



Modalités générales GLOBALG.A.P.

Règles applicables au champ d'application des plantes

VERSION FRANÇAISE 6.0_SEP22 (En cas de doutes, la version anglaise est déterminante.)

EN VIGUEUR DEPUIS : 1^{ER} OCTOBRE 2022

OBLIGATOIRE À PARTIR DU : 1^{ER} JANVIER 2024*

*La date à laquelle le référentiel IFA v6 GFS deviendra obligatoire dépend de la date de reconnaissance par la GFSI et sera confirmée ultérieurement

CONTENU

1	INTRODUCTION	3
2	CHAMP D'APPLICATION DE LA CERTIFICATION	3
2.1	Liste de produits GLOBALG.A.P.	3
2.2	Exclusions de la récolte.....	4
2.3	Exclusion du traitement et de la manipulation des produits post-récolte	4
3	AUDIT PAR L'OC	5
3.1	Planification de l'audit par l'OC.....	5
3.2	Audit d'UTP (pour groupements de producteurs sous l'Option 2 et producteurs multisites avec SGQ sous l'Option 1).....	7
3.3	Durée de l'audit d'exploitation par l'OC	7

1 INTRODUCTION

Le présent document est l'une des composantes de la documentation relative aux modalités générales GLOBALG.A.P. Il s'applique au référentiel Système Raisonné de Culture et d'Élevage version 6, édition Smart (référentiel IFA v6 Smart), au référentiel Système Raisonné de Culture et d'Élevage version 6, édition GFS (référentiel IFA v6 GFS), à l'« Harmonized Produce Safety Standard » (référentiel harmonisé de sécurité sanitaire des produits, abrégé en HPSS) et au référentiel « Produce Handling Assurance » (système raisonné de traitement et manipulation des produits, soit référentiel PHA).

Les présentes règles applicables au champ d'application des plantes doivent être appliquées conjointement aux modalités générales GLOBALG.A.P. et concernent la production de tous les produits répertoriés dans le champ d'application des plantes dans la liste de produits GLOBALG.A.P. Pour l'HPSS, le présent document doit être utilisé en plus de l'avenant HPSS aux modalités générales GLOBALG.A.P.

Le terme « doit »/« doivent » est utilisé dans les documents normatifs GLOBALG.A.P. pour indiquer des points à caractère obligatoire.

2 CHAMP D'APPLICATION DE LA CERTIFICATION

2.1 Liste de produits GLOBALG.A.P.

Le champ d'application des plantes couvre les catégories de produits suivantes :

- Fruits et légumes (cultures spéciales)
- Grandes cultures (cultures de plein champ)
- Fleurs et plantes ornementales
- Plants et semences
- Thé
- Houblon

Les produits classés comme herbes figurent en général dans la liste de produits GLOBALG.A.P. comme produits individuels avec des numéros d'identification distincts.

Toutefois, si plusieurs produits de type herbes sont cultivés, les analyses de résidus n'ont pas besoin d'être réalisées sur chaque produit (herbe) individuel, mais en fonction du risque de la famille d'herbes.

De la même manière, l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sur les herbes s'applique aux herbes en tant que famille et non pas à chaque produit (herbe) individuel.

Pour les fruits et légumes cultivés en pots, si l'objectif est d'obtenir les plantes matures en pots et de les vendre au consommateur final (même sans fruits), le produit doit être inscrit dans la catégorie des fruits et légumes. Lorsque la partie comestible de la plante n'est pas présente au moment de la vente, aucune analyse de résidus n'est requise. Si de jeunes plants sont cultivés en pots et vendus en tant que jeunes plants à des producteurs, les jeunes plants doivent être inscrits dans la catégorie des plants et semences.

Dans la production de fruits à coque et autres produits similaires, « monder » signifie retirer la partie extérieure souple ou feuillue, par exemple des fruits à coque. On peut également parler d'« écossage ». Cette activité est couverte par la certification car elle peut être considérée comme similaire à celle de la découpe. Par contraste, « décortiquer » signifie retirer la coque marron dure (par ex., des fruits à coque), et ce processus n'est pas couvert par le référentiel IFA. On pourra faire une distinction interprétée de manière similaire pour le riz.

