

N° 7731<sup>A</sup>

## CHAMBRE DES DEPUTES

Session ordinaire 2020-2021

**PROJET DE REGLEMENT  
GRAND-DUCAL****modifiant le règlement grand-ducal modifié du 19 juillet  
2004 concernant la commercialisation des matériels de  
multiplication végétative de la vigne**

\* \* \*

**CORRIGENDUM**

(8.4.2021)

**TEXTE COORDONNE****du règlement grand-ducal modifié du 19 juillet 2004  
concernant la commercialisation des matériels de multiplication  
végétative de la vigne**

**Art. 1<sup>er</sup>.** 1. Le présent règlement concerne les matériels de multiplication végétative de la vigne, ci-après dénommés «matériels de multiplication», commercialisés au Grand-Duché de Luxembourg.

2. Les dispositions du présent règlement ne s'appliquent pas aux matériels de multiplication dont il est prouvé qu'ils sont destinés à l'exportation vers des pays tiers.

**Art. 2.** Au sens du présent règlement, on entend par:

**A. Vigne:** les plantes du genre *Vitis* (L.) qui sont destinées à la production de raisins ou à l'utilisation en tant que matériels de multiplication pour ces mêmes plantes.

AA. Variété: un ensemble végétal d'un seul taxon botanique, du rang le plus bas connu, qui peut:

- a) être défini par l'expression des caractères résultant d'un certain génotype ou d'une certaine combinaison de génotypes;
- b) être distingué de tout autre ensemble végétal par l'expression d'au moins un desdits caractères, et
- c) être considéré comme une entité eu égard à son aptitude à être reproduit sans changement.

AB. Clone: un clone est une descendance végétative d'une variété conforme à une souche de vigne choisie pour l'identité variétale, ses caractéristiques phénotypiques et son état sanitaire.

**B. Matériels de multiplication:**

- i) plants de vigne
  - a) racinés: fractions de sarments ou de rameaux herbacés de vigne, racinées et non greffées, destinées à la plantation franc de pied ou à l'emploi en tant que porte-greffe pour un greffage;
  - b) greffés-soudés: fractions de sarments ou de rameaux herbacés de vigne, assemblées entre elles par greffage, dont la partie souterraine est racinée.
- ii) parties de plants de vigne
  - a) sarments: rameaux d'un an;
  - b) rameaux herbacés: rameaux non aoûtés;

- c) boutures greffables de porte-greffes: fractions de sarments ou de rameaux herbacés de vigne, destinées à former la partie souterraine lors de la préparation des greffés-soudés;
  - d) boutures-greffons: fractions de sarments ou de rameaux herbacés de vigne, destinées à former la partie aérienne lors de la préparation des greffés-soudés ou lors des greffages sur place;
  - e) boutures-pépinières: fractions de sarments ou de rameaux herbacés de vigne, destinées à la production de racinés.
- C. Vignes-mères:** culture de vignes destinées à la production des boutures greffables de portes-greffes, des boutures pépinières ou des boutures-greffons.
- D. Pépinières:** cultures de vignes destinées à la production de racinés ou de greffés soudés.
- DA. Matériels de multiplication initiaux : les matériels de multiplication**
- a) qui ont été produits sous la responsabilité de l'obteneur selon des méthodes généralement admises en vue du maintien de l'identité de la variété et, le cas échéant, du clone, ainsi qu'en vue de la prévention des maladies;
  - b) qui sont destinés à la production de matériels de multiplication de base ou de matériels de multiplication certifiés;
  - c) qui répondent aux conditions prévues aux annexes I et II pour les matériels de multiplication de base, et
  - d) pour lesquels il a été constaté lors d'un examen officiel, que les conditions précitées ont été respectées.
- E. Matériels de multiplication de base: les matériels de multiplication**
- a) qui ont été produits sous la responsabilité de l'obteneur selon des méthodes généralement admises en vue du maintien de l'identité de la variété et, le cas échéant, du clone, ainsi qu'en vue de la prévention des maladies et qui proviennent directement de matériels de multiplication initiaux par voie végétative;
  - b) qui sont destinés à la production de matériels de multiplication certifiés;
  - c) qui répondent aux conditions prévues aux annexes I et II pour les matériels de multiplication de base, et
  - d) pour lesquels il a été constaté lors d'un examen officiel, que les conditions précitées ont été respectées.
- F. Matériels de multiplication certifiés: les matériels de multiplication**
- a) qui proviennent directement de matériels de multiplication de base ou de matériels de multiplication initiaux;
  - b) qui sont destinés à la production
  - c) de plants ou de parties de plantes qui servent à la production de raisins ou
  - d) de raisins;
  - e) qui répondent aux conditions prévues aux annexes I et II pour les matériels de multiplication certifiés; et
  - f) pour lesquels il a été constaté lors d'un examen officiel, que les conditions précitées ont été respectées.
- G. Matériels de multiplication standard: les matériels de multiplication**
- a) qui possèdent l'identité et la pureté variétales;
  - b) qui sont destinés à la production
    - de plants ou de parties de plantes qui servent à la production de raisins ou
    - de raisins;
  - c) qui répondent aux conditions prévues aux annexes I et II pour les matériels de multiplication standard; et
  - d) pour lesquels il a été constaté lors d'un examen officiel, que les conditions précitées ont été respectées.
- H. Commercialisation:** la vente, la détention en vue de la vente, l'offre de vente et toute cession, toute fourniture ou tout transfert de matériels de multiplication à des tiers, que ce soit avec rémunération ou non, en vue d'une exploitation commerciale.

Ne relèvent pas de la commercialisation les échanges de matériels de multiplication, qui ne visent pas une exploitation commerciale de la variété, tels que les opérations suivantes:

- a) la fourniture de matériels de multiplication à des organismes officiels d'expérimentation et d'inspection;
- b) la fourniture de matériels de multiplication à des prestataires de services, en vue d'une transformation ou du conditionnement, pour autant que le prestataire n'acquière pas un titre sur le matériel de multiplication fourni.

**Art. 3.** 1. Les matériels de multiplication de la vigne ne peuvent être commercialisés au Grand-Duché de Luxembourg que

- a) s'ils ont été officiellement certifiés «matériels de multiplication initiaux», «matériels de multiplication de base» ou «matériels de multiplication certifiés» ou, dans le cas de matériels de multiplication autres que ceux destinés à l'emploi en tant que porte-greffe, s'il s'agit de matériels de multiplication standard officiellement contrôlés;
- b) s'ils répondent aux conditions prévues à l'annexe II;
- c) s'ils figurent au catalogue des variétés prévu à l'article 6.

2. La commercialisation de matériels standards destinés à l'emploi en tant que porte-greffe est interdite.

3. Des quantités appropriées de matériels de multiplication peuvent être commercialisées, après autorisation du ministre ayant dans ses attributions la Viticulture, ci-après désigné le ministre si elles sont destinées:

- à des essais ou dans des buts scientifiques,
- pour des travaux de sélection,
- à des mesures visant la conservation de la diversité génétique.

Dans le cas du matériel génétiquement modifié, l'autorisation ne peut être accordée que si toutes les mesures appropriées ont été prises pour éviter les risques pour la santé humaine et l'environnement. L'évaluation des risques, pour la santé humaine et l'environnement à laquelle il doit être procédé à cet égard, doit être effectuée selon les dispositions de la loi du 13 janvier 1997 relative au contrôle de l'utilisation et de la dissémination des organismes génétiquement modifiés.

