Règlement technique annexe du contrôle de la production des plants de légumes à multiplication végétative

Arrêté daté du 28 Mai 2020 – publié le 30 Mai 2020 au JO

1. CONDITIONS GENERALES

Le contrôle des plants de légumes à multiplication végétative (ci-après dénommé "matériel") est organisé en application du règlement technique général du contrôle, de la production et de la commercialisation des plants de légumes et des matériels de multiplication (à l'exclusion des semences) et du présent règlement technique annexe.

Le matériel végétal concerné est le suivant :

Ail, *Allium sativum*

Echalote, *Allium cepa* groupe Aggregatum

Les variétés de ces espèces ne peuvent être commercialisées en France que si elles sont admises officiellement dans le catalogue d'au moins un Etat Membre de l'Union européenne

Définition : On entend par plant tout bulbe ou caïeu destiné à être planté pour une autre production de plants ou pour une production destinée à la consommation.

2. ADMISSION AU CONTROLE

2.1. Catégories d'admission au contrôle

Les admissions au contrôle sont accordées séparément ou simultanément pour les catégories professionnelles suivantes : producteur, distributeur, responsable de traitement.

L'admission au contrôle est accordée, selon le cas, pour une ou les deux espèces (Ail ou échalote) et pour une ou plusieurs des catégories d'admission suivantes :

- producteur,

- reconditionneur,

Pour toute demande d'admission au contrôle, le SOC réalise une enquête technique chez le demandeur sur laquelle est basée sa décision.

Le SOC notifie au demandeur son rapport d'évaluation et sa décision :

- soit, d'admission au contrôle,

- soit, de refus.

Dans ce dernier cas, le SOC communique les motifs de la décision défavorable ainsi que les voies et les délais de recours.

Chaque entreprise admise au contrôle est identifiée par un numéro délivré par le SOC.

2.2. Critères particuliers d'admission au contrôle

2.2.1. Laboratoires

Lorsqu'un établissement dispose d'un laboratoire, celui-ci doit être reconnu.

Pour être reconnus les laboratoires d'analyses doivent fournir des résultats d'analyses fiables comparables aux résultats obtenus par un laboratoire de référence.

2.2.2. Identification et méthode de surveillance et de contrôle des points critiques de la procédure de production

Les producteurs mettent en place, appliquent et vérifient la bonne application, et l'efficacité des procédures d'auto contrôle de leur production.

Le règlement technique général précise la liste (non limitative) des principaux points critiques rencontrés pour toute activité de production.

3. ORGANISATION DE LA PRODUCTION

3.1. Généralités

3.1.1. Identification des lots

Dès la mise en terre, chaque lot sera identifié. Cette identification sera conservée jusqu'à la commercialisation. Elle doit permettre de remonter au numéro de lot du matériel de départ, de connaître à tout moment l'espèce et la variété du lot en question, ainsi que le suivi technique (plantation, traitement ...). Elle devra être enregistrée par le fournisseur, conservée pendant 3 ans, après commercialisation, et tenue à la disposition du SOC.

3.1.2. Parcelle de production

Le fournisseur fournit au SOC dans le cadre de sa procédure d'auto contrôle son cahier des charges contenant des règles de culture prenant en compte le choix raisonné des parcelles et l'isolement par rapport à d'autres cultures d'*Allium*.

3.1.3. Epuration variétale et sanitaire

Le producteur est responsable des épurations.

L'épuration est obligatoire depuis le début de la végétation jusqu'à la récolte. Elle consiste en l'arrachage des plantes chétives ou anormales, manifestement d'une variété autre que celle de la culture, ainsi que des plantes atteintes par la présence ou les symptômes des organismes nuisibles cités au paragraphe 5.1.

Les plantes contigües d'une plante malade sont éliminées.

La plante doit être complètement arrachée.

Les plantes arrachées doivent être détruites hors de la parcelle.

3.2. Conditions de cultures aux différents stades de production

3.2.1. Plantation

Les techniques manuelles ou mécaniques ne doivent pas altérer les qualités du matériel de départ et permettre une reprise et une croissance correcte des plants.

La plantation doit permettre au fournisseur de pouvoir contrôler visuellement et individuellement chaque plant. (contrôle de la levée, de l'état physiologique et sanitaire, anomalie variétale ou morphologique).

3.2.2. Croissance

L'état cultural doit permettre d'assurer correctement les contrôles et les épurations et permettre une bonne croissance des plants.

3.2.3. Récolte

Les techniques de récolte ne devront pas altérer la qualité intrinsèque des plants.

La décision de récolte est sous la responsabilité du producteur qui s'assurera que la plante se trouve dans un état physiologique favorable pour donner un plant ayant une bonne reprise.

3.2.4. Conservation

Les conditions de conservation doivent permettre aux plants de conserver leur qualité intrinsèque.

L'identification des lots est maintenue.

3.3. Logistique commerciale

3.3.1. Préparation de la commande

Les instructions données au responsable doivent permettre d'éviter tout risque de mélange d'espèces et de variétés.

Les plants prêts à être vendus doivent répondre aux règles et normes qualitatives précisées au paragraphe 5. et aux règles d'étiquetage précisées dans l'arrêté du 1 décembre 1994 modifié relatif à l'étiquetage des plantes et des matériels de multiplication visés par le décret n° 94-510 du 23 juin 1994 relatif à la commercialisation des plantes ornementales, des jeunes plants de légumes et des matériels de multiplication de toutes ces plantes ainsi qu'à celui des autres plants ligneux d'ornement.

Le conditionnement sera adapté afin de ne pas porter préjudice à la qualité intrinsèque des plants.