Les plantes utilisées uniquement à des fins thérapeutiques, médicales ou récréatives ne sont pas couvertes par le champ d'application. On définit un usage médical comme le fait d'utiliser une plante dans l'intention spécifique de traiter une pathologie ou maladie physique et/ou une souffrance psychologique.

2.2 Exclusions de la récolte

- a) Si le produit est vendu dans les champs avant la récolte et que l'acheteur assume la responsabilité de la récolte, les principes et critères (P&C) liés à la récolte peuvent être exclus du champ d'application de la certification.
- b) Dans les cas où le processus de récolte (qu'il soit réalisé par le producteur ou sous-traité) a lieu tandis que le produit appartient au producteur, tous les P&C en lien avec la récolte doivent être inclus dans l'audit par l'OC (organisme de certification) et dans le champ d'application de la certification.
- c) Les cas d'« exclusions de la récolte » s'appliquent lorsque le produit n'appartient plus au producteur avant la récolte, et que le producteur n'a aucun contrôle sur le processus de récolte. L'exclusion ne s'applique pas si le producteur ne fait que sous-traiter la récolte.
- d) Lors de l'inscription, le producteur doit demander l'exclusion de la récolte pour chaque produit en joignant des justificatifs détaillés.
- e) L'OC doit exclure le processus de récolte uniquement si le producteur dispose d'un contrat avec l'acheteur spécifiant que le chargé de la récolte/l'acheteur s'engage à :
 - (i) Prendre possession du produit avant la récolte
 - (ii) Prendre la responsabilité de s'assurer que la récolte n'est réalisée qu'après avoir respecté l'intervalle pré-récolte
 - (iii) Assumer le traitement/la manipulation des produits après la récolte (et pas seulement pendant la récolte)
 - (iv) Acheter la totalité des produits (l'exclusion de la récolte n'est pas possible si le producteur récolte une partie des produits et en vend une autre avant la récolte)
- f) Si le producteur ne connaît pas l'acheteur à la date de l'inscription auprès de GLOBALG.A.P., il doit fournir les justificatifs suivants :
 - (i) Une déclaration du producteur visant à informer le chargé de la récolte/l'acheteur de l'intervalle pré-récolte
 - (ii) Un contrat conclu avec l'acheteur dès que le chargé de la récolte/l'acheteur a été identifié. Ce contrat inclut tous les points indiqués au point e)
- g) Si la récolte est exclue pour un produit, le traitement et la manipulation des produits doivent également être exclus pour ce produit.

2.3 Exclusion du traitement et de la manipulation des produits post-récolte

- a) La traitement et la manipulation des produits incluent tous les types de traitement et de manipulation post-récolte des produits, comme le stockage, les traitements chimiques, la découpe, le lavage ou tout autre traitement lors desquels le produit récolté peut entrer en contact physique avec d'autres matières ou substances. Des détails concernant les processus spécifiques à chaque produit doivent être donnés dans les notes de la liste de contrôle.
- b) Si un produit est déposé à un point de collecte sur l'exploitation et y reste durant la journée en attendant d'être enlevé, ce dépôt n'est pas considéré comme une forme de stockage.

Si un produit est stocké pour la nuit ou plus longtemps, ce cas est considéré comme une forme de stockage et les exigences y relatives doivent s'appliquer.