**Art. 4.** Le ministre est l'autorité compétente pour la mise en œuvre du présent règlement grand-ducal.

Le ministre peut charger l'Institut viti-vinicole

- du contrôle technique des matériels de multiplication commercialisés au Luxembourg;
- de l'établissement et de la mise à jour du catalogue des variétés de vigne admises officiellement à la certification au Luxembourg en vertu de l'article 6 et du traitement des demandes d'admission afférentes;
- de la mise en place d'un système de contrôle officiel du suivi de l'identité des matériels de multiplication;
- de la tenue d'un recueil sur les plans de pépinières sur les entrées et sorties de matériels de multiplication commercialisés au Luxembourg;
- du contrôle de la fermeture des emballages et bottes de matériels de multiplication;
- des essais prévus aux paragraphes 1<sup>er</sup> et 2 de l'article 16 de la directive 68/193/CEE modifiée concernant la commercialisation des matériels de multiplication végétative de la vigne;
- de toute autre mission susceptible de faciliter ou de favoriser la réalisation des tâches énoncées ci-avant.

**Art. 5.** Les matériels de multiplication de la vigne devront être inscrits

- dans un registre tenu à cet effet par l'Institut viti-vinicole et
- dans un registre, tenu à cet effet par les producteurs et les commerçants, dans lequel figurent les entrées et sorties de ces matériels.

Afin d'assurer un suivi de la commercialisation du matériel végétatif, le producteur dépose auprès de l'Institut viti-vinicole annuellement et au plus tard pour le 1<sup>er</sup> août:

- un plan des pépinières exploitées par le producteur avec des indications précises sur le matériel de multiplication planté conformément aux définitions de l'article 2 du présent règlement;
- une copie du registre d'entrées et de sorties.

**Art. 6.** 1. Le catalogue des variétés de vigne admises officiellement à la certification ainsi qu'au contrôle des matériels de multiplication standard au Grand-Duché de Luxembourg est fixé à l'annexe V. Le catalogue détermine les principales caractéristiques morphologiques et physiologiques permettant de distinguer entre elles les variétés.

2. Une variété de vigne est inscrite dans ce catalogue que si elle est distincte, stable et suffisamment homogène. Une variété est réputée:

- distincte que si elle se distingue nettement, par référence à l'expression des caractères qui résultent d'un génotype ou d'une combinaison de génotypes donnés, de toute autre variété dont l'existence est notoirement connue dans la Communauté européenne. Une variété est réputée notoirement connue dans la Communauté si, à la date d'introduction en bonne et due forme de la demande d'admission, elle est inscrite au catalogue d'un des États membres ou fait l'objet d'une demande d'admission dans un des États membres, à moins que les conditions précitées ne soient plus remplies dans aucun des États membres concernés avant la décision sur la demande d'admission de la nouvelle variété examinée;
- homogène si, sous réserve des variations susceptibles de résulter des particularités de sa multiplication, elle est suffisamment homogène dans l'expression des caractères compris dans l'examen de la distinction et de tout autre caractère utilisé pour la description de la variété;
- stable si l'expression des caractères compris dans l'examen de la distinction et de tout autre caractère utilisé pour la description de la variété reste inchangée à la suite de multiplications successives.

**Art. 7.** 1. Une variété n'est admise au catalogue des variétés de vigne qu'après un examen officiel effectué en culture et portant sur un nombre suffisant de caractères pour permettre de décrire la variété et de déterminer si la variété est stable, distincte, homogène et stable. Lors de l'examen, il est tenu compte des prescriptions communautaires concernant les caractères sur lesquels doivent au moins porter les examens pour les différentes espèces et concernant les conditions minimales relatives à l'exécution des examens.

2. Une variété n'est admise au catalogue des variétés de vigne qu'après un examen officiel effectué en culture pour déterminer si cette variété possède une valeur culturelle et d'utilisation satisfaisante.

3. Les demandes d'admission sont à adresser à l'Institut viti-vinicole. Lors du dépôt de la demande d'admission, le demandeur doit indiquer si la variété a déjà fait l'objet d'une demande dans un autre pays, de quel pays il s'agit et le résultat de la demande.

**Art. 8.** 1. Les variétés admises aux catalogues des autres Etats membres sont admises à la certification et au contrôle des matériels de multiplication standard au Grand-Duché de Luxembourg sans préjudice du *règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, en ce qui concerne les règles relatives au classement des variétés de vigne* règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil.

2. Les clones admis à la certification dans un autre Etat membre sont admis à la certification au Grand-Duché de Luxembourg.

3. Les variétés admises aux catalogues des autres Etats membres et les clones admis à la certification dans un autre Etat membre ne peuvent être commercialisés au Grand-Duché de Luxembourg que s'ils sont conformes aux dispositions du présent règlement.

4. Les variétés et les clones provenant des autres Etats membres sont soumis, en ce qui concerne la procédure d'admission, aux mêmes conditions que celles appliquées aux variétés ou aux clones nationaux.

5. Dans le cas d'une variété de vigne génétiquement modifiée au sens de la loi du 13 janvier 1997 précitée, la variété n'est admise que si toutes les mesures appropriées ont été prises pour éviter des risques pour la santé humaine et l'environnement. Il est procédé à une évaluation spécifique des risques pour l'environnement équivalente à celle prévue à l'article 8 de la loi du 13 janvier 1997 précitée et conformément aux principes fixés à l'annexe II et sur la base des informations spécifiées à l'annexe III du présent règlement.

Lorsque des produits issus de matériels de multiplication de la vigne sont destinés à être utilisés en tant qu'aliments ou ingrédients alimentaires relevant du *règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires* règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission, il est vérifié, préalablement à l'admission de variétés de vigne génétiquement modifiées, que les aliments ou ingrédients alimentaires qui en sont issus:

- a) ne présentent pas de danger pour le consommateur;
- b) n'induisent pas le consommateur en erreur;
- c) ne diffèrent pas des aliments ou ingrédients alimentaires qu'ils sont destinés à remplacer à un point tel que leur consommation normale impliquerait des inconvénients nutritionnels pour le consommateur.

Lorsqu'un produit issu d'une des variétés visées par le présent règlement est destiné à être utilisé en tant qu'aliment ou ingrédient alimentaire relevant du *règlement (CE) n° 258/97 précité* règlement (UE) 2015/2283 précité, la variété n'est admise que si l'aliment ou l'ingrédient alimentaire a déjà été autorisé conformément à ce règlement.

**Art. 9.** 1. Les variétés admises sont régulièrement et officiellement contrôlées. Si une des conditions de l'admission à la certification ou au contrôle cesse d'être remplie, l'admission est annulée et la variété est supprimée du catalogue.

2. Toute demande ou retrait de demande d'admission d'une variété, toute inscription dans un catalogue ainsi que les diverses modifications de celui-ci sont immédiatement notifiés aux autres Etats membres et à la Commission par l'autorité compétente.

**Art. 10.** 1. Les variétés génétiquement modifiées qui ont été acceptées sont clairement indiquées comme telles dans le catalogue des variétés.

2. Toute personne commercialisant une telle variété indique clairement dans son catalogue commercial de vignes que la variété est génétiquement modifiée et précise l'objectif de la modification.

**Art. 11.** 1. Les variétés et, le cas échéant, les clones admis au catalogue sont maintenus par sélection conservatrice.

2. La sélection conservatrice doit toujours être contrôlable sur la base des enregistrements effectués par le ou les responsables de la maintenance de la variété et, le cas échéant, du clone.

3. Des échantillons peuvent être demandés au responsable de la maintenance de la variété ou du clone. Ils peuvent, en cas de nécessité, être prélevés officiellement.

4. Lorsque la sélection conservatrice est effectuée au Grand-Duché de Luxembourg et que la variété est admise dans un Etat membre ou inversement, l'autorité compétente et l'Etat membre en cause se prêtent assistance administrative en ce qui concerne le contrôle.

**Art. 12.** Les matériels de multiplication sont, lors de la récolte, du conditionnement, du stockage, du transport et de l'élevage, tenus en lots séparés et marqués selon la variété et le cas échéant, pour le matériel de multiplication initial, le matériel de multiplication de base et le matériel de multiplication certifié, selon le clone.

