres matières considérées comme déchets et valorisées sur base de l'AGW du 14.06.2001 favorisant la valorisation de certains déchets; l'agriculteur dispose du certificat d'utilisation et du document de traçage qui doivent accompagner le produit. En Région flamande : (une copie du) document d'accompagnement et le document de vente du fumier ou le document d'expédition. L'agriculteur qui achète du compost ou du digestat peut demander une copie de l'attestation de contrôle de VLACO ou le rapport d'analyse au producteur. La liste des attestations de contrôle de VLACO valides pour les produits de digestat admis et les composts par type de traitement biologique est disponible via le lien suivant : https://www.vlaco.be/onafhankelijke-certificering/overzicht-van-gecertificeerde-bedrijven . Pour les autres matières considérées comme déchets, la déclaration des matières premières et le certificat de contrôle de VLACO sont obligatoires, conformément à Viarema. Une copie de la déclaration de matières premières doit accompagner le transport. L'agriculteur peut également contrôler si le producteur dispose d'une déclaration de matières premières au moyen du registre des déclarations des matières premières disponible sur le site web d'OVAM : http://www.ovam.be/einde-afval-materialen . Les résultats d'analyses (si d'application) sont conservés durant 5 ans.	+	*				1				#VALUE!	#VALUE!		

4.3.18*. D/I	Tous Fg	IPM	La fumigation n'est permise que si elle est déclarée nécessaire par une analyse du sol ou du végétal. Elle doit alors être exécutée de façon conforme à l'autorisation du pesticide. Dans la mesure du possible, il faut opter pour une désinfection du sol non-chimique.			0		2					0			
4.3.19*. D/I	Tous Fg	IPM	Concernant la gestion des risques de résistance, respecter les doses conformément à l'étiquette.			0		1					#VALUE!	#VALUE!		
4.3.21*a. D/I	Pdt COP Cica B BF C S P T H LMF LI V PFFS FPFN MF	IPM	Dans le cadre de la gestion de la résistance, parmi les produits phytopharmaceutiques autorisés et disponibles, utiliser en alternance et/ou en mélange ceux qui ont un mode d'action différent.			0		2					0			
4.3.21*b. D/I	FpF FpE Af	IPM				0		3					0			
4.3.22*a. D/I	LMFsa PFFS FPFN V	IPM	S'il y a un risque de résistance, appliquer des méthodes et produits non-chimiques.			0		2					0			
4.3.22*b. D/I	Pdt COP Cica B C S P T H LMFpa LI V Fg	IPM	S'il y a un risque de résistance, appliquer des méthodes et produits non-chimiques.			0		3					0			
4.3.23*. D/I	Pdt COP Cica B C S P T H LMFpa LI PPFN PFFS Fg	IPM	Utiliser des buses permettant de réduire de minimum 50 % la dérive des brumes de pulvérisation pour les cultures en plein air. OU Utiliser des techniques de réduction de la dérive de minimum 50 %. En production de fruits à pépins et à noyaux cette mesure est d'application à partir du 1er janvier 2020 (WVL).			0		1					#VALUE!	#VALUE!		
4.3.24*.D/I.F	Pdt COP Cica B C S P T H LMFpa LI FPFN PFFS Fg	IPM F	Respecter une zone d'1 mètre sans culture le long des cours d'eau tel que déterminé dans le "verzamelaanvraag" et indiqué sur les orthophotoplans du "e-loket" (le long des cours d'eau qui sont indiqués en mauve et en bleu). Cela s'applique à l'ensemencement d'une nouvelle culture principale à partir du 1er septembre 2018.			0		1					#VALUE!	#VALUE!		

