

# Module A : Primaire plantaardige productie

Versie 1 dd 13/07/2012

## Inhoud

<b>MODULE A – Primaire Plantaardige productie.....</b>	<b>1</b>
1. Inleiding .....	1
1.1 Toepassingsgebied .....	1
1.2 Werkgroepen en werkwijze .....	6
2. Hygiënevoorschriften .....	8
2.1 Bedrijf & Gebouwen .....	8
2.2 Machines, apparatuur en gereedschappen die in contact komen met product .....	13
2.3 Bedrijfsleider, personeel en derden .....	17
2.4 Teelttechniek en naogstbehandeling .....	19
2.5 Schadelijke organismen .....	25
2.6 Overzicht bij te houden documenten .....	28
3. Registratie .....	30
3.1 Identificatie van de producent .....	30
3.2 Identificatie van productie / teeltlocatie .....	31
3.3 Dossier IN en OUT .....	31
3.4 Gebruik van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden.....	32
3.5 Registratie aanwezigheid schadelijke quarantaine organismen en ziekten.....	38
3.6 Registratie resultaten van analyses .....	38
3.7 Overzicht registratie .....	38
4. Meldingsplicht .....	41
4.1 Algemeen .....	41
4.2 Overzicht meldingslimieten in de plantaardige productie (te hanteren indien de operator zich in de onmogelijkheid bevindt om een risicoanalyse uit te voeren) .....	45
5. Bijlagen .....	52
5.1 Omschrijving van bewerking .....	52
5.2 Glasbreuk- en lekkageprocedure .....	53
5.3 Bereiding en verpakking van aardappelen .....	55
5.4 Plantenpaspoorten.....	60
5.5 Beheersmaatregelen in het kader van mycotoxinen .....	61

5.6.	Snijden van aardappelpootgoed bestemd voor vermeerdering of voor productie van consumptieaardappelen.....	62
5.7.	Checklist.....	64
5.8.	Vóór-oogstcontrole .....	65
5.9.	Concordantie tabel tussen de activiteitengroep en de activiteitenboom van het FAVV67	
5.10.	Contactadressen .....	71

# MODULE A – Primaire Plantaardige productie

## 1. Inleiding

### 1.1 Toepassingsgebied

De volgende activiteiten worden in deze module beschreven :

- Ontvangst, opslag en gebruik van grondstoffen:
  - Zaaizaad, plant- of pootgoed
  - Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden
  - Meststoffen
- Teelt en oogst van de plantaardige producten met als bestemming menselijke en/of dierlijke voeding;
- Teelt en oogst van pootgoed van aardappelen en zaaizaad; Opslag en transport van de geoogste primaire plantaardige producten op de plaats van de productie;
- Bewerken op de plaats van productie: bv. wassen, sorteren, snijden, verpakken, ... van verse producten<sup>1</sup>;
- Directe verkoop aan de consument, voor zover er geen verwerking plaatsvindt op het bedrijf;
- Voederteelten worden opgenomen onder de module **B** 'Ruwvoeder' die de volgende productgroepen behelzen : graslandproducten, kuilmaïs, voederbieten, alle andere gewassen die geteeld worden met de bedoeling gebruikt te worden als voeder voor dieren;
- Teelt en opslag van tabak.

De opbrengsten die gerealiseerd worden op een oppervlakte kleiner dan :

- 50 are voor aardappelen en hoogstamfruit;
- 25 are voor laagstamfruit;
- 10 are voor al de andere landbouwproducten.

worden beschouwd als 'kleine hoeveelheden'. Deze activiteiten moeten niet geregistreerd worden bij het FAVV, maar desalniettemin moeten hierop wel de hygiëneregels en de autocontrole toegepast worden.

---

<sup>1</sup> Zie bijlage 1

**Tabel 1. Overzicht van de productgroepen in de Sectorgids Autocontrole voor de Primaire Plantaardige Productie en hun bijhorende code**

Productgroep	Code
Aardappelen zonder stockage	A
Aardappelen met stockage	A s
Groenten – versmarkt, beschutte teelt	G vm b
Groenten – versmarkt, openluchtteelt	G vm o
Industriegroenten, akkerbouwmatig	IG a
Industriegroenten, intensief	IG i
Kleinfruit	KF
Hardfruit (incl. steenfruit)	HF
Granen, olie- en eiwithoudende gewassen (inclusief stro)	GOEG
Granen, olie- en eiwithoudende gewassen met stockage <sup>2</sup> (inclusief stro)	GOEG s
Onrijpe granen en bijhorende producten	oG bP
Suikerbieten	B
Cichorei	C
Hop	H
Directe verkoop aan de consument	V
Zaaizaad en nevenproducten	Z
Plantgoed/Pootgoed	P
Tabak	T
Tabak met stockage	T s

Enkel voor groenten wordt er een onderscheid gemaakt of deze teelten bestemd zijn voor de industrie of de versmarkt. Aan de opslag van aardappelen en granen, olie- en eiwithoudende gewassen zijn enkele specifieke voorschriften verbonden. Fruit wordt steeds geteeld voor de versmarkt. Indien de kwaliteit niet voldoende is kan dit fruit industrieel verwerkt worden.

In onderstaande tabellen worden voorbeelden opgesomd van welke teelten vallen onder de diverse productgroepen van groenten, fruit en granen, olie- en eiwithoudende gewassen, hop, zaaizaden, plantgoed/pootgoed, en worden de productgroepen alsook de directe verkoop aan de consument beschreven.

### 1. Industriegroenten, akkerbouwmatig (IG a)

Bij een akkerbouwmatige teelt met bestemming industrie is er geen tussenkomst van de producent bij de eerste bewerking. Ook de teelt van witloofwortelen valt onder deze productgroep.

**Tabel 2. Voorbeelden van industriegroenten, akkerbouwmatig<sup>3</sup>**

- Bieslook	- Rapen
- Boerenkool	- Rode biet
- Bonen	- Schorseneer

<sup>2</sup> Stockage: wanneer de exploitant de GOEG langer dan 6 weken op zijn bedrijf bewaart

<sup>3</sup> Deze olijsting is niet exhaustief

- Kruiden (Dille, peterselie, tijm, kervel, munt, basilicum, ...)	- Snijbiet
- Erwtten	- Spinazie
- Knolselder *	- Ui
- Koolrabi *	- Wortelen
- Pastinaak	- Zurkel
	- Witloofwortelen

\* Teelten die voorkomen in de productgroepen "akkerbouwmatig" en "intensief"; hier dient de juiste klassering te worden bepaald in functie van de teeltmethode/teeltwijze.

## 2. Industriegroenten, intensief (IG i)

Bij groenten die intensief geteeld worden, vindt de eerste bewerking wel plaats op het bedrijf. Dit wil zeggen dat wassen, snijden en marktklaar maken door de producent zelf gebeuren (zie ook bijlage 1).

**Tabel 3. Voorbeelden van industriegroenten, intensief<sup>4</sup>**

- Andijvie (breedbladig)	- Prei
- Augurken	- Rabarber
- Bladselder	- Rode kool
- Bloemkool	- Savoikool
- Broccoli	- Sluitkool
- Courgette	- Spruitkool
- Knolselder *	- Witte kool
- Koolrabi *	

\* Teelten die voorkomen in de productgroepen "akkerbouwmatig" en "intensief"; hier dient de juiste klassering te worden bepaald in functie van de teeltmethode/teeltwijze.

## 3. Groenten Versmarkt (G vm o – G vm b)

Hieronder vallen alle groenten die geteeld worden met bestemming versmarkt: dit kan zijn in openlucht (G vm o) of beschermd (glas of plastic) al of niet op substraat (G vm b), met inbegrip van eetbare bloemen en gekiemde zaden. Met "kiemgroenten" worden bedoeld : levensmiddelen die worden verkregen door het ontkiemen van zaden en de groei ervan in water of onder verneveld water, geoogst voordat zich echte bladeren hebben ontwikkeld ; zij zijn bestemd om volledig te worden opgegeten, met inbegrip van de zaden, of zonder wortels of zaden. Deze productie moet daarenboven de specifieke hygiënemaatregelen respecteren die vermeld worden in de omzendbrief van het FAVV.

De opslag en forcerie van witloofwortelen valt onder de productgroep groenten versmarkt beschutte teelt.

<sup>4</sup> Deze oplijsting is niet exhaustief

#### 4. **Kleinfruit (KF)**

**Tabel 4. Voorbeelden van kleinfruit**

Aardbei	Framboos
Druiven	Braambessen
Witte bes	Blauwe bes
Rode bes	Zwarte bes
Kruisbes	Kiwibes
Noten (okkernoten, hazelnoten, ...)	

#### 5. **Hardfruit (incl. steenfruit) (HF)**

**Tabel 5. Voorbeelden van hardfruit en steenfruit**

Appel	Kriek
Peer	Pruim
Kers	Perzik

## 6. Granen, olie- en eiwithoudende gewassen (GOEG)

**Tabel 6. Overzicht van granen, olie- en eiwithoudende gewassen**

- Haver ( <i>Avena sativa</i> L.)	- Maïs ( <i>Zea mays</i> L.) enkel korrelmaïs
- Spelt ( <i>Triticum spelta</i> L.)	- Koolzaad ( <i>Brassica napus</i> L.)
- Wintertarwe ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	- Zonnebloem ( <i>Helianthus annuus</i> L.)
- Zomertarwe ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	- Vlas ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)
- Wintergerst ( <i>Hordeum vulgare</i> L.)	- Voedererwten ( <i>Pisum sativum</i> L.)
- Zomergerst ( <i>Hordeum vulgare</i> L.)	- Tuinboon ( <i>Vicia faba</i> L.)
- Rogge ( <i>Secale cereale</i> L.)	- Witte lupine ( <i>Lupinus albus</i> L.)
- Triticale ( <i>Triticum secale</i> L.)	- Blauwe lupine ( <i>Lupinus angustifolius</i> L.)

## 7. Onrijpe granen en bijhorende producten (oG bP)

Dit zijn teelten van granen, eventueel in een mengsel met peulvruchten, waarvan de planten in hun geheel of gedeeltelijk geogst worden in het stadium 'deegrijpheid'. Deze granen als volledige plant mogen dan vers, inert of ingekuild gevoederd worden en achteraf verdeeld. De bijhorende producten worden samen gezaaid en geogst.

## 8. Directe verkoop aan de consument (V)

Er mag geen verwerking noch voorverpakking van deze producten binnen de exploitatie gebeuren.

De hygiënevoorschriften betreffende de productie van fruit, aardappelen en groenten voor versmarkt of voor de industrie worden ook toegepast op de activiteit 'directe verkoop aan de consument'. Bewerkingen zoals wassen, spoelen, snijden, verpakken, sorteren, drogen,...zijn slechts toegelaten in het bedrijf voor zover deze handelingen de aard van de producten niet wezenlijk veranderen (cf. bijlage 1). De verwerking van plantaardige producten valt niet onder de toepassing van deze Gids. Voor deze activiteiten verwijzen we naar de sectorgids G-014 van de sector handel en verwerking van aardappelen, groenten en fruit.

Onderstaande tabel vermeldt de verschillende handelingen met betrekking tot aardappelen :

	Sortering/verpakking van niet gewassen aardappelen	Wassen van aardappelen op de vestiging	Verwerking (schillen,...)
Directe verkoop aan consumenten op de vestiging	G-040	G-040	G-014
Verkoop aan handel of verwerkende industrie	G-040	G-040	G-014



Enkel de verkoop van aardappelen die binnen de onderneming geproduceerd zijn, valt onder de scope van de G-040. De verkoop van door andere producenten geproduceerde aardappelen valt onder de scope van de Sectorgids G-014.

### **9. Plantgoed/Pootgoed (P)**

Het pootgoed dat wordt hier bedoeld is het pootgoed van gewassen die deel uitmaken van het toepassingsgebied van de module A.

Er moet bij de soorten een onderscheid worden gemaakt tussen die waarvoor een plantenpaspoort vereist is (waarvan de lijst is opgenomen in bijlage 4) en die waarvoor dat niet zo is.

Als pootaardappelen worden beschouwd hele knollen die geschikt zijn om te worden gebruikt voor productie of vermeerderingsdoeleinden.

### **10. Zaaizaden en nevenproducten (Z)**

Wat zaaizaden betreft moet een onderscheid gemaakt worden tussen de zaaizaden van groenten waarvoor het plantenpaspoort door de landbouwer bewaard moet worden (zie lijst in bijlage 4) en de andere zaaizaden.

De zaden van grasachtige ruwvoerders en de andere zaden van Granen, olie- en eiwithoudende gewassen worden ook door de Gids beoogd.

Het woord 'nevenproducten' slaat op hooi van rijp geoogst graszaad.

## **1.2 Werkgroepen en werkwijze**

Dit document werd opgemaakt en goedgekeurd binnen het Overlegplatform voor de Verwerking van en handel in Plantaardige Grondstoffen en producten (OVPG vzw) en de professionele landbouworganisaties : Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) en Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). De adressen van de leden van de Interprofessionele groep worden in bijlage 10 vermeld.

De Interprofessionele werkgroep die dit deel van de Gids heeft ontwikkeld is samengesteld uit:

- 5 vertegenwoordigers van de professionele landbouworganisaties (2 Boerenbond, 1 ABS en 2 FWA)
- 1 vertegenwoordiger van de CBB (Confederatie van de Belgische Bietenplanters)
- 1 vertegenwoordiger van CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures )
- 13 vertegenwoordigers van OVPG vzw (1 Belgapom, 1 Synagra, 1 Cefi, 4 Verbond Belgische Tuinbouwveilingen, 3 Vegebe, 2 Subel, 1 OVPG vzw)
- 1 vertegenwoordiger van Centre Maraîcher de Hesbaye

- 1 vertegenwoordiger van de hopsector
- 6 vertegenwoordigers van het Tabakssyndicaat.
- 2 vertegenwoordigers van de "Groupement Wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre" (GWPPPD) en 2 vertegenwoordigers van het "Vlaams Verbond van Pootgoedtelers" (VVP)
- 1 vertegenwoordiger van AgriSemza.

Meer dan 50% van de land-en tuinbouwers zijn aangesloten bij één of meer van deze representatieve verenigingen. Bijgevolg vertegenwoordigt de werkgroep meer dan 50% van de doelgroep van dit deel van de sectorgids.

## 2. Hygiënevoorschriften



Naast de eisen hierboven moet de productie van kiemgroenten ook de specifieke hygiënemaatregelen respecteren die vermeld worden in de omzendbrief van het FAVV.

### 2.1 Bedrijf & Gebouwen

Code	PG	MNC	Omschrijving vereiste
<b>1.1 Opslag van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden</b>			
1.1.1	<b>Alle</b>	A	<p>De bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden worden opgeslagen in een afsluitbare ruimte die hiervoor bestemd is (fytolokaal) of in een geschikte kast (fytokast). In deze kast/ruimte mogen ook andere producten worden opgeslagen op voorwaarde dat deze producten aan de volgende voorschriften voldoen :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) niet bestemd voor menselijke of dierlijke voeding (elk risico van directe verontreiniging vermijden),</li> <li>b) deze mogen geen brand- of ontploffingsgevaar inhouden (geen brandstoffen, nitraatmeststoffen,...) (elk risico van directe verontreiniging door vervuiling van de opslag van voedingsmiddelen als gevolg van een incident in het lokaal vermijden),</li> <li>c) worden afzonderlijk opgeslagen, op verschillende rekken en zodanig dat elk risico van direct contact met pesticiden wordt vermeden (bij lekken van vloeistoffen bvb).</li> </ul> <p>Onder deze andere producten wordt verstaan bleekwater, zaaizaden, vloeibare meststoffen, oligo-elementen,... Specifiek materiaal voor het gebruik van deze producten mag eveneens in dit lokaal worden opgeslagen.</p> <p>Deze kast/ruimte voldoet aan de volgende eisen :</p>
1.1.2		A	- Op slot en niet toegankelijk voor kinderen en onbevoegden.