**Art. 13.** Les matériels de multiplication ne peuvent être commercialisés qu'en lots suffisamment homogènes et en emballages ou bottes fermés, munis d'un système de fermeture et d'un marquage répondant aux dispositions de l'article 14 et 15 ci-après. Le conditionnement a lieu conformément aux dispositions de l'annexe III.

**Art. 14.** Les emballages et bottes de matériels de multiplication sont fermés officiellement ou sous contrôle officiel, de telle sorte qu'ils ne puissent pas être ouverts sans que le système de fermeture soit détérioré ou sans que l'étiquette officielle prévue à l'article 15, paragraphe 1, ou – dans le cas des emballages – l'emballage présente des traces de manipulation. Afin de garantir la fermeture, ils sont munis d'un plomb ou d'une fermeture équivalente apposés par le responsable de l'apposition des étiquettes. Il ne peut être procédé à une ou plusieurs nouvelles fermetures que sous le contrôle d'un agent de l'Institut viti-vinicole.

**Art. 15.** 1. Les emballages et bottes de matériels de multiplication sont pourvus, par la personne responsable de la fermeture, d'une étiquette extérieure répondant aux prescriptions visées à l'annexe IV du présent règlement. La fixation est assurée par le système de fermeture. L'étiquette doit être rédigée dans une des langues officielles de la Communauté. La couleur de l'étiquette est:

- blanche barrée en diagonale d'un trait violet pour les matériels de multiplication initiaux;
- blanche pour les matériels de multiplication de base;
- bleue pour les matériels de multiplication certifiés;
- jaune foncé pour les matériels de multiplication standard.

2. Toutefois si plusieurs emballages ou bottes de greffés soudés ou de racinés ont les mêmes caractéristiques, ils peuvent être commercialisés en utilisant une seule étiquette conforme à l'annexe IV. Dans ce cas, les emballages ou les bottes sont liés ensemble de façon que, lors de leur séparation, le lien soit détérioré et ne puisse être remis en place.

La fixation de l'étiquette est assurée par ce lien. Aucune nouvelle fermeture n'est autorisée.

3. Les étiquettes officielles doivent être conservées par le destinataire des matériels de multiplication végétative de la vigne pendant au moins un an et tenues à la disposition lors d'un contrôle.

4. Dans le cas d'une variété qui a été modifiée génétiquement, toute étiquette apposée sur le lot de matériels de multiplication et tout document d'accompagnement, officiel ou non, indiquent clairement que la variété a été génétiquement modifiée et spécifient le nom des organismes génétiquement modifiés.

**Art. 16.** L'Institut viti-vinicole veille à ce que l'identité des matériels de multiplication soit assurée, depuis la récolte jusqu'à la livraison au dernier utilisateur, par un système de contrôle officiel. Elle effectue, au cours de la commercialisation, au moins par sondages, le contrôle officiel des matériels de multiplication quant au respect des conditions prévues au présent règlement.

**Art. 17.** Les indications suivantes sont portées sur le document d'accompagnement des matériels de multiplication végétative de la vigne produits dans un pays tiers, dont une copie est fournie à l'autorité compétente:

- a) Espèce (désignation botanique);
- b) Variété et, le cas échéant, le clone, ces indications s'appliquant dans le cas des greffés-soudés, tant au porte-greffe qu'aux greffons;
- c) Catégorie;
- d) Nature du matériel de multiplication;
- e) Pays de production et service de contrôle officiel;
- f) Pays d'expédition;
- g) Importateur;
- h) Quantités de matériels.

**Art. 18.** Les officiers de police judiciaire, les fonctionnaires de la police grand-ducale ainsi que les fonctionnaires des douanes et des accises sont chargés de rechercher et de constater les infractions au présent règlement.

**Art. 19.** Les infractions aux articles 3, 5, 13, 14, 15 et 17 du présent règlement sont punies d'un emprisonnement de huit jours à trois mois et d'une amende de 251 euros à 30.000 euros ou d'une de ces peines seulement.

**Art. 20.** Les annexes font partie intégrante du présent règlement.

**Art. 21.** Le règlement grand-ducal modifié du 26 juin 1972 concernant la commercialisation des matériels de multiplication végétative de la vigne est abrogé.

**Art. 22.** Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, le Ministre de l'Intérieur, le Ministre des Finances et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

\*

## ANNEXE I

### CONDITIONS RELATIVES A LA CULTURE

- 1.— La culture possède l'identité et la pureté variétales et, le cas échéant, clonales.
- 2.— L'état cultural et l'état de développement de la culture sont de nature à permettre des contrôles suffisants de l'identité et de la pureté variétales et, le cas échéant, clonales, ainsi que de l'état sanitaire.
- 3.— Il existe une garantie suffisante que le sol, ou le cas échéant, le substrat de la culture, n'est pas infecté par des organismes nuisibles ou leurs vecteurs, en particulier par des nématodes susceptibles de transporter des maladies virales. La plantation des vignes-mères et des pépinières a lieu dans des conditions susceptibles d'éviter tout risque de contamination par des organismes nuisibles.
- 4.— La présence d'organismes nuisibles réduisant la valeur d'utilisation des matériels de multiplication n'est tolérée que dans la limite la plus faible possible.
- 5.— Les conditions fixées aux points 5.1 à 5.5 s'appliquent, sous réserve du point 5.6, notamment aux organismes nuisibles visés aux points a), b) et c) suivants:
  - a) complexe de la dégénérescence infectieuse: le virus du court noué (ou des feuilles en palmette) de la vigne (GFLV) et le virus de la mosaïque de l'arabette (ArMV)
  - b) maladie de l'enroulement de la vigne: les types 1 (GLRaV-1) et 3 (GLRaV-3) du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne
  - c) virus de la marbrure (GFkV) (uniquement pour les porte-greffes).
- 5.1.— Une inspection officielle atteste que les vignes-mères destinées à la production de matériel de multiplication initial sont exemptes des organismes nuisibles visés aux points 5 a), 5 b) et 5 c). Cette inspection repose sur les résultats des essais phytosanitaires par indexage ou sur une méthode d'essai équivalente reconnue au plan international, valable pour la totalité des plants. Ces essais sont confirmés par les résultats des essais phytosanitaires effectués tous les cinq ans sur la totalité des plants en vue de détecter la présence des organismes visés aux points 5 a) et 5 b).  
Les plants infectés doivent être éliminés. Les causes des pieds manquants, qu'elles soient imputables à la présence des organismes nuisibles indiqués ci-dessus ou à d'autres facteurs, doivent être consignées dans le dossier où sont enregistrées les données concernant les vignes-mères.
- 5.2.— Une inspection officielle atteste que les vignes-mères destinées à la production de matériel de multiplication de base sont exemptes des organismes nuisibles visés aux points 5 a) et 5 b). Cette inspection repose sur les résultats des essais phytosanitaires effectués sur la totalité des plants. Ces essais sont réalisés au moins tous les six ans, en commençant par les vignes-mères de trois ans d'âge.