4.4 Eaux utilisées pour la production primaire et les opérations connexes

4.4.1.D	LMF PFFS FP FN V V*	Guide sectoriel	Les dispositifs de captage, de distribution et de stockage de l'eau sont visiblement suffisamment entretenus et sont propres.	B				2					0			
4.4.2.D	LMF PFFS FPFN V V*	Guide sectoriel	L'agriculteur complète le tableau repris en annexe 3 qui spécifie les origines de l'eau utilisée par activité (irrigation, fertigation, application de produits phytopharmaceutiques, lavage et rinçage post-contrôle, transport et tri, hygiène du personnel et toutes autres activités pertinentes).	A				1					#VALUE!	#VALUE!		
4.4.3.D	LMF PFFS FPFN V V*	Guide sectoriel	Une analyse de risques concernant l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (irrigation, fertigation, protection des végétaux) et post-récolte (rinçage, lavage, transport et tri) est effectuée et consignée dans un document écrit. Une attention particulière est apportée aux risques de contamination microbiologique des produits. L'analyse de risques pré-récolte est réalisée par culture et par origine de l'eau, par année-civile ou par saison, et en cas de changement du risque. Pour les activités post-récolte, l'analyse est effectuée par type d'origine de l'eau et en cas de changement du risque. Le producteur utilise à cette fin l'arbre de décision repris en annexe 3.	A				1					#VALUE!	#VALUE!		
4.4.4.D	LMF PFFS FPFN V V*	Guide sectoriel	Si l'analyse de risque ou l'analyse de l'eau l'exige, notamment, lorsque la valeur indicative de 1000 ufc / 100 ml (comme fixée en annexe 3) est dépassée, des mesures adéquates (remplacement ou désinfection de l'eau utilisée, etc.) sont prises pour éviter la contamination du produit.	A				1					#VALUE!	#VALUE!		
4.4.5.D/I	Tous Fg	Guide sectoriel / IPM	Pour l'irrigation, la fertigation et la pulvérisation phyto, utiliser de l'eau de pluie, l'eau de surface, l'eau souterraine, l'eau de distribution ou de l'eau de processus. Les eaux de processus autres que celles décrites dans l'annexe 3 pourraient être acceptées moyennant approbation de l'AFSCA. Toutes ces eaux doivent être préalablement évaluées quant à leur utilisation (annexe 3). D'autres sources d'eau peuvent être utilisées à condition que l'absence de risque associée à leur utilisation ait pu être démontrée au préalable via une évaluation des risques approfondie (au cas par cas). Les sources d'eau suivantes sont interdites : • les eaux d'égouts ou l'eau provenant de sources recevant des eaux d'égout non épurées. Vous trouverez les descriptions de ces diverses sources dans l'annexe 3.	A				1					#VALUE!	#VALUE!		
4.4.6	LMFgg	Guide sectoriel	Pour l'irrigation, l'utilisation d'eauil faut utiliser de l'eau au moins de qualité « microbiologique potable est nécessaire » afin d'éviter toute contamination.	A				1					#VALUE!	#VALUE!		
4.4.7	LMF FPFN V V* Pdt PdtS LI	Guide sectoriel	Eau utilisée en traitement post-culture (lavage, rinçage, transport, tri) (voir annexe 3): • Lavage préalable dans le but de retirer la terre et les impuretés : utiliser au moins de l'eau propre comme eau initiale. • Dernier lavage ou rinçage: utiliser au moins de l'eau propre. Pour les fruits et légumes prêts à consommer, l'utilisation d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale est obligatoire. • Eau de transport et de tri : utiliser de l'eau d'eau de qualité au moins « microbiologique potable » comme eau initiale.	A				1					#VALUE!	#VALUE!		