1.1.3	+*	- Op elke directe toegangsdeur moet goed zichtbaar het verplichte pictogram worden aangebracht: "doodshoofd", samen met de vermelding "vergift" en (in geval van een lokaal) de vermelding "geen toegang voor onbevoegden".
1.1.4	B	- Goed verlicht: in geval van een lokaal is er elektrische verlichting aanwezig; in geval van een fytokast moet er verlichting zijn in nabijheid van de kast. Een degelijke verlichting laat toe dat men de etiketten steeds kan lezen.
1.1.5	A	- Bestrijdingsmiddelen met actieve stoffen (klasse A-producten die voorkomen in deel 1 van bijlage X van het KB van 28/02/94 gewijzigd door het KB van 10.01.10 (Giftige gassen of producten die deze afgeven: sulfurylfluoride, magnesium- of aluminiumfosfide, fosforwaterstof, trichloornitromethaan (chloorpicrine), methylbromide (broommethaan)) mogen niet opgeslagen worden in de woonplaats, stallen en bewerkingsruimten. In dit geval mag de deur van de opslag van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik ook niet uitgeven in deze ruimten.
1.1.6	+*	- Droog.
1.1.7	+*	- Doelmatig verlucht, bijvoorbeeld een specifieke opening voor verluchting.
1.1.8	+*	- Vorstvrij (in geval opslag van vloeibare bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden).
1.1.9	A	Men is verplicht bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden in hun oorspronkelijke verpakking te bewaren en voorzien van hun oorspronkelijk etiket.

1.1.10	Alle	A	<p>Niet bruikbare Gewasbeschermingsmiddelen (NBGM) vervallen biociden en bestrijdingsmiddelen voor privé gebruik worden gegroepeerd opgeslagen met de vermelding "NBGM/vervallen" en/of "privé". NBGM zijn gewasbeschermingsmiddelen die niet meer mogen gebruikt worden . De redenen daarvoor zijn :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De erkenning werd ingetrokken en de opgebruiktermijn is verstreken (zie <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a>).</li> <li>- Er bestaat onzekerheid over het product (het etiket is onleesbaar, verdwenen).</li> <li>- De fysisch-chemische toestand is aangetast (door vorst, neerslag, ...) of de vervaldatum is overschreden.</li> </ul> <p>NBGM waarvan het gebruik op 1 januari van het jaar x-2 nog toegelaten was, worden bewaard onder de categorie « vervallen ».</p> <p>NBGM tussen x-4 en x-2 jaar, worden bewaard onder de categorie « vervallen » en moeten geregistreerd worden (naam, schatting overblijvende hoeveelheid, datum registratie). Zij geven aanleiding tot een niveau B non conformiteit.</p> <p>Het is niet toegestaan NBGM te bewaren die voor 1 januari van het jaar x-4 vervallen waren.</p> <p>De producten afkomstig van een overname van een onderneming worden bewaard onder de categorie « NBGM/vervallen », moeten geregistreerd worden en bij de PCE gemeld zijn.</p> <p>NBGM en lege verpakkingen worden aan « Phytofar Recover » overhandigd. Zie <a href="http://phytofar.vrconsulting.be/info.php?sub=4&amp;lang=1">http://phytofar.vrconsulting.be/info.php?sub=4&amp;lang=1</a>.</p>
1.1.11		A	Er is geschikte weeg- en/of meetapparatuur aanwezig.
1.1.12		A	Voor niet in België erkende producten die bestemd zijn om gebruikt te worden op percelen in een buurland is een import/export toelating van het FAVV verplicht. Deze producten moeten duidelijk worden geïdentificeerd in de fytokast of het fytolokaal. Deze producten moeten toegelaten zijn in het land waarin de percelen van de landbouwer gelegen zijn.
<b>1.2 Bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes</b>			

1.2.1	<b>Alle</b>	A	De bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes zijn proper en in goede staat. De muren, ramen, deuren en plafond zijn intact en gemakkelijk reinigbaar.
1.2.2		A	In alle gebouwen moet er voldoende verlichting zijn. Indien de vaste verlichting zich boven de hoogste producten bevindt gebruik dan breukveilige lampen, breukveilig gemaakte lampen (met hoes) of lampen met een breukveilige afschermkap.
1.2.3		A	De aanwezigheid van ongedierte moet voorkomen of bestreden worden in de bewerkings-, opslag- en verkoopsruimte. Indien een product gebruikt wordt ter bestrijding van ongedierte, moet dat een biocide zijn dat toegelaten is voor gebruik tijdens de opslag. Het gebruik van dit product mag geen enkele vorm van besmetting van het opgeslagen product toelaten.
1.2.4		A	Geen glasbreuk in de gebouwen. Kapotte (gebroken, gebarsten) ruiten, lampen, spiegels etc. moeten worden opgeruimd volgens de glasbreukprocedure (zie bijlage 2).
1.2.5		A	Geen onafgeschermd kwikthermometers gebruiken. Er wordt aangeraden om – indien mogelijk – andere dan kwikthermometers te gebruiken.
1.2.6		A	In de bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes geldt het verbod op roken, eten en drinken.
1.2.7	<b>Alle</b>	B	De landbouwer voorziet volgende pictogrammen in de bewerkings-, opslag- en verkoopsruimte: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pictogram 'Verboden te roken'</li> <li>– Pictogram 'Verboden te eten en drinken' (met uitzondering van water)</li> <li>– Pictogram 'Verboden voor huisdieren'.</li> </ul>
1.2.8		A	Gevaarlijke stoffen en hun afval (olie, brandstof, meststoffen) worden derwijze opgeslagen en gehanteerd zodat verontreiniging voorkomen wordt. Er is een behoorlijke afscheiding tussen de plaatsen waar plantaardig materiaal gehanteerd of opgeslagen wordt en ander materiaal of dieren (zoals meststoffen, olie, brandstof, tractoren, aanwezigheid van vee, ...).
1.2.9		A	Huisdieren of gezelschapsdieren mogen niet verblijven in de bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes van producten.
1.2.10		A	Zichtbaar bedorven producten en afval worden regelmatig verwijderd uit bewerkings-, opslag- en verkoopsruimtes.

1.2.11	<b>As</b>	+*	Aardappelen worden opgeslagen in het donker om de vorming van solanine te vermijden. De aardappelloods moet volledig kunnen afgeschermd worden van het daglicht.
1.2.12	<b>GO EGs</b>	+*	Er dient rekening te worden gehouden met de vochtigheid en de temperatuur van de opgeslagen granen om de ontwikkeling van bacteriën en de vorming van mycotoxinen te vermijden. Het is wenselijk de granen af te koelen tot een temperatuur van minder dan 10°C. Het graan moet tevens goed droog zijn (vochtigheidsgehalte lager dan 15,5 % voor tarwe, rogge, triticale, gerst, spelt en mais; 15 %: voor erwten en bonen; 9 % voor koolzaad en vlas). Het is dus van belang dat de granen na het drogen zo vlug mogelijk gekoeld worden en dat verhitting dankzij een goede ventilatie vermeden wordt. Er wordt aanbevolen een opvolging van de temperatuur te verzekeren.
1.2.13	<b>HF V</b>	A	Met het oog op een beperking van de ontwikkeling van het patuline mycotoxine op rottende appelen, wordt een visuele controle uitgevoerd vóór de opslag en vóór de verkoop van appelen.
1.2.14	<b>Z P</b>	A	De pootgoed partijen moeten gescheiden van de consumptie aardappelen worden behandeld, opgeslagen en bewaard, om elke kruiscontaminatie of verlies van traceerbaarheid te vermijden.
1.2.15	<b>Z P</b>	A	De lokalen moeten goed verlucht zijn en voorzien van een afdoende luchtverversingssysteem.
1.2.16	<b>P</b>	A	De uit een andere lidstaat van de EU binnengebrachte moederplanten moeten onderworpen worden aan een autocontrole door de operator en aan een monitoring door het FAVV, om de afwezigheid van <i>Clavibacter</i> en <i>Ralstonia</i> te bevestigen. Het aantal monsters dat moeten worden genomen wordt door het FAVV gecommuniceerd. BE families die voor het eerst zijn ingeschreven voor de productie van prebasispootgoed moeten eveneens worden bemonsterd, overeenkomstig de instructies van het FAVV. Het autocontroleprogramma voor pootgoed dat niet moet worden ingeschreven (families) valt onder de verantwoordelijkheid van de teler. Deze eisen hebben alleen betrekking op gecertificeerd plantgoed, en niet op hoeveepootgoed.
<b>1.3 Sanitair</b>			

## 2.2 Machines, apparatuur en gereedschappen die in contact komen met product

Code	PG	MNC	Omschrijving vereiste
<b>2.1 Algemene voorschriften van toepassing voor alle machines (tractoren, spuittoestel, oogstmachines, transportmiddelen, ...)</b>			
2.1.1	<b>Alle</b>	A	De machines, apparatuur en gereedschappen die in contact komen met het product voor, tijdens en na de oogst zijn proper en in goede staat.
2.1.2		A	Geen glasbreuk voor machines. Kapotte (gebroken, gebarsten) ruiten, lampen, spiegels etc. moeten worden opgeruimd volgens de glasbreukprocedure (zie bijlage 2).
2.1.3		+*	Voedingsgeschikte smeermiddelen of smeermiddelen die met levensmiddelen in contact mogen komen gebruiken voor machines, op plaatsen waar contact met geoogste producten mogelijk is bij normale werkomstandigheden. Er mag hiervan alleen worden afgeweken indien de constructeur of diens officiële vertegenwoordiger schriftelijk verklaart dat de voedingsgeschikte smeermiddelen niet geschikt zijn voor het beoogde gebruik van zijn machine.
2.1.4		A	De machines verliezen geen olie. Gelekte olie en producten die daarmee in contact zijn geweest worden onmiddellijk behandeld volgens de lekkageprocedure (zie bijlage 2).



<b>2.2 Spuittoestel</b>			
2.2.1	<b>Alle</b>	A	<p>Alle spuittoestellen die geschikt zijn om gewasbeschermingsmiddelen moeten gecontroleerd zijn volgens de wettelijke bepalingen.</p> <p>Deze vereiste is niet van toepassing voor rugspuit- en lansspuittoestellen (die over ten hoogste twee op het einde van een lans gemonteerde spuitdophouders beschikken).</p> <p>Elke eigenaar van een spuittoestel dient om de drie jaar een verplichte keuring van ieder aan keuring onderworpen spuittoestel uit te voeren en dit op de datum, tijd en plaats van de oproeping, zelfs als het materieel pas verworven werd (nieuw of tweedehands). Indien hij niet opgeroepen wordt dient hij dit binnen de vijftien werkdagen vóór de vervaldatum van de vorige controle te melden aan de keuringsdienst. De eigenaar die zich niet ter keuring kan aanbieden op de plaats en de datum die zijn vermeld in de oproeping van de keuringsoverheid stelt de keuringsoverheid daarvan niet later dan 5 kalenderdagen voor de geplande keuringsdatum in kennis.</p> <p>Alle spuittoestellen moeten goedgekeurd worden door:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Het Departement voor Landbouwtechniek van het Waals Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek (CRA-W) van Gembloux voor de provincies Waals-Brabant, Henegouwen, Luik, Luxemburg en Namen;</li><li>– Het Departement Mechanisatie, Arbeid, Gebouwen, Dierenwelzijn en Milieubeveiliging van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) van Gent voor de provincies West-Vlaanderen, Oost-Vlaanderen, Antwerpen, Vlaams-Brabant, Limburg en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.</li></ul> <p>Alleen met gunstig gevolg gekeurde spuittoestellen mogen worden gebruikt in de periode die vermeld is op de door de keuringsdienst aangebrachte zelfklever evenals op het bezoekrapport.</p> <p>Het verlies, de beschadiging of de verdwijning van het zelfklevende vignet moet onmiddellijk aan de keuringsoverheid gemeld worden.</p> <p>De verkoper en de koper van een spuittoestel stellen samen binnen de dertig dagen de keuringsoverheid in kennis van de verkoop van het spuittoestel.</p>

2.2.2		A	Rechtstreeks in het buitenland aangekochte toestellen moeten door de koper gemeld worden aan de keuringsdienst binnen de 30 dagen.
<b>2.3 Kisten, containers, verpakkingsmateriaal en palloxen</b>			
2.3.1	<b>Alle</b>	A	De kisten, containers, verpakkingsmateriaal en palloxen zijn proper en in goede staat (geen loszittende delen, geen roestvlekken die in contact komen met de producten,...).
2.3.2		+*	Ontsmet verpakkingsmaterialen voor en na contact met producten die een risico inhouden voor de verspreiding van plantenziekten (vb. doorgesneden of van kiemen ontdane pootaardappelen, pootaardappelen met natrot).
2.3.3	<b>V A A s Gvm IG KF HF</b>	A	De verpakkingen (papier, karton, ...) die in contact met het product komen, moeten de voedselveiligheidsvoorschriften respecteren (Verordening 1935/2004). Voor de verpakkingen die hij heeft aangekocht moet de landbouwer het bewijs kunnen leveren dat deze verpakkingen voedingsgeschikt zijn (begeleidend document, etiket, melding « voedingsgeschikt » op de verpakking of voorziene symbool), alsook de naam en adres van de fabrikant, van de verwerker of van de verantwoordelijke verkoper kunnen leveren. Dit bewijs is niet nodig wanneer de verpakkingen door een veiling of door de industrie aan de landbouwer worden geleverd. In dit laatste geval moeten de veilingen en de industrie over deze attesten beschikken.
2.3.4	<b>T Ts</b>	A	Bij levering moeten alle individuele balen voorzien zijn van een etiket met de gegevens van de producent.
<b>2.4 Landbouwtransport</b>			

2.4.1	<b>Alle</b>	A	<p>De landbouwer treft de nodige voorzieningen om alle uitrustingen, recipiënten, kratten, voertuigen, laadbakken etc. (die worden gebruikt voor plantaardige producten) schoon te houden.</p> <p>Vóór het vervoer van producten die voor menselijke of dierlijke voeding bestemd zijn, is een grondige reiniging verplicht, alsook een ontsmetting indien nodig, wanneer transport van het primair product plaatsvindt na het transport van organische meststoffen in bulk en andere risicoproducten (aarde die bemest geweest is met meststoffen van dierlijke oorsprong, tuinaarde, asbest, substraat voor de teelt van paddenstoelen, afval van metaal, technische smeermiddelen, bijproducten van dierlijke oorsprong die niet bestemd zijn voor menselijke voeding,...).</p>
2.4.2		A	<p>Er mag geen transport plaatsvinden indien olie- of mazoutleidingen lekken, indien er een kans bestaat op contaminatie van de plantaardige producten. Indien lekkage wordt vastgesteld moeten de verontreinigde plantaardige producten opgeruimd worden volgens de lekkageprocedure (zie bijlage 2).</p>
2.4.3		+*	<p>Er wordt aangeraden dat de landbouwer, vóór het vervoer van gevoelige plantaardige producten (bv. pootgoed bestemd voor beplanting), de vervoermiddelen die voor het vervoer van producten met fytosanitaire risico's (zoals onverpakt pootgoed, doorgesneden binnen de productie-eenheid of van kiemen ontdane pootgaardappelen, pootgaardappelen met natrot), reinigt en ontsmet. Op deze manier worden de eventuele risico's van overbrenging van microbiologische ziekteverwekkers vermeden. Ingeval transport door derden gebeurt kan de landbouwer een bewijs van ontsmetting vragen.</p>

<b>2.5 Installatie voor het snijden van pootgoed</b>			
2.5.1	<b>A P</b>	A	<p>Het snijden van aardappelpootgoed bestemd voor de vermeerdering of voor de productie van consumptieaardappelen vertoont belangrijke fytosanitaire risico's en wordt streng afgeraden. Wanneer dit toch moet gebeuren, dienen de voorschriften van bijlage 6 gerespecteerd worden. Het snijden van aardappelpootgoed gebeurt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- door de gebruiker van de gesneden pootgoed;</li> <li>- of door een loonwerker die bij het FAVV geregistreerd is, op aanvraag van en voor rekening van de gebruiker van het gesneden pootgoed.</li> </ul> <p>Het snijden kan gebeuren ofwel op de vestigingseenheid van de gebruiker van de gesneden pootgoed, ofwel op de vestigingseenheid van de geregistreerde loonwerker. In elk geval draagt de gebruiker van de gesneden pootgoed alle fytosanitaire risico's.</p> <p>De verkoop of de gratis overdracht van gesneden pootgoed is verboden.</p>

