



GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. Modalités Générales

Règles pour Cultures

VERSION FRANÇAISE 5.1 (EN CAS DE DOUTES, LA VERSION ANGLAISE EST DÉTERMINANTE.)

EN VIGUEUR DEPUIS: 1ER JUILLET 2017

OBLIGATOIRE DEPUIS: 1ER OCTOBRE 2017

TABLE DES MATIERES

1. <u>INTRODUCTION</u>	3
2. <u>CHAMP D'APPLICATION DE LA CERTIFICATION</u>	3
2.1. Modules IFA pour les cultures	3
2.2. Structure modulaire des normes IFA pour les cultures	3
2.3. Exclusions de la récolte	4
2.4. Exclusion de la manipulation post-récolte des produits	4
3. <u>PRODUCTION/PROPRIETE PARALLELE</u>	5
4. <u>PROCESSUS D'EVALUATION</u>	5
4.1. Planning des contrôles	5
4.2. Contrôle des unités de manipulation de produits (OPTION 2 ET OPTION 1 MULTISITES AVEC QMS)	7
4.3. Durée du Contrôle	7

1. INTRODUCTION

Le présent document décrit des règles de certification supplémentaires applicables à tout intéressé demandant la certification des cultures selon la norme « Système Raisonné de Culture et d'Elevage GLOBALG.A.P. » (IFA) et et la norme « Sécurité des Produits GLOBALG.A.P. » (PSS).

Ces règles pour les cultures seront utilisées en combinaison avec les Modalités Générales GLOBALG.A.P., qui définissent les règles de certification qui s'appliquent à toutes les normes GLOBALG.A.P.

Le terme « devra/devront » est utilisé dans l'ensemble de ce document pour indiquer les dispositions obligatoires correspondant aux exigences de GLOBALG.A.P.

2. CHAMP D'APPLICATION DE LA CERTIFICATION

2.1. Modules IFA pour les cultures

Les règles pour les cultures s'appliquent à tous les modules du champ d'application des cultures :

- (i) Fruits et légumes : La certification GLOBALG.A.P. couvre les fruits et légumes utilisés pour la consommation humaine en tant que produits frais, cuits ou transformés. Les cultures (légumes ou herbes) cultivées uniquement à des fins médicinales ou aromatiques ne peuvent pas être certifiées.
- (ii) Fleurs et plantes d'ornement
- (iii) Plants et semences (produits certifiés selon le module PPM qui ne sont pas destinés à la consommation humaine ou animale)
- (iv) Grandes cultures : La certification GLOBALG.A.P. couvre les grandes cultures destinées à la cuisson ou la transformation à des fins de consommation humaine ou animale, ainsi que pour l'utilisation dans l'industrie
- (v) Thé
- (vi) Houblon

REMARQUE Concernant les condiments : Les produits classés comme condiments généraux figurent dans la liste des produits GLOBALG.A.P. comme produits individuels avec des numéros d'identification distincts.

Toutefois, si plus d'un produit de condiments est cultivé, les tests de résidus ne doivent pas être réalisés sur chaque produit (condiment) individuel, mais en fonction du groupe de risques du groupe de condiments.

De plus, l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sur les condiments s'applique aux condiments en tant que groupe et non pas à chaque produit (condiment) individuel.

2.2. Structure modulaire des normes IFA pour les cultures

Les normes IFA pour les cultures se composent de modules de champs d'application et de sous-champs d'application. L'évaluation de la conformité à la norme inclut la vérification des modules applicables. Il n'est pas possible de certifier les sous-champs d'application respectifs sans vérifier également la conformité au champ d'application concerné. Les critères de conformité du champ d'application seront interprétés selon les sous-champs d'application contrôlés.

Exemples :

- (i) Les pommes seront certifiées selon le module Fruits et légumes, ce qui exige automatiquement la conformité aux modules Ensemble des exploitation et Cultures.
- (ii) La certification des plants et semences exige la conformité aux modules ensemble des exploitations, Cultures et Plants et semences.
- (iii) Les cônes de houblon de brasserie seront certifiés après conformité avec les modules Ensemble des cultures, Cultures et Houblon.

Toutefois, si des pousses de houblon sont incluses (en tant que légumes) dans le champ d'application de la certification, conjointement aux cônes de houblon de brasserie, le producteur doit se conformer aux modules Ensemble des cultures, Cultures, Houblon et Fruits et légumes.