4.9.9*a.D/I	Pdt COP Cica B C S P T H LMFpa LI Fg	IPM	Les méthodes biologiques, physiques et autres méthodes non chimiques durables, doivent être préférées aux méthodes chimiques si et seulement si elles ont fait la preuve d'une efficacité, d'une faisabilité et d'une rentabilité économique suffisantes. Appliquer au moins une des mesures de l'annexe 154.5		0		3				0			
4.9.9*b.D/I	LMFsa PFFS PFFN	IPM			0		2				0			
4.9.10*.D	Tous Fg	Vegaplan	L'agriculteur prend les dispositions nécessaires en vue de prévenir le tassement du sol par les machines ou par les troupeaux (par ex. utilisation de pneus basse pression, prévention du passage des bêtes et des machines en conditions humides, réduction du nombre de passages sur la parcelle, ...).		0		3				0			
4.10 Lutte contre les mauvaises herbes														
4.10.1*.D	PFFN	Vegaplan	Un sol totalement désherbé est interdit.		0		1				#VALUE!	#VALUE!		
4.10.2*.D	PFFN	Vegaplan	La partie noire mesure un maximum de 75 cm des deux côtés de l'arbre.		0		1				#VALUE!	#VALUE!		
4.10.3*.D	PFFN	Vegaplan	Par an, un maximum de 4 traitements est autorisé pour lutter contre les mauvaises herbes.		0		1				#VALUE!	#VALUE!		
4.10.4*.D	PFFN	Vegaplan	Il faut régulièrement faucher les bords.		0		2				0			
4.10.5*.D	COP Cica Fg	Vegaplan	L'agriculteur prend les mesures nécessaires pour limiter la présence des graines de mauvaises herbes (dont la liste est reprise à l'annexe 11). En cas de présence, il en avertit l'acheteur.		0		1				#VALUE!	#VALUE!		
4.11 Pollinisateurs														
4.11.1*.D/I/F	PFFN PFFS	IPM F	Il faut planter des pollinisateurs selon la variété et la technique de culture. Il doit y en avoir suffisamment tels que la culture le nécessite.		0		2				0			
4.12 Luminosité														
4.12.1*.D	LMFsa PFFS	Vegaplan	Uniquement applicable aux cultures sous abri La propreté de la couverture est régulièrement contrôlée. L'agriculteur nettoie la couverture régulièrement, de préférence avant le début de l'automne. En cas de salissures importantes, il faut remplacer les couvertures plastiques.		0		1				#VALUE!	#VALUE!		
4.13 Consommation énergétique et émission														
4.13.1*.D	Tous Fg	Vegaplan	Il est conseillé de limiter la consommation énergétique ainsi que l'émission de gaz à effet de serre. Pour ce faire, l'agriculteur prendra au moins trois mesures parmi celles reprises dans l'annexe 134.2.		0		3				0			
4.13.2*.D	Tous Fg	Vegaplan	Il est conseillé de limiter autant que possible le nombre de trajets (nettoyage au champ, retour camion, ...) ainsi que les distances du transport et/ou de rendre ces trajets le plus durable possible.		0		3				0			
4.14 Durabilité de la biomasse d'origine agricole (actuellement non certifiable - les exigences suivantes ne sont pas d'application)														
4.15 Nuisances sonores et olfactives														
4.15.1*.D	Tous Fg	Vegaplan	Dans la mesure du possible, il est conseillé à l'agriculteur d'éviter les nuisances sonores pour son environnement, p. ex. en installant une ventilation adaptée, par l'entretien du matériel, par l'implantation des bâtiments, en réalisant les travaux à des heures appropriées.		0		3				0			
5. Organismes nuisibles ou de quarantaine														
5.1 Mesures générales														
5.1.1.D	Tous Fg	Guide sectoriel	L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles (ou de quarantaine) dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA ou de quarantaine (comme pour les nématodes, la pourriture brune, la pourriture annulaire, ...), l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA, comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés. De plus, il est tenu de détruire les produits contaminés par des organismes nuisibles ou de quarantaine de façon adéquate (feu bactérien, plantes verticillium, Xanthomonas fragariae, ...). La liste des principaux organismes de quarantaine figure au chapitre 5 «Notification obligatoire» à l'annexe 10. Toutes les inspections et analyses légalement obligatoires ou exigées par l'AFSCA, notamment dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire (analyses des pourritures brune et annulaire en plants de pommes de terre, ...), sont réalisées.	A			1				#VALUE!	#VALUE!		
5.1.2.D	Tous Fg	Guide sectoriel	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 créneau.	A			1				#VALUE!	#VALUE!		
5.1.3*a.D/I	Pdt COP Cica B C S P T H LMFpa LI V V* Fg	IPM	Les machines et outils sont nettoyés régulièrement afin d'éviter la propagation d'organismes nuisibles ou de quarantaine comme les nématodes, des maladies liées à la couche arable, les souchets comestibles, ... (ces opérations sont mentionnées dans le plan de nettoyage).		0		2				0			
5.1.3*b.D/I	PFFS PFFN	IPM	Les machines et outils sont nettoyés régulièrement afin d'éviter la propagation d'organismes nuisibles ou de quarantaine comme les nématodes, des maladies liées à la couche arable, les souchets comestibles, ... (ces opérations sont mentionnées dans le plan de nettoyage).		0		3				0			
5.1.4*.D/I	LMFsa PFFN	IPM	Eviter la propagation des organismes nuisibles ou de quarantaine par des mesures d'hygiène : appliquer au moins 2 mesures de l'annexe 145.2		0		1				#VALUE!	#VALUE!		