### 2.3 Bedrijfsleider, personeel en derden

Code	PG	MNC	Omschrijving vereiste
<b>3.1 Toepassing van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden</b>			
3.1.1	<b>Alle</b>	+*	<p>De landbouwer mag bij een derde geen bestrijdingsmiddel van klasse A toedienen, behalve indien hij een door de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid (<a href="mailto:info_environment@health.fgov.be">info_environment@health.fgov.be</a>) erkend gebruiker is. Bovendien moet hij ook een speciaal erkend gebruiker zijn wanneer hij producten van klasse A vermeld in bijlage 10 (KB 28/02/1994) wil toedienen op zijn eigen bedrijf.</p> <p>Land-en tuinbouwers mogen wel bestrijdingsmiddelen van klasse A gebruiken die niet vermeld zijn in bijlage 10 op hun eigen bedrijf in het kader van hun beroep.</p>
3.1.2		A	<p>Na elke toegepaste fytobehandeling:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Handen wassen met vloeibare zeep</li> <li>➤ Kledij vervangen</li> </ul> <p>(Uitgezonderd ingeval van speciale spuitcabine met actieve koolfilter).</p>

<b>3.2 Hygiëne</b>			
3.2.1	<b>Alle</b>	A	De landbouwer ziet erop toe dat het personeel dat plantaardige producten hanteert geen besmettelijke ziekte heeft, die via de gehanteerde plantaardige producten kan overgedragen worden.
3.2.2		B	De landbouwer ziet erop toe dat het personeel dat plantaardige producten hanteert in goede gezondheid verkeert en op de hoogte wordt gebracht van de gezondheidsrisico's.
3.2.3	<b>IG Gvm HF KF V H</b>	A	De landbouwer en zijn personeel wassen hun handen met proper water en vloeibare zeep: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Telkens na ieder toiletbezoek</li> <li>- Telkens voor aanvang van de oogst en bewerking, na een productgroep die contaminatie kan veroorzaken.</li> </ul>

<b>3.3 Registraties, erkenningen en toelatingen</b>			
3.3.1	<b>A A s</b>	A	De landbouwer moet beschikken over een toelating bij het FAVV voor het bereiden en verpakken van consumptie-aardappelen (uitz. Levering industrie, sorteerb企业, verpakte aardappelen van eigen oogst rechtstreeks aan de verbruiker).
3.3.2		B	De infrastructuur voor de bereiding van consumptieaardappelen voldoet aan de wettelijke vereisten voor de toelating (cf. bijlage 3).
3.3.3		B	De infrastructuur voor de verpakking van consumptieaardappelen voldoet aan de wettelijke vereisten voor de toelating (cf. bijlage 3).
3.3.4		B	De verpakkingen van consumptieaardappelen voldoen aan de wettelijke eisen met betrekking tot kwaliteits-, sorterings- verpakkingsvoorschriften (eenvormigheid, verpakking en merken (cf. bijlage 3)).
3.3.5	<b>P - Z</b>	A	De producent dient goedgekeurd te zijn voor het gebruik van het plantenpaspoort.
3.3.6	<b>A P</b>	A	Het snijden van aardappelpootgoed gebeurt: <ul style="list-style-type: none"> <li>- door de gebruiker van de gesneden pootgoed;</li> <li>- of door een loonwerker die bij het FAVV geregistreerd is, op aanvraag van en voor rekening van de gebruiker van het gesneden pootgoed.</li> </ul>

## 2.4 Teelttechniek en naogstbehandeling

Code	PG	MNC	Omschrijving vereiste
<b>4.1 Uitgangsmateriaal</b>			
4.1.1	<b>Alle</b>	A	De producent moet erop toezien dat plantgoed of zaaigoed dat paspoortplichtig is, voorzien is van een plantenpaspoort. Deze lijst wordt weergegeven in bijlage 4. Dit plantenpaspoort moet minstens 1 jaar bewaard worden. <b>Merk op:</b> plantenpaspoorten dienen één jaar te worden bewaard op het bedrijf. Indien plantenpaspoorten bewaard worden voor het registreren van de inkomende producten (dossier IN) dienen ze 5 jaar bewaard te worden!
4.1.2		B	De producent voert een visuele controle uit van de gezondheidstoestand van het geleverde uitgangsmateriaal.
4.1.3	<b>A As P</b>	A	Om de insleep van ziekten en plagen te voorkomen is het verplicht gecertificeerd pootgoed of aangegeven hoeveepootgoed te gebruiken. Vanaf 2011 moet alle productie van hoeveepootgoed, met of zonder plantenpaspoort vóór 31 mei aangegeven worden bij de bevoegde PCE van het FAVV.
4.1.4	<b>P - Z</b>	A	Voor leveringen binnen de EU moet het gebruikte plantgoed/pootgoed en de gebruikte zaden van de variëteiten die beoogd zijn op bijlage 4, vergezeld worden door een plantenpaspoort. In het geval van het aardappelpootgoed en de zaden van tomaat, zonnebloem en luzerne, moeten ze het officiële certificeringetiket dragen met de melding « EG- plantenpaspoort». Voor export buiten EU moet bovendien een fytosanitair certificaat aanwezig zijn. Voor familievermeerdering (kwekersmateriaal), is géén plantenpaspoort vereist, tenzij dit materiaal getransporteerd wordt buiten het bedrijf. Voor hoeveepootgoed is een plantenpaspoort nodig als de producent de bedoeling heeft om zijn hoeveepootgoed te bewaren buiten de productie-eenheid waarin deze is voortgebracht, of deze te bewaren in een opslageenheid die hem niet toebehoort of waarvoor hij geen exclusief gebruik heeft. De landbouwer moet dit document gedurende één jaar

			bewaren (cf. bijlage 4). Wanneer het etiket in het kader van het register IN gebruikt wordt, moet het gedurende 5 jaar bewaard worden.
4.1.5	<b>P - Z</b>	A	Vóór het planten van zaden en pootgoed bestemd voor voortplanting (met inbegrip van de productie van hoeveepootgoed met plantenpaspoort) van de rassen opgenomen in de tabel van bijlage 4, vraagt de producent bij het FAVV de erkenning aan voor het gebruik van plantenpaspoorten ( <a href="http://www.favv.be/erkenningen/">http://www.favv.be/erkenningen/</a> ).
4.1.6	<b>P</b>	A	Elke eventuele wijziging betreffende de opslagruimte of de ruimte van beplanting van pootgoed, met of zonder plantenpaspoort, moet vóór 30 november bij de PCE aangegeven worden.
4.1.7	<b>P - Z</b>	A	De producent voldoet aan de voorwaarden van veldkeuring.
<b>4.2 Bemesting</b>			
4.2.1	<b>Alle</b>	A	Buiten meststoffen en bodemverbeterende middelen van natuurlijke oorsprong van het eigen landbouwbedrijf of van het landbouwbedrijf van een derde, worden enkel toegelaten meststoffen en bodemverbeterende middelen gebruikt.
4.2.2		A	ALLE toegelaten meststoffen en bodemverbeterende middelen dienen voorzien te zijn van een <u>etiket</u> of van een <u>begeleidend document</u> indien ze in bulk worden gekocht, dat door de leverancier aan de landbouwer dient te worden overgemaakt.
4.2.3		+*	De toegelaten meststoffen en bodemverbeterende middelen afkomstig van afvalstoffen (bv. zuiveringsslib, slijpkalk, compost, enkelvoudige organische meststoffen, ...) moeten: Voor Wallonië: steeds vergezeld zijn van het <u>begeleidend document</u> (volgens OWD-model). Voor Vlaanderen: in de gevallen bepaald door OVAM vergezeld zijn van het <u>gebruikscertificaat</u> indien bijlage 4.1 van Vlarea dit eist (bv. voor zuiveringsslib). Indien analyseresultaten aanwezig zijn moeten deze gedurende 5 jaar bijgehouden worden.

4.2.4		A	<p>Het gebruik van zuiverings-slib dat officieel toegelaten is door de FOD is niettemin verboden op:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weiden en voedergrassen indien een wachttijd van 6 weken tussen het gebruik en de beweiding of de oogst niet in acht genomen wordt;</li> <li>- Gronden waarop groenten, aardappelen en fruit geteeld worden, met uitzondering van boomgaarden voor zover dit slib gebruikt wordt tussen de oogst en de volgende bloei;</li> <li>- Bodems welke bestemd zijn voor de teelt van groenten of vruchten die normaliter in rechtstreeks contact staan met de bodem en die normaliter rauw geconsumeerd worden. Het verbod geldt, gedurende een periode van 10 maanden voorafgaand aan de oogst en tijdens de oogst zelf.</li> </ul> <p>Ter info: het gebruik van slib van rioolwaterzuiveringsinstallaties op landbouwgrond is verboden in Vlaanderen.</p>
<b>4.3 Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden</b>			
4.3.1	<b>Alle</b>	A	<p>Gebruik enkel in België erkende bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en toegelaten biociden, voor op het etiket vermelde toepassingen vóór en tijdens de teelt en bij opslag. De gebruiksvoorwaarden vermeld op het etiket moeten steeds gerespecteerd worden. De erkende gewasbeschermingsmiddelen kunnen op <a href="http://www.fytoweb.fgov.be">www.fytoweb.fgov.be</a> geraadpleegd worden en de erkende biociden op : <a href="https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,10156479&amp;_dad=portal&amp;_schema=PORTAL">https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,10156479&amp;_dad=portal&amp;_schema=PORTAL</a></p>
4.3.2		A	<p>Wie een bestrijdingsmiddel voor landbouwkundig gebruik aanwendt dient de nodige maatregelen te treffen om te vermijden dat schade wordt berokkend aan de gezondheid van de mens en van nuttige dieren, en dat schade wordt toegebracht aan naburige teelten. De landbouwer moet er zorg voor dragen dat elk werktuig, voorwerp of voertuig dat gediend heeft bij het gebruik van het product, zorgvuldig en onmiddellijk wordt gereinigd.</p>
4.3.3		A	<p>De wettelijk verplichte analyses in het kader van de vooroogstcontrole werden uitgevoerd (zie bijlage 8).</p>



4.3.4	<b>P</b>	A	Pootgoed dat om welke reden dan ook niet als pootgoed mag worden verkocht, mag niet voor dierlijke of menselijke voeding aangewend worden tenzij aangetoond is dat enkel middelen toegediend werden die voor gebruik bij consumptieaardappelen erkend zijn. Deze producten moeten (wat de gebruikte hoeveelheden en de wachttermijnen betreft) conform de erkenningsakte gebruikt worden. De toediening ervan moet geregistreerd worden conform Hoofdstuk 5.4 van het Deel V 'Registratie'. De perceel/productfiche zal aan de afnemer worden doorgegeven indien deze hier specifiek naar vraagt.
<b>4.4 Irrigatie</b>			
4.4.1	<b>Alle</b>	A	Voor irrigatie wordt enkel gebruik gemaakt van beekwater, water van open put, boorput, stadswater of regenwater. Irrigatie is eveneens toegelaten met water afkomstig van: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het wassen van groenten en fruit (met uitzondering van waswater van wortelgroenten of knollen);</li> <li>• Processen om producten vrij van verontreiniging te maken (water afkomstig van blancheren/steriliseren);</li> <li>• Processen die plaatsvinden na alle bewerkingen die de producten vrij van verontreiniging maken (water afkomstig van het afkoelen na blancheren/steriliseren, water afkomstig van snel invriezen);</li> <li>• Het reinigen van de blancheer-/steriliseerlijnen en het reinigen en ontdooien van de koellijnen.</li> </ul>
<b>4.5 Laatste spoel-, was- en/of transportwater</b>			
4.5.1	<b>G vm o/b HF V</b>	A	1. Fruit en groenten klaar voor consumptie (tomaten, en fruit (appelen, peren, ...)) <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Indien een laatste spoeling wordt uitgevoerd: gebruik steeds drinkbaar water; voorgaand spoelen mag uitgevoerd worden met proper water</li> <li>➤ Transportwater van appelen en peren: gebruik steeds drinkbaar water</li> </ul> 2. Fruit en groenten niet klaar voor consumptie of bestemd voor de verwerkingsindustrie (aardappelen, rapen, wortelen, schorseneren, prei, salade, busselwortelen, spinazie, appels bestemd voor productie van appelmoes of appelsap,...)

		<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Waswater met als doel verwijderen van aarde: er mag proper water gebruikt worden.</li><li>➤ Laatste spoelwater: gebruik minimaal schoon water. Bij afwezigheid van schoon water, moet drinkbaar water gebruikt worden.</li></ul> <p>3. Andere fruit en groenten bestemd voor de rechtstreekse verkoop aan de consument in het bedrijf:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Waswater met als doel verwijderen van aarde: gebruik proper water;</li><li>➤ Laatste spoelwater :<ul style="list-style-type: none"><li>- Groenten en fruit klaar voor rechtstreekse consumptie (met inbegrip van alle appelen)</li><li>- drinkbaar water;</li><li>- Fruit en groenten niet klaar voor consumptie (aardappelen, rapen, wortelen, busselwortelen, schorseneren, prei, salade, spinazie, ...): gebruik minimaal schoon water. Bij afwezigheid van schoon water, moet drinkbaar water gebruikt worden.</li></ul></li></ul> <p><u>Drinkwater</u> : water dat beantwoordt aan de minimumvereisten die zijn vastgelegd in het KB van 14.01 2002 dat een omzetting is van de richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (cf. Verordening (EG) nr 852/2004 van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne).</p> <p><u>Schoon water</u>: natuurlijk, kunstmatig of gezuiverd niet-drinkbaar water dat geen micro-organismen of schadelijke stoffen bevat in een hoeveelheid die direct of indirect invloed kan hebben op de gezondheidskwaliteit van levensmiddelen (cf. Verordening (EG) nr 852/2004 van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne). Regenwater dat dusdanig wordt opgevangen dat de kans op besmetting wordt geminimaliseerd en dat afkomstig is van een gesloten opslagtank of kuip die beschermd is tegen huisdieren, evenals water uit een gesloten put (= grondwater) wordt a priori beschouwd als schoon water. In dat geval zal het water jaarlijks aan een microbiologische analyse worden onderworpen en beantwoorden aan de maximumrichtwaarde van 10.000 UFC <i>E. Coli</i>/100 ml. Indien dit criterium niet gerespecteerd wordt, moet drinkwater gebruikt worden.</p>
--	--	---

			<p>In geen geval mag afval- of beekwater aangevoerd worden.</p> <p><u>Proper water</u>: Regenwater dat dusdanig wordt opgevangen dat de kans op besmetting wordt geminimaliseerd en afkomstig is van een gesloten opslagtank of kuip die beschermd is tegen huisdieren, evenals water uit een gesloten put (= grondwater), bronwater, <u>bepaald</u> gereconditioneerd recyclagewater waarvan de oorsprong bepaald moet zijn, bijvoorbeeld water afkomstig uit bepaalde procedés die aanvaard zijn in het kader van de irrigatie (cf. 4.4.1). Dit water kan gebruikt worden op voorwaarde dat dit niet leidt tot een verhoging van de microbiologische en chemische besmettingen. Dit water moet bepaalde karakteristieken van netheid op olfactorisch en visueel vlak vertonen, en moet niet geanalyseerd worden.</p>
<b>4.6 Bereiding voor de verkoop</b>			
<b>4.6.1</b>	<b>A</b> <b>As</b>	B	De verhandelde consumptieaardappelen moeten vooraf bereid worden.