- En cas d'inspections annuelles officielles sur pied portant sur l'ensemble des plants, les essais phytosanitaires sont réalisés au moins tous les six ans, en commençant par les vignes-mères de six ans d'âge.
- Les plants infectés doivent être éliminés. Les causes des pieds manquants, qu'elles soient imputables à la présence des organismes nuisibles indiqués ci-dessus ou à d'autres facteurs, doivent être consignées dans le dossier où sont enregistrées les données concernant les vignes-mères.
- 5.3. Une inspection officielle atteste que les vignes-mères destinées à la production de matériel certifié sont exemptes de tous les organismes nuisibles visés aux points 5 a) et 5 b). Cette inspection repose sur les résultats des essais phytosanitaires effectués selon une étude conforme aux méthodes d'analyse/procédures de contrôle répondant à des normes généralement reconnues. Ces essais sont réalisés au moins tous les dix ans, en commençant par les vignes-mères de cinq ans d'âge.
- En cas d'inspections annuelles officielles sur pied portant sur l'ensemble des plants, les essais phytosanitaires sont réalisés au moins tous les dix ans, en commençant par les vignes-mères de dix ans d'âge.
- La proportion de pieds manquants imputable aux organismes nuisibles visés aux points 5 a) et 5 b) ne doit pas dépasser 5 %. Les plants infectés doivent être éliminés. Les causes de ces pieds manquants, qu'elles soient imputables à la présence des organismes nuisibles précités ou à d'autres facteurs, doivent être consignées dans le dossier où sont enregistrées les données concernant les vignes-mères.
- 5.4. En ce qui concerne les vignes-mères destinées à la production de matériel de multiplication standard, la proportion de pieds manquants imputable aux organismes nuisibles visés aux points 5 a) et 5 b) ne doit pas dépasser 10 %. Les plants infectés doivent être éliminés de la multiplication. Les causes de ces pieds manquants, qu'elles soient imputables à la présence des organismes nuisibles précités ou à d'autres facteurs, doivent être consignées dans le dossier où sont enregistrées les données concernant les vignes-mères.
- 5.5. Une inspection officielle annuelle sur pied, basée sur des méthodes visuelles, corroborée, le cas échéant, par des essais appropriés et/ou une seconde inspection sur pied, atteste que les pépinières sont exemptes des organismes nuisibles visés aux points 5 a) et 5 b).
- 5.6. a) Les dispositions de la présente Annexe I ne sont applicables qu'à partir du 31 juillet 2011 aux vignes-mères qui produisent déjà du matériel de multiplication initial et du matériel de base à la date d'entrée en vigueur du présent règlement grand-ducal.
- b) Les dispositions de la présente Annexe I ne sont applicables qu'à partir du 31 juillet 2012 aux vignes-mères qui produisent déjà du matériel certifié à la date d'entrée en vigueur du présent règlement grand-ducal.
- c) Pendant la durée d'application des dispositions sous a) et b), les viroses nuisibles, notamment le court-noué et l'enroulement, doivent être éliminées des cultures destinées à la production de matériel de multiplication initial et de matériel de multiplication de base. Les cultures destinées à la production de matériels de multiplication des autres catégories sont maintenues indemnes de plants présentant des symptômes de viroses nuisibles.
6. Les pépinières ne doivent pas être implantées à l'intérieur d'un vignoble ou d'une vigne-mère. La distance minimale requise d'un vignoble ou d'une vigne-mère est de trois mètres.
7. Le matériel de multiplication utilisé pour la production de boutures greffables de porte-greffes, de boutures greffons, de boutures pépinières, de racinés et de greffés-soudés provient de vignes-mères qui ont été inspectées et agréées.
8. Sans préjudice de l'inspection officielle prévue au point 5 susmentionné, il convient d'effectuer au moins une inspection officielle sur pied. Des inspections supplémentaires sur pied sont effectuées en cas de litiges pouvant être réglés sans préjudice de la qualité du matériel de multiplication.

### **Section 1 : Identité, pureté et état cultural**

1. La culture possède l'identité et la pureté variétales et, s'il y a lieu, clonales.
2. L'état cultural et l'état de développement de la culture sont de nature à permettre des contrôles suffisants de l'identité et de la pureté variétales et, s'il y a lieu, clonales, ainsi que de l'état sanitaire.

**Section 2 : Prescriptions phytosanitaires applicables aux vignes-mères destinées à la production de toutes les catégories de matériel de multiplication ainsi qu'aux pépinières de toutes les catégories**

1. La présente section s'applique aux vignes-mères destinées à la production de toutes les catégories de matériel de multiplication ainsi qu'aux pépinières de toutes ces catégories.

2. Une inspection visuelle atteste que les vignes-mères et les pépinières sont exemptes des organismes réglementés non de quarantaine (ci-après les «ORNQ») énumérés aux sections 6 et 7, en ce qui concerne le genre ou l'espèce en question.

Les vignes-mères et les pépinières font l'objet d'échantillonnages et d'analyses en vue de la recherche des «ORNQ» énumérés à la section 7, en ce qui concerne le genre ou l'espèce en question. En cas de doutes quant à la présence des ORNQ énumérés aux sections 6 et 7, en ce qui concerne le genre ou l'espèce en question, les vignes-mères et les pépinières font l'objet d'échantillonnages et d'analyses.

3. L'inspection visuelle et, le cas échéant, les échantillonnages et les analyses portant sur les vignes-mères et les pépinières concernées sont effectués conformément à la section 8.

4. Les échantillonnages et les analyses, tels que prévus au point 2, ont lieu pendant la période la plus appropriée de l'année, en fonction des conditions climatiques et des conditions de croissance de la vigne, ainsi que de la biologie des ORNQ nuisibles à la vigne en question.

Les échantillonnages et les analyses sont réalisés en appliquant les protocoles de l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes (OEPP) ou un autre protocole reconnu par au moins un autre Etat membre. Quand de tels protocoles n'existent pas, les protocoles correspondants établis à l'échelle nationale s'appliquent. Dans ce cas, ces protocoles sont mis, sur demande, à la disposition des autres Etats membres et de la Commission.

En ce qui concerne les échantillonnages et les analyses portant sur les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication initiaux, l'indexage biologique sur plantes indicatrices ou un autre protocole reconnu par au moins un autre Etat membre est appliqué afin de détecter la présence de virus, de viroïdes, de maladies apparentées aux viroses et de phytoplasmes.

**Section 3 : Prescriptions relatives au sol et conditions de production applicables aux vignes-mères destinées à la production de toutes les catégories de matériel de multiplication ainsi qu'aux pépinières de toutes les catégories de matériel de multiplication**

1. Les vignes dans les vignes-mères et les pépinières ne peuvent être plantées que dans le sol ou, si nécessaire, dans des pots contenant des milieux de culture exempts de tout organisme nuisible susceptible d'héberger les virus énumérés à la section 7. L'absence de tels organismes est établie par des échantillonnages et des analyses.

Les échantillonnages et les analyses ont lieu en fonction des conditions climatiques et de la biologie des organismes nuisibles susceptibles d'héberger les virus énumérés à la section 7.

2. Les échantillonnages et les analyses n'ont pas lieu d'être si le service de contrôle officiel conclut, à la suite d'une inspection officielle, que le sol est exempt de tout organisme nuisible susceptible d'héberger les virus énumérés à la section 7.

Les échantillonnages et les analyses n'ont pas non plus lieu d'être lorsqu'aucune vigne n'a été cultivée depuis au moins cinq ans dans le sol servant à la production et que l'absence, dans ce sol, des organismes nuisibles susceptibles d'héberger les virus énumérés à la section 7 ne fait aucun doute.

3. Les échantillonnages et les analyses sont réalisés en appliquant les protocoles de l'OEPP ou un autre protocole reconnu par au moins un autre Etat membre. Quand de tels protocoles n'existent pas, les protocoles correspondants établis à l'échelle nationale s'appliquent. Dans ce cas, ces protocoles sont mis, sur demande, à la disposition des autres Etats membres et de la Commission.

