

**News du 25 Avril 2019****APPLICATION OBLIGATOIRE AU****1^{er} août 2019****1/ Nouvelle Version mise à jour : Publication d'une mise à jour de la version 5.1 → nommée V5.2**

- Application obligatoire au 01/08/2019
- Si l'audit, la décision de certification et/ou la date de début de certification a lieu à partir du 1^{er} août, alors la version 5.2 est obligatoire
- Audit fait à partir du 1^{er} août = v5.2
- Audit fait avant le 1^{er} août, mais certificat actuel à échéance après le 1^{er} août = v5.2
- Extension de certificat au-delà du 1^{er} août = v5.2

Seuls les inopinés dans le cadre du programme 10%, ainsi que les contrôles d'extension de produit sur un certificat, peuvent être fait en version 5.1 après le 1^{er} août si le certificat est lui-même en version 5.1

- pour un certificat en version 5.1 valide du 01/04/2019 au 31/03/2020 = inopiné en v5.1, quelle que soit la date du contrôle
- pour un certificat en version 5.1 valide du 01/04/2019 au 31/03/2020 = un contrôle complémentaire pour ajouter un nouveau produit sur ce certificat se fera en v5.1, quelle que soit la date du contrôle

Les contrôles internes doivent être faits en v5.2 si le contrôle externe est fait en version 5.2. Il reste possible de faire le contrôle interne en 2 fois : un contrôle interne complet en version 5.1, puis un complément de contrôle les points modifiés en v5.2, le tout devant être fait AVANT le contrôle externe.

2/ Impact des modifications sur le référentiel

- Ajout du point de contrôle AF17.1 – Majeur : présence et mise en œuvre d'une procédure documentée relative aux produits non conformes : la procédure doit clairement spécifier que les produits non-conformes sont identifiés et séparés des produits certifiés de manière appropriée. La manipulation et le devenir des produits non-conformes doit être fonction de la nature du problème, et/ou des exigences clients
- Précision apportée dans l'annexe AF2 – 5, chapitre Allergènes : renvoi vers les exigences nécessitant la prise en compte des allergènes
- Annexe CB5 : ajout des définitions et spécifications attendues pour la surveillance des résidus de PPP, notamment en cas de participation à un programme tiers : cette annexe est d'application obligatoire. Dans le cas où le producteur participe à un programme tiers, celui-ci doit être audité à l'aide d'une check-list spécifique. Cette check-list spécifique doit également être utilisée lors des contrôles internes.
- FV5.1.1 : l'analyse de risque pour les activités post-récolte doit désormais couvrir le transport post-exploitation, et inclure le risque allergène, et les véhicules de transport des produits
- FV5.2.6 : concernant le nettoyage des véhicules (incluant les remorques) utilisés sur l'exploitation, est ajoutée la nécessité de nettoyage des véhicules utilisés pour le transport des produits vers la destination suivante (client, coop,...) même si les produits sont emballés ou pré-emballés
- FV 5.7.2 Clarification de l'exigence : précision apportée sur l'eau recyclée utilisée pour le « dernier lavage » : dernier lavage signifie dernier lavage réalisé par le producteur avant que le produit ne soit vendu.
- Ajout de 2 exigences FV5.9.1 et FV5.9.2 – majeures, relatif à l'étiquetage des produits certifiés

FV 5.9	Labeling		
FV 5.9.1	Is product labeling, where final packing takes place, done according to the applicable food regulations in the country of intended sale and according to any customer specifications?	Where final packing takes place, product labeling shall follow the applicable food regulations in the country of intended sale and any customer specifications.	Major Must
FV 5.9.2	Where the risk assessment indicates potential food allergen cross-contamination, are the products labeled to identify them?	Where the risk assessment indicates potential cross-contamination, the product shall be labeled according to country of production and destination legislation regarding food allergens. Cross-contamination risk (potential and intentional) shall be considered where food allergens have, for example, been packed on the same line or using the same equipment. Harvesting and packing equipment and personal protective equipment shall also be considered (cross-reference with AF 1.2.1, AF 1.2.2, Annex AF 2, and FV 5.1.1).	Major Must



3/ Impact des modifications sur les modalités générales

- suspension immédiate du certificat en cas de lien entre un producteur et un problème de santé publique qui nous serait notifié par les autorités.
- les produits certifiés ne doivent pas être étiquetés, et/ou faire l'objet de communication avec une mention indiquant qu'ils respectent des critères de Food Safety spécifiques.
- Ajout des dispositions relatives à la distribution flexible : peut s'appliquer si un producteur d'une option 2 vend sa production certifiée en dehors de l'option 2. → Voir la partie II des modalités générales, Annexe II.2
- Les options 2 peuvent délivrer une attestation à leur producteur certifiés à conditions que ceux-ci soient bien sur l'annexe du certificat délivré par l'OC → Voir la partie II des modalités générales, Annexe II.3

Les versions françaises ne sont pas parues à ce jour.

Consulter régulièrement le site www.globalgap.org



News du 06 Octobre 2017

APPLICATION OBLIGATOIRE AU

1^{er} Octobre 2017

1^{er} Novembre 2017

Modification du délai de transition, reporté au 1^{er} novembre 2017.

- ➔ Tous les contrôles et audits réalisés avant le 1^{er} novembre 2017 peuvent être certifiés à nouveau en version 5.0-2, quelle que soit la date de décision de certification
- ➔ Tous les contrôles et audits réalisés à partir du 1^{er} novembre 2017 doivent être impérativement réalisés en version 5.1
- ➔ En option 2, l'ensemble des contrôles et audits constituant les missions de renouvellement doit être réalisé dans une seule et même version. Afin de rester en version 5.0-2, toutes les missions constituant le renouvellement doivent être réalisées avant le 1^{er} novembre. Dans le cas contraire, toutes les missions doivent être faites en version 5.1.
- ➔ Les modifications induites sont détaillées ci-après dans la news du 12 juillet 2017.

News du 12 juillet 2017

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

APPLICATION OBLIGATOIRE AU

1^{er} Octobre 2017

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 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

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 du 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 débourrement), 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.