Si le producteur demande la certification UNIQUEMENT pour les pousses de houblon

(uniquement comme légume et non pour la brasserie), il doit se conformer aux modules Ensemble des exploitations, Cultures et Fruits et légumes.

De plus amples informations sur la structure et l'approche modulaire figurent dans les Modalités Générales Partie I – Exigences Générales.

2.3. Exclusions de la récolte

- (i) Si le produit est vendu dans les champs *avant la récolte*, et que l'acheteur est responsable de la récolte, la section de récolte (FV.5) des Points de Contrôle et Critères de Conformité peut être exclue du certificat du producteur.
- (ii) Tant que le processus de récolte (effectué par le producteur ou sous-traité) est réalisé alors que le produit appartient au producteur, tous les points relatifs à la récolte seront inclus dans les contrôles et le certificat.
- (iii) Les « Exclusions de récolte » s'appliquent lorsque le produit n'appartient plus au producteur depuis un moment quelconque précédant la récolte, et que le producteur n'a aucun contrôle sur le processus de récolte. Il ne s'agit pas non plus d'une activité sous-traitée par le producteur.
- (iv) Le producteur demandera l'exclusion pour chaque produit pendant l'inscription, en joignant des justificatifs détaillés.
- (v) L'organisme de certification (CB) décidera en fonction des exigences suivantes si la récolte peut être exclue ou non. Le producteur possède un contrat avec l'acheteur qui stipule que le récoltant/acheteur exécutera les tâches suivantes :
 - a) Prendre possession du produit avant la récolte.
 - b) Prendre la responsabilité d'assurer que la récolte n'est réalisée qu'après avoir respecté l'intervalle de pré-récolte (PHI).
 - c) Manipuler les produits après la récolte (et pas seulement pendant la récolte).
 - d) Acheter la totalité des produits (l'exclusion de la récolte n'est pas possible si le producteur récolte une partie de la culture et en vend une autre partie avant la récolte).
- (vi) Si le producteur ne connaît pas l'acheteur à la date de l'inscription auprès de GLOBALG.A.P., il fournira les justificatifs suivants :
 - a) Une déclaration du producteur pour informer l'acheteur (nouveau propriétaire qui prendra en charge la récolte ET la manipulation post-récolte) des intervalles pré-récolte (PHI).
 - b) Un contrat conclu avec l'acheteur dès que l'acheteur a été identifié. Ce contrat inclut tous les points indiqués sous (v). Si la récolte est exclue pour le producteur ou le groupe de producteurs, la manipulation des produits sera également exclue pour ce producteur ou groupe de producteurs.

2.4. Exclusion de la manipulation post-récolte des produits

- a) La manipulation des produits inclut tous les types de manipulation post-récolte des produits, par ex. le stockage, les traitements chimiques, la découpe, le lavage ou d'autres manipulations lors desquelles le produit peut être en contact physique avec d'autres matières ou substances. Les détails des processus spécifiques (par produit) applicables au producteur doivent être inclus dans les listes de contrôle.
- b) Si la manipulation des produits n'est pas réalisée sous la propriété du demandeur, cela sera déclaré lors de l'inscription et indiqué sur le certificat.
- c) La manipulation des produits ne sera pas incluse si la récolte est exclue (voir Exclusion de la récolte ci-dessus).
- d) La manipulation des produits sera toujours *incluse* tant que le produit appartient au producteur pendant la manipulation (par le producteur ou un sous-traitant), sauf preuve écrite (contrat, convention, etc.) que le producteur n'a aucun contrôle sur le conditionnement / la manipulation / le stockage, que le produit n'est pas retourné chez le producteur *et que le producteur n'est plus responsable du produit*.
- e) Si l'unité de manutention des produits (PHU) possède déjà une certification de sécurité alimentaire applicable à l'aval de l'exploitation accordée par GFSI (www.mygfsi.com), l'auditeur GLOBALG.A.P. contrôle la séparation et la traçabilité (c'est-à-dire AF.11, AF.13, CB.1.1), ainsi que le cas échéant les traitements post-récolte (FV.5.8.1-10), sauf en cas de contrat bilatéral entre GLOBALG.A.P. et le détenteur du référentiel en aval d'exploitation reconnu par GFSI, déclarant que ces points sont inclus dans l'étendue du certificat en aval d'exploitation.

Si un producteur ne réalise pas la manipulation sur l'exploitation, mais dans les installations d'un autre *producteur* qui ne possède pas de certification GLOBALG.A.P. (y compris la manipulation des produits), l'organisme de certification peut accepter le certificat d'un autre organisme de certification ou décider de réaliser son propre audit de la PHU.

