

1979

MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 140

4 août 2004

S o m m a i r e

COMMERCIALISATION DES MATERIELS DE MULTIPLICATION VEGETATIVE DE LA VIGNE

Règlement grand-ducal du 19 juillet 2004 concernant la commercialisation des matériels de
multiplication végétative de la vigne page 1980

Règlement grand-ducal du 19 juillet 2004 concernant la commercialisation des matériels de multiplication végétative de la vigne.

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la loi modifiée du 9 août 1971 concernant l'exécution et la sanction des décisions et des directives ainsi que la sanction des règlements des Communautés Européennes en matière économique, technique, agricole, forestière, sociale et en matière de transport;

Vu la directive 68/193/CEE du Conseil du 9 avril 1968 concernant la commercialisation des matériels de multiplication végétative, modifiée en dernier lieu par les directives 2002/11/CE du Conseil du 14 février 2002 et 2003/61/CE du Conseil du 18 juin 2003;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Notre Conseil d'Etat entendu;

De l'assentiment de la Conférence des Présidents de la Chambre des Députés;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, de Notre Ministre de l'Intérieur, de Notre Ministre des Finances et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}.- 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
 - 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 certifiés; et
- d) 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^{er} 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^{er} 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 culturale 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.

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, 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, 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.

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural,*

Fernand Boden

Le Ministre de l'Intérieur,

Michel Wolter

Le Ministre des Finances,

Jean-Claude Juncker

Le Ministre de la Justice,

Luc Frieden

Château de Berg, le 19 juillet 2004.

Henri

Doc. parl. 5211; Sess. ord. 2002-2003 et 2003-2004; Dir. 2002/11/CE, 2003/61/CE

ANNEXE I

Conditions quant à la culture

I. Conditions générales

1. La culture possède l'identité et la pureté variétales.
2. L'état cultural du champ de production et l'état de développement de la culture permettent un contrôle suffisant de l'identité et de la pureté variétales.
3. Il existe une garantie maximale que le sol n'est pas infecté par des organismes nuisibles ou leurs vecteurs, en particulier par des nématodes qui transportent les maladies à virus, lors de la plantation des pépinières et des vignes-mères destinées à la production de matériels de multiplication de base et de matériels de multiplication certifiés.
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. Dans les cultures destinées à la production des matériels de multiplication de base, les viroses nuisibles notamment le court-noué et l'enroulement, doivent être éliminées. Les cultures destinées à la production de matériels de multiplication des autres catégories sont maintenues exemptes de plantes présentant des symptômes de viroses nuisibles.
6. La proportion des pieds manquants imputables à des organismes nuisibles ne dépasse pas 5 % dans les vignes-mères destinées à la production des matériels de multiplication certifiés et 10 % dans les vignes-mères destinées à la production des matériels de multiplication standard. Si des pieds manquants sont imputables à d'autres que des raisons phytosanitaires et si la proportion de pieds manquants dépasse les pourcentages précités, ces raisons doivent être consignées dans le dossier.

7. Il est procédé chaque année à au moins une inspection sur pied ; en cas de contestation, pouvant être réglée sans affecter la qualité des matériels de multiplication, une deuxième inspection sur pied a lieu.

II. Conditions particulières

1. Les pépinières ne sont pas établies à l'intérieur ou à quelques mètres d'un vignoble à fruits.
2. Les parties de plants de vigne utilisés pour la production des racinés et des greffés-soudés proviennent de vignes-mères ayant satisfait au contrôle.

ANNEXE II

Conditions quant aux matériels de multiplication

I. Conditions générales

1. Les matériels de multiplication possèdent l'identité et la pureté variétales; une tolérance de 1 % est admise lors de la commercialisation des matériels de multiplication standard.
2. Pureté technique minimale: 96%.
Sont considérés comme techniquement impurs:
 - 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.
3. 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.

II. Conditions particulières

1. Greffés-soudés:

Les greffés-soudés issus des combinaisons de matériels de multiplication de base greffés sur matériels de multiplication de base ainsi que de matériels de base greffés sur matériels certifiés sont classés dans la catégorie matériels de multiplication de base. Les greffés-soudés issus de combinaisons de matériels de multiplication certifiés greffés sur matériels de base ainsi que de matériels de multiplication certifiés greffés sur matériels de multiplication certifiés sont classés dans la catégorie matériels de multiplication certifiés. Toutes les autres combinaisons sont classées comme matériels de multiplication standard.

2. Parties de plants de vigne:

Les sarments sont arrivés à un état suffisant de maturité du bois. Le rapport «bois moelle» est normal pour la variété.

