



GLOBAL.G.A.P - News Techniques - Information des clients
EXTRAIT ET RESUME EN FRANÇAIS
Mise à jour 24 Juillet 2017



News du 12 juillet 2017

APPLICATION OBLIGATOIRE AU
1^{er} Octobre 2017

1/ Nouvelle Version mise à jour : Publication d'une mise à jour de la version 5 → nommée V5.1

Principales modifications :

Exigences AF 16.1 et AF 16.2 : ces 2 exigences relatives aux fraudes alimentaires passent du statut de recommandations à exigences mineures

Exigence FV 5.2.1 : ces 2 exigences relatives aux fraudes alimentaires passent du statut de recommandations à exigences mineures

Exigence FV 4.1.2 : afin de tenir compte des 2 catégories de produits, création d'une FV 4.1.2.a Majeure pour les « leafy-green » et d'une FV 4.1.2.b mineure pour les autres produits

Exigence FV 5.7.3 : cette exigence relative à l'accréditation du laboratoire réalisant les analyses d'eau passent du statut de recommandation à exigence mineure.

+ Quelques modifications dans les critères de conformité, que vous pouvez consulter (en Anglais) dans le document « Information sur les changements V5.1 Juin 2017 »

Tous les documents (modalités générales, points de contrôles, check-lists) sont publiés depuis le 03 juillet 2017 en version 5.1 sur le site globalgap.org, en Anglais.

Nous vous rappelons par ailleurs que les points CB 5.2.1 et CB 5.2.2 sont MAJEURS depuis le 1^{er} juillet 2017.

2/ Cette évolution de version concerne également les modalités générales :

Fréquences de contrôle en option 1 :

Les fréquences de contrôle en option 1 sont aujourd'hui de 1 audit annoncé / an + 10% de contrôle inopinés.

Foodplus vous propose aujourd'hui de participer au « Unannounced Reward Program » : si vous acceptez que votre audit de renouvellement annuel soit réalisé de manière inopinée (délai de prévenance < 48h), alors vous ne serez pas sollicités pour les contrôles inopinés à hauteur de 10% que nous réalisons pendant la durée de validité de votre certificat.

Nous reviendrons vers vous à ce sujet avant votre prochain contrôle de renouvellement.

Audit en période de récolte :

Un producteur engagé en option 1 et sans manutention doit faire l'objet d'un audit en période de récolte au moins 1 an sur 2. Si ce producteur a plusieurs produits certifiés, il n'est pas obligatoire de voir en suivi « tous les produits » en récolte, mais au moins l'un d'entre eux.

La version 5.0-1 autorisait ceci « par groupe de pratique culturales similaires »

La version 5.1 fait maintenant des regroupements « par risque sanitaire sur le produit ». → CF. Modalités Générales – Partie Culture, chapitre 4.1.2

Crops may be grouped according to the following:

- a) Mechanical harvest: The only method of harvesting. In this case there is no need to observe the harvest while in operation. It is sufficient to check only the machine and harvesting machine operation related records after or before the harvest.
- b) Manual harvest of low risk products. The product is low risk when:
 - i. always cooked before eating, or
 - ii. always cleaned before eating i.e. cannot be eaten without cleaning, or
 - iii. dry nuts, or
 - iv. products with inedible skin or shell, or
 - v. product with pathogen reduction step after harvest (still unprocessed) and/or,
 - vi. no known food safety incidences related to the respective product.
- c) Manual harvest of high risk products. All other product that are not under 2) are considered as high risk.
- d) Harvest that involves water or ice.
- e) Packing in field.

DOCUMENTS CONSULTABLES EN ANGLAIS DANS LE DOCUMENT CENTER de GLOBAL.G.A.P



GLOBAL.G.A.P - News Techniques - Information des clients
EXTRAIT ET RESUME EN FRANÇAIS
Mise à jour 24 Juillet 2017



News du 12 juillet 2016

1/ Nouvelle Version mise à jour V5.0-2 : Publication d'une mise à jour de la version 5 → nommée V5.0-2

Principales modifications :

Exigence FV 4.1.2 :

- Mise à jour du niveau de l'exigence FV 4.1.2 selon les dispositions de la news précédente (cf. news du 17 juin 2016 ci-dessous)

Exigence FV 4.2.1 :

- Clarification sur l'utilisation du lisier pour les arbres fruitiers selon les dispositions de la news précédente (cf. news du 17 juin 2016 ci-dessous)

Mélanges d'Herbes :

- ➔ Inclusion d'une note spécifique pour les « Herbes » dans les modalités générales « Cultures » : **Il n'est plus possible de certifier les « mélanges d'herbes » à partir du 1^{er} juillet 2016** car ce code produit (ID50) sera supprimé au 30 juin 2017. Plusieurs herbes individuelles ont déjà été rajoutées dans la liste des produits certifiables publiées en Juillet 2016. Une traduction française de la liste est en cours. Les certificats pour Mélange d'herbes émis dans la database avant le 30/06/16 restent valides jusqu'à leur échéance.

Tous les documents (modalités générales, points de contrôles, check-lists) sont publiés depuis le 30 juin 2016 en version 5.0-2 sur le site globalgap.org, en Anglais.

2/ Mise en œuvre de l'exigence FV 4.1.2 dans la version 5.0-2

Le point FV 4.1.2 (analyse de l'eau utilisée pour les activités pré-récolte) a désormais 2 niveaux depuis le 1^{er} Juillet 2016 :

- **MAJEUR** pour les « leafy greens » = légumes feuillus (appelés aussi légumes à cuire, légumes verts, légumes à salade),
- **mineur** pour toutes les autres cultures

Ceci est une situation provisoire

L'objectif est de développer un guide, qui devrait autoriser la réalisation de prélèvements et d'analyses de l'eau sur la base d'une analyse de risque, plutôt que l'obligation d'un nombre prédéfinis d'analyses comme actuellement prévu dans l'annexe FV1.