3. PRODUCTION/PROPRIETE PARALLELE

Dans le domaine de la certification des cultures, la production parallèle sur un même site de production n'est pas autorisée, sauf si des différences visibles caractéristiques sont décelables par le consommateur moyen entre les produits certifiés et non certifiés (par ex. tomates cerises et tomates Roma).

Pour le module Fleurs et plantes ornementales, malgré la liste de produits limitée aux catégories génériques, les définitions de la production parallèle et de la propriété parallèles se présentent comme suit :

Production parallèle (PP) :

PP correspond à la situation dans laquelle des producteurs individuels, des membres producteurs ou des groupes de producteurs produisent les mêmes *espèces*, en partie certifiées et en partie non certifiées. Il s'agit également d'une PP si tous les membres d'un groupe de producteurs produisant une espèce enregistrée pour la certification ne sont pas inclus dans le champ d'application du certificat.

Exemple : Un producteur cultive des roses. Seule une partie des roses sera certifiée.

Une situation dans laquelle un exploitant produit une *espèce* certifiée et un autre *espèce* non certifiée ne constitue pas une production parallèle (par ex. des roses certifiées et des œillets non certifiés).

Propriété parallèle (PO) :

PO correspond à une situation dans laquelle des producteurs individuels, des membres producteurs ou des groupes de producteurs achètent des produits non certifiés de la même *espèce* que celle qu'ils cultivent dans le cadre d'une culture certifiée.

Exemple : Un producteur cultive des roses certifiées et achète des roses non certifiées chez un ou plusieurs autres producteurs.

4. PROCESSUS D'EVALUATION

4.1. **Planning des contrôles**

Les règles suivantes s'appliquent conjointement aux règles de timing de contrôle décrites dans les Modalités Générales.

4.1.1. **Contrôles initiaux (premiers contrôles)**

- (i) Le contrôle initial couvre les activités de récolte de chaque produit à inclure dans la certification, ainsi que la manipulation des produits si elle doit être certifiée aussi. D'autres activités de terrain peuvent être contrôlés à différents moments en fonction de la faisabilité, mais cela n'est pas obligatoire.
- (ii) Le contrôle sera réalisé aussi près de la récolte que possible, afin que l'auditeur puisse contrôler un maximum de points.
- (iii) Si le contrôle est réalisé avant la récolte, certains points ne pourront pas être contrôlés. De ce fait, soit une visite complémentaire sera nécessaire, soit des preuves de la conformité seront transmises par fax, photos ou d'autres moyens acceptables. *Aucun certificat ne sera établi tant que tous les points de contrôle n'auront pas été vérifiés et que toutes les non-conformités n'auront pas été éliminées.*
- (iv) Si la récolte a lieu avant le contrôle, le producteur conservera des preuves de la conformité avec les points de contrôle concernant la récolte. Dans le cas contraire, certains points de contrôle ne pourront peut-être pas être contrôlés et la certification ne pourra pas être accordée avant la récolte suivante.
- (v) L'organisme de certification s'assurera que lors de la planification des visites à l'improviste, les producteurs qui n'ont pas fait l'objet d'un contrôle initial ou consécutif pendant la récolte seront plus susceptibles de recevoir une visite à l'improviste pendant la récolte suivante (ceci doit être communiqué au producteur lors de la préparation des plannings de contrôle).

De plus, l'organisme de certification s'efforcera de réaliser le contrôle consécutif pendant la récolte.

- (vi) **Cultures multiples** : Le producteur peut demander la certification pour plus d'une culture. Ces cultures peuvent être décalées dans la saison, c'est-à-dire que la récolte d'une culture ne coïncide pas nécessairement avec la récolte des autres cultures. Les exigences ci-dessus sont applicables aux groupements de cultures dont les processus de production et de récolte, ainsi que les risques sont similaires. L'organisme de certification vérifiera tous les points de contrôle de ces groupements, avant que le ou les produits ne puissent être ajoutés au certificat.

Exemple : Une visite pendant la récolte des pommes n'est pas nécessaire si les pommes sont ajoutées à un domaine de certification qui inclut déjà des poires. Toutefois, les pommes ne peuvent être ajoutées au certificat qu'une fois tous les points de contrôle applicables à celles-ci ont été contrôlés. Cependant, l'ajout d'épinards au domaine de certification exigerait une évaluation pendant la période de récolte des épinards.