Le producteur ou le reconditionneur devra veiller à ce que les plants préparés à la vente ne subissent pas des délais d'attente de livraison susceptibles d'altérer leur qualité.

Les plants présentés dans une même unité de conditionnement doivent :

- appartenir à la même variété,
- être issus du même lot d'origine et de la même unité de production,
- être conditionnés en emballages propres, solides, en bon état et constitués de matériaux non susceptibles de les altérer.

3.3.2. Livraison

Le producteur ou le reconditionneur veillera à ce que les conditions et les délais de transport ne nuisent pas à la qualité intrinsèque du plant

4. CONTROLE DES CULTURES ET DES LOTS

4.1. Généralités

Le producteur devra pratiquer, ou faire pratiquer par un établissement agréé ou par le SOC un contrôle de sa production afin de ne commercialiser que du matériel répondant aux prescriptions du règlement technique. Pour cela, il devra :

- mettre en place des méthodes de contrôle et de surveillance dont la fiabilité aura été constatée par le SOC,
- s'assurer de la compétence du personnel qui mettra en place ces méthodes,
- vérifier la bonne application de ces méthodes sur le terrain.
- vérifier l'enregistrement des résultats obtenus avec ces méthodes et l'enregistrement des éventuelles mesures correctives prises suite à ces résultats.

Ces méthodes porteront à la fois sur l'aspect du plant mais également sur les techniques culturales et sur l'environnement de la culture.

Les méthodes devront mentionner entre autres informations :

- le nom du responsable des contrôles et sa formation.
- s'il doit faire appel dans certains cas à des experts extérieurs.
- s'il s'agit de méthodes visuelles, ou faisant appel à des analyses. Ces dernières seront utilisées dans le cas de symptômes ou de présence difficilement décelables par observation visuelle, ou en cas de symptômes douteux pour aider à la décision.
- le nombre de visites à réaliser
- le protocole des prélèvements d'échantillons (nombre de plants, fréquence...)
- le type de document sur lequel sont consignés les résultats et les mesures correctives prises

4.2. Contrôles officiels

Le SOC visitera régulièrement les entreprises de production et vérifiera la fiabilité et la bonne application des méthodes de contrôle utilisées. Il prélèvera des échantillons destinés à un contrôle qualitatif en parcelles d'essais ou en laboratoire.

4.3. Différenciation des lots

Chaque lot est le produit d'une seule parcelle plantée avec le même matériel de départ.

L'identification du lot est maintenue jusqu'au conditionnement.

Le mélange des lots d'une même variété est possible lors de l'emballage, du stockage, du transport ou de la livraison. Dans ce cas le fournisseur consigne sur un registre la composition du lot ainsi forme, l'origine de ses différents composants et l'identification du lot mélangé.

5. REGLES ET NORMES

5.1. Qualités sanitaires

Les plants des espèces ail et échalote doivent être, au moins par observation visuelle sur le lieu de production, substantiellement indemnes d'organismes nuisibles affectant leur qualité ni présenter de traces ou de symptômes facteurs de réduction de leur valeur d'utilisation.

La présence des organismes réglementés de quarantaine (ORNQ), sur le matériel de multiplication et sur le matériel destiné à la plantation qui est commercialisé, au moins par inspection visuelle, doivent être inférieurs aux seuils indiqués en annexe.

5.2. Qualité génétique

Le matériel doit avoir une identité et une pureté d'espèce et une identité et une pureté variétale suffisantes.

Tout plant manifestement d'une autre espèce ou d'une autre variété que celle de la culture doit être éliminé.

5.3. Qualité morphologique et physiologique

Le matériel doit être substantiellement exempt de tout défaut susceptible de réduire sa qualité.

Le matériel doit présenter la vigueur et les dimensions requises pour son utilisation.

Les caïeux et les bulbes en repos végétatif doivent, en outre, être :

- entiers,
- vivants,
- sains d'aspect,
- ne pas présenter de dommages ou d'altérations susceptibles de compromettre leur croissance ultérieure.

La commercialisation se déroule durant les périodes normales de plantation pour la variété concernée afin de permettre au plant d'exprimer toutes ses qualités.

ANNEXE : ORGANISMES REGLEMENTES NON DE QUARANTAINE (ORNQ) ET SEUILS ASSOCIES POUR LES PLANTS D'AIL ET D'ECHALOTE

Champignons et oomycètes		
ORNQ ou symptômes causés par l'ORNQ	**Végétaux destinés à la plantation (espèce)**	**Seuil pour la présence de l'ORNQ sur les matériels de multiplication et les plants de légumes**
Stromatinia cepivora Berk. [SCLOCE]	*Allium cepa* L.., *Allium sativum* L.	0 %
Nématodes		
ORNQ ou symptômes causés par l'ORNQ	**Matériels de multiplication et plants de légumes (genre ou espèce)**	**Seuil pour la présence de l'ORNQ sur les matériels de multiplication et les plants de légumes**
Ditylenchus dipsaci (Kuehn) Filipjev [DITYDI]	*Allium cepa* L., *Allium sativum* L.	0 %
Virus, viroïdes, maladies apparentées aux viroses et phytoplasmes		
ORNQ ou symptômes causés par l'ORNQ	**Matériels de multiplication et plants de légumes (genre ou espèce)**	**Seuil pour la présence de l'ORNQ sur les matériels de multiplication et les plants de légumes**
Virus de la striure du poireau [LYSV00]	*Allium sativum* L.	1 %
Virus de la bigarrure de l'oignon [OYDV00]	*Allium cepa* L., *Allium sativum* L.	1 %