**Section 4 : Prescriptions relatives au site de production,  
au lieu de production ou à la zone**

1. La plantation des vignes-mères et des pépinières a lieu dans des conditions de nature à empêcher tout risque de contamination par des organismes nuisibles susceptibles d'héberger les virus énumérés à la section 7.
2. Les pépinières ne sont pas implantées au sein d'un vignoble ou d'une vigne-mère. Elles doivent être distantes d'au moins trois mètres d'un vignoble ou d'une vigne-mère.
3. Outre les prescriptions phytosanitaires et celles relatives au sol ainsi que les conditions de production énoncées aux sections 2 et 3, les matériels de multiplication sont produits conformément aux prescriptions relatives au site de production, au lieu de production ou à la zone énoncées à la section 8 afin de limiter la présence des organismes nuisibles énumérés à ladite section.

**Section 5 : Inspections officielles**

1. Des inspections officielles annuelles sur pied attestent que les matériels de multiplication produits dans les vignes-mères et les pépinières sont conformes aux prescriptions des sections 2 à 4.
2. Ces inspections officielles sont effectuées par le service de contrôle officiel conformément à la section 8.
3. Des inspections officielles supplémentaires sur pied sont effectuées en cas de désaccords sur des questions pouvant être tranchées sans qu'il soit porté atteinte à la qualité des matériels de multiplication.

**Section 6 : Liste des ORNQ dont la présence doit obligatoirement être établie au moyen d'une inspection visuelle et, en cas de doutes, d'un échantillonnage et d'une analyse, conformément à la section 2, point 2**

<u>Genre ou espèce des matériels de multiplication de la vigne autres que les semences</u>	<u>ORNQ</u>
<u><i>Vitis vinifera</i> L. non greffée</u>	<b><u>Insectes et acariens</u></b> <i>Viteus vitifoliae</i> Fitch [VITEVI]
<u><i>Vitis</i> L. autre que <i>Vitis vinifera</i> L. non greffée</u>	<b><u>Insectes et acariens</u></b> <i>Viteus vitifoliae</i> Fitch [VITEVI]
<u><i>Vitis</i> L.</u>	<b><u>Bactéries</u></b> <i>Xylophilus ampelinus</i> Willems <i>et al.</i> [XANTAM]
<u><i>Vitis</i> L.</u>	<b><u>Virus, viroïdes, maladies apparentées aux viroses et phytoplasmes</u></b> <i>Candidatus Phytoplasma solani</i> Quaglino <i>et al.</i> [PHYPSO]

**Section 7 : Liste des ORNQ dont la présence doit obligatoirement être établie au moyen d'une inspection visuelle et, dans certains cas particuliers, d'un échantillonnage et d'une analyse, conformément à la section 2, point 2, et à la section 8**

<i>Genre ou espèce</i>	<i>ORNQ</i>
<b><u>Matériels de multiplication de <i>Vitis</i> L. autres que les semences</u></b>	<b><u>Virus, viroïdes, maladies apparentées aux viroses et phytoplasmes</u></b> <u>Virus de la mosaïque de l'arabette [ARMV00]</u> <u>Virus du court-noué de la vigne [GFLV00]</u> <u>Type 1 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne [GLRAV1]</u> <u>Type 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne [GLRAV3]</u>
<b><u>Porte-greffes de <i>Vitis</i> spp. et de leurs hybrides, à l'exception de <i>Vitis vinifera</i> L.</u></b>	<b><u>Virus, viroïdes, maladies apparentées aux viroses et phytoplasmes</u></b> <u>Virus de la mosaïque de l'arabette [ARMV00]</u> <u>Virus du court-noué de la vigne [GFLV00]</u> <u>Type 1 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne [GLRAV1]</u> <u>Type 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne [GLRAV3]</u> <u>Virus de la marbrure de la vigne [GFKV00]</u>

**Section 8 : Prescriptions concernant les mesures applicables aux vignes-mères de *Vitis* L. et, s'il y a lieu, aux pépinières, par catégorie, conformément à la section 2, point 2**

***Vitis* L.**

**1. Matériels de multiplication initiaux, matériels de multiplication de base et matériels certifiés**

*Inspections visuelles*

Le service de contrôle officiel effectue des inspections visuelles sur les vignes-mères et les pépinières au moins une fois par saison végétative pour tous les ORNQ énumérés aux sections 6 et 7.

**2. Matériels de multiplication initiaux**

*Echantillonnages et analyses*

Toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication initiaux sont échantillonnées et analysées en vue de la recherche du virus de la mosaïque de l'arabette, du virus du court-noué de la vigne ainsi que des types 1 et 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne. Ces échantillonnages et ces analyses sont répétés tous les cinq ans.

Les vignes-mères destinées à la production de porte-greffes, outre qu'elles sont échantillonnées et analysées en vue de la recherche des virus mentionnés au premier alinéa, sont échantillonnées et analysées une fois en vue de la recherche du virus de la marbrure de la vigne.

Les résultats des échantillonnages et des analyses sont disponibles avant l'admission des vignes-mères concernées.

**3. Matériels de multiplication de base**

*Echantillonnages et analyses*

Toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication de base sont échantillonnées et analysées en vue de la recherche du virus de la mosaïque de l'arabette, du virus du court-noué de la vigne ainsi que des types 1 et 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne.

Les vignes-mères sont échantillonnées et analysées pour la première fois à l'âge de six ans, puis tous les six ans.

Les résultats des échantillonnages et des analyses sont disponibles avant l'admission des vignes-mères concernées.

#### **4. Matériels certifiés**

##### Echantillonnages et analyses

Une partie représentative de vignes dans une vigne-mère destinée à la production de matériels certifiés est échantillonnée et analysée en vue de la recherche du virus de la mosaïque de l'arabette, du virus du court-noué de la vigne ainsi que des types 1 et 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne.

Les vignes-mères sont échantillonnées et analysées pour la première fois à l'âge de dix ans, puis tous les dix ans.

Les résultats des échantillonnages et des analyses sont disponibles avant l'admission des vignes-mères concernées.

#### **5. Matériels de multiplication initiaux, matériels de multiplication de base et matériels de multiplication certifiés**

Prescriptions relatives au site de production, au lieu de production ou à la zone, en fonction des ORNQ concernés

##### **a) *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino et al.**

- i) Les vignes sont produites dans des zones reconnues exemptes de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino et al. ; ou
- ii) aucun symptôme de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino et al. n'a été observé sur les vignes du site de production au cours de la dernière saison végétative complète ; ou
- iii) les conditions suivantes sont remplies en ce qui concerne la présence de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino et al. :
  - toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication initiaux et de matériels de multiplication de base présentant des symptômes de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino et al. ont été arrachées ; et
  - toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels certifiés présentant des symptômes de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino et al. ont été au moins exclues de la multiplication ; et
  - au cas où les matériels de multiplication destinés à la commercialisation présenteraient des symptômes de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino et al., le lot complet des matériels concernés est soumis à un traitement à l'eau chaude ou à un autre traitement approprié conforme aux protocoles de l'OEPP, ou à d'autres protocoles reconnus à l'échelle internationale, afin de garantir l'absence de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino et al.