4.1.2. Contrôles consécutifs

- (i) Le contrôle est réalisé à une période pendant laquelle d'importantes activités agronomiques et/ou manipulation sont réalisées (pas seulement le stockage). Le planning des contrôles permet à l'organisme de certification d'obtenir l'assurance que toutes les cultures inscrites, même si elles ne sont pas disponibles à la date du contrôle, sont manipulées en conformité avec les exigences de certification. Les contrôles seront évités hors saison ou lorsque les activités agricoles sont minimales.
- (ii) Si la manipulation des produits est incluse dans le domaine de certification, la ou les installations de manipulation des produits seront contrôlées une fois par an. Le contrôle est réalisé pendant leur utilisation. Le contrôle de la manipulation des produits ne peut être réalisé tous les deux ans pendant la période d'utilisation que si l'organisme de certification a réalisé une évaluation des risques qui démontre clairement que le risque est faible. L'évaluation des risques doit prendre en compte les produits conditionnés ainsi que les incidences de sécurité alimentaire connues liées aux produits respectifs, de même que les lignes directrices de GLOBALG.A.P. au sujet de la vérification de points particuliers. L'organisme de certification doit consigner les motifs pour le choix de la période de contrôle dans le dossier. Cette exception ne s'applique qu'aux producteurs de l'Option 1 sans QMS.
- (iii) Si la manipulation de produit est exclue du domaine de certification, le contrôle doit être planifié pendant la saison de récolte au moins une fois tous les deux ans. Dans l'année correspondante, la saison de récolte d'au moins un produit enregistré par groupe de produits doit être contrôlée. Les groupements de cultures reposent sur des similitudes dans les processus de production et de récolte, ainsi qu'au niveau des risques. L'organisme de certification doit consigner les motifs pour le choix de la période de contrôle et les groupements de cultures dans le dossier.

Les cultures peuvent être regroupées selon les points suivants :

- a) Récolte mécanique : La seule méthode de récolte. Dans ce cas, l'observation de la récolte en cours d'exécution n'est pas nécessaire. Il sera suffisant de contrôler les dossiers relatifs à la machine et au fonctionnement de la machine de récolte avant ou pendant la récolte.
- b) Récolte manuelle de produits à faibles risques. Le produit ne présente que de faibles risques lorsque :
- i. il est toujours cuit avant la consommation, ou
 - ii. il est toujours nettoyé avant la consommation, c'est-à-dire qu'il ne peut pas être mangé sans nettoyage, ou
 - iii. il s'agit de noix et noisettes sèches, ou
 - iv. il s'agit de produits avec un peau ou coque non consommable, ou
 - v. il s'agit de produits faisant l'objet d'un processus de réduction de pathogènes après la récolte (avant transformation), et/ou
 - vi. il n'existe pas d'incidents connus en matière de sécurité alimentaire pour ce produit.
- c) Récolte manuelle de produits à hauts risques. Tous les autres produits qui ne figurent pas sous 2) sont considérés comme étant à hauts risques.
- d) Récoltes qui impliquent de l'eau ou de la glace.

- e) Conditionnement dans les champs.
- (iv) Si le producteur ne s'engage pas à poursuivre la certification pour le cycle suivant, l'organisme de certification prendra suffisamment de dispositions pour éviter des situations dans lesquelles un certificat pourrait être utilisé pour couvrir plus d'une récolte et d'un cycle de croissance de la même culture récoltée annuellement, par ex. en abrégant la durée de validité du certificat. L'organisme de certification peut définir le dernier délai pour la revalidation en fonction de la période de récolte de la culture.
Exemple : La saison de récolte des myrtilles correspond à la totalité du mois d'octobre. Le premier contrôle a lieu en octobre 2015 et le certificat est accordé de fin novembre 2015 à fin novembre 2016. Ce certificat peut couvrir la récolte et les ventes de 2015 et 2016. De ce fait, l'organisme de certification doit définir une durée de validité pour la revalidation (revalidation du produit), par ex. pour le 1er octobre 2016. Si le producteur ne reconfirme pas avant cette date, l'organisme de certification abrège la validité du certificat.
- (v) **Cultures multiples consécutives** : Pendant le contrôle, les processus de production de toutes les cultures comprises dans le domaine de certification seront évalués sur l'exploitation lors de visites de sites, d'entretiens avec le producteur et les employés, la révision des documents, des enregistrements, etc. Le producteur conservera des preuves de la conformité de tous les points de contrôle applicables pour toutes les cultures enregistrées.
 Dans les années pendant lesquelles le contrôle en cours de récolte n'est pas exigé, et si les cultures ne présentent pas le même planning saisonnier, l'organisme de certification choisira une date à laquelle des activités agronomiques pertinentes peuvent être contrôlées sur l'exploitation pour au moins un des produits.