- c) Si le traitement et la manipulation des produits ne sont pas réalisés sous la propriété du producteur, ce fait doit être déclaré lors de l'inscription par produit et indiqué sur le certificat.
- d) Le traitement et la manipulation des produits ne doivent pas être inclus si la récolte est exclue (voir la section 2.2 [Exclusions de la récolte](#) ci-dessus).
- e) Le traitement et la manipulation des produits doivent toujours être inclus dans les cas où le produit appartient au producteur au cours du traitement et/ou de la manipulation (par le producteur ou un sous-traitant), sauf preuve écrite (par ex., contrat, convention) que le producteur n'a aucun contrôle sur le conditionnement/le traitement et la manipulation/le stockage/l'étiquetage, que le produit n'est pas retourné chez le producteur et que le producteur n'est plus responsable du produit. Dans ce dernier cas, pour que le produit conserve son statut de certification GLOBALG.A.P., l'entité juridique réalisant le conditionnement/le traitement et la manipulation/le stockage/l'étiquetage doit disposer d'une certification Chaîne de Contrôle (CoC).
- f) Si l'unité de traitement des produits (UTP) est déjà titulaire d'une certification pour la sécurité sanitaire des aliments en aval de l'exploitation reconnue par la GFSI pour le champ d'application BIII « Farming of grains and pulses » et/ou BIII « Preprocess handling of plant products » (www.mvgfsi.com), l'auditeur de l'OC agréé GLOBALG.A.P. doit auditer au minimum la séparation et la traçabilité, ainsi que les traitements post-récolte, si applicable. En cas de doute, l'OC peut auditer à nouveau tout autre P&C applicable.
- g) Si l'UTP est couverte par un certificat PHA (par ex., une UTP sous-traitée), les P&C IFA relatifs au traitement et à la manipulation des produits sont considérés couverts. Il n'y a pas besoin d'auditer les autres exigences relatives à la traçabilité ou au traitement post-récolte, et l'UTP peut être incluse dans l'annexe au certificat IFA.
- h) Si un producteur ne réalise pas le traitement et la manipulation des produits sur l'exploitation mais dans l'UTP d'un autre producteur qui possède la certification GLOBALG.A.P. (y compris pour le traitement des mêmes produits), l'OC peut accepter un certificat d'un autre OC ou décider de réaliser son propre audit de l'UTP.

3 AUDIT PAR L'OC

3.1 Planification de l'audit par l'OC

Les règles indiquées ci-après s'appliquent conjointement aux règles décrites à la section « Audits initiaux et consécutifs par l'OC » des « Modalités générales GLOBALG.A.P. – Règles applicables aux producteurs individuels » et « Modalités générales GLOBALG.A.P. – Règles applicables aux groupements de producteurs et producteurs multisites avec SGQ ».

3.1.1 Audits initiaux par l'OC

- a) L'audit initial par l'OC doit couvrir les activités de récolte de chaque produit à inclure dans la certification, ainsi que le traitement et la manipulation des produits si ces opérations doivent également être certifiées. D'autres activités de terrain peuvent être auditées à différents moments en fonction de la faisabilité, mais cela n'est pas obligatoire.
- b) L'audit par l'OC doit avoir lieu à un moment aussi proche que possible de la récolte afin d'inclure autant de P&C que possible.

- c) Si l'audit par l'OC se déroule avant la récolte, il ne sera pas possible d'auditer certains P&C. Par conséquent, un audit de suivi par l'OC doit être exigé. Aucun certificat ne peut être établi tant que tous les P&C applicables n'ont pas été audités et que toutes les non-conformités globales n'ont pas été résolues.
- d) Si l'audit par l'OC se déroule après la récolte, le producteur doit conserver des preuves de sa conformité aux P&C relatifs à cette récolte ; dans le cas contraire, il peut être impossible d'auditer ces P&C et la certification ne sera pas possible avant la récolte suivante.
- e) Si la récolte est exclue, l'audit par l'OC doit être réalisé à un moment où les activités agronomiques correspondantes sont menées.
- f) Produits multiples : Le producteur peut demander la certification pour plus d'un produit et ces produits peuvent être décalés dans la saison, c'est-à-dire que la récolte d'un produit ne coïncide pas nécessairement avec la récolte d'autres produits. Les exigences ci-dessus sont applicables aux regroupements de produits dont les processus de production et de récolte ainsi que les risques sont similaires. L'auditeur de l'OC doit auditer tous les P&C applicables à chaque produit de ces regroupements avant qu'un autre ou que plusieurs autres produits soient inclus sur le certificat. Un audit par l'OC sur site de la récolte et des processus de traitement et de manipulation des produits est obligatoire pour au moins un produit de chaque regroupement.

