



Document connexe 08

Exigences spécifiques à la Thaïlande pour l'importation de pommes belges

Les exigences spécifiques s'appliquent en plus des dispositions générales telles que décrites dans le recueil d'instruction auquel se rapporte le présent document.

1. DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

Numéro du verger : numéros d'identification des parcelles dans le cadre de la demande unique (pour la Région flamande : année_VLM numéro de parcelle) et inclus dans la liste des opérateurs pour l'exportation des pommes

Traitement par le froid pendant le transport (« in-transit ») : Traitement de désinfestation par le froid effectué pendant le transport dans les conteneurs de fret

DOA Département de l'Agriculture ('Department of Agriculture')
AFSCA Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
PRA Analyse du risque phytosanitaire ('pest risk analysis')
NUE Numéro d'unité d'établissement
TH Thaïlande
VLM Agence rurale flamande ('Vlaamse Landmaatschappij').

2. EXIGENCES PHYTOSANITAIRES

Sur base de la législation thaïlandaise (Plant Quarantine Act), une analyse du risque phytosanitaire (PRA) doit être effectuée avant l'importation de produits réglementés.

Sur base de sa PRA, le Département thaïlandais de l'agriculture (DOA) a identifié 38 organismes réglementés pour lesquels les pommes belges sont considérées comme une potentielle voie d'introduction sur le territoire thaïlandais. La liste de ces organismes réglementés est reprise dans le courrier du DOA à l'AFSCA datant du 20/08/2019 (Letter DOA No. AC 0914-4321). Afin de réduire le risque lié à ces organismes réglementés, des mesures de gestion des risques doivent être mises en place durant tous les stades, de la production jusqu'à l'exportation des fruits (approche systémique).

2.1 Organismes réglementés

Le tableau ci-dessous reprend les organismes réglementés qui, selon le DOA, sont susceptibles d'être introduits sur le territoire thaïlandais via des envois de pommes belges. Des mesures spécifiques doivent être prises afin de contrôler les risques liés à ces organismes réglementés.

Organisme réglementé	
Nom latin	Nom commun
Insectes et acariens	
<i>Aculus schlechtendali</i>	Acariose du pommier
<i>Adoxophyes orana</i>	Tordeuse de la pelure Capua
<i>Amphitetranychus viennensis (Tetranychus viennensis)</i>	Acarien rouge de l'aubépine
<i>Archips podana</i>	Tordeuse des fruits
<i>Archips rosana</i>	Tordeuse des buissons
<i>Argyresthia conjugella</i>	Teigne du pommier
<i>Argyrotaenia ljugiana</i>	Petite tordeuse de la grappe
<i>Aspidiotus nerii</i>	Cochenille du lierre



Organisme réglementé	
Nom latin	Nom commun
Insectes et acariens	
<i>Byturus tomentosus</i>	Ver des framboises
<i>Ceratitis capitata</i>	Mouche méditerranéenne des fruits
<i>Cydia pomonella</i>	Carpocapse des pommes et des poires
<i>Dasineura mali</i>	Cécidomyie du pommier
<i>Diaspidiotus ostreaeformis</i>	Cochenille ostréiforme
<i>Eriophyes pyri</i>	Phytopte du poirier
<i>Eriosoma lanigerum</i>	Puceron lanigère du pommier
<i>Grapholita funebrana</i>	Carpocapse des prunes
<i>Hedya nubiferana (Hedya dimidioalba)</i>	Tordeuse verte des bourgeons
<i>Lepidosaphes ulmi</i>	Cochenille virgule
<i>Leucoptera malifoliella</i>	Mineuse cerclée
<i>Ostrinia nubilalis</i>	Pyrale du maïs
<i>Pandemis heparana</i>	Tordeuse de la pelure
<i>Panonychus ulmi</i>	Acarien rouge des arbres fruitiers
<i>Parlatoria oleae</i>	Cochenille de l'olivier
<i>Phenacoccus aceris</i>	Cochenille du pommier
<i>Pseudococcus calceolariae</i>	Puceron lanigère
<i>Pseudococcus viburni</i>	Cochenille farineuse
<i>Rhynchitis bacchus</i>	Rhynchite des fruits
<i>Spilonota ocellana</i>	Tordeuse rouge des bourgeons
Bactéries	
<i>Erwinia amylovora</i>	Feu bactérien
<i>Pseudomonas cichorii</i>	<i>Pseudomonas cichorii</i>
<i>Pseudomonas viridiflava</i>	<i>Pseudomonas viridiflava</i>
Moisissures	
<i>Monilia/Monilinia fructigena</i>	Monilia - pourriture brune des arbres fruitiers
<i>Monilia/Monilinia laxa</i>	Moniliose des arbres fruitiers
<i>Neonectria ditissima</i>	Chancre des arbres fruitiers à pépins
<i>Phytophthora cambivora</i>	<i>Phytophthora cambivora</i>
<i>Phytophthora cryptogea</i>	<i>Phytophthora cryptogea</i>
<i>Venturia inaequalis</i>	Tavelure du pommier
<i>Venturia pyrina</i>	Tavelure du poirier