## 2.5 Schadelijke organismen

Code	PG	MNC	Omschrijving vereiste
<b>5.1 Algemene maatregelen ter bestrijding van voor planten en plantaardige producten schadelijke organismen</b>			
5.1.1	<b>Alle</b>	A	De landbouwer is verplicht over te gaan tot de bestrijding van schadelijke (quarantaine) organismen zodra hij de aanwezigheid hiervan vaststelt of deze hem door een vertegenwoordiger van de overheid wordt gemeld. Hij dient de onderrichtingen van het FAVV te volgen met betrekking tot de bestrijding van schadelijke organismen (zoals knolcyperus, bruinrot, ringrot, ...), zoals de ontsmetting van machines, apparatuur, gereedschappen, vervoermiddelen, containers en verpakkingsmateriaal na bewerking van gecontamineerde producten. Bovendien moet hij met schadelijke organismen besmette producten adequaat vernietigen (bacterievuur, verticilliumplanten, <i>Xanthomonas fragariae</i> , ...). De lijst met de <u>belangrijkste</u> quarantaine organismen is weergegeven in tabel 8. Alle inspecties en alle wettelijk verplichte of door het FAVV vereiste analyses, voornamelijk in het kader van de aflevering van het plantenpaspoort (analyses voor bruin- en ringrot op aardappelpootgoed, ...), zijn uitgevoerd.
5.1.2		A	De landbouwer is verplicht de bloei evenals de zaadvorming en de uitzaaiing van schadelijke distels met alle mogelijke middelen te beletten. Als schadelijke distels worden beschouwd: akkerdistel, speerdistel, kale jonker en kruldistel.
<b>5.2 Maatregelen ter bestrijding van nematoden aardappelcystenaaltje (<i>Globodera</i>)</b>			
5.2.1	<b>A As P</b>	A	De landbouwer is verplicht een teeltrotatie van één op drie te respecteren voor de teelt van aardappelen. Een uitzondering is voorzien voor primeuraardappelen die vóór 20 juni geoogst worden. Opmerking (certificeringsregeling): Voor pootaardappelen is dit een teeltrotatie van één op vier jaar.
5.2.2	<b>P</b>	A	Aardappelpootgoed (met inbegrip van hoevepootgoed) waarvoor een plantenpaspoort nodig is mag uitsluitend geproduceerd worden op percelen die vóór de beplanting door het FAVV officieel onderzocht en erkend werden als

			niet besmet door aardappelcystenaaltjes ( <i>Globodera rostochiensis</i> et <i>Globodera pallida</i> ).
5.2.3	<b>A</b>	A	Voor consumptieaardappelen is de verplichte melding aan de betrokken PCE via het meldingsplichtformulier niet vereist als de landbouwer de verplichte maatregelen toepast en in een register vermeldt.
<b>5.3 Maatregelen ter bestrijding van ringrot en bruinrot</b>			
5.3.1	<b>A As P</b>	A	In het beschermingsgebied : <i>Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen-Stokkem, Geel, Grobbendonk, Ham, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Kinrooi, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven en Zoersel</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jaarlijks, voor 30 april, door middel van een door het FAVV vastgesteld formulier, aangifte doen van al zijn met aardappelen beteelde of te betelen percelen met een oppervlakte van meer dan 10are. Deze aangifte moet vergezeld zijn van (een) liggingsplan(nen) op schaal 1/10.000 waarop aardappelpercelen aangeduid worden.</li> </ul>
5.3.2		A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alvorens over te gaan tot de beregening van een perceel aardappelen, gelegen in het beschermingsgebied (zie 5.3.1), de daartoe gebruikte installatie volledig en grondig spoelen met ander dan oppervlaktewater.</li> </ul>
5.3.3		A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bij het beregenen van andere dan aardappelpercelen, gelegen in het beschermingsgebied (zie 5.3.1), met oppervlaktewater steeds alle nodige voorzorgen nemen om te beletten dat aardappelpercelen met dat oppervlaktewater in aanraking komen.</li> </ul>
5.3.4	<b>A As IG i/a G vm o/b P</b>	A	Verbod op het gebruik van oppervlaktewater voor de teelt van aardappelen, aubergines en tomaten geldt in het beschermingsgebied (zie 5.3.1) ; niet alleen voor irrigatie maar ook voor de aanmaak van bv. bestrijdingsmiddelenoplossingen.
<b>5.4 Maatregelen met betrekking tot bacterievuur bij appel en peer</b>			

5.4.1	<b>HF</b>	A	De landbouwer die in zijn boomgaarden bacterievuur op appel- of perenbomen vaststelt, moet besmette waardplanten snoeien tot minstens 50 cm onder de laagste infectieplaats. Bij een verspreide of terugkerende besmetting, afzetten tegen de grond of rooien. De verwijderde plantendelen moeten vernietigd worden volgens de instructies van het FAVV.
5.4.2	<b>HF</b>	A	De verplichte melding aan de betrokken PCE via het meldingsplichtformulier is niet vereist als de landbouwer de verplichte maatregelen toepast en in een register de plaats, het aantal besmette planten, de getroffen maatregelen en de wijze van vernietiging van de besmette planten vermeldt.
<b>5.5 Maatregelen met betrekking tot verwelkingsziekte bij hop</b>			
5.5.1	<b>H</b>	A	De producent die bij zijn hopplanten een aantasting van <i>Verticillium albo-atrum</i> of <i>V. dahlia</i> vaststelt, moet de aangetaste planten vernietigen, indien de besmetting door het FAVV vastgesteld wordt moet hij de onderrichtingen van het FAVV opvolgen.
<b>5.6 Maatregelen m.b.t. moederkoren en fusarium</b>			
5.6.1	<b>GOEG GOEG s Z</b>	B	De landbouwer bewaakt de gezondheidstoestand van de granen gedurende de teelt en van de oogst op de aanwezigheid van moederkoren. Indien dit wordt vastgesteld wordt de 1 <sup>ste</sup> koper hiervan op de hoogte gebracht.
5.6.2		+*	De landbouwer bewaakt de gezondheidstoestand van de granen gedurende de teelt en van de oogst op de aanwezigheid van fusarium. Indien dit wordt vastgesteld wordt de 1 <sup>ste</sup> koper hiervan op de hoogte gebracht.
<b>5.7 Maatregelen m.b.t. mycotoxinen</b>			
5.7.1	<b>GOEG GOEG s</b>	B	De landbouwer neemt kennis van de beheersmaatregelen in het kader van mycotoxinen, en past deze zoveel mogelijk toe (cf. bijlage 5).
5.7.2	<b>GOEG GOEG s</b>	B	Wanneer tarwe bestemd voor menselijke consumptie na korrelmaïs wordt geteeld, is ploegen van de maïs velden nodig (met vooraf fijnmalen van de resten) zodat stro en stoppelresten van maïs volledig worden ingewerkt. Deze verplichting is niet van toepassing in de erosiegevoelige gebieden.
<b>5.8 Maatregelen m.b.t. blauwe schimmel (<i>Peronospora tabacini</i>) bij tabak</b>			

5.8.1	<b>T Ts</b>	A	Wanneer blauwe schimmel wordt vastgesteld moet de landbouwer de nodige maatregelen nemen om deze te bestrijden. Behalve de meldingsplicht aan het FAVV moet dit ook aan de burgemeester gemeld worden.
-------	-----------------	---	--

## 2.6 Overzicht bij te houden documenten

Om aan een aantal van de voorschriften tegemoet te komen dienen de volgende documenten bijgehouden te worden op het bedrijf:

Code	PG	MNC	Document
1.1.12	<b>Alle</b>	A	Import/export toelating van het FAVV voor niet in België erkende bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik die op percelen in een buurland gebruikt worden.
2.2.1		A	Controlebewijs spuittoestel (bezoekcertificaat) en sticker op toestel.
2.5.1	<b>A P</b>	A	Register van de reiniging en ontsmetting van de uitrusting die gebruikt wordt voor het snijden van het aardappelpootgoed.
3.1.1	<b>Alle</b>	+*	Indien bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik (klasse A volgens het KB van 29/02/1994) bij derden gebruikt worden, moet dit gebeuren door een door het FOD Volksgezondheid "erkend gebruiker". Indien bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik (klasse A, bijlage 10 van het KB van 29/02/1994) bij derden gebruikt worden, moet dit gebeuren door een door het FOD Volksgezondheid "speciaal erkend gebruiker" gebeuren.
3.3.1	<b>A As</b>	A	Erkenning voor het bereiden en verpakken van consumptieaardappelen.
4.1.1	<b>Alle</b>	A	De plantenpaspoorten evenals de aangiftes van hoeveepootgoed van aardappelen moeten bijhouden worden, wanneer van toepassing (cf. bijlage 4) (in bepaalde gevallen dienen de certificeringsetiketten als plantenpaspoort).
4.1.5	<b>P - Z</b>	A	Erkenning voor het gebruik van plantenpaspoorten.

4.1.7		A	Toelichting bij de voorschriften voor de aflevering van het plantenpaspoort: Perceelplan voor erkenning plantenpaspoort Perceelanalyse voor Globodera voor de beplanting Veldkeuringen om de aanwezigheid van schadelijke organismen op te sporen.
4.2.2	<b>Alle</b>	A	Voor meststoffen en bodemverbeteraars (niet verpakte producten): bewaar etiketten of begeleidende documenten, overgemaakt door de leverancier.
4.2.3		+*	Bij gebruik slib: opgenomen in KB 07/01/1998 en gebruikscertificaat OVAM (Vlaanderen) of begeleidingsdocument (Wallonië).
4.3.3	<b>G v m b I G a I G i V</b>	A	Analyses in het kader van de vooroogstcontrole.



### 3. Registratie

In het kader van het KB autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid dienen verschillende registers bijgehouden te worden door de land-en tuinbouwers. Deze registers moeten **minstens 5 jaar bewaard** worden op het landbouwbedrijf.

#### 3.1 Identificatie van de producent

Elke landbouwer moet geregistreerd zijn bij het FAVV. De factuur voor het betalen van de heffing geldt als registratiebewijs. De landbouwer dient ook de correcte administratieve gegevens over te maken aan de certificeringsinstelling. De activiteiten moeten correct en volledig zijn doorgegeven.

Indien een onderneming verschillende vestigingen heeft moet hij per vestiging het vestigingseenheidsnummer doorgeven. Indien hij niet over een dergelijk nummer beschikt, ontvangt hij een FAVV controlepuntnummer. Indien er slechts één vestiging is, wordt het ondernemingsnummer doorgegeven.

De volgende documenten kunnen gebruikt worden voor de identificatie van producent en bedrijf:

- GBCS formulier<sup>5</sup>
- Aanmeldingsformulier bij Vegaplan.be
- Andere ...

In principe dienen deze gegevens slechts eenmalig geregistreerd te worden, tenzij de gegevens wijzigen. In de onderstaande fiche wordt een voorbeelddocument gegeven in het kader van het identificeren van de producent.

Identificatie producent & bedrijf	
Datum: ... / ... / .....	Referentie : bv GBCS
Versie:	
Ondernemingsnummer:	
Vestigingseenheidsnummer:	
<b>Producent</b>	
Naam:	Voornaam:
Straat:	Nr:
Postcode:	Gemeente:
Telefoon:	Mobiel:
Fax:	e-mail:
<b>Bedrijf</b> (enkel in te vullen indien verschillend van de producentgegevens)	
Naam:	Voornaam:
Straat:	Nr:

<sup>5</sup> GBCS: Geïntegreerd Beheers- en ControleSysteem

Postcode:	Gemeente:
Telefoon:	Mobiel:
Fax:	e-mail:

### 3.2 Identificatie van productie / teeltlocatie

Op het bedrijf is een plan aanwezig met de locaties waarop gewassen geteeld worden. In Vlaanderen kan hiervoor gebruik gemaakt worden van de Eenmalige PerceelsRegistratie (EPR), in Wallonië van het GBCS formulier, plan voor premies, ....

Het bedrijf kan ook zelf een plan opstellen waarbij elk perceel genummerd wordt of een naam krijgt. Ook plaatsen waar plantaardige producten behandeld worden tijdens opslag moeten geïdentificeerd worden, bijvoorbeeld via een bedrijfssituatieschets. Aan de hand van deze documenten moeten productieplaatsen of -eenheden waar bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en/of biociden worden toegepast duidelijk geïdentificeerd kunnen worden. Ingeval op een perceel of in een kas meerdere partijen plantaardige producten voorkomen, worden zij door middel van een partijnummer onderscheiden.

### 3.3 Dossier IN en OUT

Volgens art. 6 van het KB van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid moet elke exploitant in de primaire productie de gegevens bijhouden van alle producten die hij aankoopt en gebruikt (dossier IN) en alle producten die hij verkoopt en levert (dossier OUT). Van elk van de inkomende en uitgaande producten moeten de volgende gegevens op elk moment kunnen voorgelegd worden:

- De **aard en identificatie** van het product (bv. aard = plantaardappelen van het ras 'bintje', identificatie = het nummer op het certificeringetiket);
- De **hoeveelheid** van het product (bv. aantal kg aangekocht product);
- De **ontvangst- of leveringsdatum**
- De **identificatie van de vestigingseenheid die het product levert of afneemt** (bv. firma "Landbouwbenodigdheden NV, aardappelstraat 17 te Wortel. Hiermee wordt niet het administratief adres bedoeld maar wel de plaats van waar de producten komen of waarheen de producten gaan). In geval van levering via een handelaar/transporteur of een andere tussenpersoon zal deze geïdentificeerd en genoteerd moeten worden.

Voor de Primaire Plantaardige Productie moeten deze gegevens bijgehouden worden voor de volgende categorieën van inkomende producten:

- Plantaardig vermeerderingsmateriaal
- Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden

➤ Meststoffen

En voor de volgende categorieën van uitgaande producten:

- Plantaardig vermeerderingsmateriaal
- Plantaardige producten (groenten, fruit, ...)

(Gegevens over rechtstreeks aan de consument verkochte of geleverde producten hoeven niet bijgehouden te worden.)

Het is niet de bedoeling dat al deze gegevens in een apart register genoteerd worden. In veel gevallen houdt de landbouwer deze gegevens al bij voor andere doeleinden. Deze gegevens zijn dan vaak terug te vinden op andere documenten zoals: facturen, etiketten, plantenpaspoorten of certificaten, leveringsbonnen, aankoopborderel, mestbankaangifte, premieaanvragen, weegbonnen, ...

De gegevens kunnen per categorie afzonderlijk bewaard worden, dit wil zeggen dat ze bijvoorbeeld in een afzonderlijke map bewaard worden, of in een map met tussenschotten. Dit is echter niet verplicht.

De verplichte informatie betreffende de traceerbaarheidgegevens in de IN/OUT registers moeten aan het FAVV kunnen verstrekt worden op zeer korte termijn : maximum 4 uur voor de gegevens zoals de bestemming, de aard en de datum; binnen 24 uur voor de identificatie en de hoeveelheid van het product. Zij moeten kunnen worden gecontroleerd door een audit ; een ordelijk klassemment van al de documenten wordt aanbevolen.

Indien de noodzakelijke gegevens (aard, hoeveelheid, datum, identificatie) op deze documenten ontbreken, dient de landbouwer de ontbrekende gegevens aan te vullen.

### **3.4 Gebruik van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden**

Het gebruik van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden tijdens teelt en opslag dient geregistreerd te worden volgens de Verordeningen 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne hygiëne, 1107/2009 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen en 183/2005 betreffende de diervoederhygiëne.

Het KB van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne concretiseert welke zaken geregistreerd dienen te worden:

- Kas, perceel nr.<sup>6</sup> of opslageenheidnummer<sup>1</sup>

<sup>6</sup> De percelen waarop, of de kassen waarin de teelten aanwezig zijn, moeten door middel van een nummer geïdentificeerd worden.

<sup>1</sup> In geval van behandeling na de oogst.

- Partij nr. (niet noodzakelijk indien een perceel slechts één partij planten omvat)
- Definitie van de behandelde teelt
- Plantdatum
- Datum toediening product
- Naam bestrijdingsmiddel (volledige commerciële benaming)
- Gebruikte dosis per ha of per ton<sup>1</sup>
- Behandelde oppervlakte of hoeveelheid<sup>1</sup>
- Oogstdatum of datum van het in de handel brengen<sup>1</sup>

En indien noodzakelijk:

- Datum van monsternamen
- Analyseresultaat (indien een overschrijding van de maximaal toegelaten residu van de betrokken producten)

Opm. De bemonsteringsdatum en het analyseresultaat dienen niet geregistreerd te worden indien er in het bemonsteringsplan voor dat betrokken jaar en voor het betrokken perceel niets is voorzien betreffende bemonstering. Indien het analyseresultaat gunstig is voor de producent is het niet noodzakelijk om dit te registreren.

Voor producties die niet bedoeld zijn voor menselijke of dierlijke consumptie (bv. tabak), moeten de volgende gegevens geregistreerd worden:

- Definitie van de behandelde teelt
- Locatie van de behandelde teelt (kas-, perceel-, of opslageenheid-nummer, ...)
- Naam (volledige commerciële benaming) van het gebruikte product
- Datum toediening product
- Gebruikte dosis/ha of per ton<sup>1</sup>

In het geval van teelten bestemd voor dierlijke voeding, is de registratie van het gebruik van biociden ook verplicht.