Exemple : une visite pendant la récolte des pommes n'est pas nécessaire si les pommes sont ajoutées à un certificat qui inclut déjà des poires. Toutefois, les pommes ne peuvent être ajoutées au certificat qu'une fois tous les P&C applicables à celles-ci contrôlés. L'ajout d'épinards au domaine de certification exigerait quant à lui un audit par l'OC sur site complémentaire pendant la période de récolte des épinards.

3.1.2 Audits consécutifs par l'OC

- a) L'audit par l'OC est réalisé à une période pendant laquelle des activités agronomiques et/ou de traitement/manipulation (pas seulement le stockage) pertinentes sont réalisées. La planification de l'audit par l'OC permet à l'OC de s'assurer que tous les produits inscrits, même s'ils ne sont pas disponibles à la date de l'audit par l'OC, sont traités et manipulés en conformité avec les exigences de certification. L'OC doit éviter de réaliser des audits hors saison ou lorsque l'activité agricole est minimale.
- b) Si le traitement et la manipulation des produits sont inclus dans le champ d'application de la certification, ces activités doivent être contrôlées une fois par an là où elles se déroulent (que ce soit dans les champs ou dans des installations). Cet audit par l'OC doit être réalisé au moment où les activités de traitement et manipulation des produits ont cours. Il est possible de ne réaliser qu'un audit tous les deux ans pour le traitement et la manipulation des produits pendant la période où ces activités ont lieu, mais uniquement si l'OC a réalisé une évaluation des risques qui démontre clairement que le risque est faible. L'évaluation des risques doit prendre en compte le(s) produit(s) traité(s) et manipulé(s), les incidents connus en lien avec la sécurité sanitaire des aliments pour le(s) produit(s) respectif(s), ainsi que les lignes directrices/directives de GLOBALG.A.P. au sujet de la vérification de critères particuliers. L'OC doit consigner les motifs ayant mené aux choix réalisés en matière de planification de l'audit par l'OC dans le dossier. Cette exception s'applique uniquement aux producteurs individuels sans SGQ sous l'Option 1.
- c) Si le traitement et la manipulation des produits sont exclus du champ d'application de la certification, l'audit par l'OC doit être planifié pendant la saison de récolte au moins une fois tous les deux ans. Durant l'année en question, la saison de récolte d'au moins un produit inscrit par regroupement de produits doit être auditee sur site. Les regroupements de produits reposent sur des similitudes dans les processus de production et de récolte ainsi qu'au niveau des risques. L'OC doit consigner par écrit les motifs ayant mené au choix en matière de planification de l'audit par l'OC et aux regroupements de produits.

- d) Les regroupements de produits peuvent reposer sur les descriptions de processus suivantes :
 - (i) Récolte mécanique (s'il s'agit de l'unique méthode de récolte, il n'y a pas besoin d'observer la récolte lorsqu'elle est en cours. Dans ce cas, contrôler uniquement les dossiers relatifs à la machine et au fonctionnement de la machine de récolte avant ou après la récolte est suffisant.)
 - (ii) Récolte manuelle de produits non classés comme étant à haut risque dans la liste de produits GLOBALG.A.P.
 - (iii) Récolte manuelle de produits classés comme étant à haut risque dans la liste de produits GLOBALG.A.P.
 - (iv) Conditionnement dans les champs
- e) Si le producteur ne s'engage pas à poursuivre la certification pour le cycle suivant, l'OC doit prendre des précautions suffisantes pour s'assurer qu'un certificat ne puisse être utilisé pour couvrir plus d'une récolte et plus d'un cycle de croissance d'une même culture récoltée annuellement, par ex., en abrégeant la durée de validité du certificat. L'OC peut définir le dernier délai pour la revalidation en fonction de la période de récolte du produit.

Exemple : la saison de récolte des myrtilles se fait sur la totalité du mois d'octobre. L'audit initial par l'OC a lieu en octobre 2022 et le certificat est accordé de fin novembre 2022 à fin novembre 2023. Ce certificat pourrait couvrir à la fois la récolte et les ventes de 2022 et 2023. Par conséquent, l'OC doit fixer la date limite de réinscription du producteur pour ce produit, par ex., au 1^{er} octobre 2023. Si le producteur n'est pas inscrit à cette date, l'OC doit raccourcir la période de validité du certificat.

