

REGLEMENT TECHNIQUE ANNEXE DE LA PRODUCTION ET DU CONTROLE DES GRIFFES CERTIFIEES D'ASPERGE

1 –CHAMP D'APPLICATION

La production, le contrôle et la certification des griffes d'asperge sont organisés en application des dispositions du règlement technique général de la production et du contrôle des plants certifiés et du présent règlement technique.

D'autre-part les griffes certifiées doivent également répondre aux dispositions des textes suivants :

- décret n° 94-510 du 23 juin 1994 relatif à la commercialisation des plantes ornementales, des jeunes plants de légumes, des plantes fruitières et des matériels de multiplication de toutes ces plantes et modifiant le décret n° 81-605 du 18 mai 1981 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des semences et plants.
- de l'arrêté interministériel du 17 octobre 1984 modifié par l'arrêté du 1er décembre 1994 relatif à la commercialisation des plants de légumes
- de l'arrêté ministériel du 6 novembre 1995 homologuant :
le Règlement Technique général du contrôle de la production et de la commercialisation des plants de légumes et des matériels de multiplication de légumes autres que les semences et le Règlement Technique annexe du contrôle de la production des plants de légumes issus de semences .

2– CONDITIONS DE PRODUCTION

L'origine des semences doit être justifiée par la présentation des certificats accompagnant les lots de semences utilisées.

Les établissements prennent toutes précautions utiles pour garantir, notamment au niveau des supports de culture ou du sol, l'état sanitaire de leurs productions.

Chaque parcelle doit être identifiée sur un plan détaillé.

Une parcelle destinée à la production de griffes ne doit pas avoir porté de cultures d'asperge depuis au moins 10 ans , ou une pépinière de griffes depuis au moins 5 ans.

Les productions de griffes doivent présenter un isolement minimum de :

- 2 mètres entre les différentes variétés
- 10 mètres de toute production d'asperges de consommation.

Les contrôles sanitaires effectués par le producteur, seront faites durant la période végétative et jusqu'à la récolte et le conditionnement y compris..

3 - CONDITIONS DE RECOLTE

Elles doivent :

- avoir subi une période maximale de 12 mois de végétation, et une période d'arrêt végétatif.
- avoir un poids minimum de 25 grammes.
- ne pas être éclatée autrement que par origine naturelle.

Dans le cas où les griffes sont maintenues en repos végétatif par le froid, elles doivent être conservées à une température et dans des conditions appropriées à leur bonne conservation.

4 -CONTROLE DES CULTURES ET DES LOTS

4.1 -Définition des lots

Pour une variété donnée, un lot de griffes est le produit d'une même parcelle, récoltée le même jour. Chaque lot est identifié .

4.2 . Déclarations de cultures

Les déclarations de cultures doivent être présentées dans les 10 jours suivant le semis et au plus tard le 30 juin pour les cultures destinées à la production de griffes.

4.3. Contrôles quantitatifs en cultures

Il est procédé à un contrôle quantitatif permettant d'estimer la population de la parcelle.(cf circulaire d'application rédigée par le SOC)

4.4. Contrôles sanitaires en cultures

Il est procédé à un contrôle de l'état sanitaire de la plante entière et, autant que de besoin, sur les supports de culture.

4.41. Les matériels doivent être, au moins par observation visuelle ,essentiellement indemnes des organismes nuisibles et de leurs symptômes qui réduisent la valeur d'utilisation du matériel, et en particulier de ceux listés ci-après..

- *Bracchycorynella asparagi*
- *Phytophthora megasperma*
- *Botrytis*
- *Alternaria*
- *Stemphyllium*
- Rouille
- *Penicillium*
- Mouche des semis
- Mouche de l'asperge
- Criocère
- Tous les virus

Tout matériel montrant au stade de la production, des traces ou symptômes de tels organismes nuisibles, doit être immédiatement traité ou épuré.

4.42. Des exigences particulières s'appliquent pour les parasites et ravageurs suivants :

Rhizoctone violet : Lors des contrôles en cultures (dont le protocole est précisé par le Service Officiel) les griffes doivent être visuellement indemnes de Rhizoctone violet.

La présence de griffes atteintes implique la destruction de la partie ou de l'ensemble de la parcelle contaminée.

Fusarioses : Le contrôle en culture est réalisé selon un protocole défini par le Service Officiel, basé sur l'observation d'échantillons. Le classement de ces échantillons entraînera, en fonction de la gravité des symptômes, soit l'acceptation de la parcelle, soit l'obligation de traiter, soit le refus d'une partie ou de la totalité de la parcelle.

Les modalités pratiques concernant le protocole du contrôle de cette maladie sont précisées dans la circulaire d'application.

La décision de refus de toute ou partie de la production peut être prononcée en fonction des résultats visuels et si nécessaire après analyse en laboratoire.

La destruction des parcelles ou partie de parcelles refusées sera officiellement vérifiée.

4.5. Contrôle sanitaire des lots

Le producteur doit visuellement contrôler l'état sanitaire des griffes constituant les lots. La conformité des lots aux règles d'acceptation suivantes est vérifiée officiellement par des contrôles visuels pouvant si nécessaire être accompagnés d'analyses en laboratoire.

Les prélèvements d'échantillons en vue du contrôle sanitaire peuvent être réalisés lors du triage et du conditionnement, par un contrôleur des services officiels ou par des agents agréés.

Seuls les lots répondant aux règles ci-dessous seront certifiés.

Rhizoctone violet :

* visuellement indemne

*si nécessaire, des analyses en laboratoire peuvent être pratiquées selon un protocole défini dans la circulaire d'application du SOC.

Tolérance : 0,5 % en nombre

Fusarioses

Les modalités pratiques concernant le protocole de contrôle sur lot de cette maladie est précisé dans la circulaire d'application .

Le conditionnement et les conditions de stockage devront assurer une bonne conservation des griffes et limiter la présence de parasites de conservation.

Lors du conditionnement, les griffes présentant des pourritures visibles sont obligatoirement éliminés.

5- CERTIFICATION

Les lots présentés à la certification doivent satisfaire à toutes les prescriptions du présent règlement, et notamment aux normes précisées au chapitre 7. Les certificats ou vignettes et éventuellement les scellés, ne peuvent être apposés que sur les plants répondant aux normes définies dans ce règlement technique. L'apposition est effectuée sous le contrôle du SOC. Chaque emballage contenant les plants certifiés doit être muni d'un certificat ou vignette et éventuellement d'un scellé délivré par le SOC. La délivrance de ces documents est défini par le SOC avec chaque entreprise admise au contrôle.

Certificat officiel : Voir règlement technique général

Etiquette commerciale.

En complément à ce certificat, l'établissement doit rajouter sur son étiquette commerciale la mention suivante :

- raison sociale de l'établissement responsable de l'apposition des certificats ou son numéro conventionnel d'identification.

Vignettes officielles

Lorsque le certificat est remplacé par une vignette officielle, les mentions que comportent celle-ci sont les suivantes :

- France
- Service Officiel de Contrôle
- Petit emballage CE
- Plants certifiés
- Poids net déclaré ou nombre de plants

Etiquette commerciale :

En complément cette vignette, l'établissement doit rajouter sur son étiquette commerciale les mentions suivantes :

- Raison sociale de l'établissement responsable de l'apposition de la vignette ou son numéro conventionnel d'identification.
- Espèce
- Variété
- Pays de production

Doivent également apparaître sur cet étiquetage les mentions prévues par les arrêtés de commercialisation.