##### **b) *Xylophilus ampelinus* Willems et al.**

- i) Les vignes sont produites dans des zones reconnues exemptes de *Xylophilus ampelinus* Willems et al. ; ou
- ii) aucun symptôme de *Xylophilus ampelinus* Willems et al. n'a été observé sur les vignes du site de production au cours de la dernière saison végétative complète ; ou
- iii) les conditions suivantes sont remplies en ce qui concerne la présence de *Xylophilus ampelinus* Willems et al. :
  - toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication initiaux, de matériels de multiplication de base et de matériels certifiés présentant des symptômes de *Xylophilus ampelinus* Willems et al. ont été arrachées et des mesures d'hygiène appropriées sont prises, et
  - les vignes du site de production présentant des symptômes de *Xylophilus ampelinus* Willems et al. sont traitées avec un bactéricide après la taille afin de garantir l'absence de *Xylophilus ampelinus* Willems et al. ; et
  - au cas où les matériels de multiplication destinés à la commercialisation présenteraient des symptômes de *Xylophilus ampelinus* Willems et al., le lot complet des matériels concernés est soumis à un traitement à l'eau chaude ou à un autre traitement approprié

conforme aux protocoles de l'OEPP, ou à d'autres protocoles reconnus à l'échelle internationale, afin de garantir l'absence de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.*

**c) Virus de la mosaïque de l'arabette, virus du court-noué de la vigne et types 1 et 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne**

i) Les conditions suivantes sont remplies en ce qui concerne la présence du virus de la mosaïque de l'arabette, du virus du court-noué de la vigne et des types 1 et 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne :

- aucun symptôme de l'un quelconque de ces virus n'a été observé sur les vignes des vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication initiaux et de matériels de multiplication de base ; et
- des symptômes de ces virus ont été observés sur 5 % au maximum des vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels certifiés, et les vignes concernées ont été arrachées et détruites ; ou

ii) toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication initiaux ainsi que les matériels de multiplication initiaux sont entretenus dans des installations à l'épreuve des insectes afin de garantir l'absence des types 1 et 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne.

**d) Viteus vitifoliae Fitch**

i) Les vignes sont produites dans des zones reconnues exemptes de *Viteus vitifoliae* Fitch, ou

ii) les vignes sont greffées sur des porte-greffes résistants à *Viteus vitifoliae* Fitch, ou

- toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication initiaux et tous les matériels de multiplication initiaux sont entretenus dans des installations à l'épreuve des insectes et aucun symptôme de *Viteus vitifoliae* Fitch n'a été observé sur ces vignes au cours de la dernière saison végétative complète ; et
- au cas où les matériels de multiplication destinés à la commercialisation présenteraient des symptômes de *Viteus vitifoliae* Fitch, le lot complet des matériels concernés est soumis à une fumigation, à un traitement à l'eau chaude ou à un autre traitement approprié conforme aux protocoles de l'OEPP, ou à d'autres protocoles reconnus à l'échelle internationale, afin de garantir l'absence de *Viteus vitifoliae* Fitch.

**6. Matériels de multiplication standard**

*Inspections visuelles*

Le service de contrôle officiel effectue des inspections visuelles sur les vignes-mères et les pépinières au moins une fois par saison végétative pour tous les ORNQ énumérés aux sections 6 et 7.

Prescriptions relatives au site de production, au lieu de production ou à la zone, en fonction du ou des ORNQ concernés

**a) Candidatus Phytoplasma solani Quaglino et al.**

i) Les vignes sont produites dans des zones reconnues exemptes de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino *et al.* ; ou

ii) aucun symptôme de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino *et al.* n'a été observé sur les vignes du site de production au cours de la dernière saison végétative complète ; ou

iii) – toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels standard présentant des symptômes de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino *et al.* ont été au moins exclues de la multiplication ; et

- au cas où les matériels de multiplication destinés à la commercialisation présenteraient des symptômes de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino *et al.*, le lot complet des matériels concernés est soumis à un traitement à l'eau chaude ou à un autre traitement approprié conforme aux protocoles de l'OEPP, ou à d'autres protocoles reconnus à l'échelle internationale, afin de garantir l'absence de *Candidatus Phytoplasma solani* Quaglino *et al.*

**b) Xylophilus ampelinus Willems et al.**

i) Les vignes sont produites dans des zones reconnues exemptes de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.* ; ou

- ii) aucun symptôme de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.* n'a été observé sur les vignes du site de production au cours de la dernière saison végétative complète ; ou
  - iii) les conditions suivantes sont remplies en ce qui concerne la présence de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.* :
    - toutes les vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels standard présentant des symptômes de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.* ont été arrachées et des mesures d'hygiène appropriées sont prises ; et
    - les vignes du site de production présentant des symptômes de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.* sont traitées avec un bactéricide après la taille afin de garantir l'absence de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.* ; et
    - au cas où les matériels de multiplication destinés à la commercialisation présenteraient des symptômes de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.*, le lot complet des matériels concernés est soumis à un traitement à l'eau chaude ou à un autre traitement approprié conforme aux protocoles de l'OEPP, ou à d'autres protocoles reconnus à l'échelle internationale, afin de garantir l'absence de *Xylophilus ampelinus* Willems *et al.*
- c) Virus de la mosaïque de l'arabette, virus du court-noué de la vigne et types 1 et 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne**
- Des symptômes de tous les virus (virus de la mosaïque de l'arabette, virus du court-noué de la vigne et types 1 et 3 du virus associé à la maladie de l'enroulement de la vigne) ont été observés sur 10 % au maximum des vignes dans les vignes-mères destinées à la production de matériels standard, et les vignes concernées ont été exclues de la multiplication.
- d) Viteus vitifoliae Fitch**
- i) Les vignes sont produites dans des zones reconnues exemptes de *Viteus vitifoliae* Fitch, ou
  - ii) les vignes sont greffées sur des porte-greffes résistants à *Viteus vitifoliae* Fitch, ou
  - iii) au cas où les matériels de multiplication destinés à la commercialisation présenteraient des signes ou symptômes de *Viteus vitifoliae* Fitch, le lot complet des matériels concernés est soumis à une fumigation, à un traitement à l'eau chaude ou à un autre traitement approprié conforme aux protocoles de l'OEPP, ou à d'autres protocoles reconnus à l'échelle internationale, afin de garantir l'absence de *Viteus vitifoliae* Fitch.

\*

## ANNEXE II

### CONDITIONS RELATIVES AUX MATERIELS DE MULTIPLICATION

#### I. CONDITIONS GENERALES

1. Les matériels de multiplication possèdent l'identité et la pureté variétale, et, le cas échéant, la pureté clonale; une tolérance de 1% est admise lors de la commercialisation des matériels de multiplication standard.
2. Les matériels de multiplication ont une pureté technique minimale de 96%.  
Sont considérés comme des impuretés techniques:
  - a) les matériels de multiplication desséchés en totalité ou en partie, même lorsqu'ils ont subi un trempage dans l'eau après leur dessiccation;
  - b) les matériels de multiplication avariés, tordus ou blessés, notamment endommagés par la grêle ou le gel, écrasés ou cassés;
  - c) les matériels qui ne remplissent pas les conditions visées au point III ci-après.
3. Les sarments sont arrivés à un état suffisant de maturité du bois.
4. ~~La présence d'organismes nuisibles réduisant la valeur d'utilisation des matériels de multiplication n'est tolérée que dans la limite la plus faible possible.~~  
~~Les matériels de multiplication présentant des signes ou des symptômes évidents de la présence d'organismes nuisibles pour lesquels il n'existe pas de traitement efficace doivent être éliminés.~~

Les matériels de multiplication sont pratiquement exempts d'organismes nuisibles réduisant leur valeur d'utilisation et leur qualité.

Les matériels de multiplication satisfont également aux prescriptions concernant les organismes de quarantaine de l'Union et les organismes de quarantaine de zone protégée prévues dans les actes d'exécution adoptés en application du règlement (UE) 2016/2031 du Parlement européen et du Conseil du 26 octobre 2016 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (UE) n° 228/2013, (UE) n° 652/2014 et (UE) n° 1143/2014 et abrogeant les directives du Conseil 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE et 2007/33/CE, ainsi qu'aux mesures adoptées en application de l'article 30, paragraphe 1, dudit règlement.

\*

## II. CONDITIONS PARTICULIERES

Les greffés-soudés issus d'une combinaison de la même catégorie de matériels de reproduction sont classés dans cette catégorie.

Les greffés-soudés issus d'une combinaison de différentes catégories de matériels de reproduction sont classés dans la catégorie inférieure des éléments qui la composent.

