



**Albert Heijn est sans aucun doute la chaîne de supermarchés la plus répandue au Pays-Bas. Comme les produits frais proviennent de zones de production partout dans le monde, Albert Heijn a élaboré un protocole volontaire, le protocole Albert Heijn, géré comme un module supplémentaire (ADD-ON) à la certification GLOBALG.A.P. IFA, pour contrôler les niveaux de résidus à la source : exploitations agricoles et centrales horticolas de leurs fournisseurs.**

### Contrôle de pesticides selon la législation

Le protocole Albert Heijn énonce les exigences en matière de marchés publics pour garantir la pleine application de la législation dans l'UE-MRL et ARfD-NL pour les produits frais.

Le respect des dispositions du protocole Albert Heijn repose sur un système d'échantillonnage qui démontre que les limites fixées par l'Union européenne pour les LMR sont respectées. Dans ce cas, Albert Heijn a fixé à 50 % au maximum de la valeur approuvée par la LMR pour chaque pesticide utilisé dans la production primaire de fruits et légumes.

Les objectifs du Protocole Albert Heijn sont les suivants :

- Fournir des orientations et un appui aux fournisseurs.
- Une transparence totale en matière de traçabilité et d'utilisation des pesticides autorisés.
- Une bonne analyse des risques qui reflète bien les possibilités de dépassement des limites maximales de résidus et les mesures de contrôle nécessaires à cet effet.
- Vérification systématique par GLOBALG.A.P. IFA.
- Système d'échantillonnage supplémentaire démontrant la conformité avec cette norme.
- Le coût du système incombe aux fournisseurs et aux producteurs et ils sont conjointement responsables de la sécurité des niveaux de déchets.

### Quand est-ce applicable ?

**Food**  
**Kiwa France**  
salesfood@kiwa.fr  
+33 (0)4 28 70 14 18



Le protocole Albert Heijn permet de garantir que les niveaux de résidus autorisés dans les produits frais ne dépassent pas 50 % de la valeur approuvée par le MRL pour chaque pesticide. La certification prévue dans ce protocole apporte une valeur ajoutée et une sécurité aux produits à exporter, et elle est requise pour les produits frais destinés à être commercialisés à destination de la chaîne de supermarchés Albert Heijn.

## Étapes de la certification

Le protocole Albert Heijn est fondé sur une analyse des risques qui établit les mesures de contrôle et détermine les quantités d'échantillons à analyser pour garantir le respect des niveaux de résidus autorisés dans les produits frais. La vérification du protocole Albert Heijn s'effectue parallèlement à l'inspection/audit de GLOBALG.A.P. IFA., à la fois pour les options 1 (producteurs individuels) et 2 (groupes de producteurs) en respectant toujours la fréquence des inspections/audits établis pour GLOBALG.A.P. IFA.

- Le processus commence par l'enregistrement du producteur et de ses parcelles dans le protocole Albert Heijn dans la base de données GLOBALG.A.P.

L'accord de sous-licence spécifique d'Albert Heijn doit être signé pour que l'inscription au registre soit complète entre KIWA et le producteur. KIWA contactera le client pour planifier la date de l'inspection/de l'audit le plus tôt possible. Le producteur ou le fournisseur sera examiné avec la liste de contrôle complète.

- Les activités de manipulation, y compris les traitements post-récolte, sont également examinées dans le cadre du Protocole Albert Heijn.

Dans le cas du Protocole Albert Heijn, toutes les conditions sont considérées comme plus élevées et doivent être respectées à 100 %. Le client dispose d'un délai maximal de 28 jours pour la clôture des non-conformités détectées lors de l'inspection/audit. À l'issue du processus de certification, le respect du Protocole Albert Heijn est mis à jour dans la base de données GLOBALG.A.P., toutefois, cette information n'est disponible que pour les membres qui ont obtenu le rôle d'observateur du Protocole Albert Heijn (AHP protocole – Observer).

## Kiwa Agro

Kiwa France propose une large gamme d'audits de certification et d'audits à marque privée dans l'agroalimentaire. Découvrez ici [notre page](#) réservée à la filière agroalimentaire.

## Offre de prix

Souhaitez-vous recevoir plus d'informations, ou une offre de prix pour la certification Albert Heijn? N'hésitez pas à prendre contact par le biais de notre [formulaire Contact](#).

**Food**  
**Kiwa France**  
salesfood@kiwa.fr  
+33 (0)4 28 70 14 18

