Règlement technique annexe du contrôle de la production des plants de légumes issus de semences

Règlement technique homologué par l'arrêté du 5 Mai 2025

1. CONDITIONS GENERALES

Le contrôle des plants de légumes issus de semences 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 de légumes (à l'exclusion des semences) et du présent règlement technique annexe.

Le matériel végétal (ci-après dénommé matériel) concerné est le suivant :

Espèce	Genre	Nom vernaculaire
Allium cepa L.	Groupe Cepa	Oignon Échalion
	Groupe Aggregatum	Echalote
Allium fistulosum L.		Ciboule
Allium porrum L.		Poireau
Allium sativum L.		Ail
Allium schoenoprasum L.		Ciboulette
Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm.		Cerfeuil
Apium graveolens L.	Groupe Céleri	Céleri
		Céleri rave
Asparagus officinalis L.		Asperge
Beta vulgaris L.	Groupe de la Betterave potagère	Betterave rouge y compris Cheltenham beet
	Groupe de la Bette	Poirée, Carde
Brassica oleracea L	Groupe du Chou frisé	Chou frisé
	Groupe du Chou-fleur	Chou-fleur
	Groupe du Chou pommé	Chou rouge et Chou blanc
	Groupe du Choux de Bruxelles	Choux de Bruxelles
	Groupe du Chou-rave	Chou-rave
	Groupe du Chou de Milan	Chou de Milan
	Groupe du Chou brocoli	Types « calabrais » et « à jets »
	Groupe du Chou palmier	Chou palmier
	Groupe du Chou tronchuda	Chou portugais
Brassica rapa L.	Groupe du Chou chinois	Chou chinois
	Groupe du Navet-légume	Chou navet-légume
Capsicum annum L.		Piment ou Poivron

Cichorium endivia L.		Chicorée frisée, Chicorée scarole
Cichorium intybus L.	Groupe de la Chicorée witloof	Endive
	Groupe de la Chicorée à feuilles	Chicorée à larges feuilles ou Chicorée italienne
	Groupe de la Chicorée industrielle	Chicorée industrielle (racine)
Espèce	**Genre**	**Nom vernaculaire**
Citrullus lanatus (Thunb) Matsum.et Nakai		Pastèque
Cucumis melo.L		Melon
Cucumis sativus L.	Groupe du Concombre	Concombre
	Groupe du Cornichon	Cornichon
Cucurbita maxima Duchesne		Potiron
Cucurbita pepo L.		Courge y compris la Citrouille mature et le Pâtisson et Courgette, y compris Pâtisson immature
Cynara cardunculus L.	Groupe de l'Artichaut	Artichaut
	Groupe du Cardon	Cardon
Daucus carota L.		Carotte et Carotte fourragère
Foeniculum vulgare Miller	Groupe Azoricum	Fenouil
Lactuca sativa L.		Laitue
Petroselinum crispum (Miller) Nyman ex A. W. Hill	Groupe du Persil à feuilles	Persil à feuilles
	Groupe du Persil tubéreux	Persil tubéreux
Phaseolus coccineus L.		Haricot d'Espagne
Phaseolus vulgaris L.	Groupe du Haricot nain	Haricot nain
	Groupe du Haricot à rames	Haricot à rames
Pisum sativum L.	Groupe du Pois rond	Pois rond
	Groupe du Pois ridé	Pois ridé
	Groupe du Pois mange-tout	Pois mange-tout
Raphanus sativus L.	Groupe du Radis	Radis
	Groupe du Radis noir	Radis noir
Rheum rhabarbarum L.		Rhubarbe
Scorzonera hispania L.		Scorsonère
		Salsifis noir
Solanum lycopersicum L.		Tomate
Solanum melongena L.		Aubergine
Spinacia oleracea L.		Epinard
Valerianella locusta (L.) Laterr.		Mâche
Vicia faba L.		Fève
Zea mays L.	Groupe du maïs doux	Maïs doux
	Groupe du maïs à éclater	Maïs à éclater

Ce matériel ne peut être commercialisé dans l'Union Européenne que s'il appartient à une variété admise officiellement dans au moins un Etat membre.