5.6 Mesures relatives à l'ergot du seigle et à la fusariose des céréales																		
5.6.1.D	COP COPs S	Guide sectoriel	L'agriculteur surveille contrôle l'état sanitaire pendant la culture et la récolte des des cultures et de la récolte de céréales quant à la présence d'ergot du seigle. En cas de présence d'ergot du seigle, il en avertit le 1er acheteur.	B								2		0				
5.6.2.D	COP COPs S	Guide sectoriel	L'agriculteur surveille contrôle l'état sanitaire des cultures pendant la culture et de la récolte dedes céréales quant à la présence d'infestations importantes de fusariose. En cas de présence de fusariose, en avertit avertit le 1er acheteur.	+*									3	0	x			

5.7 Mesures relatives aux mycotoxines																		
5.7.1.D	COP COPs	Guide sectoriel	L'agriculteur prend connaissance et applique autant que possible les mesures de gestion dans le cadre de la lutte contre les mycotoxines (cf. annexe 5).	B										2		0		
5.7.2.D	COP COPs	Guide sectoriel	Dans le cas d'une culture de froment destiné à l'alimentation humaine après maïs grain, le labour des champs de maïs (avec si possible broyage préalable des résidus de culture) est nécessaire avant le semis afin que les résidus de la culture de maïs soient complètement incorporés. Cette exigence ne s'applique pas dans les régions sensibles à l'érosion.	B										2		0		

5.8 Mesures relatives au souchet comestible																				
5.8.1*a.D/I.F	Pdt COP Cica B C S P T H LMfpa LI Fg	IPM F	Mesures à prendre pour les parcelles contaminées par le souchet comestible : - à traiter en dernier - nettoyer les machines lorsque l'on quitte la parcelle - ne pas transporter de la terre - ne pas cultiver des racines, tubercules et bulbes sur les parcelles contaminées - semer du maïs ou une culture fortement couvrante (ex. céréales d'hiver) - appliquer un moyen de lutte mécanique ou chimique L'agriculteur informe l'entrepreneur éventuel de la présence de souchet de façon à ce qu'il prenne les mesures adéquates pour ne pas le propager en quittant la terre.											0			1		#VALUE!	#VALUE!
5.8.2*.D/I.F	Pdt COP Cica B C S P T H LMfpa LI PFFS FPFN Bf Af	IPM F	Mesures pour prévenir la propagation du souchet comestible : - dans le cas d'un contrat de location de parcelles entre un propriétaire et un locataire, un accord est conclu dans lequel le propriétaire déclare que la terre concernée est exempte de souchet comestible, à l'exception des cultures de maïs ou de prairies.											0			1		#VALUE!	#VALUE!