\*

## III. CALIBRAGE

### 1. Boutures greffables de porte-greffes, boutures-pépinières et boutures-greffons

#### Diamètre

Il s'agit du plus grand diamètre de la section. Cette norme ne s'applique pas aux boutures herbacées:

- a) boutures greffables de porte-greffes et boutures-greffons;
- aa) diamètre au plus petit bout: 6,5 à 12 mm;
- ab) diamètre maximum au plus gros bout: 15 mm, sauf si cela concerne des boutures-greffons destinées à un greffage sur place.

#### b) boutures-pépinières:

Diamètre minimum au plus petit bout: 3,5 mm.

### 2. Racinés

#### A. Diamètre

Le diamètre mesuré au milieu du mérithalle, sous la pousse supérieure et le long du grand axe, est au moins égal à 5 mm. Cette norme ne s'applique pas aux plants racinés issus de matériel de multiplication herbacée.

#### B. Longueur

La distance du point inférieur d'insertion des racines à l'empatement de la pousse supérieure est au moins égale à:

- a) 30 cm pour les racinés destinés au greffage; toutefois, pour les racinés destinés à la Sicile, cette longueur est de 20 cm;
- b) 20 cm pour les autres racinés.

Cette norme ne s'applique pas aux plants racinés issus de multiplication herbacée.

#### C. Racines

Chaque plant a au moins trois racines bien développées et convenablement réparties. Toutefois, la variété 420 A peut n'avoir que deux racines bien développées, pourvu qu'elles soient opposées.

#### D. Talon

Le talonnage doit être effectué sous le diaphragme, à une distance suffisante pour ne pas l'endommager, sans que celle-ci excède toutefois un centimètre.

## 3. Greffés-soudés

A. Longueur

La tige a au moins 20 cm de long.

Cette norme ne s'applique pas aux greffés-soudés issus de la multiplication herbacée.

B. Racines

Chaque plante a au moins trois racines bien développées et convenablement réparties. Toutefois, la variété 420 A peut n'avoir que deux racines bien développées, pourvu qu'elles soient opposées.

C. Soudure

Chaque plant présente une soudure suffisante, régulière et solide.

D. Talon

Le talonnage doit être effectué sous le diaphragme, à une distance suffisante pour ne pas l'endommager, sans que celle-ci excède toutefois un centimètre.

\*

**ANNEXE III****CONDITIONNEMENT**

*Composition des emballages ou des bottes*

<i>1. Type</i>	<i>2. Nombre d'unités</i>	<i>3. Quantité maximale</i>
1. Greffés-soudés	25, 50, 100 ou des multiples de 100	500
2. Racinés	50, 100 ou des multiples de 100	500
3. Boutures-greffons		
– avec au moins cinq yeux utilisables	100 ou 200	200
– avec un seul œil utilisable	500 ou des multiples de 500	5 000
4. Boutures greffables de porte-greffes	100 ou des multiples de 100	1 000
5. Boutures pépinières	100 ou des multiples de 100	500

\*

**CONDITIONS PARTICULIERES****I. Petites quantités**

En cas de besoin, la taille (nombre d'unités) des emballages et des bottes, quels que soient le type et la catégorie de matériel visés dans la colonne 1, peut être inférieure aux quantités minimales indiquées dans la colonne 2.

**II. Plants de vignes enracinés dans un substrat quelconque, en pots, en caisses ou en boîtes**

Le nombre d'unités et la quantité maximale ne s'appliquent pas.

\*

**ANNEXE IV****MARQUAGE****ETIQUETTE****I. Indications prescrites**

1. Norme CE
2. Pays de production
3. Service de certification ou de contrôle et État membre ou leurs initiales
4. Nom et adresse de la personne responsable de la fermeture de l'emballage ou son numéro d'identification
5. Espèce
6. Type de matériel
7. Catégorie
8. Variété et, le cas échéant, le clone. Pour les greffés-soudés, cette indication s'applique au porte-greffes et au greffon
9. Numéro de référence du lot
10. Quantité
11. Longueur – ne s'applique qu'aux boutures greffables de porte-greffes et se rapporte à la longueur minimale des boutures du lot concerné
12. Campagne de production

**II. Exigences minimales**

L'étiquette remplit les critères suivants:

1. être imprimée en caractères indélébiles;
2. être apposée à un endroit apparent de manière à être facilement visible;
3. les mentions prévues au point A. I ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images;
4. les mentions prévues au point A. I figurent dans le même champ visuel.

**III. Dérogation applicable aux emballages ou bottes de petite taille destinés au consommateur final**

1. Plus d'une unité

L'étiquette comporte la mention obligatoire suivante: au point 10: «Nombre exact d'unités par emballage ou botte».

2. Une seule unité

Les mentions suivantes prévues au point A. I ne sont pas requises:

- type de matériel
- catégorie
- numéro de référence du lot
- quantité
- longueur des boutures greffables de porte-greffes
- campagne de production.

**IV. Dérogation applicable aux plants de vigne en pots, caisses ou cartons**

Pour les plants de vigne enracinés dans un substrat quelconque, en pots, en caisses ou en cartons, lorsque les emballages dudit matériel ne peuvent remplir les exigences en matière de fermeture (y compris d'étiquetage) en raison de leur composition:

- a) le matériel de multiplication doit être conservé en lots séparés, correctement identifiés par variété et, le cas échéant, par clone et par nombre d'unités;
- b) l'étiquette officielle n'est pas obligatoire.

## ANNEXE V

**Catalogue des variétés de la vigne admises à la certification et à la commercialisation au Grand- Duché de Luxembourg**

## I. Variétés à fruit

## 1. Elbling

*Description morphologique*

- Bourgeonnement cotonneux blanc à pointe rosée.
- Jeunes feuilles jaunâtres, bronzées.
- Feuilles grandes, orbiculaires épaisses, bullées, gaufrées; sinus pétiolaire à bords superposés ; dents anguleuses, étroites.
- Rameaux rouge acajou; vrilles petites, fines, brunes.
- Grappes moyennes, cylindriques, compactes, grains blancs assez gros, légèrement ovoïdes.

*Description physiologiques*

Plant rustique, gros producteur mais irrégulier, maturité 1<sup>re</sup> époque, degré alcoolique faible, sensible à la pourriture grise et au rougeot parasitaire.

*Synonymes*

Kleinberger, Alben, Reinfränch.

## 2. Rivaner

*Description morphologique*

- Bourgeonnement duveteux blanc.
- Jeunes feuilles jaunâtres.
- Feuilles orbiculaires, sinus pétiolaire en lyre, dents ogivales étroites.
- Rameaux côtelés, vert clair; vrilles charnues.
- Grappes moyennes ou grosses à grains ovoïdes, verts grisâtres, croquants, pulpeux, parfumés.

*Description physiologique*

- Plant vigoureux, fructifère sensible à l'oïdium et à la pourriture, maturité précoce, degré alcoolique moyen, rendement moyen à élevé selon taille.

*Synonymes*

Müller-Thurgau, Rivaner, RieslingxSylvaner.

## 3. Riesling

*Description morphologique*

- Bourgeonnement duveteux blanc verdâtre.
- Jeunes feuilles jaunâtres à reflets cuivrés.
- Feuilles orbiculaires, bullées, sinus pétiolaire à bords superposés, dents ogivales moyennes, pétiole violacé.
- Rameaux côtelés, brun rouge à nœuds légèrement rosés, vrilles fines, petites, vertes.
- Grappes petites, cylindro-coniques, compactes à grains petits sphériques, vert clair à jaune doré, saveur fine.

*Description physiologique*

- Plant assez vigoureux, débourrement moyen, maturité tardive, productivité moyenne mais régulière, rendement moyen, degré alcoolique moyen, acidité élevée, sensible à l'oïdium et un peu au botrytis.