2. ADMISSION AU CONTROLE

2.1. Conditions de l'admission au contrôle

L'admission au contrôle est accordée par décision du SOC à une entité juridique, personne physique ou morale, qui a fait la demande et pour laquelle le SOC, au travers d'un rapport d'évaluation et d'une enquête technique aura vérifié la capacité de l'entreprise à mettre en œuvre le présent règlement.

2.2. Critères particuliers d'admission

2.2.1. Laboratoires

Les laboratoires effectuent des analyses et établissent un diagnostic correct permettant au producteur de contrôler la qualité de sa production.

Les laboratoires d'analyses agréés 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 fournisseurs mettent en place, appliquent et vérifient l'efficacité des procédures d'auto contrôle de leur production.

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

2.2.3. Compétence du personnel

Le responsable sanitaire devra posséder la formation nécessaire pour reconnaître les symptômes des organismes réglementés non de quarantaine (ORNQ) et prendre toutes les mesures nécessaires afin d'éliminer les risques de dissémination (traitement, épuration, destruction).

A défaut de responsable spécialement formé, le fournisseur devra attester qu'il bénéficie des services d'un personnel extérieur compétent.

Le SOC vérifiera que le responsable applique efficacement les méthodes de surveillance et de contrôle visées au 2.2.2.

3. ORGANISATION DE LA PRODUCTION

3.1. Généralités

3.1.1. Identification des lots

Dès le semis, chaque lot est identifié. Cette identification sera conservée jusqu'à la commercialisation. Elle doit permettre de remonter au numéro de lot de semences d'origine, de connaître à tout moment l'espèce et la variété du lot en question ainsi que son suivi technique (date de semis, traitement, ...). Elle devra être enregistrée par le fournisseur, conservée pendant 1 an et tenue à la disposition du SOC.

3.1.2. Locaux et équipements de production

Les locaux sont conçus et entretenus de façon à permettre une croissance correcte des plants aussi bien au niveau de l'état physiologique que sanitaire.

Le maximum de précautions sera pris pour limiter l'introduction dans les serres des ORNQ figurant dans le présent règlement technique.

Les mauvaises herbes présentes à l'intérieur et à proximité des serres devront être détruites.

Le fournisseur assurera en permanence la prophylaxie des moyens de production. (désinfection régulière de la terre, des bâches plastiques, de tout support inerte, de l'infrastructure de la serre, etc)

Les systèmes d'aération, de nutrition, d'irrigation, et de traitement doivent permettre d'assurer une croissance normale des plants et une protection sanitaire suffisante.

3.1.3. Matériels d'exploitation

A défaut de posséder un matériel d'exploitation réservé à chaque serre, le fournisseur devra veiller à la désinfection de celui-ci avant de changer de serre et tout particulièrement lorsqu'il devra passer d'une exploitation de plantes ornementales à une exploitation de plants de légumes.

3.1.4. Devenir des plants invendus

Les lots de plants invendus et leurs substrats devront être détruits ou temporairement stockés dans un endroit où il n'y a pas de risque de contamination sanitaire des plants en production.

3.2.Conditions de cultures aux différents stades de production

3.2.1. Semis

Dans le cas d'un semis mécanique, le responsable veillera au bon nettoyage du semoir entre chaque lot de semences.

3.2.2. Croissance

Les plants devront être positionnés de façon à permettre d'assurer correctement toutes les techniques culturales nécessaires et surtout de permettre que tous les plants puissent être contrôlés visuellement et individuellement (contrôles de la levée, de l'état physiologique et sanitaire, anomalie variétale ou morphologique).

3.2.3. Greffage

Les porte-greffes doivent également respecter les conditions du présent règlement.

A l’exclusion de l’inscription sur un catalogue officiel ou de l’admission dans un Etat membre, l'identification du lot de porte greffe doit être réalisée et maintenue.

3.2.4. Repiquage

L'identification du lot doit être maintenu. Le repiquage est réalisé par du personnel formé. La technique employée doit entraîner un minimum de blessure des racines.

3.2.5. Arrachis

Le fournisseur devra s'entourer des mêmes garanties sanitaires que celles imposées pour la production de plants en mottes.

La terre ainsi que les chassis devront être régulièrement désinfectés. Les parcelles seront identifiées.