III. Calibrage

1. Boutures greffables de porte-greffes, boutures-pépinères et boutures-greffons:

A. Diamètre

Il s'agit du plus grand diamètre de la plus petite section.

a) Boutures greffables de porte-greffes et boutures-greffons:

aa) diamètre au plus petit bout:

- i) pour vitis rupestris et ses croisements avec vitis vinifera 6 à 12 mm;
- ii) pour les autres variétés 6,5 à 12 mm;

le pourcentage des sarments ayant un diamètre inférieur ou égal à 7 mm pour vitis rupestris et ses croisements avec vitis vinifera et inférieur ou égal à 7,5 mm pour les autres variétés ne dépasse pas 25% du lot.

bb) diamètre maximum au plus gros bout 14 mm sauf s'il s'agit de boutures-greffons destinées au greffage sur place. Le talonnage est effectué à 2 cm au moins de la base de l'œil inférieur.

b) Boutures-pépinères :

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

B. Longueur

a) Boutures-greffables de porte-greffes: longueur minimale 1,05 m à partir de la base du nœud inférieure compte tenu du mérithalle supérieur;

b) Boutures-pépinères: longueur minimale 55 cm à partir de la base du nœud inférieur compte tenu du mérithalle supérieur; pour vitis vinifera 30 cm;

c) Boutures-greffons:

- lorsqu'il y a cinq yeux utilisables, longueur minimale 50 cm à partir de la base du nœud inférieur compte tenu du mérithalle supérieur;
- lorsqu'il y a un œil utilisable, longueur minimale 6,5 cm ; le tallage est effectué à une distance minimale de l'œil:
 - de 1,5 cm au-dessus;
 - de 5 cm au-dessous.

2. Racinés

A. Diamètre

Le diamètre mesuré au milieu du mérithalle, sous la pousse supérieure et selon le grand axe, est au moins égal à 5 mm.

B. Longueur

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

- a) pour les porte-greffes à 30 cm
- b) pour les autres racinés à 22 cm.

C. 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.

3. Greffés-soudés:

- a) la tige a au moins 20 cm de long;
- 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 plante présente une soudure suffisante, régulière et solide.

ANNEXE III

Conditionnement

Composition des emballages ou bottes:

Nature	Nombre
1. Greffés-soudés	25
ou en cas d'utilisation de sacs plastiques d'emballages équivalents	50 ou 100
2. Racinés	50
ou en cas d'utilisation de sacs plastiques d'emballages équivalents	100
3. Boutures-greffons	100 ou 200
- lorsqu'il y a cinq yeux utilisables	500
- lorsqu'il y a un œil utilisable	ou un multiple de celui-ci
4. Boutures greffables de porte-greffes	200
5. Boutures pépinières de porte-greffes et de vitis vinifera	200 ou 500
6. Autres boutures pépinières	200

ANNEXE IV

Etiquette

A. Indications prescrites

- a) 1. «Norme C.E.E.»
- 2. Nom et adresse de la personne responsable de la fermeture ou son numéro d'identification
- 3. Service de certification ou de contrôle et Etat membre
- 4. Numéro de référence du lot
- 5. Variété et le cas échéant le clone, pour les greffés-soudés en ce qui concerne les porte-greffes et les boutures-greffons
- 6. Catégorie
- 7. Pays de production
- 8. Quantité
- 9. Longueur – pour les boutures greffables de porte-greffes si un Etat membre accorde des dérogations en ce qui concerne les longueurs minimales.
- b) Pour les matériels de multiplication «Racinés» et «Greffés-soudés» les indications visées sous a), points 1, 2, 5, 6 et 7 sont suffisantes.

B. Indications supplémentaires admises pour les matériels de multiplication des catégories «de base» et «certifiés».

«Les matériels de multiplication de base/ et les matériels d'un stade végétatif antérieur aux matériels de base ont été examinés par (autorité désignée) et ont été reconnus indemnes de (maladie à virus) selon (méthode de test)».

Ces indications peuvent se référer à tous les matériels des catégories «de base» du «certifiés» en ce qui concerne l'enroulement et le court-noué et, pour les porte-greffes, à titre supplémentaire, à la marbrure. Les tests doivent être officiellement reconnus et doivent avoir été effectués, pendant une période d'au moins trois années, par une autorité reconnue et contrôlée officiellement.

Peuvent être appliquées:

- pour toutes les maladies à virus les méthodes d'indexage avec des plantes de vigne;
- pour le court-noué, en plus de méthodes précédentes, les méthodes d'indexage avec des plantes herbacées, ainsi que la méthode séréologique.»

C. Dimensions minimales

- a) 110 mm x 67 mm – pour les boutures greffables de porte-greffes, les boutures-greffons et les boutures-pépinieres;
- b) 80 mm x 70 mm – pour les racinés et les greffés-soudés.

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^{re} 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 épicié, 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 révolutes, 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, Jakobstrabe, 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