2.2 Exigences d'importation

- L'envoi doit être exempt de tous les organismes réglementés par la TH (cf. tableau ci-dessus) ;
- Chaque producteur/verger et centre d'emballage dont les fruits sont destinés à être exportés vers la TH doit être enregistré auprès de l'AFSCA avant le début de l'exportation. Les producteurs et les centres d'emballage doivent prendre des mesures de gestion des risques afin de s'assurer que les envois sont exempts des organismes réglementés (approche systémique) ;
- **Les informations suivantes doivent figurer en anglais à l'extérieur de chaque emballage d'exportation : « Product of Belgium - Apples », nom de l'exportateur, numéro NUE du centre d'emballage, identification du verger (producteur VEN_numéro du verger). Si les pommes sont exportées dans des caisses séparées, chaque caisse doit être pourvue de la mention « Export to Thailand ». Si l'envoi est regroupé sur des palettes, cela est suffisant si chaque côté des palettes mentionne « Export to Thailand ».**
- Tous les envois de pommes doivent subir un **traitement par le froid « in-transit »** selon l'une des 3 options suivantes :

Température des fruits	≤ 1.1° C (34° F)	≤ 1.6° C (35° F)	≤ 2.2° C (36° F)
Période d'exposition	≥ 14 jours	≥ 16 jours	≥ 18 jours



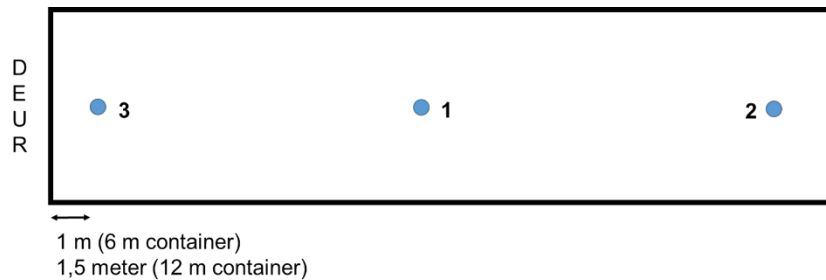
L'opérateur est tenu de veiller à ce que le traitement par le froid soit réalisé correctement selon les spécifications décrites ci-dessous :

- Les fruits des envois doivent avoir été suffisamment refroidis avant le chargement, jusqu'à une température ne dépassant pas celle du traitement par le froid (pré-refroidissement). Le pré-refroidissement se fait dans le lieu de stockage temporaire de l'OP ou du centre d'emballage. La température des fruits est mesurée et enregistrée préalablement au chargement. Si la température requise n'a pas été atteinte (température des fruits supérieure à la température du traitement par le froid), les fruits doivent être réfrigérés davantage avant le chargement.
- Après le pré-refroidissement, les envois doivent directement et immédiatement être transportés depuis le lieu de stockage temporaire des OP ou des centres d'emballage vers les conteneurs de transit. (Par conséquent, l'opérateur doit s'assurer que l'inspection phytosanitaire peut être effectuée dans le lieu de stockage temporaire).
- Les conteneurs doivent être adaptés au traitement par le froid « *in-transit* ». Les conteneurs doivent être autoréfrigérants et être pourvus d'un système d'enregistrement des températures.
- L'application pour l'enregistrement des températures est sécurisée par un mot de passe, protégée contre la fraude et permet d'enregistrer les données suivantes pendant tous les étalonnages et durant la période de traitement : date, heure, résultat des mesures de température, identification du capteur et de l'enregistreur.
- La température est mesurée au moins toutes les heures et l'enregistrement est effectué avec une précision de 0,1°C.
- Le système doit pouvoir fonctionner automatiquement et comprendre au moins trois capteurs de température des fruits.
- Les capteurs ont un diamètre extérieur pouvant atteindre maximum 6,4 mm. L'unité de détection doit se trouver dans les 25 premiers millimètres (ou moins) de la pointe du capteur. Les capteurs doivent être précis à plus ou moins 0,3°C, dans la plage allant de -3°C à +3°C. Chaque capteur doit être étiqueté avec un numéro. Ce numéro doit être mentionné avec les valeurs de mesure dans le rapport produit par le système d'enregistrement des températures. Les capteurs sont représentés sur un croquis du chargement à l'aide de leur numéro.
- Les capteurs de température des fruits doivent être étalonnés avant le chargement de l'envoi. Pour cela, les étapes suivantes doivent être parcourues :
 - Il est vérifié que chaque capteur est pourvu d'une identification univoque et qu'il enregistre une mesure. Le capteur peut être réchauffé entre les mains, ce qui doit influencer le chiffre qui apparaît sur l'écran.
 - L'étalonnage doit être effectué à l'aide d'un mélange de glace pilée et d'eau distillée dans un récipient bien isolé. La glace pilée doit remplir complètement le récipient. Il faut ajouter suffisamment d'eau pour combler les cavités d'air et pouvoir remuer le mélange. Le rapport glace/eau doit être d'environ 80-85/15-20.
 - Le mélange doit être remué en profondeur afin de s'assurer qu'il ait bien été mélangé et que l'eau ait complètement refroidi. Une période d'adaptation d'au moins 10 minutes est nécessaire pour atteindre une température stable de 0°C.
 - Lors de l'étalonnage, les capteurs et le thermomètre de référence doivent être placés dans le récipient, sans toucher les bords ou le fond de celui-ci, et le mélange doit être remué en continu. Les mesures d'étalonnage ne peuvent être effectuées qu'une fois

