

SOC	CERTIFICATION DES SEMENCES ET DES PLANTS	DOCUMENT N° :NP-TR-026 A	
CONTROLEUR NATIONAL POTAGERES	Règlement technique annexe du contrôle de la production des plants de légumes à multiplication végétative	DATE D ' APPLICATION 12 décembre 1997	PAGE 1/10

DIFFUSION
M.LE CHEF DU SOC
MM. LES CONTROLEURS REGIONAUX
MM. LES CONTROLEURS RESPONSABLES D'ESPECES

NATURE DES MODIFICATIONS

	DATE	NOM	VISA
VERIFICATION		L. TILL	
APPROBATION		J.F PREVEL	

**REGLEMENT TECHNIQUE ANNEXE DU CONTROLE
DE LA PRODUCTION DES PLANTS DE LEGUMES
A MULTIPLICATION VEGETATIVE
SOMMAIRE**

I -CONDITIONS GENERALES	Page 3
2 -AGREMENT	3
2.1. Catégories d'agrément	3
2.2. Critères particuliers d'agrément	3
2.21.Laboratoires	
2.22. Identification et méthode de surveillance et de contrôle des points critiques de la procédure de production	3
2.23. Compétence du personnel	
3 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION	4
3.1. Généralités	4
3.11. Identification des lots	
3.12. Parcelle de production	
3.13. Epuration variétale et sanitaire	
3.2. Conditions de cultures aux différents stades de production	5
3.21. Plantation	
3.22. Croissance	
3.23. Récolte	
3.24. Conservation	
3.3. Logistique commerciale	6
3.31. Préparation de la commande	
3.32. Livraison	
4 - CONTROLE DES CULTURES ET DES LOTS	
4.1. Généralités	6
4.2. Contrôles officiels	7
4.3. Différenciation des lots	7
5 - REGLES ET NORMES	7
5.1. Qualités sanitaires	7
5.2. Qualité génétique	7
5.3. Qualité morphologique et physiologique	7
ANNEXE	9 et 10

**REGLEMENT TECHNIQUE ANNEXE DU CONTROLE
DE LA PRODUCTION DES PLANTS DE LEGUMES
A MULTIPLICATION VEGETATIVE**

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 ascalonicum*

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 la Communauté 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 -AGREMENT

2.1.Catégories d'agrément

Les agréments sont accordés séparément ou simultanément pour les catégories professionnelles suivantes : producteur, distributeur, responsable de traitement.

Pour toute demande d'agrément, le SOC réalise une enquête technique chez le demandeur sur laquelle est basé l'avis qu'il transmet au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

2.2. Critères particuliers d'agrément

2.21. Laboratoires

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

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

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

Les fournisseurs-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

2.23. Compétence du personnel

Le responsable des questions sanitaires devra posséder la formation nécessaire pour reconnaître les symptômes des organismes de "qualité" (voir paragraphe 5) et pour 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 (par exemple un technicien des services de la Protection des végétaux, d'une chambre d'agriculture ou autre fournisseur agréé., etc)

Le SOC vérifiera que le responsable applique efficacement les méthodes de surveillance et de contrôle en question.

3 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION

3.1. Généralités

3.11. 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 1 an, après commercialisation, et tenue à la disposition du SOC.

3.12. Parcelle de production

Le maximum de précautions devra être pris pour éviter la contamination des plants par les organismes nuisibles dits " de qualité" cités dans le paragraphe 5.

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.

Conditions particulières à l'échalote

Les parcelles doivent être choisies de façon à éviter la contamination du plant par le nématode *Ditylenchus dipsaci*.

Pour cela les producteurs doivent appliquer les pratiques culturales suivantes :

- . Analyses de terre avant implantation
- . Traitement de bulbes à l'eau chaude contre les nématodes.
- .. Rotation la plus longue possible et au minimum, les parcelles destinées à la plantation ne doivent pas avoir porté de plantes cultivées sensibles à ces nématodes depuis au moins 5 ans.
- . Les apports de compost ou terreaux doivent être exempts de nématodes.
- . Les déchets de culture sensible doivent être éliminés.

3.13. Epuration variétale et sanitaire

Le fournisseur-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

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

3.21. 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).

3.22. Croissance

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

Les parcelles sont protégées par des traitements antiparasitaires suffisamment efficaces pour éviter la contamination des plants par les organismes nuisibles cités au paragraphe 5.

Les plantes et cultures environnantes seront traitées de façon à limiter les risques d'apparition et de transmission des organismes nuisibles cités au paragraphe 5.

3.23. Récolte

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

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

3.24. Conservation

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

L'identification des lots est maintenue.

3.3. Logistique commerciale

3.31. 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 1er décembre 1994.

Le conditionnement 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.

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 .

3.32. Livraison

Le fournisseur 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 fournisseur devra pratiquer , ou faire pratiquer par un établissement agréé ou par le service technique du GNIS 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 (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 à la reconnaissance des organismes nuisibles et des symptômes liés à leur présence, ainsi qu'à la connaissance des traitements préventifs et curatifs les plus efficaces

Il fera régulièrement des observations et communiquera immédiatement au SOC toute anomalie ou tout symptôme laissant supposer la présence des organismes nuisibles répertoriés.

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 que la 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, substantiellement indemnes d'organismes nuisibles dits "de qualité" affectant leur qualité, et notamment de ceux listés ci-après, ni présenter de traces ou de symptômes facteurs de réduction de leur valeur d'utilisation.

Tout matériel présentant en culture des symptômes visibles d'organismes nuisibles à la "qualité" fait l'objet d'un traitement approprié dès l'apparition du symptôme ou, si nécessaire, est épuré.

Le matériel de multiplication doit provenir d'un matériel qui, au stade de la culture, a été contrôlé et trouvé substantiellement indemne d'organismes nuisibles et de leurs symptômes, réduisant leur valeur d'utilisation, et en particulier de ceux listés 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 NUISIBLES DITS " DE QUALITE"
POUR LES PLANTS D'ECHALOTE

Insectes, acariens à tous les stades de leur développement

- Pucerons
- *Delia spp*
- *Acrolepia asectella*
- Thysanoptera, en particulier *Thrips tabaci*
- *Aceria tulipae*

Champignons

- *Botrytis spp*
- *Fusarium spp*
- *Puccinia allii*
- *Peronospora destructor*
- *Sclerotium cepivorum*
- *Penicillium corymbiferum*
- *Penicillium cyclopium*

Virus

Tous et en particulier le virus de la bigarrure de l'oignon : Onion Yellow Dwarf Virus (OYDV)

Bactéries

- *Pseudomonas gladioli pv alliicola*

ORGANISMES NUISIBLES " DE QUARANTAINE"
POUR LES PLANTS D'ECHALOTE

Nématode

- *Ditylenchus dipsaci*

ORGANISMES NUISIBLES DITS "DE QUALITE" POUR LES PLANTS D'AIL

Nématodes, acariens et insectes à tous les stades de leur développement

Ditylenchus dipsaci

Aceria tulipae

Acrolepia asectella

Delia spp

Thysanoptera

Pucerons

Bactéries

Pseudomonas fluorescens

Champignons

Sclerotium cepivorum

Botrytis squamosa

Botrytis allii

Botrytis porri

Botrytis byssoidea

Penicillium corymbiferum

Penicillium cyclopium

Puccinia allii

Virus et organismes similaires

Tous et en particulier le virus de la bigarrure de l'oignon