







### Identificatie en risicoanalyse van de waterbron

Voor groenten bestemd voor de versmarkt en voor fruit worden aanvullende eisen voorzien om de voedselveiligheid te garanderen. Het spreekt voor zich dat waterbronnen, distributie- en opslagsystemen goed onderhouden en proper moeten zijn. Een belangrijk aandachtspunt is de identificatie van de waterbronnen en de activiteiten waarvoor ze worden gebruikt.

Je moet voor de verschillende waterbronnen ook een risicoanalyse uitvoeren, waarbij het risico op microbiële verontreiniging van het product bij voor- en naooogsthandelingen wordt bepaald en dit per teelt of teeltgroep met vergelijkbare eigenschappen (bijvoorbeeld: klaar voor consumptie, gekookt, geschild of nog goed te spoelen voor consumptie).

Ook hier maakt men een onderscheid tussen gewassen waarbij het geoogste product niet in contact komt met het water, producten die gekookt, geschild of goed gespoeld worden voor consumptie en producten klaar voor consumptie. Twee beslissingsbomen – voor en naooogstcontroles (zie pagina 23 en 24) – helpen om aan de hand van ja-neenvragen in kaart te brengen wat de vereiste waterkwaliteit is en hoeveel analyses er nodig zijn om deze kwaliteit te kunnen blijven garanderen. Bij vooroogstactiviteiten zijn er enkel analyses voor schoon water vereist (dus het water in aanraking komt niet met het geoogste product). Hierbij is het belangrijk te kijken of de waterbron kwetsbaar voor verontreiniging zoals oppervlaktewater, hemelwater, stormbekkens of boorpotten van minder dan 10 meter met de enige activiteit of mestopslag in een straal van 10 meter rond de put. De twee analyses per jaar die in dit geval worden verwacht, kunnen na twee opeenvolgende jaren met conforme resultaten (dus vier analyses) worden teruggebracht tot één analyse per jaar.

Voor het doorlopen van de beslissingsboom voor naooogstwater is het belangrijk om een onderscheid te maken tussen de producten die gekookt, geschild of grondig gespoeld worden en deze die klaar zijn voor consumptie. Een overzicht van mogelijke teelten die

vallen onder deze termen helpt het onderscheid te maken (zie lijst).

Bij het nemen van de waterstalen voor analyse is het belangrijk dat de stalen genomen worden op de plaats van gebruik. Je moet de stalen ook nemen in de piekperiode van het gebruik, en bij voorkeur in de zomer bij warm weer. Als je twee stalen moet nemen, moet je het eerste staal inplannen voor het gebruik en het tweede in de piekperiode. Ten slotte is het ook aangeraden om bij uitzonderlijke gebeurtenissen, zoals overstromingen, overlopende mestopslag of tijdelijke verontreiniging, aanvullende monsters te laten analyseren om de waterkwaliteit te verzekeren.

Het kan gebeuren dat een wateranalyse een overschrijding van een norm oplevert. Dit is echter geen non-conformiteit indien het risico op verontreiniging wordt uitgesloten door het nemen van de nodige veiligheidsmaatregelen. Dit kan door de identificatie van het gebruikte water, reiniging van het distributiesysteem of het overschakelen naar een andere waterbron. Indien zodra je met een nieuwe analyse kan vastantonen dat de waterbron terug conform de richtlijn is, kan je die opnieuw gebruiken.

### Implementatie en overgangsperiode

Vanaf 4 december moeten alle audits volgens de Vegaplan Standaard v3.0 gebeuren. Van zodra je in 2020 water gebruikt in voor- of naooogsthandelingen, moet je de nodige analyses hebben uitgevoerd.

Om je op de audits met de nieuwe Vegaplan Standaard voor te bereiden, kan je verschillende documenten raadplegen op [www.vegaplan.be](http://www.vegaplan.be). Daar vind je hulpmiddelen om een checklist op maat van je bedrijf aan te maken en een handleiding met pictogrammen, invullijsten en procedures om je eenvoudig in orde te stellen met de vereiste vermeldingen en registraties. Als gecertificeerde landbouwer kan je via de Vegaplan-databank ook je certificatiestatus raadplegen, en elektronische teeltfiches beheren en delen met je afnemers. Deze integratie doorheen de keten maakt dat de Vegaplan Standaard onmisbaar is geworden in de plantaardige sector. ■

### Producten die gekookt, geschild of grondig gespoeld worden

Voorbeelden van teelten zijn: aardappelen, aardpeper, ajuin, artisjok, asperge, boerenkool, bonen, chinese kool, fenegon, knoflook, knolselder, koolrabi, maïs, paprika, pompoenen, prei, radijs, rammenas, rapen, rode biet, rode kool, schorsneren, sjalot, sluitkolen, spruiten, wittekool, wortelen, wortelpeterselie

### Producten 'Klaar voor consumptie'

Voorbeelden zijn: aardbeien, andijvie/krulandijvie, appels, augurken, babyleaf, bessen, bloemkool, broccoli, champignons (alle soorten), courgette, druiven, framboos, groene selder / witte selder, kersen, kervel, kiwibes, komkommer, lente-ui, oesterzwammen, paprika, peren, peterselie (blad en krul), pruimen, rabarber, radicchio, slasoorten (kropsla, ijsbergsla,...), spinazie, tomaten, tuinkers, veldsla, venkel, verse kruiden, waterkers, witloof

**Vegaplan Standaard v3.0 is aangepast volgens de recentste reglementeringen.**