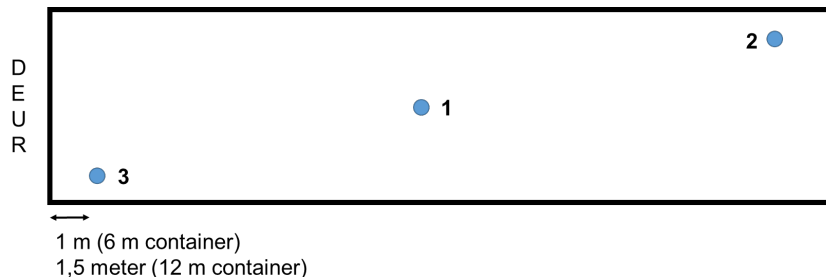


- que les mesures affichées sur le thermomètre de référence se sont stabilisées pour atteindre la température constante la plus basse.
- Deux mesures consécutives doivent être enregistrées pour chaque capteur à la température la plus basse possible. Il faut au moins un intervalle d'une minute entre les deux mesures pour un même capteur ; l'intervalle ne peut toutefois dépasser cinq minutes. L'écart entre les deux valeurs de température ne doit pas dépasser $0,1^{\circ}\text{C}$.
 - Les deux mesures de température sont notées. Le capteur peut uniquement être utilisé si les deux relevés de température se trouvent dans la plage $0^{\circ}\text{C} \pm 0,3^{\circ}\text{C}$ et que l'écart entre les deux ne dépasse pas $0,1^{\circ}\text{C}$.
- o Au moins trois capteurs de température des fruits sont prévus dans chaque conteneur.
 - o Lors du chargement, les capteurs sont placés dans les fruits qui se trouvent au centre de trois emballages différents. Les capteurs doivent être suffisamment enfoncés dans les fruits. On choisit donc les plus gros fruits et pour les petits fruits, le capteur en pénètre deux ou plus. La pointe du capteur ne peut pas dépasser du fruit. Pour éviter de mesurer la température de l'air plutôt que celle du fruit, le fruit ne peut pas se rompre lors de l'insertion du capteur.
 - o Les emballages sont ensuite refermés et/ou les trous pratiqués sont recouverts de ruban adhésif. Les emballages doivent être répartis à l'intérieur du conteneur, c.-à-d. (voir figure) :
 - un emballage au milieu du conteneur, dans la rangée située le plus au milieu de la pile, et
 - un autre emballage du côté de l'arrivée d'air, dans la rangée située le plus au milieu de la pile, et
 - un emballage du côté opposé à l'arrivée d'air, dans la rangée située le plus au milieu de la pile.

Vue de côté



Vue du dessus



- Les conteneurs sont chargés de manière à permettre une circulation d'air optimale (flux d'air uniforme sous et autour de toutes les palettes et piles de caisses) – en veillant à ce que la surface au sol soit entièrement couverte et à la hauteur uniforme de l'ensemble des emballages par rapport au toit du



conteneur, et en plaçant éventuellement un carton propre entre la dernière palette et la porte du conteneur.

- Après le chargement, le fonctionnement de l'enregistrement des températures est contrôlé et le conteneur peut ensuite être fermé. La porte du conteneur est bien fermée et scellée à l'aide d'un scellé métallique numéroté. Le scellé doit être intact jusqu'à l'arrivée au poste d'entrée dans le pays de destination.
- Le début du traitement par le froid *in-transit* correspond au moment (heure, jour) du premier enregistrement de la température des fruits dans le conteneur, celle-ci ne pouvant pas dépasser la température maximale requise. Le traitement par le froid se poursuit jusqu'au moment (heure, jour) où il y est mis fin, ou jusqu'au moment où la température maximale requise est dépassée.
- **L'étalonnage et le positionnement des capteurs ainsi que le chargement du conteneur doivent être effectués sous la supervision de l'AFSCA. Un certificat d'étalonnage délivré par l'AFSCA doit accompagner l'envoi (voir modèle à l'annexe 1).**
- Le certificat phytosanitaire délivré par l'AFSCA doit contenir la **déclaration supplémentaire** suivante en anglais :
 - « *This consignment of apple fruit was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of apple fruit from Belgium to Thailand.* » (Cet envoi de pommes a été produit et traité pour l'exportation conformément aux exigences pour l'importation de pommes belges en Thaïlande.)

Le numéro de conteneur et de scellé doit être mentionné sur le certificat phytosanitaire, auquel doit être attaché le certificat d'étalonnage.

- **Après la certification phytosanitaire en Belgique**, les pommes doivent être envoyées par fret maritime vers un port thaïlandais.