- f) Produits multiples consécutifs : Pendant l'audit par l'OC, les processus de production de tous les produits inscrits dans le champ d'application de la certification doivent être audités sur site. Cet audit doit prévoir des entretiens avec le producteur et les travailleurs, l'examen des documents et enregistrements, etc. Le producteur doit conserver des preuves de la conformité à tous les P&C applicables pour tous les produits inscrits.

Pour les années pendant lesquelles l'audit par l'OC en cours de récolte n'est pas exigé et/ou si dans les cas où les produits ne présentent pas le même planning saisonnier, l'OC doit choisir une date à laquelle des activités agronomiques pertinentes peuvent être observées sur site pour au moins un des produits.

Des audits par l'OC complémentaires peuvent être réalisés pour évaluer certaines exigences spécifiques à la récolte si l'écart entre les saisons de récolte des produits inscrits dépasse quatre mois ou ne peut être couvert par la prolongation de la validité du certificat.

3.2 Audit d'UTP (pour groupements de producteurs sous l'Option 2 et producteurs multisites avec SGQ sous l'Option 1)

Voir les « Modalités générales GLOBALG.A.P. – Règles applicables aux groupements de producteurs et producteurs multisites avec SGQ », section 6.1 « Audits par les OC », et les « Modalités générales GLOBALG.A.P. – Règles applicables aux organismes de certification », section 7.3.4 « Audit par l'OC des UTP (groupement de producteurs/producteurs multisites) ».

3.3 Durée de l'audit d'exploitation par l'OC

- a) La durée de l'audit d'exploitation par l'OC doit permettre la tenue d'une réunion d'ouverture avec la direction de l'exploitation, l'évaluation complète de toutes les exigences correspondantes du référentiel GLOBALG.A.P. et des documents annexes, le traitement de la liste de contrôle applicable et la présentation des résultats au producteur.

- b) La durée habituelle d'un audit d'exploitation par l'OC selon le référentiel IFA GLOBALG.A.P. pour le champ d'application des plantes se situe entre trois et huit heures sur site (pour un producteur individuel sans SGQ sous l'Option 1).
- c) La durée minimale de trois heures doit s'appliquer aux situations les plus simples (un seul site de production, un produit ou peu de produits différents, un équipement simple, peu de travailleurs, pas de traitement ou manipulation de produits, un audit d'exploitation consécutif par l'OC, une documentation bien organisée, etc.). Cette durée minimale exclut la préparation, les trajets (durant l'audit par l'OC) et l'évaluation du module complémentaire GRASP ou tout autre audit par l'OC de modules complémentaires inclus dans le champ d'application de l'inscription.
- d) La durée d'un audit d'exploitation par un OC est au minimum de deux heures par membre du groupement de producteurs/site de production d'un groupement de producteurs sous l'Option 2 ou d'un producteur multisite avec SGQ sous l'Option 1, pour les situations les plus simples. Cependant, des durées plus courtes pourront être justifiées dans des circonstances particulières, en fonction de la complexité de la situation de l'exploitation.
- e) Les facteurs allongeant la durée d'un audit d'exploitation par un OC au-delà de ce minimum de trois heures peuvent être les suivants (liste non exhaustive s'appliquant tout autant aux sites de production de membres de groupements de producteurs sous l'Option 2 qu'aux producteurs individuels sous l'Option 1) :
 - (i) Audit initial de l'exploitation par l'OC
 - (ii) Ajout de nouveaux produits lors d'audits consécutifs de l'exploitation par l'OC
 - (iii) Ajout de nouveaux sites lors d'audits consécutifs de l'exploitation par l'OC
 - (iv) Inclusion du stockage
 - (v) Inclusion du traitement et de la manipulation des produits
 - (vi) Différents types de produit
 - (vii) Différents types de récolte (méthodes de récolte)
 - (viii) Sites et emplacements multiples
 - (ix) Recours à des sous-traitants

Droits d'auteur

© Copyright : GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH, Spichernstr. 55, 50672 Cologne, Allemagne
 La copie et la diffusion de la présente documentation est autorisée uniquement sous une forme non modifiée.