Voor biociden, moeten de volgende gegevens geregistreerd worden :

- Type behandelde uitrusting (machines, palletkisten, andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur)
- Datum behandeling
- Aangewend biocide (volledige handelsbenaming)
- Concentratie en gebruikte hoeveelheid.

Het register, d.w.z. de opgetekende gegevens, moet geurende 5 jaar worden bewaard (3 jaar voor de producties die niet bedoeld zijn voor menselijke of dierlijke consumptie).

De gegevens over het gebruik van bestrijdingsmiddelen en biociden moeten ten laatste 7 dagen na de uitvoering geregistreerd worden. Er wordt echter aangeraden deze gegevens onmiddellijk te registreren. Indien dit noodzakelijk is, moet de verplichte informatie onmiddellijk ter beschikking kunnen gesteld worden.

Een voorbeeld van het bijhouden van het gebruik van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden wordt hieronder weergegeven:

Kas-, perceel- of opslageen heid- nummer	Partij- nummer	Teelt	Plant- datum	Datum be- handeling	Aangewend bestrijdings- middel (volledige commerciële benaming)	Dosis /ha of /ton	Behand- elde oppervl- akte of hoeveel- heid	Datum van monster- name	Oogst- datum of datum van het in de handel brengen	Analyse- resultaat

Een landbouwer kan voor deze registratie gebruik maken van een **sputdagboek** of een **fiche per teelt en/of per perceel** of een ander document. Indien de afnemer vraagt (via een contract) een teelt- of perceelsfiche bij te houden kan de landbouwer verwijzen naar deze fiche voor de registratie van bestrijdingsmiddelen. In dit geval houdt de landbouwer zelf het origineel bij en ontvangt de afnemer een kopie.

Op de volgende pagina wordt een voorbeeld van een perceels-/teeltfiche weergegeven. Deze voorbeeldfiche kan tevens gebruikt worden voor de registratie van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik, in de grijze zones werd aangeduid welke gegevens verplicht dienen bijgehouden te worden in het kader van het KB van 22/12/2005. Ook voor de behandeling van plantaardige producten tijdens de opslag werd een voorbeeldfiche uitgewerkt.

Indien de spuitwerkzaamheden uitbesteed worden aan loonwerkers is de landbouwer niettemin verplicht deze gegevens zelf bij te houden.

Specifiek gelden voor de activiteiten uitgevoerd door een loonwerker, dat de loonwerker de nodige gegevens (plant/zaaidatum, datum behandeling, naam gebruikt gewasbeschermingsmiddel, dosis/ha, oogstdatum of oogstperiode) moet doorgeven aan de landbouwer:

- Voor alle activiteiten bij groenten en fruit: maximaal 7 dagen na uitvoering
- Voor behandelingen met bestrijdingsmiddelen bij andere teelten: binnen de 7 dagen na uitvoering;
- Voor alle andere activiteiten: binnen de maand na uitvoering.

Indien noodzakelijk kan de landbouwer de gegevens opvragen bij de loonwerker, die deze gegevens ten laatste 24 uur later ter beschikking stelt.

<b>Teelt- of Perceelsfiche<sup>7</sup></b>			
Teelt: .....		Naam landbouwer: ..... Referentie: identificatie producent	
<b>Productielocatie</b>			
<b>Naam:</b>	<b>Partijnummer<sup>8</sup></b>	<b>Oppervlakte:</b>	<b>Referentie:</b>
Perceel:			
Perceel:			
Perceel:			
Serre:			
<b>Controle fysische contaminatie productielocatie</b>			
Datum controle: ... / ... /.....		Bevindingen:	
A	<b>Voorvrucht:</b>		<b>Referentie:</b>
	20xx :		
	20xx :		
	20xx :		
<b>Zaaien of planten</b>			
Datum zaaien/planten:			
Variëteit of ras: Lotnummer <sup>9</sup> :			<b>Referentie:</b> dossier IN
Hoevezaad/-pootgoed:		0 ja	0 nee
Uitvoerder/Loonwerk:			
HF	Onderstam:		<b>Referentie:</b> dossier IN
	Entmateriaal:		
	Moedermateriaal:		
	Fytobehandeling:		'zie gewasbescherming'
<b>Bemesting</b>			
Datum	Soort meststof <sup>10</sup>	Dosis/ha	Uitvoerder/ Loonwerker

<sup>7</sup> Grijs gemarkeerd: verplicht veld


<sup>8</sup> Indien een perceel slechts één partij planten omvat geen partijnummer noodzakelijk

<sup>9</sup> Identificatie aan de hand van dossier IN

<sup>10</sup> Identificatie aan de hand van dossier IN



Opslag en/of bewerking en/of markt klaar maken					
Naam landbouwer: Referentie: Identificatie producent			Opslag/Bewerkingsruimte:		
<i>Identificatie opgeslagen product:</i>					
Referentie teelt	Datum IN	Hoeveelheid IN	Datum UIT	Hoeveelheid UIT	Bestemming
<i>Behandeling opgeslagen product:</i>					
Referentie teelt	Aard behandeling	Datum behandeling	Naam product <sup>14</sup>	Dosis	Uitvoerder/ Loonwerker
<i>Bewerken of markt klaar maken</i>					
Referentie teelt	Datum bewerking	Type bewerking	Hoeveelheid	Bestemming	

 **Tip: Hou de facturen van de loonwerker bij.**  
**Naar deze facturen kan vaak verwezen worden in verschillende registers.**

<sup>14</sup> Identificatie aan de hand van dossier IN



### 3.5 Registratie aanwezigheid schadelijke quarantaine organismen en ziekten

Indien tijdens de teelt schadelijke quarantaine organismen en ziekten met betrekking tot de gezondheid van mens, dier en plant werden vastgesteld dienen deze gegevens bijgehouden te worden. Dit valt samen met de meldingsplicht (zie hfdst. 4). Het bijhouden van kopieën van het formulier voor verplichte meldingen volstaat.

### 3.6 Registratie resultaten van analyses

Eventuele resultaten van analyses van bij planten genomen monsters of andere monsters moeten bijgehouden worden (bv. in het kader van de vooroogstcontrole bij sla). Ook analyses uitgevoerd door bv. de producentenorganisaties dienen bijgehouden te worden. Het is belangrijk dat deze analyses steeds ter inzage op het landbouwbedrijf aanwezig zijn. Het is de verantwoordelijkheid van de landbouwer deze gegevens op te vragen en te bewaren. Het wordt aangeraden een ordelijk klassement van de analyseresultaten (indien dit van toepassing is) bij te houden.

### 3.7 Overzicht registratie

In onderstaande tabel worden alle voorschriften met betrekking tot registratie nog eens op een rijtje gezet. Deze vereisten zijn van toepassing voor alle productgroepen.

Code	PG	MN C	Omschrijving vereiste
<b>6.1 Algemeen</b>			
6.1.1	Alle	A	De registers zijn ingevuld.
6.1.2		A	De registers worden minimaal 5 jaar bewaard.
6.1.3		A	Identificatie van de producent en het bedrijf.
6.1.4		A	Identificatie van percelen en productie-, bewerkings-, opslag- en verkoopsruimte .
6.1.5	P	A	De producent of bereider die de oogst opslaat moet een opslagplan opstellen, met aanduiding van de pootgoed partijen.
<b>6.2 Dossiers IN &amp; OUT</b>			
6.2.1	Alle	A	<b>Dossier IN:</b> Voor de inkomende producten: <ul style="list-style-type: none"><li>- Plantaardig vermeerderingsmateriaal</li><li>- Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden</li><li>- Meststoffen</li></ul>

			moeten de volgende gegevens kunnen voorgelegd worden: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de ontvangstdatum; de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert. Een ordelijk klassement wordt aanbevolen. Daar waar gegevens ontbreken, moeten deze aangevuld worden op de documenten.
6.2.2		A	<p><b>Dossier OUT:</b> Voor de uitgaande producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plantaardig vermeerderingsmateriaal</li> <li>- Plantaardige producten</li> </ul> <p>moeten de volgende gegevens kunnen voorgelegd worden: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de verzenddatum; de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt. Een ordelijk klassement wordt aanbevolen. Daar waar gegevens ontbreken, moeten deze aangevuld worden op de documenten.</p>
<b>6.3 Registratie</b>			
6.3.1	Alle	A	<p><b>Het gebruik bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden moet ten laatste 7 dagen na de uitvoering geregistreerd worden.</b> De landbouwer kan gebruik maken van bestaande documenten (bv. spuitdagboek, veldboek, ...), een perceels/teeltfiche invullen of een ander soort document gebruiken. De behandeling van opgeslagen producten dient tevens geregistreerd te worden. Voor bestrijdingsmiddelen, moeten de volgende gegevens geregistreerd worden :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Commerciële benaming van het gebruikte product *</li> <li>- Datum toediening *</li> <li>- Behandelde teelt *</li> <li>- Locatie van de behandelde teelt (partij nummer of perceelnummer of opslageenheidnummer<sup>1</sup>)*</li> <li>- Partijnummer</li> <li>- Gebruikte dosis per ha of per ton<sup>1</sup> *</li> <li>- Behandelde oppervlakte of hoeveelheid<sup>1</sup></li> <li>- Plantdatum</li> <li>- Oogstdatum of datum van het in de handel brengen<sup>1</sup></li> <li>- Bemonsteringsdatum en niet-conforme analyseresultaat (indien nodig)</li> </ul> <p>Voor producties die niet bedoeld zijn voor menselijke of</p>

			<p>dierlijke consumptie zijn enkel de gegevens aangeduid met * verplicht.          (¹ in geval van behandeling na de oogst)          Opmerking: de mogelijkheid om pootgoed van consumptieaardappelen in de handel te brengen hangt af van het respect van de eisen bij punt 4.3.4, waarbij onder anderen het bijhouden van een spuitregister.          Voor biociden, moeten de volgende gegevens geregistreerd worden :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Type behandelde uitrusting (machines, palletkisten, andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur)</li> <li>- Datum behandeling</li> <li>- Aangewend biocide (volledige handelsbenaming)</li> <li>- Concentratie en gebruikte hoeveelheid.</li> </ul> <p>Deze vereiste geldt ook wanneer behandelingen door derden worden uitgevoerd.          Aanbeveling voor producties die niet bedoeld zijn voor menselijke of dierlijke consumptie.</p>
<b>6.3.2</b>	<b>Alle</b>	A	<p><b>De aanwezigheid van schadelijke quarantaine organismen of ziekten.</b> Vastgestelde quarantaineorganismen en plantenziekten met gevaar voor de veiligheid en gezondheid van mens, dier en plant worden geregistreerd. De kopieën van het formulier voor verplichte meldingen (indien van toepassing) worden bewaard.</p>
<b>6.3.3</b>		A	<p><b>Resultaten van analyses</b>          Indien van toepassing wordt een ordelijk klassement van analysebulletins bijgehouden.</p>
<b>6.3.4</b>		+*	<p>Het gebruik van genetisch gemodificeerde zaden moet in een register opgenomen worden.</p>
<b>6.3.5</b>		B	<p>De landbouwer beschikt over een klachtenprocedure om de volgende elementen te registreren: zijn eigen klachten tegenover leveranciers (aankopen) of tegenover derden die op zijn onderneming diensten hebben verricht, en de klachten vanwege zijn eigen klanten.</p>

## 4. **Meldingsplicht**

### 4.1 **Algemeen**

De richtlijn van het FAVV betreffende het M.B. van 22/01/2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen kan geraadpleegd worden op de website van het Agentschap : <http://www.favv.be> >> Beroepssectoren >> Meldingsplicht >> Meldingsplicht en meldingslimieten : richtsnoer >> (<http://www.favv.be/meldingsplicht/meldingslimieten/>).

Elke exploitant moet onmiddellijk het FAVV inlichten wanneer hij van oordeel is of redenen heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, geteeld, gekweekt, bewerkt, gefabriceerd of verhandeld heeft, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant. Voor de primaire plantaardige productie zijn dit de aanwezigheid van microbiologische contaminanten en toxines, residuoverschrijdingen van chemische contaminanten (residuen van pesticiden, nitraten), niet toegelaten GGO's en schadelijke organismen voor planten (waarvan melding aan het FAVV verplicht is). Elke melding dient het resultaat te zijn van een voorafgaande evaluatie van het risico voor de gezondheid van mens, dier of plant al naar gelang het geval. De exploitant is ook verplicht om het FAVV in te lichten over de maatregelen die hij genomen heeft om de risico's te voorkomen en te elimineren. Dit gebeurt door het invullen van het formulier uit bijlage II van het MB 22/01/2004 (zie formulier).

Het is niet voldoende dat enkel de afnemer meldt bij bv. het overschrijden van een MRL<sup>15</sup>, ook de producent moet melden. De afnemer dient ook een melding op te maken via het formulier in bijlage I van het MB 22/01/2004. Beide formulieren kunnen door de afnemer opgestuurd worden, op voorwaarde dat het formulier van de producent door de producent ondertekend is. Hij moet namelijk kunnen aantonen dat hij op de hoogte is. De afnemer kan wel de risico-evaluatie doen. Als de producent en ook de afnemer de risicoanalyse niet zelf kunnen uitvoeren, moet melding gebeuren volgens de meldingslimieten.

De persoon die de melding doet, dient:

1. De provinciale controle - eenheid (PCE) van zijn provincie telefonisch op de hoogte te brengen;
2. Het meldingsformulier doorfaxen of elektronisch verzenden naar de PCE. De telefoonnummers, faxnummer of elektronische adressen zijn terug te vinden op de website van het FAVV ([www.favv.be](http://www.favv.be), via link beroepssectoren >> meldingsplicht en meldingslimieten). Tabel 7 geeft een overzicht van de notificatiemeldpunten in de 11 verschillende Belgische provincies en Brussel.

<sup>15</sup> MRL: maximum residu gehalte; het hoogst wettelijk toegestane concentratieniveau van een bestrijdingsmiddelenresidu in of op een levensmiddel of diervoeder, vastgesteld op basis van goede landbouwpraktijken en de laagste blootstelling van consumenten die noodzakelijk is met het oog op de bescherming van kwetsbare consumenten (Verordening Nr. 396/2005).

**Tabel 7. Notificatie – meldpunten in de provincies (bron: <http://www.favv.be> )**

<b>PCE</b>	<b>Telefoon</b>	<b>GSM(*)</b>	<b>E-mail voor meldingen</b>	<b>E-mail voor info</b>	<b>Faxnummers</b>
Luik	04/224.59.11	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxemburg	061/21.00.60	0478/87.62.12	Notif.LUX@afsca.be	Info.LUX@afsca.be	061/21.00.79
Namen	081/20.62.00	0478/87.62.14	Notif.NAM@afsca.be	Info.NAM@afsca.be	081/20.62.01
Henegouwen	065/40.62.11	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Waals Brabant	010/42.13.40	0478/87.62.16	Notif.BRW@afsca.be	Info.BRW@afsca.be	010/42.13.80
Brussel	02/211.92.00	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
Vlaams Brabant	016/39.01.11	0478/87.62.17	Notif.VBR@favv.be	Info.VBR@favv.be	016/39.01.05
Limburg	011/26.39.84	0478/87.62.18	Notif.LIM@favv.be	Info.LIM@favv.be	011/26.39.85
Antwerpen	03/202.27.11	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.28.11
Oost-Vlaanderen	09/210.13.00	0478/87.62.20	Notif.OVL@favv.be	Info.OVL@favv.be	09/210.13.13
West-Vlaanderen	050/30.37.10	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

(\*) De gsm-nummers: enkel in uiterst dringende gevallen buiten de kantooruren.

**FORMULIER VOOR EXPLOITANTEN VAN DE SECTOR  
VAN DE PRIMAIRE PLANTAARDIGE PRODUCTIE**

zoals voorzien in bijlage II van het ministerieel besluit van 22 januari 2004  
betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen.