Les repousses devront être détruites.

La protection physique et l'état cultural des parcelles devront permettre d'assurer la bonne croissance des plants, ainsi que tous les contrôles nécessaires à la production de plants de qualité.

Les plantes et cultures environnantes seront traitées ou détruites de façon à limiter les risques d'apparition et de transmission des ORNQ figurant dans le présent règlement technique.

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 qualitatifs précisés au paragraphe 5. et aux règles d'étiquetage précisées dans l'arrêté du 1er décembre 1994 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 des plants sera adapté afin de ne pas porter préjudice à la qualité intrinsèque des plants.

Le fournisseur 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.

3.3.2. Livraison

Le fournisseur veillera à ce que les conditions et les délais de transport ne nuisent pas à la qualité intrinsèque des plants.

4. CONTROLE DES CULTURES ET DES LOTS

Le fournisseur devra pratiquer, ou faire pratiquer, 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,
- 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 (aération, irrigation...) et sur l'environnement de la culture (présence de mauvaises herbes, état de la serre ...)

Les méthodes devront mentionner, entre autres informations :

- le nom du responsable des contrôles, sa formation et son expérience,
- s'il doit faire appel dans certains cas à des experts extérieurs (nommer ces experts),
- 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.

Le responsable du contrôle sanitaire devra être formé,

Le responsable sanitaire communiquera immédiatement au SOC toute anomalie ou tout symptôme laissant supposer la présence d'un ORNQ figurant dans le présent règlement technique.

5. REGLES ET NORMES

5.1. Qualité sanitaire

Le matériel doit au moins apparaitre à l'inspection visuelle comme étant pratiquement exempt sur le lieu de production des ORNQ listés en annexe, ni présenter des signes ou de symptômes de tout autre organisme nuisible, qui réduit la valeur d'utilisation et la qualité des plants de légumes.

La présence d'ORNQ sur les plants commercialisés ne dépasse pas, au moins sur la base d'une inspection visuelle, les seuils respectifs fixés en annexe.

Tout végétal présentant des symptômes des ORNQ a été soumis à un traitement approprié dès l'apparition du symptôme ou, le cas échéant, a été éliminé

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.

Annexe : ORNQ et seuils admis sur le site de production concernant les matériels de multiplication et les plants de légumes

Bactéries		
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**
Clavibacter michiganensis ssp. *michiganensis* (Smith) Davis *et al*. [CORBMI]	*Solanum lycopersicum* L.	0 %
Xanthomonas euvesicatoria Jones *et al*. [XANTEU]	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
Xanthomonas gardneri (ex Šutič 1957) Jones *et al*. [XANTGA]	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
Xanthomonas perforans Jones *et al*. [XANTPF]	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
Xanthomonas vesicatoria (ex Doidge) Vauterin *et al*. [XANTVE]	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
Champignons et oomycètes		
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**
Fusarium Link (genre anamorphique) [1FUSAG] autre que *Fusarium oxysporum* f. sp. *albedinis* (Kill. & Maire) W.L. Gordon [FUSAAL] et *Fusarium circinatum* Nirenberg & O'Donnell [GIBBCI]	*Asparagus officinalis* L.	0 %
Helicobasidium brebissonii (Desm.) Donk [HLCBBR]	*Asparagus officinalis* L.	0 %

Stromatinia cepivora Berk. [SCLOCE]	*Allium cepa* L., *Allium fistulosum* L., *Allium porrum* L.*, Allium sativum* L.	0 %
Verticillium dahliae Kleb. [VERTDA]	*Cynara cardunculus* 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 %
Viroïde du tubercule en fuseau de la pomme de terre [PSTVD0]	*Capsicum annuum* L., *Solanum lycopersicum* L.	0 %
Tospovirus de la maladie bronzée de la tomate [TSWV00]	*Capsicum annuum* L.*, Lactuca sativa* L.*, Solanum lycopersicum* L.*, Solanum melongena* L.	0 %
Virus des feuilles jaunes en cuillère de la tomate [TYLCV0]	*Solanum lycopersicum* L.	0 %
Tomato brown rugose fruit virus [ToBRFV]	*Capsicum annuum L., Solanum lycopersicum L.* et ses hybrides	0 %