5.9 Mesures relatives à la chrysomèle de racines de maïs

6. Enregistrement

6.1 Généralités

6.1.1	Tous Fg	Guide sectoriel	Les registres sont complétés.	A										1					#VALUE!	#VALUE!
6.1.2	Tous Fg	Guide sectoriel	Les registres sont conservés 5 ans au moins.	A										1					#VALUE!	#VALUE!
6.1.3	Tous Fg	Guide sectoriel	Identification du producteur et de l'entreprise.	A										1					#VALUE!	#VALUE!
6.1.4	Tous Fg	Guide sectoriel	Identification des Les éléments suivants sont visuellement identifiés et localisés sur une carte ou un plan : les parcelles et des lieux , les lieux de production, de manipulation, de stockage et de transformation, les lieux de vente, ainsi que les systèmes de distribution et les lieux de stockage de l'eau utilisée en pré- ou post-récolte. Pour légumes marché de frais, fruits et vente directe au consommateur : Les sources d'eau sont identifiées au moyen de l'annexe 6.3	A										1					#VALUE!	#VALUE!
6.1.5	p	Guide sectoriel	Le producteur ou préparateur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.	A		0								1					#VALUE!	#VALUE!
6.1.6*.D	Tous Fg	Vegaplan	L'agriculteur occupant du personnel (personnel fixe, intérimaires, travailleurs saisonniers) peut prouver qu'il respecte la législation relative à la sécurité sociale, p. ex. via le registre Dimona, les contrats de travail, ou un autre accord.			0								1					#VALUE!	#VALUE!

6.2 Dossiers IN & OUT

6.2.1	Tous Fg	Guide sectoriel	Dossier IN : pour les produits entrants : • le matériel de multiplication végétale • les produits phytopharmaceutiques et les biocides • les engrais • les graines destinées à la production de graines germées Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et les nom et adresse du fournisseur (unité d'exploitation qui livre le produit). Dans le cas de graines destinées à la germination, le producteur dispose en outre du nom taxinomique, du n° de référence identifiant le lot, du nom et de l'adresse ou du site web du producteur des semences, d'une copie du certificat d'importation (cf. modèle sous le point 3.3 Dossiers IN et OUT). Si les graines germées ont été expédiées au départ destinées à la germination proviennent d'un autre exploitant, le producteur dispose doit disposer également du nom et de l'adresse de l'exploitant de départ duquel où les graines ont été expédiées proviennent. Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.	A										1					#VALUE!	#VALUE!
-------	---------	-----------------	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---------	---------