IN TE VULLEN DOOR DE EXPLOITANTEN VAN DE SECTOR  
VAN DE PRIMAIRE PLANTAARDIGE PRODUCTIE

**ALGEMENE INFORMATIE**

01:	VERANTWOORDELIJKE VAN DE PRIMAIRE PLANTAARDIGE PRODUCTIE (NAAM, ADRES, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) GBCS NUMMER :	
02:	DATUM EN UUR VAN DE MELDING	

**PRODUCT**

03:	BETROKKEN GEWASSEN: - SOORT - HOEVEELHEID EN OPPERVLAKTE - LOKALISATIE VAN DE BETROKKEN PERCELEN	
04:	REEDS VERKOCHTE GEWASSEN: - KLANT (NAAM, ADRES, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - DATUM VERKOOP - HOEVEELHEID - LOKALISATIE VAN DE BETROKKEN PERCELEN	

05:	BETROKKEN FYTOPRODUCTEN / MESTSTOFFEN (indien van toepassing) : <ul style="list-style-type: none"><li>- LEVERANCIER (NAAM, ADRES, TEL., FAX, E-MAIL, GSM)</li><li>- NAAM PRODUCT</li><li>- ERKENNINGSNUMMER</li><li>- LEVERINGSDATUM</li><li>- DATUM TOEDIENING</li><li>- DOSERING</li></ul>	
-----	---	--

### GEVAAR

06:	HET GEVAAR BETREFT (schrappen wat niet van toepassing is)	ONGEDIERTE / SCHADELIJKE PLANTEN / FYTO / MESTSTOFFEN /ANDERE
07:	AARD VAN HET GEVAAR (naam ongedierte, fytoproduct of schadelijke plant, of de omschrijving van het probleem)	
08:	RESULTATEN VAN DE ANALYSES (indien van toepassing)	
09:	DATUM BEMONSTERING (indien van toepassing)	

### GETROFFEN MAATREGELEN:

10:	REEDS ONDERNOMEN MAATREGELEN	
-----	------------------------------	--

### ANDERE INFORMATIE

11:	BIJ FAVV GECONTACTEERD PERSOON	
12:	ANDERE INFORMATIE	

Handtekening melder:

## 4.2 Overzicht meldingslimieten in de plantaardige productie (te hanteren indien de operator zich in de onmogelijkheid bevindt om een risicoanalyse uit te voeren)

### I. MICROBIOLOGISCHE CONTAMINANTEN EN TOXINES

Melding voor elke detectie van aanwezigheid van toxines van *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* en *Clostridium botulinum*.

Meldingslimieten van toepassing op alle categorieën van kant-en-klare levensmiddelen.

Bacterie	Limiet
<i>Salmonella</i>	Afwezigheid in 25 g of ml
<i>Enterohemoragische E. Coli O 157</i>	Afwezigheid in 25 g of ml

Veiligheidscriteria voor de levensmiddelen opgelegd door de Verordening (EG) 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen :

	Levensmiddelen-categorie	Micro-organismen	Bemonsterings-schema (1)		Grenswaarden (2)	
			n	c	m	M
1.3	Kant-en-klare levensmiddelen die niet als voedingsbodem voor <i>L. monocytogenes</i> kunnen dienen, met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc /g	
1.18	Gekiemde zaden (kant-en-klare) (12)	<i>Salmonella</i>	5	0	Afwezig in 25 g	

(4) Regelmatige testen betreffende dit criterium zijn onder normale omstandigheden niet zinvol voor de volgende kant-en-klare levensmiddelen :

-...

— verse, ongesneden en onverwerkte groenten en fruit, met uitzondering van gekiemde zaden,

- ...

(8) ... producten met een houdbaarheidstermijn korter dan 5 dagen worden zonder meer in deze categorie ingedeeld. Andere categorieën producten kunnen ook in deze categorie worden ingedeeld indien daar wetenschappelijke redenen voor zijn.

(12) De partij zaden wordt getest voordat het onkiemingsproces begint of wordt bemonsterd in het stadium waar de kans om salmonella te vinden het grootst is.



## II. CHEMISCHE CONTAMINANTEN en niet toegelaten GGO's

Hieronder volgt de standaardprocedure voor het melden van chemische contaminanten en niet toegelaten GGO's. Per deelsector kan een meldingsprotocol uitgewerkt worden en ter goedkeuring voorgelegd worden aan het FAVV.

### a. Residuen van bestrijdingsmiddelen

Voor de vergelijking van de gemeten waarde met de MRL wordt rekening gehouden met een uitgebreide meetonzekerheid van 50 %. In dit geval is een monster niet conform indien de ondergrens boven de MRL ligt, dus :  
Gemeten waarde/2 > MRL

### b. Andere (hormonen, additieven en nitraten)

- a) Verboden stoffen (hormonen, verboden additieven, ...)
  - Hormonen en stoffen van bijlage I groep A van richtlijn 96/23/EG, verboden additieven en pesticiden  
Waarde  $\geq$  LOD
  - De niet toegelaten GGO's worden als verboden stoffen beschouwd. De detectie van deze GGO's, vereist een melding bij het FAVV. De lijst van in Europa toegestane GGO's is beschikbaar op de website van het FAVV.

- b) Toegelaten stof (nitraten)  
Waarden > MRL

### c. PCB's, dioxines, zware metalen, mycotoxines, ...

Wettelijke normen = ML (Maximum Level)  
Als de waarde > ML rekening houdend met de meetonzekerheid van de analytische methode.

NB. Indien geen normen bestaan, zal worden overgegaan tot een risicoanalyse, geval per geval.

## III. LIJST VAN SCHADELIJKE ORGANISMEN VOOR PLANTEN EN PLANTAARDIGE ORGANISMEN

Bepaalde organismen schadelijk voor planten en plantaardige producten zijn onderworpen aan een meldingsplicht zodat het risico op verspreiding ervan zoveel mogelijk beperkt kan worden. In de Belgische wetgeving wordt melding gemaakt van deze organismen in het KB van 10 augustus 2005 en in het KB van 19 november 1987. Daarnaast zijn er ook nog andere organismen waartegen de Europese Commissie ook bestrijdingsmaatregelen heeft uitgevaardigd via Europese Beschikkingen.

In Tabel 8 worden per teelt de belangrijkste schadelijke quarantaine organismen opgesomd, waarvan melding aan het FAVV verplicht is. De volledige lijst van schadelijke organismen voor planten en plantaardige producten die in België geteeld worden en waarvan de melding verplicht is, is terug te vinden in het document 'Meldingsplicht en meldingslimieten'. Deze informatie samen met de wetgeving is terug te vinden op de website van het FAVV: [www.favv.be](http://www.favv.be), via de link beroepssectoren >> meldingsplicht en meldingslimieten.

Indien voor het beperken van de verspreiding van deze schadelijke organismen wettelijke maatregelen werden uitgeschreven, werden deze opgenomen in het lastenboek. Voor al deze schadelijke organismen geldt indien ze vastgesteld worden steeds de verplichting dat ze gemeld moeten worden en ook passende bestrijdingsmaatregelen moeten genomen worden. Er wordt eveneens aangeraden om een controle uit te voeren van de gezondheidstoestand van het aangeleverd of zelf geproduceerd materiaal. Dit betekent niet dat in alle gevallen een staal moet worden genomen. Voor een aantal soorten moet voor het aangeleverde plantgoed of zaden een plantenpaspoort bewaard worden (KB van 10.08.2005). Deze lijst vindt u terug in Bijlage 4.

**Tabel 8. Belangrijkste schadelijke quarantaine organismen waarvan melding aan het FAVV verplicht is per teelt**

GEWAS	PLANTENDELEN	TYPE	WETENSCHAPPELIJKE NAAM	NEDERLANDSE OF ENGELSE NAAM
<b>ALGEMEEN</b>				
Alle teelten	Planten met wortels bestemd voor opplant, geteeld in volle grond	Nematode	<i>Globodera pallida</i> & <i>Globodera rostochiensis</i>	Aardappelcystenaaltjes
Alle teelten	-	Onkruid	<i>Cyperus esculentus</i>	Knolcyperus
Alle kruidachtige planten waaronder prei, selder, koolgewassen, paprika, aubergine, komkommer, courgette, tomaat, andijvie, augurk, pompoen, sla, peterselie	Plantgoed met uitzondering van bollen, stengelknollen planten van de familie Gramineae, wortelstokken, zaden en knollen	Insect	<i>Liriomyza huidobrensis</i> <i>Liriomyza trifolii</i>	Nerfmineervlieg Floridamineervlieg
<b>FRUIT</b>				
Peer ( <i>Pyrus</i> ) & kweepeer ( <i>Cydonia</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Fytoplasm	Pear decline mycoplasma	Pear decline mycoplasma
		Bacterie	<i>Erwinia amylovora</i>	Bacterievuur
Appel ( <i>Malus</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Fytoplasm	Apple proliferation mycoplasma	Apple proliferation mycoplasma
		Bacterie	<i>Erwinia amylovora</i>	Bacterievuur
<i>Prunus</i> sp. Kers, kriek, pruim, perzik	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Plum pox virus (Sharka)	Sharka
		Fytoplasm	Apricot chlorotic leafroll mycoplasma	Apricot chlorotic leafroll mycoplasma
		Schimmel	<i>Monilinia fructicola</i>	Bruin vruchtrot
Braam, framboos ( <i>Rubus</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus Tomato black ring virus Raspberry ringspot virus	Arabisch mozaiek virus Latent aardbeiringvlekkenvirus Tomatenzwartkringvirus Frambozenringvlekkenvirus

versie 1 dd 13-07-12

Aardbei ( <i>Fragaria</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Strawberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Arabisch mozaiek virus Frambozenringvlekkenvirus Aardbeikrinkelvirus Latent aardbeikringvlekkenvirus Aardbeizwakgeelrandvirus Tomatenzwartkringvirus
		Schimmel	<i>Phytophthora fragariae</i>	Roodwortelrot
		Bacterie	<i>Xanthomonas fragariae</i>	Aardbei olievlekkenziekte
<b>GROENTEN</b>				
Sjalot ( <i>Allium ascalonicum</i> ), plantui ( <i>Allium cepa</i> )	Zaden en bollen bestemd voor de opplant	Nematode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Stengelnematode
Prei ( <i>Allium porrum</i> )	Plantgoed	Nematode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Stengelnematode
Sla ( <i>Lactuca sativa</i> ) Komkommer ( <i>Cucumis sativa</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Tomatenbronsvlekkenvirus
Aubergine ( <i>Solanum melongena</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Bacterie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Bruinrot
		Fytoplasm	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Tomatenbronsvlekkenvirus
Tomaat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Bacterie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Bruinrot
		Fytoplasm	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. Michiganensis</i>	Bacteriekanker bij tomaat
		Insect	<i>Bemisia tabaci</i>	Tabakswittevlieg
			<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Wortelknobbelaaltjes
	Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Tomatenbronsvlekkenvirus Potato spindle tuber viroïd	
Zaad	Virus	Pepinomozaïek virus	Pepinomozaïekvirus (via beschikking 2004/200/EG)	

## versie 1 dd 13-07-12

Paprika ( <i>Capsicum annuum</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Bacterie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Bruinrot
		Fytoplasm	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Tomatenbronsvlekkenziekte
Selder ( <i>Apium graveolens</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Tomatenbronsvlekkenziekte
<b>AKKERBOUW – NIJVERHEIDSGEWASSEN</b>				
Aardappelen (poot- en consumptie), haver, suikerbiet, tarwe, maïs, gerst, ...		Nematoden	<i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Wortelknobbelaaltjes
Hop ( <i>Humulus lupulus</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Schimmel	<i>Verticillium albo-atrum</i> <i>Verticillium dahliae</i>	Ringvuur <i>Verticillium dahliae</i>
Pootaardappelen ( <i>Solanum tuberosum</i> L.)	Knollen bestemd voor opplant	Schimmel	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Aardappelwratziekte
		Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. Sepedonicus <i>Ralstonia solanacearum</i>	Ringrot Bruinrot
		Nematode	<i>Globodera rostochiensis</i> en <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne fallax</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Ditylenchus destructor</i>	Aardappelcystenaaltjes Wortelknobbelaaltjes Maïswortelknobbelaaltje Stengelnematode
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Tomatenbronsvlekkenvirus Potato spindle tuber viroïd
		Fytoplasm	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
Consumptieaardappelen ( <i>Solanum tuberosum</i> L.)	Consumptieaardappelen	Schimmel	<i>Synchytrium endobioticum</i>	Aardappelwratziekte
		Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis</i> spp. sepedonicus <i>Ralstonia solanacearum</i>	Ringrot Bruinrot

versie 1 dd 13-07-12

		Nematode	<i>Globodera rostochiensis</i> en <i>G. pallida</i> <i>Meloidogyne chitwoodi</i> <i>Meloidogyne fallax</i>	Aardappelcystenaaltjes Wortelknobbelaaltjes
		Virus	PSTVd - Potato spindle tuber viroïd	Potato spindle tuber viroïd
Maïs		Insect	<i>Diabrotica virgifera ssp. Virgifera</i> Le Conté	Maïswortelboorder
Tabak ( <i>Nicotiana</i> )	Plantgoed (m.u.v. zaden)	Bacterie	<i>Ralstonia solanacearum</i>	Bruinrot
		Fytoplasm	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
<b>ZADEN</b>				
Klaver, luzerne	Zaden	Nematode	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	Stengel nematode
		Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. Insidiosus</i>	Vascular luzerne wilt
Bonen ( <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Zaden	Bacterie	<i>Xanthomonas campestris pv. phaseoli</i>	Common blight, fuscous blight
Tomaat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> )	Zaden	Bacterie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. Michiganensis</i>	Bacteriekanker bij tomaat
		Virus	Pepinomozaïekvirus	Pepinomozaïekvirus

## **5. Bijlagen**

### **5.1. Omschrijving van bewerking**

De "bewerking" van plantaardige producten omvat onder andere wassen, snijden, verpakken, sorteren, drogen, ... , voor zover deze handelingen de aard van de plantaardige producten niet wezenlijk veranderen.

De "verwerking" van plantaardige valt niet binnen de activiteitsgebieden van deze gids en dient te gebeuren volgens een HACCP systeem.

Met betrekking tot het snijden van groenten kunnen volgende categorieën product gedefinieerd worden:

- Groenten met bestemming industriële verwerking (conserven, diepvries of 4<sup>de</sup> gamma)
- Groenten voor de versmarkt
- Panklare groenten (4<sup>de</sup> gamma)

Bij de eerste twee categorieën dient het product dat in het handelskanaal gebracht wordt nog een bewerking te ondergaan vooraleer het geconsumeerd kan worden. Dit betekent in elk geval nog wassen of reinigen van het product.

Voor de eerste en tweede categorie groenten is naast het verwijderen van wortel en bladeren, het verwijderen van het hart van bloemkolen en sluitkolen, het verwijderen van de wortelplaat van koolrabi, het nogmaals in twee snijden van de groente een bewerking die binnen de scope van de sectorgids autocontrole voor de primaire plantaardige productie valt.

Bij de derde categorie van producten betreft het verwerkingen van het product om dit klaar te maken voor consumptie: dit wordt altijd uitgevoerd volgens de gids met betrekking tot verwerking, zelfs wanneer dit op het adres van het landbouwbedrijf wordt uitgevoerd.

Producten behorend tot de tweede categorie maar die een dermate transformatie ondergaan hebben dat ze kunnen verward worden met 4<sup>de</sup> gamma producten dienen eveneens inzake voedselveiligheid te voldoen aan de gids voor verwerking.

## **5.2. Glasbreuk- en lekkageprocedure**

### Glasbreuk

Glassplinters vormen een ernstig gevaar voor de volksgezondheid, zeker wanneer deze niet verwijderd worden door de volgende schakels van de keten (en dus het gevaar niet geëlimineerd wordt door een volgende stap). Bij breuk van serreglas of lampen, maar ook bijvoorbeeld van oogstmachines kunnen er splinters in het product terechtkomen. Het is hierbij van essentieel belang om de gecontamineerde producten te vernietigen, tenzij de splinters nog verwijderd worden door de volgende schakels van de keten. Door een duidelijke afbakening op de plaats van glasbreuk kan er voor gezorgd worden dat enkel veilig product geogst wordt.

In het geval van aardappelen of GOEG die bewaard worden bij de producent moet men vooral preventieve maatregelen nemen: lampen die zich direct boven geogst product bevinden moeten beschermd worden met een hoes of zijn onbreekbaar en er wordt aangeraden om het product op een zekere afstand van de ramen in de opslagruimte te bewaren.