*Synonymes*

Riesling blanc, Weisser Riesling, Rieslinger, Riesler, Gentil aromatique, Pétracine, Rheingauer, Hochheimer, Klingelberger.

## 4. Auxerrois

*Description morphologique*

- Bourgeonnement duveteux blanc verdâtre.

- Jeunes feuilles légèrement bronzées.
- Feuilles orbiculaires, grandes, entières ou faiblement trilobées, sinus pétiolaire généralement en V ouvert, dents anguleuses, moyennes.
- Rameaux verts à stries brunes et nœuds rosés, vrilles longues et charnues.
- Grappes petites à grains ovoïdes d'un blanc terne à jaune foncé.

*Description physiologique*

Plant assez vigoureux, productivité moyenne et rendement moyen, degré alcoolique moyen, sensible à l'oïdium.

*Synonymes*

Auxerrois blanc de Laquenex.

5. Pinot blanc

*Description morphologique*

- Bourgeonnement duveteux blanc.
- Jeunes feuilles aranéuses vert pâle.
- Feuilles moyennes, orbiculaires, vert foncé, épaisses, généralement entières, sinus pétiolaire en lyre étroite, dents ogivales moyennes.
- Rameaux verts à nœuds rosés et quelques stries brunes, vrilles charnues moyennes.
- Grappes petites, cylindriques, compactes, grains petits légèrement ovoïdes, verdâtre.

*Description physiologique*

Plants moyennement vigoureux, productivité faible à moyenne, degré alcoolique élevé, sensible au millerandage, coulure.

*Synonymes*

Pinot blanc vrai, Weissburgunder

6. Pinot gris

La description est la même que pour le pinot blanc, les grains sont grisâtres. Synonymes Ruländer, Malvoisie, Tokay, Auxerrois gris.

7. Pinot noir

La même description que pour le Pinot blanc, les grains sont noirs.

*Synonymes*

Blauer Spätburgunder.

8. Gewürztraminer

*Description morphologique*

- Bourgeonnement cotonneux blanc.
- Jeunes feuilles cotonneuses, jaunâtres.
- Feuilles orbiculaires, très bullées, gaufrées, point pétiolaire rouge, sinus pétiolaire à bords superposés, dents ogivales.
- Rameaux côtelés, vert clair, vrilles petites, fines.
- Grappes petites, tronconiques, grains petits ovoïdes, rose, peau épaisse, saveur parfumée.

*Description physiologique*

Plant assez vigoureux, débourrement précoce, sensible à l'oïdium, peu productif, rendement très faible, degré alcoolique élevé.

*Synonymes*

Traminer musqué, Traminer parfumé, Traminer épiced, Traminer aromatique, Traminer.

9. Sylvaner

*Description morphologique*

- Bourgeonnement duveteux blanc à liséré rosé.
- Jeunes feuilles aranéuses, jaunâtres.

- Feuilles orbiculaires unies ou légèrement bullées, sinus pétiolaires en lyre ouverte, dents ogivales, larges.
- Rameaux vert clair, côtelés, glabres, vrilles petites, fines.
- Grappes moyennes, cylindro-coniques, un peu serrées à grains moyens, sphériques, blancs.

*Description physiologique*

Assez gros producteur, degré alcoolique moyen, sensible au mildiou et à l'oïdium.

*Synonymes*

Oesterreicher

10. Muscat Ottonel

*Description morphologique*

- Bourgeonnement aranéeux, rougeâtre.
- Jeunes feuilles glabres, brillantes, rouges.
- Feuilles petites, orbiculaires, unies, sinus pétiolaire en lyre étroite parfois à bords superposés, dents ogivales.
- Rameaux glabres, violacés, vrilles très longues.
- Grappes petites, assez lâches à grains sphériques moyens, jaune clair, musqués.

*Description physiologique*

Peu productif, degré alcoolique moyen, coulard, sensible à la pourriture, au mildiou, à l'oïdium.

11. Chardonnay

*Description morphologique*

- Bourgeonnement duveteux à liséré rosé.
- Jeunes feuilles aranéeuses, vert jaunâtre.
- Feuilles moyennes, orbiculaires, épaisses, finement bullées à bords révolutés, vert clair, finement lobées, dents ogivales moyennes, sinus pétiolaire en lyre, base généralement dégarnie.
- Rameaux glabres, anguleux, brun rouge au soleil, vrilles fines, petites.
- Grappes petites, cylindriques, compactes, grains sphériques jaunes à maturité.

*Description physiologique*

Plant assez vigoureux, productivité moyenne, degré alcoolique moyen, sensible aux maladies.

*Synonymes*

Pinot Chardonnay

12. Gamay

*Description morphologique*

- Bourgeonnement duveteux blanc.
- Jeunes feuilles vertes, brillantes aranéeuses.
- Feuilles moyennes orbiculaires, unies, lisses, minces, planes, vert clair, faiblement trilobées, à dents anguleuses, sinus pétiolaire en V plus ou moins ouvert.
- Rameaux glabres, vert clair, brillants, vrilles petites, fines, vertes.
- Grappes moyennes, compactes, cylindriques, à grains noirs, légèrement ovoïdes.

*Description physiologique*

Plant à développement végétatif assez faible, productivité moyenne, degré alcoolique moyen, sensible aux maladies.

*Synonymes*

Gamay noir à jus blanc, Gamay de Beaujolais.

13. Pinot noir précoce

La même description que pour le Pinot noir.

*Synonymes*

Blauer Frühburgunder, Frühburgunder, Jakobstraube, Madeleine Noir, Luviana veronese.

## 14. Saint Laurent

La même description que pour le Pinot noir.

*Synonymes*

Pinot Saint Laurent, Blauer Saint Laurent, Sankt Lorenztraube, Laurentiustraube.

## 15. Dakapo

*Origine:*

Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Hessischen Forschungsanstalt für Weinbau, Gartenbau, Getränketechnologie und Landespflege, Geisenheim /Rheingau.

Sélectionneur: Prof. Dr. Helmut Becker. Numéro de la sélection: Gm 7225-8.

Croisement : Deckrot x Portugieser.

*Description morphologique*

- Bourgeonnement duveteux blanc.
- Jeunes feuilles vertes, brillantes et lisses.
- Feuilles moyennes, lisses, minces, planes, vertes, trilobées, à dents anguleuses, sinus pétiolaire en V plus ou moins fermé.
- Rameaux glabres, vert clair, brillant, peu d'entre cœurs, port dressé.
- Grappes petites à moyennes ayant un faible degré de compactage, baies coniques, noirs, peu pulpeux. Le jus présente une couleur rouge intense (teinturier).

*Description physiologique*

Plant vigoureux, productivité élevée, degré alcoolique moyen, peu sensible aux maladies et à la coulure, bonne résistance contre le froid hivernal.

Pas de Synonymes

## II. Porte-greffes

Les porte-greffes issus des croisements:

A) *Berlandieri X Riparia*:

34 EM Collection Ecole de Montpellier 5 BB Collection Teleki

8 B Collection Teleki

5 C Collection Teleki

SO 4 Collection Teleki

125 AA Collection Teleki

157 - 11 C Collection Coudèrc

161 - 49 C Collection Coudèrc

420 A Collection Millardet et Grasset

B) *Riparia X Rupestris*:

3309 C Collection Coudèrc

101 - 14 mgt. Collection Millardet et Grasset

C) *Berlandieri X Rupestris*:

99R Collection Richter

110R Collection Richter

140 Ru Collection Ruggeri

1103 Collection Paulsen

D) *Riparia X Cinerea*

BÖRNER Collection Carl Börner

E) *(Berlandieri X Riparia) X Riparia X Rupestris*

GRAVESAC Collection INRA Bordeaux

F) *Vitis berlandieri X Vitis longii X Vitis vinifera*  
Fercal INRA