6.3.10*4.a	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN H Hs V S T P Ts	Vegaplan	Noter la variété. Lorsque des semis ou des plants se font par un entrepreneur agricole, le nom de l'entrepreneur agricole doit être noté.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*4.b	COP COPs B C Cica Fg	Vegaplan	Noter la variété. Lorsque des semis ou des plants se font par un entrepreneur agricole, le nom de l'entrepreneur agricole doit être noté.		0		3					0		
6.3.10*5	FPFN	Vegaplan	Noter la distance entre les plants et le nombre de rangées.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*6	LMFsa LMFpa	Vegaplan	Si l'agriculteur cultive lui-même le matériel, il doit établir une fiche de culture comprenant également l'enregistrement des produits phytopharmaceutiques utilisés.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*7	FPFN	Vegaplan	Enregistrement du porte-greffe, du greffon, de la souche mère et des produits phytopharmaceutiques appliqués pendant la culture.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*8.D	FPFN	Vegaplan	Enregistrer le nombre et la nature des pollinisateurs.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*9.D/I	Tous Fg	IPM	Enregistrement de la lutte non chimique effectuée (mécanique, biologique, ...).		0		3					0		
6.3.10*10.D/I	Tous Fg	IPM	Noter sur la fiche sur quelle base la lutte a été décidée (observations, référence de messages d'avertissement, analyse d'un échantillon ...).		0		3					0		
6.3.10*11.D/I	Tous Fg	IPM	Mentionner sur la fiche si le traitement a été efficace (oui, non, pas d'avis).		0		3					0		
6.3.10*12.D/I	Tous Fg	IPM	L'agriculteur enregistre tous les produits phytopharmaceutiques (herbicides, fongicides et insecticides) utilisés avant, pendant et après la culture (traitement post-récolte) sur la fiche de parcelle ou de culture (si d'application) ou un carnet de champ. Les données suivantes doivent être enregistrées : - Date d'application - Lieu d'application (parcelle) - Nom de la culture emblavée - Nom de la variété (si la variété est identifiée) - Le prédécent cultural - L'ennemi visé - Nom du produit utilisé - Dose utilisée - Nom de l'exécutant (l'agriculteur, l'entrepreneur agricole ou du personnel compétent) Recommandation pour les betteraves sucrières, les COP, la chicorée et les Cica		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*13.a.D	Pdt Pdts LMF LI PFFS FPFN H V S P T	Vegaplan	L'engrais utilisé est enregistré sur la fiche de culture ou de parcelle: tous les engrais utilisés doivent être notés: - Date d'application - Lieu d'application (si fiche de culture: indiquer sur quelle parcelle/si fiche de parcelle: ne rien indiquer) - Type d'engrais - Dose utilisée		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*13.b.D	B COP C Cica Fg	Vegaplan	L'engrais utilisé est enregistré sur la fiche de culture ou de parcelle: tous les engrais utilisés doivent être notés: - Date d'application - Lieu d'application (si fiche de culture: indiquer sur quelle parcelle/si fiche de parcelle: ne rien indiquer) - Type d'engrais - Dose utilisée - Exécutant (s'il n'est pas le chef d'entreprise)		0		3					0		
6.3.10*14	Tous	Vegaplan	Enregistrement du mode d'irrigation utilisé et la provenance de l'eau.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*15	FPFN	Vegaplan	Technique de culture intégrée: enregistrement des hétéroptères utilisés dans la culture des poires et enregistrement des acariens prédateurs dans la culture des pommes.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.10*16	Tous Fg	Vegaplan	Récolte: noter la date ou la période.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.11*	Pdt COPs LMF LI PFFS FPFN H	Vegaplan	Remplir correctement la fiche de stockage et de manipulation.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.3.12*	Pdt LMF LI PFFS FPFN H	Vegaplan	Remplir correctement la fiche transport (par tiers).		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
6.4 Mesures de correction														
6.4.1	Tous Fg	Guide sectoriel	L'agriculteur doit prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'il est informé de problèmes décelés durant les contrôles officiels.	A			1					#VALUE!	#VALUE!	
6.5 Check-liste														
6.5.1*	Tous Fg	Vegaplan	L'agriculteur effectue au moins une fois par an un autocontrôle de ses activités. A cet effet, il complète la check-liste (voir annexe 12) afin de pouvoir la présenter à l'auditeur lors d'un contrôle d'entreprise.		0		1					#VALUE!	#VALUE!	
7. Notification obligatoire														
7.1 Notification obligatoire														
7.1.1	Tous Fg	Guide sectoriel	Etre au courant de la notification obligatoire et l'applique le cas échéant.	A			1					#VALUE!	#VALUE!	
8. Exportation vers des pays tiers														
8.1.1	Tous	Guide sectoriel	L'agriculteur est au courant des exigences et des mesures de gestion qui s'appliquent à la combinaison pays/produit concernée.	A			1					#VALUE!	#VALUE!	
8.1.2	Tous	Guide sectoriel	L'agriculteur dispose pour chaque combinaison pays/produit d'une procédure pour appliquer les exigences et mesures de gestion applicables concernant le pays tiers concerné. Le cas échéant, l'agriculteur dispose d'une version actuelle de la procédure sectorielle.	A	x	x	1			x		x		x

8.1.3	Tous	Guide sectoriel	Les exigences/mesures de gestion applicables à la combinaison pays-produit concernée sont respectées/appliquées.	A	x	x	1	x	x	x	x
-------	------	-----------------	--	---	---	---	---	---	---	---	---