### Lekkage

Ook olie, mazout of smeervet kunnen de plantaardige producten verontreinigen, bijvoorbeeld door lekkende leidingen of contact met smeerpunten. Om dit te vermijden dienen de machines regelmatig onderhouden te worden en gecontroleerd te worden op lekken van olie en/of mazout. Indien rechtstreeks contact tussen het plantaardige product en smeervet mogelijk is, dient rekening gehouden te worden met het punt 2.1.3 van deze sectorgids.

### **Wanneer toepassen?**

Glasbreuk kan voorkomen bij:

- Serreglas
- Lampen (zowel voor verlichting van gebouwen, in serres als op trekkers)
- Vensters en spiegels van machines (tractoren, oogstmachines, transportmiddelen,...)

Lekkage kan voorkomen bij:

- Leidingen of plaatsen waar aansluitingen en koppelingen van leidingen voorkomen



**Bij vaststelling van glasbreuk, op producten waarbij glas niet verwijderd wordt door de volgende schakels van de keten, of bij lekkage van olie en/of mazout moet men:**

- Ofwel onmiddellijk het product in een voldoende grote zone vernietigen en alle scherven of resten van het gekeurde product zorgvuldig opruimen
- Bij glasbreuk: ofwel een voldoende grote veiligheidszone afbakenen door het gebruik van een opvallend gekleurd lint en/of plaatselijke identificatie in de productieruimte (vb. registratie van rijkapnummers in geval van serreglas). Het mogelijk gecontamineerd product in deze afgebakende zones wordt vervolgens tijdens de oogst vernietigd.

**Gebruik nooit oogstverpakkingen om de glasscherven te verwijderen!**

### 5.3 Bereiding en verpakking van aardappelen

#### A. Eisen in verband met de installaties waarover aardappelbereiders (en - verpakkers) moeten beschikken

De bereider van aardappelen dient persoonlijk te beschikken over een inrichting die aan de volgende voorwaarden voldoet :

- een magazijn, voorzien van een adequate isolatie, dat een minimale nuttige oppervlakte van 200 m<sup>2</sup> heeft en dat tegen vorst is beschermt,
- dit magazijn moet net, droog en voldoende verlucht zijn en voldoende verlicht kunnen worden; het mag niet worden gebruikt als opslagplaats voor goederen die geen deel uitmaken van de aardappelhandel; het moet zodanig ingericht zijn dat de bereide partijen van de niet-bereide partijen streng gescheiden zijn,
- de ruimte van het magazijn waar de aardappelen bereid en verpakt worden moet tijdens deze bewerkingen tot ten minste 12 °C opgewarmd zijn; de knoltemperatuur dient bij het bereiden minimaal 8 °C te bedragen,
- in de inrichting moet ten minste één gebruiksklaar sorteer- en calibreertoestel met gelede leesband aanwezig zijn, dat een bereiding van ten minste twee ton aardappelen per uur toelaat,
- in de inrichting moet een geijkt weegtoestel aanwezig zijn.

#### B. Eisen in verband met de installaties waarover aardappelverpakkers moeten beschikken

De verpakker van aardappelen dient persoonlijk te beschikken over een inrichting die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- een magazijn, voorzien van een adequate isolatie, dat een minimale nuttige oppervlakte van 100 m<sup>2</sup> heeft en dat tegen vorst is beschermt,
- dit magazijn moet net, droog en voldoende verlucht zijn en voldoende verlicht kunnen worden; het mag niet worden gebruikt als opslagplaats voor goederen die geen deel uitmaken van de aardappelhandel,
- in het magazijn moet een geijkt weegtoestel aanwezig zijn,
- de ruimte van het magazijn waar de aardappelen verpakt worden moet, tijdens deze bewerking, tot ten minste 12 °C opgewarmd zijn; de knoltemperatuur dient bij het verpakken minimaal 8 °C te bedragen.

### **C. Kwaliteitsvoorschriften**

Deze norm heeft tot doel de minimumkwaliteitseisen te omschrijven waaraan primeuraardappelen, na bereiding en verpakking, moeten beantwoorden.

Behoudens de toegestane toleranties moeten primeuraardappelen als volgt zijn:

- voor het ras de normale vorm en het normale uiterlijk hebben;
- intact; d.w.z. zonder enig gebrek of enige aantasting die de integriteit van de knol wijzigt; het gedeeltelijk ontbreken van de schil wordt niet als een tekort aanzien;
- gezond; de knollen mogen niet aangetast zijn door rot of zodanige afwijkingen vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie;
- bijna zuiver;
- vast;
- bijna niet gekiemd;
  - vrij van abnormale uitwendige vochtigheid;
  - vrij van vreemde geur en/of smaak;
  - vrij van uit- of inwendige gebreken die de presentatie, het algemeen uitzicht, de kwaliteit en/of de bewaarbaarheid van het produkt in de verpakking schaden, zoals:
    - barsten (met inbegrip van groeischeuren), insnijdingen, insectenbeten, kneuzingen of ruwheid van de schil met een diepte van meer dan 3,5 mm;
    - groenverkleuring; een lichte bleekgroene verkleuring die niet meer dan één achtste deel van het oppervlak bedekt en die bij het normaal schillen van de aardappel wordt verwijderd, wordt niet als een tekort aanzien;
    - zware misvormingen;
    - onderhuidse grijze, blauwe of zwarte vlekken die dieper reiken dan 3,5 mm;
    - roestvlekken, holle harten, inwendige zwartverkleuring en andere inwendige gebreken;
    - bruine vlekken door zonnebrand;
    - vorstschade.

De primeuraardappelen moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden:

- dat ze bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat ze in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

De partijen moeten vrij zijn van afval zoals grond of vreemde bestand delen.

## **D. Sorteringsvoorschriften**

De controle van de sortering gebeurt aan de hand van een vierkante malie. Na sortering mag de grootte van de knollen niet kleiner zijn dan 35 mm. Tot en met 30 juni wordt deze minimumgrootte evenwel tot 30 mm teruggebracht. In afwijking van het voorgaande lid mag de grootte van de knollen van lange variëteiten (o.m. de variëteiten Charlotte, Nicola) niet kleiner zijn dan 30 mm. Knollen groter dan 18 mm en kleiner dan 35 mm mogen nochtans in de handel gebracht worden onder de benaming "krielaardappelen". De vereisten inzake sortering zijn niet van toepassing op lange variëteiten met een, aan de variëteit eigen, onregelmatige vorm (o.m. de variëteiten Come de Gatte, Ratte).

## **E. Toleranties**

In iedere verpakkingseenheid zijn t.a.v. de voorschriften, afwijkingen in kwaliteit, in grootte en in variëteiten toegestaan.

### **1. Tolerantie in kwaliteit**

Er wordt maximaal 4 % van het gewicht aan knollen, die niet beantwoorden aan de minimumkwaliteitseisen, toegestaan. In ieder geval, en binnen de perken van deze afwijking, worden hoogstens toegestaan:

- knollen aangetast door droogrot of phytophthora: 1 %;
- knollen aangetast door ernstige uitwendige of inwendige gebreken waardoor ze ongeschikt zijn voor consumptie: 1 %.

De aardappelen moeten praktisch vrij zijn van natrot. In elk geval wordt geen enkel afwijking toegestaan voor knollen die zijn aangetast door wratziekte (*Synchytrium endobioticum*), door ringrot (*Clavibacter michiganensis*) en door bruinrot (*Ralstonia solanacearum*).

Bovendien wordt 2 % van het gewicht aan afval toegestaan, waarvan ten hoogste 0,5 % vreemde bestanddelen.

### **2. Tolerantie in grootte**

Bij primeuraardappelen, krielaardappelen uitgezonderd, wordt per verpakkingseenheid hoogstens 5 % van het gewicht aan knollen toegestaan die kleiner zijn dan de voorgeschreven minimumgrootte of die afwijken van de op de verpakking aangeduide grootte. Geen enkele knol kleiner dan 28 mm wordt toegestaan.

De partijen krielaardappelen mogen hoogstens 2 % van het gewicht aan knollen bevatten, waarvan de grootte kleiner is dan 18 mm of groter is dan 35 mm.

### **3. Tolerantie in variëteiten**

Er wordt 2 % van het gewicht aan aardappelen van andere variëteiten

toegestaan.

## **F. Verpakkingsvoorschriften**

### 1. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit aardappelen van dezelfde kwaliteit, groottesortering (indien gesorteerd) en variëteit. De aardappelen moeten, binnen eenzelfde verpakking, homogeen zijn inzake kleur van de schil en van het vruchtvlees.

### 2. Verpakking voor primeuraardappelen

De primeuraardappelen moeten, gelet op het vervoer en de bestemming van het produkt, in daartoe geschikte verpakkingen (zakken, netten, kisten, enz.) worden gedaan. Wanneer papieren of plastieken zakken als verpakking gebruikt worden, moeten deze een voldoende verluchting van het produkt verzekeren. De gebruikte verpakkingen moeten proper zijn, in goede staat en mogen noch een vreemde geur afgeven, noch de kwaliteit van de ingesloten aardappelen veranderen. Op de buitenkant van de verpakking mag geen enkele aanduiding zijn aangebracht met een produkt dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt. Alle verpakkingen van eenzelfde partij moeten hetzelfde gewicht hebben.

### 3. Verpakking voor bewaaraardappelen

De bewaaraardappelen moeten, met het oog op een goede bescherming van het produkt, in geschikte en voldoende stevige verpakkingen worden aangeboden. De gebruikte verpakkingen moeten zuiver zijn, in goede staat en mogen noch een vreemde geur afgeven, noch de kwaliteit van de ingesloten aardappelen veranderen. Op de buitenkant van de verpakking mag geen enkele aanduiding zijn aangebracht met een produkt dat de kwaliteit van de aardappelen nadelig beïnvloedt.

### 4. Aanduiding

Op de buitenzijde van elke verpakkingseenheid moeten, hetzij door direct druk, hetzij op een aan het sluitsysteem vastgehecht etiket, in duidelijke leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens aangebracht zijn:

- Identificatie: toegelaten bereider of verpakker: toelatingsnummer van het FAVV,
- Aard van het produkt (primeuraardappelen):
  - "primeuraardappelen";,
  - naam van de variëteit,
- Aard van het produkt (bewaaraardappelen):
  - "bewaaraardappelen" of "consumptieaardappelen",

- naam van de variëteit,
- Oorsprong van het produkt:
  - land,
  - teeltzone of nationale, gewestelijke of plaatselijke benaming (facultatief),
- Handelskenmerken:
  - sortering (indien gesorteerd): de minimum grootte, gevolgd door de woorden "en meer" (facultatief),
  - in voorkomend geval de vermelding "krielaardappelen" of een gelijkwaardige benaming voor de knollen met een grootte van 18 tot 40 mm,
  - nettogewicht.

## 5.4. Plantenpaspoorten

In de onderstaande tabel vindt u de lijst terug met teelten waarvoor een plantenpaspoort voor het plantgoed of de zaden nodig is. Dit impliceert dat de vermeerderaars goedgekeurd moeten zijn voor het gebruik van plantenpaspoorten. De plantenpaspoorten moeten bewaard worden door de landbouwer die dit materiaal voor de productie van producten voor consumptie gebruikt.

<b>PLANTGOED: FRUIT</b>	
Wetenschappelijke naam	Nederlandse naam
<i>Fragaria</i> L.	Aardbei
<i>Malus</i> Mill.	Appel
<i>Mespilus</i> L.	Mispel
<i>Prunus</i> L.	Kers, kriek, pruim (perzik, nectarine, abrikoos)
<i>Pyrus</i> L.	Peer
<i>Rubus</i> L.	Frambozenstruik
<i>Vitis</i> L.	Druiven
<b>PLANTGOED: GROENTEN(*)</b>	
Wetenschappelijke naam	Nederlandse naam
<i>Allium</i> sp.	Prei, (bies-, knof-)look, ui, sjalot
<i>Apium</i> spp.	Selderij (-, Chinese, bleek-, knol-)
<i>Beta vulgaris</i> L.	Plantgoed van bieten
<i>Brassica</i> spp.	Koolsoorten (sluitkool, savooikool, rode kool, spruitkool, bladkool, broccoli, bloemkool, koolrabi, boerenkool, koolraap, Chinese kool, paksoi, ...) mosterd
<i>Cucumis</i> sp.	Komkommer, augurk, meloen
<i>Humulus lupulus</i> L.	Hop
<i>Lactuca</i> spp.	Slasoorten
Solanaceae	Tomaten, paprika, aubergine, ...
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Aardappel
<i>Spinacia, L</i>	Spinazie
<b>ZAAD: GROENTEN EN VOEDERGEWASSEN</b>	
Wetenschappelijke naam	Nederlandse naam
<i>Allium ascalonicum</i> L.	Sjalot
<i>Allium cepa</i> L.	Ui
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Bieslook
<i>Allium porum</i>	Prei
<i>Helianthus annuus</i> L.	Zonnebloem
<i>Lycopersicon lycopersicum</i> ( <i>Lycopersicon esculentum</i> )	Tomaat
<i>Medicago sativa</i> L.	Luzerne
<i>Phaseolus</i> L. sp.	Verschillende soorten boon

(\*) De planten van groenten, bestemd voor oplant, van kruidachtige soorten (met name planten van *Cichorium* sp. (witloof, cichorei), *Daucus* sp. (wortelen), *Petroselinum* sp. (peterselie), *Phaseolus* sp. (bonen), *Pisum* (erwt), *Raphanus* sp. (mierikswortel, radijs) alsmede van *Spinacia* L. (spinazie),...) moeten verplicht worden vergezeld van een plantenpaspoort bij alle transacties tussen professionele producenten.

### 5.5. Beheersmaatregelen in het kader van mycotoxinen

Mycotoxinen zijn giftstoffen die geproduceerd worden onder andere door de aantasting van granen door Fusarium op het veld of door schimmelontwikkeling tijdens de opslag. Op het veld zijn het vooral vochtige weersomstandigheden die de ontwikkeling van schimmels en dus mycotoxinen stimuleren. Toch zijn er een aantal beheersmaatregelen die de vorming van mycotoxinen kunnen beperken.

De landbouwer duidt aan welke maatregelen hij volgt, welke niet en welke hij eventueel in de toekomst zal toepassen.

Beheersmaatregel	Doe ik niet	Doe ik	Ga ik doen vanaf
<b>Prioritaire acties</b>			
Uitzaai van minder gevoelige variëteiten			
Een ruime vruchtafwisseling en vermijden van maïs als voorvrucht van granen			
Ploegen (eventueel met fijnmalen van de resten), zodat stro en stoppelresten van graan en maïs volledig worden ingewerkt			
Bestrijding met aangepaste en erkende fungiciden tegen aarfusarium indien noodzakelijk			
<b>Aanbevolen acties</b>			
Gebruik van zaad waarbij de kleinste zaden werden verwijderd (bv. via gecertificeerd zaaizaad of loontriage door erkende derde)			
Toepassen van een optimale zaaidichtheid en aangepaste bemesting			



## **5.6. Snijden van aardappelpootgoed bestemd voor vermeerdering of voor productie van consumptieaardappelen**

Het snijden van aardappelpootgoed gebeurt:

- door de gebruiker van het gesneden pootgoed;
- of door een loonwerker die bij het FAVV geregistreerd is, op aanvraag van en voor rekening van de gebruiker van het gesneden pootgoed.

Het snijden kan gebeuren ofwel op de vestigingseenheid van de gebruiker van het gesneden pootgoed, ofwel op de vestigingseenheid van de geregistreerde loonwerker.

Het snijden van aardappelpootgoed bestemd voor de vermeerdering of voor de productie van consumptieaardappelen vertoont belangrijke fyto-sanitaire risico's en wordt streng afgeraden. Wanneer dit toch moet gebeuren, dienen de hierna beschreven voorschriften gerespecteerd worden.

Het te snijden pootgoed moet perfect gezond zijn. Zitten er rotte knollen (door schimmels of bacteriën) in de partij, dan is het risico op verspreiding groot, zelfs met gebruik van een snijmachine waarvan het mes continu wordt ontsmet. Het is dan ook noodzakelijk om het pootgoed voor het snijden visueel te controleren op de aanwezigheid van besmette knollen.

De ideale temperatuur bij het snijden is 12°C. Na het snijden van de poters is het nodig de pootgoedstukken te behandelen tegen schimmelrot en het snijvlak te laten verkurken aan de lucht. Verstuiven van talkpoeder op de knolhelften versnelt het drogen. Goed drogen bevordert de kistenbewaring na snijden.