Ce point deviendra donc Majeur pour toutes les cultures quand ce nouveau guide sera publié.

Définition des « Leafy Greens » : appelés aussi légumes à cuire, légumes verts, légumes à salade – végétaux destinés à la consommation humaine et qui sont parfois accompagnés de leurs feuilles, fanes,...

Exemples non exhaustifs : salades, choux, céleri, herbes aromatiques, épinard, endives, cresson,

Impact sur la grille d'audit et le calcul du score :

- dédoublement du point de contrôle pour en faire 2, un en mineur et un en majeur
- si un producteur ne fait que des Leafy Greens (par ex. des salades), alors le point MAJEUR sera audité et le point mineur sera noté NA afin d'être pris en compte dans le calcul du score sur les mineurs.
- Si un producteur ne fait pas de tout de Leafy Greens (par ex. un producteur de pommes), alors le point MAJEUR sera noté NA et seul le point mineur sera audité.
- Si le producteur a les 2 types de production, mais utilise la même source d'eau pour ces 2 types de cultures, alors le point MAJEUR sera audité et le point mineur sera noté NA afin d'être pris en compte dans le calcul du score sur les mineurs.
- Si le producteur a les 2 types de production et des sources d'eau différentes selon les cultures, alors les 2 points MAJEUR et mineur seront audités.

Comment auditer cette exigence :

La 1^{ère} année, il est possible que le producteur n'ait pas encore les 3 analyses requises au moment de l'inspection.

- ➔ Cela est acceptable si le producteur peut présenter un plan prévisionnel de prélèvement
- ➔ Si l'irrigation a déjà commencé au moment du contrôle, alors il doit y avoir au moins 1 analyse déjà réalisée
- ➔ Si l'irrigation des cultures à certifier n'a pas encore commencé, un plan prévisionnel peut suffire



Les résultats d'analyses fournies par les autorités locales peuvent être acceptés, si et seulement si (conditions cumulatives) :

- Le prélèvement a été réalisé sur la même source que celle utilisée sur les cultures, **et**
- Le prélèvement a été réalisé pendant la période de croissance des plantes (=pendant la période d'utilisation de l'eau sur les cultures), **et**
- Les résultats incluent les paramètres chimiques, physiques et microbiologiques (attention pour E. Coli, doit être < 1000 ufc/100ml)

En l'absence de réglementation locale : application des normes de l'annexe FV1

Si réglementation locale plus stricte que l'annexe FV1 : application des normes de la réglementation locale

Si réglementation locale moins stricte que l'annexe FV1 : application des normes de l'annexe FV1

En France : ce sont les critères de potabilité

Une même analyse d'eau (qu'elle soit de la commune ou faite par le producteur) peut être utilisée par plusieurs producteurs s'ils utilisent la même source d'eau.

L'analyse de risque sur le FV 4.1.2 reste toutefois spécifique à chaque exploitation / site.

News du 17 juin 2016

1/ Utilisation d'engrais organique d'origine animale liquide (lisier) pour les arbres fruitiers – Interprétation du point de contrôle FV 4.2.1 de la version 5.0-1

Afin de garantir une homogénéité de lecture du référentiel, le comité technique Cultures a décidé de publier une information additionnelle pour l'interprétation du point de contrôle FV4.2.1 quand du lisier est utilisé pour les arbres fruitiers.

Rappel du Point de contrôle : L'intervalle entre l'application d'un engrais organique et la récolte du produit ne compromet-il pas la sécurité alimentaire ?

Rappel du Critère de Conformité : Les enregistrements démontrent que l'intervalle entre l'utilisation d'engrais organiques compostés et la récolte ne compromet pas la sécurité alimentaire. Si du fumier animal brut est utilisé, il sera incorporé dans le sol :

- Avant le débourrement pour les arbres fruitiers
- Au moins 60 jours avant la récolte pour toutes les autres cultures
- Pour les légumes feuillus (appelés aussi légumes à cuire, légumes verts, légumes à salade), il ne doit pas être appliqué après la plantation, même si le cycle de croissance est supérieur à 60 jours

Interprétation Food Plus : Quand du fumier animal brut est utilisé pour les arbres fruitiers, il doit être incorporé dans le sol avant le débourrement. **A titre exceptionnel, le fumier peut être incorporé dans un intervalle plus court (c'est-à-dire après le débournement), à l'unique condition qu'il existe une analyse de risque documentée justifiant qu'une telle pratique ne compromet pas la sécurité alimentaire. Cet intervalle ne doit cependant jamais être inférieur à 60 jours avant la récolte.**

Cette interprétation sera mentionnée dans la version 5.0-2 du référentiel à venir. Elle est toutefois applicable dès aujourd'hui.

2/ Utilisation de l'eau pour les activités pré-récolte – modification du niveau de l'exigence au 1er Juillet 2016

Le point FV 4.1.2, mineur lors de la publication de la version 5.0, devait passer MAJEUR au 1er Juillet 2016.

Après plusieurs délibérations, FoodPlus décide que **le point de contrôle FV4.1.2 :**

- Devient **MAJEUR** au 1er juillet 2016 pour les légumes feuillus (appelés aussi légumes à cuire, légumes verts, légumes à salade),
- Reste mineur pour toutes les autres cultures jusqu'à ce qu'une interprétation complémentaire soit publiée. Un délai de transition de 3 mois sera alors accordé au jour de la publication de l'interprétation.

Cette interprétation sera mentionnée dans la version 5.0-2 du référentiel à venir.