4.1.3. Contrôles à l'improviste (UNIQUEMENT OPTION 1)

Si pendant un transfert de producteur, le nouvel organisme de contrôle n'a pas pu contrôler la **saison** de récolte de tous les produits faisant partie du domaine de certification, un contrôle à l'improviste (au sein de la règle des 10 %) sera planifié pendant les 12 mois suivants, afin de contrôler le processus de récolte des produits non encore contrôlés.

4.2. Contrôle des unités de manipulation de produits (OPTION 2 ET OPTION 1 MULTISITES AVEC QMS)

Pour les fruits et légumes, la quantité contrôlée pendant l'audit annuel de l'organisme de certification correspond à la racine carrée du nombre total de sites de manipulation de produit centralisés enregistrés (ceux où les produits de plusieurs producteurs sont manipulés). Ce contrôle a lieu pendant l'exploitation. S'il n'existe qu'une installation de manipulation de produits centralisée, elle sera contrôlée chaque année (voir également la Partie III 5.6). Contrôle des unités de manipulation de produits (Option 2 et Option 1 multisites avec QMS)

4.3. Durée du Contrôle

- a) La durée du contrôle permettra une réunion initiale avec la direction de l'exploitation, l'évaluation complète de toutes les exigences standard, le traitement de la liste de contrôle applicable et la présentation des résultats au producteur.
- b) La durée habituelle d'un contrôle de site de production GLOBALG.A.P. pour les cultures IFA GLOBALG.A.P. est de 3 à 8 heures (producteurs Option 1).
- c) La durée minimale de 3 heures s'applique aux conditions les plus simples (un endroit, une ou quelques cultures, machines simples, peu d'employés, pas de manipulation de produits, contrôle consécutif, documentation bien organisée, etc.).
- d) Chez les membres de groupements de producteurs Option 2, les durées peuvent être plus courtes, en fonction de la complexité de la situation d'exploitation.
- e) Les facteurs suivants prolongent la durée minimale de 3 heures (la liste n'est pas exhaustive et s'applique aux producteurs Option 1 et Option 2) :
 - Contrôle initial
 - Ajout de nouvelles cultures pendant les contrôles consécutifs
 - Ajout de nouveaux sites pendant les contrôles consécutifs

- Stockage inclus
- Manipulation des produits incluse
- Différents types de produits (groupes de produits)
- Différents types de récolte (méthodes de récolte)
- Sites et emplacements multiples
- Plus de sous-champs d'application
- Emploi de sous-traitants (non contrôlés par un tiers)

LISTE DES MISES À JOUR DES VERSIONS

Nouveau document	Document remplacé	Date de publication	Description de la Modification
160921_GG_GR_Crops_Rules_V5_0-2_fr	160210_GG_GR_Crops_Rules_V5-0_fr	21 septembre 2016	2.1 – Clarification concernant les condiments 4.1.3 – Ajout d'un mot. 5. – Suppression d'un point.
171013_GG_GR_Crops_Rules_V5_1_fr	160921_GG_GR_Crops_Rules_V5_0-2_fr	13 octobre 2017	2.1 – Ajout du houblon à la liste 2.2 iii) – Ajout du houblon en tant que nouvel exemple. 2.4 d) – Suppression du mot « légalement » 4.1.2 iii) – Introduction de regroupements de cultures

Si vous souhaitez plus d'informations au sujet des modifications apportées au présent document, veuillez vous reporter au [document comportant le suivi des modifications](#) ou contacter le secrétariat GLOBALG.A.P. : translation_support@globalgap.org.

Lorsque les changements n'ajoutent pas de nouvelles exigences au référentiel, la version conservera la mention « 5.0 » et la mise à jour de l'édition sera indiquée avec la mention « 5.0-x ». Lorsque les changements ont une incidence sur la conformité au référentiel, le nom de la version sera modifié par la mention « 5.x ». Une nouvelle version, par ex. : V6.0, V7, etc. affectera toujours l'accréditation du référentiel.

Copyright

© Copyright : GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH : Spichernstr. 55, 50672 Cologne ; Allemagne. La reproduction et la diffusion ne sont autorisées que sous une forme inchangée.