Voor bacteriën en virussen worden gemakkelijk versmeerd door de snijmachine. Daarom is ontsmetting van de messen of snijmachines volgens een efficiënte methode altijd vereist. Dit kan door een systeem dat het ontsmettingsmiddel continu vernevelt op het snijvlak van het mes of de schijf, of door mes of snijmachine continu door een ontsmettingsoplossing te laten draaien. Bedenk hierbij dat de ontsmettingsvloeistof met de tijd zal verdunnen door het water dat uit de knol vrijkomt bij het snijden van de poters. De concentratie van de ontsmettingsvloeistof moet bijgevolg goed worden opgevolgd om ze tijdig te verversen. Snijmachines en messen dienen ook roestvrij te zijn, bijvoorbeeld vervaardigd uit inox.

Na het snijden van een partij moeten alle de delen van de snijlijn en de snijmachine die in contact zijn gekomen met de poters goed en volledig worden gereinigd en ontsmet. Een efficiënte reiniging moet uitgevoerd worden om aarde en ander vast afval uit de tussenruimtes te verwijderen; dit kan eventueel met water onder druk.

Wanneer het snijden van het aardappelpootgoed door de teler van consumptieaardappelen uitgevoerd wordt, is er geen specifieke installatie vereist. Toch moet het gebruikte mes regelmatig ontsmet worden.

Een kwaternaire ammonium oplossing is aanbevolen als ontsmettingsmiddel omwille van de geringe toxiciteit, de efficiëntie en de niet-corrosieve

eigenschappen. De toevoeging van een uitvloeier kan het contact van het ontsmettingsmiddel met het snijvlak van het mes of de schijf versterken.

Registratie en traceerbaarheid:

Enkel de door de FOD Volksgezondheid toegelaten ontsmettingsmiddelen (<https://portal.health.fgov.be>) die een erkenningsnummer hebben, mogen worden gebruikt.

De schoonmaak- en ontsmettingsactiviteiten moeten worden bijgehouden en genoteerd met vermelding van:

- het type uitrusting dat behandeld wordt (machines, kisten, laadborden en andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur, ...),
- de datum van behandeling,
- het gebruikte biocide (volledige commerciële benaming),
- de concentratie,
- de gebruikte hoeveelheid.

## **5.7. Checklist**

In bijlage van dit document werd een checklist onder elektronische vorm (Excel) opgenomen. De laatste versie van deze checklist is steeds terug te vinden op de website: [www.vegaplan.be](http://www.vegaplan.be).

## **5.8. Vóór-oogstcontrole**

De vóór-oogstcontrole is een wettelijke door het FAVV of een daartoe erkende producentenorganisatie vóór de oogst uitgevoerde controle van residu's van gewasbeschermingsmiddelen en nitraten op/in sommige producten. Er wordt nagegaan of de residuen van nitraten en gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik niet boven de toegelaten maximumgehalten liggen voor de volgende beschutte teelt :

- Sla
- Ijsbergsla
- Romeinse sla
- Eikenbladsla
- Lollo rossa
- Lollo bionda
- Andijvie
- Veldsla
- Krulandijvie
- Radicchio
- Selder

Deze controle omvat de bemonstering van de partij voor de oogst, de ontleding van het monster in een erkend laboratorium op aanwezigheid van bepaalde residuen (nitraten en residu's van gewasbeschermingsmiddelen) evenals ingeval van overschrijding van één of meer toegelaten maximumgehalten, de verdere opvolging van de betrokken partij. Het is verboden partijen van de in bijlage 2 bij het ministerieel besluit van 22/12/2005 vermelde teelten in de handel te brengen zonder dat hiervoor de toestemming bekomen werd vanwege het FAVV of van een erkende producentenorganisatie.

De exploitanten waarschuwen het FAVV of de erkende producentenorganisatie minstens 10 dagen voor de voorziene oogstdatum.

De minimale hoeveelheid van de monsters, genomen in het kader van de voor-oogstcontroles is voor sla, ijsbergsla, Romeinse sla, Lollo rossa, Lollo bionda, andijvie, krulandijvie, Radicchio en selder minstens 6 kroppen of stuks en ten minste 500g. Het monster van eikenbladsla en veldsla moet minstens 500g wegen.

De concrete bepalingen van de vooroogstcontrole (incl. te onderzoek residuen, correctieve maatregelen bij overschrijdingen, bemonsteringsfrequenties) zijn opgenomen in de erkenning van de controle instantie voor de uitvoering van de vooroogstcontrole.

De producent moet de analysekosten en andere vergoedingen verbonden aan de vooroogst-controle, betalen.

De producent dient rekening te houden met de onderstaande punten:

- De gegevens van het register over het gebruik van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden moet zo snel mogelijk en uiterlijk de zondag volgend op de behandeling ingeschreven worden.
- Het identificatienummer van de kassen moet op onuitwisbare wijze op één van de toegangsdeuren ervan worden aangebracht.
- In het register moet een liggingsplan van de betrokken percelen en/of kassen opgenomen zijn waarop de respectievelijke identificatienummers vermeld zijn.

### 5.9. Concordantie tabel tussen de activiteitengroep en de activiteitenboom van het FAVV

Activiteitenboom van het FAVV				Sectorgids
Landbouwbedrijf	21011000	Productie van akkerbouwgewassen	21021100	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappelen zonder stockage</li> <li>- Aardappelen met stockage</li> <li>- Granen, olie-en proteïnehoudende gewassen zonder stockage</li> <li>- Granen, olie-en proteïnehoudende gewassen met stockage</li> <li>- Onrijpe granen en bijhorende producten</li> <li>- Suikerbieten</li> <li>- Cichorei</li> <li>- Hop</li> </ul>
		Directe verkoop aan de consument in het bedrijf van planten bestemd voor de consumptie	21251000	Directe verkoop aan de consument
Fruitbedrijf	21031000	Productie van eetbare tuinbouwproducten, teler aangesloten bij een <u>telersvereniging</u>	21021610	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleinfruit</li> <li>- Hardfruit (incl. steenfruit)</li> </ul>
		Productie van eetbare tuinbouwproducten, teler <u>niet aangesloten bij een telersvereniging</u>	21021620	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleinfruit</li> <li>- Hardfruit (incl. steenfruit)</li> </ul>
		Directe verkoop aan de consument in het bedrijf van planten bestemd voor de consumptie	21251000	Directe verkoop aan de consument

Groententeeltbedrijf	21091000	Productie van eetbare tuinbouwproducten, teler aangesloten bij een <u>telersvereniging</u>	21021610	- Groenten versmarkt - beschutte teelt - Groenten versmarkt - openluchteelt
		Productie van eetbare tuinbouwproducten, teler <u>niet aangesloten bij een telersvereniging</u>	21021620	- Industriegroenten, akkerbouwmatig - Industriegroenten, intensief
		<u>Directe verkoop</u> aan de consument in het bedrijf van planten bestemd voor de consumptie	21251000	Directe verkoop aan de consument
Tuinbouwbedrijf	21111400	Plantaardige productie niet bestemd voor consumptie - Niet-paspoortplichtige planten	21021400	
			46	Tabak
Inrichting voor de bereiding van aardappelen	21121000	Bereiding van aardappelen in kader van primaire productie	21011115	Aardappelen zonder stockage Aardappelen met stockage
Inrichting voor onmiddellijke verpakking van aardappelen	21161000	Onmiddellijke verpakking van aardappelen in kader van primaire productie	21041115	Aardappelen zonder stockage Aardappelen met stockage

Productie- vermeerderingsbe drijf	13018000	Productie van zaaizaden en vermeerderingsmateriaal - Paspoortplichtige planten - Niet-paspoortplichtige planten	13018000 20 46	Zaaizaden en Plantgoed/Pootgoed
Productie- vermeerderingsbe drijf	13193800	Productie-vermeerderingsbedrijf van aardappelpootgoed - Paspoortplichtige planten - Niet-paspoortplichtige planten	13018000 20 46	Aardappelpootgoed
Operator die zich bezig houdt met het handelsverkeer afkomstig uit Lidstaten (IN)	75100000	Handelsverkeer IN van gewasbeschermingsmiddelen en landbouwscheikundige producten	75019100	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappelen zonder stockage</li> <li>- Aardappelen met stockage</li> <li>- Granen, olie-en proteïnehoudende gewassen zonder stockage</li> <li>- Granen, olie-en proteïnehoudende gewassen met stockage</li> <li>- Onrijpe granen en bijhorende producten</li> <li>- Suikerbieten</li> <li>- Cichorei</li> <li>- Hop</li> <li>- Kleinfruit</li> <li>- Hardfruit (incl. steenfruit)</li> <li>- Groenten versmarkt - beschutte teelt</li> <li>- Groenten versmarkt - openluchteelt</li> <li>- Industriegroenten, akkerbouwmatig</li> <li>- Industriegroenten, intensief</li> <li>- Tabak</li> <li>- Zaaizaden en Plantgoed/Pootgoed</li> </ul>



versie 1 dd 13-07-12

Operator die zich bezig houdt met het handelsverkeer (uitgaand) naar de Lidstaten (OUT)	85100000	Handelsverkeer OUT van gewasbeschermingsmiddelen en landbouwscheikundige producten	85019100	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappelen zonder stockage</li> <li>- Aardappelen met stockage</li> <li>- Granen, olie-en proteïnehoudende gewassen zonder stockage</li> <li>- Granen, olie-en proteïnehoudende gewassen met stockage</li> <li>- Onrijpe granen en bijhorende producten</li> <li>- Suikerbieten</li> <li>- Cichorei</li> <li>- Hop</li> <li>- Kleinfruit</li> <li>- Hardfruit (incl. steenfruit)</li> <li>- Groenten versmarkt - beschutte teelt</li> <li>- Groenten versmarkt - openluchtteelt</li> <li>- Industriegroenten, akkerbouwmatig</li> <li>- Industriegroenten, intensief</li> <li>- Tabak</li> <li>- Zaaizaden en Plantgoed/Pootgoed</li> </ul>
---	----------	--	----------	---

## 5.10. Contactadressen

### Secretariaat Vegaplan.be vzw

Tervurenlaan 182 bus 4  
1150 Brussel  
Tel: +32 (0)2 775 80 63  
Fax: +32 (0)2 775 80 75  
E-mail: [info@vegaplan.be](mailto:info@vegaplan.be)  
Website: [www.vegaplan.be](http://www.vegaplan.be)

### Leden van Vegaplan

#### VOOR LAND-EN TUINBOUWERS

##### Algemeen

Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)  
Hendrik Consiencestraat 53A  
8800 Roeselare  
Tel: +32 (0)51 26.08 20  
Fax: +32 (0)51 24 25 39  
E-mail: [abs.smw@skynet.be](mailto:abs.smw@skynet.be)  
Website: [www.algemeenboerensyndikaat.be](http://www.algemeenboerensyndikaat.be)

Boerenbond (BB)  
Diestsevest 40  
3000 Leuven  
Tel: +32 (0)16 28 61 01  
Fax: +32 (0)16 28 61 09  
E-mail: [martine.tilkens@boerenbond.be](mailto:martine.tilkens@boerenbond.be)  
Website: [www.boerenbond.be](http://www.boerenbond.be)

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)  
Chaussée de Namur 47  
5030 Gembloux  
Tel: +32 (0)81 60 00 60  
Fax: +32 (0)81 60 04 46  
E-mail: [fwa@fwa.be](mailto:fwa@fwa.be)  
Website: [www.fwa.be](http://www.fwa.be)

##### Suikerbieten

Confédération des Betteraviers Belges asbl (CBB)  
Anspachlaan, 111/Bus 10  
1000 Brussel  
Tel: +32 (0)2 513 68 98  
Fax: +32 (0)2 512 19 88  
E-mail: [secretariat@cbb.be](mailto:secretariat@cbb.be)

## VOOR HANDEL, VERWERKENDE INDUSTRIE EN VEILINGEN

### Algemeen

OVPG vzw: Overlegplatform voor de verwerking van handel in plantaardige grondstoffen en producten

Tervurenlaan 182 bus 4  
1150 Brussel

Tel: +32 (0)2 775 80 63

Fax: +32 (0)2 775 80 75

E-mail: [info@vegaplan.be](mailto:info@vegaplan.be)

### Aardappelen

Belgapom eb

Spastraat 8

1000 Brussel

Tel: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: [belgapom@fvphouse.be](mailto:belgapom@fvphouse.be)

Website: [www.belgapom.be](http://www.belgapom.be)

### Cichorei

Cefi Belgium ivwd

rue de la Sucrierie, 1

7740 Warcoing

Tel: +32 (0)69 55 32 35

Fax: +32 (0)69 55 32 34

E-mail: [jcossement@cosucra.be](mailto:jcossement@cosucra.be)

### Granen

Synagra vzw

Gasthuisstraat 31

1000 Brussel

Tel : +32 (0)2 512 15 50

Fax : +32 (0)2 512 48 81

E-mail : [info@synagra.be](mailto:info@synagra.be)

KVBM eb

Mechelsesteenweg, 277

1800 Vilvoorde

Tel: +32 (0)2 254 85 64

Fax: +32 (0)2 751 04 48

E-mail: [info@kvbm-armb.be](mailto:info@kvbm-armb.be)

### Groenten en fruit (import en export)

Fresh Trade Belgium vzw

Spastraat 8

1000 Brussel

Tel: +32 (0)9 339 12 52

Fax: +32 (0)9 339 12 51

E-mail: [veerle@fvphouse.be](mailto:veerle@fvphouse.be)

Website: [www.nubelt.be](http://www.nubelt.be)

**Groenten en fruit voor de versmarkt (veilingen)**

Verbond van de Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT)  
Tiensevest 136  
3000 Leuven  
Tel: +32 (0)16 20 00 80  
Fax: +32 (0)16 20 30 35  
E-mail: [info@vbt.eu](mailto:info@vbt.eu)  
Website: [www.vbt.eu](http://www.vbt.eu)

**Industriegroenten**

Vegebe vzw  
Spastraat 8  
1000 Brussel  
Tel: +32 (0)9 339 12 52  
Fax: +32 (0)9 339 12 51  
E-mail: [vegebe@fvphouse.be](mailto:vegebe@fvphouse.be)  
Website: [www.vegebe.be](http://www.vegebe.be)

**Suikerbieten**

Subel vzw  
Tervurenlaan 182/b.4  
1150 Brussel  
Tel: +32 (0)2 775 80 69  
Fax: +32 (0)2 775 80 75  
E-mail: [info@subel.be](mailto:info@subel.be)  
Website: [www.subel.be](http://www.subel.be)

**Mengvoeders**

Bemefa vzw  
Gasthuisstraat 31  
1000 Brussel  
Tel: +32 (0)2 512 09 55  
Fax: +32 (0)2 514 03 51  
E-mail: [info@bemefa.be](mailto:info@bemefa.be)  
Website : [www.bemefa.be](http://www.bemefa.be)

**Andere groeperingen die aan de redactie van de Gids hebben meegewerkt**

**AgriSemza**

Rue du Roissia 5  
5310 Leuze-Longchamps  
Tel : (00) 32 81 51 11 75

**Centre Maraîcher de Hesbaye asbl**

Rue de Huy, 123  
B-4300 Waremme

Tel : (00) 32 19 69 66 86

Fax : (00) 32 19 69 66 99

[cmh@prov-liege.be](mailto:cmh@prov-liege.be)

**Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures**

CRA - W

Rue du Bordia, 4

5030 Gembloux

Tél : (00) 32 81 62 50 28

Fax : (00) 32 81 61 41 52

**Instituut voor Landbouw- en VisserijOnderzoek**

Burg. van Gansberghelaan 96, bus 1,

9820 Merelbeke

Tel: (00) 32 9 272 25 00

Fax: (00) 32 9 272 25 01

[ilvo@ilvo.vlaanderen.be](mailto:ilvo@ilvo.vlaanderen.be)

**Groupement wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre**

Rue du Bordia, 4

5030 Gembloux

Tél : (00) 32 081 61 06 56

Fax : (00) 32 081 61 23 89

**Vlaams Verbond van Pootgoedtelers**

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Ieperseweg 87

B- 8800 Rumbeke-Beitem ·Tél: (00) 32 51 27 32 42

E-mail : [kurt.demeulemeester@west-vlaanderen.be](mailto:kurt.demeulemeester@west-vlaanderen.be)