

REFERENTIEL NATIONAL QUALITE POUR LA FLEUR COUPEE

CAHIER DES CHARGES NATIONAL

REGLEMENT INTERIEUR

REFERENTIEL NATIONAL QUALITE POUR LA FLEUR COUPEE CAHIER DES CHARGES NATIONAL

L'atout concurrentiel majeur de la fleur coupée française réside en la qualité des produits. En terme de qualité, les attentes du consommateur portent sur la tenue en vase. Le référentiel national est un outil permettant l'amélioration et la valorisation promotionnelle de la qualité de la tenue en vase des fleurs coupées françaises. Par l'engagement des horticulteurs eux-mêmes, de leurs groupements coopératifs ou indépendants et celui des Fédérations Professionnelles (FELCOOP, FNPHP), la production s'engage dans une démarche dynamique sur l'amélioration de la qualité de ses produits. Par l'engagement de l'aval de la filière au sein de Val'hor une coopération active se met en place pour améliorer le dialogue entre l'offre et la demande dans le cadre d'une instance le CONAFLEC.

CONTROLE DU REGLEMENT (CEE) N°316 /68 DU CONSEIL DU 12 MARS 1968 FIXANT DES NORMES DE QUALITE POUR LES FLEURS COUPEES FRAICHES ET LES FEUILLAGES FRAIS

Le présent chapitre décrit les procédures minimum à appliquer pour contrôler le respect de la norme européenne 316/68 sur les produits commercialisés dans le cadre du Référentiel National Qualité.

1. Un contrôle produit journalier

Le contrôle journalier du produit vise à mieux maîtriser les problèmes de qualité et garantir un contrôle produit régulier.

Le contrôle qualité est réalisé au sein de l'entreprise de production, tous les jours, sur les produits qui sont prêts à être expédiés ou vendus.

Il s'agit de vérifier que les produits mis en marché par le producteur respectent les critères de la norme de commercialisation européenne (présente en annexe n°1).

En fonction des observations sur le produit, la catégorie de commercialisation est déterminée.

2. Un contrôle produit externe à l'entreprise de production au minimum une fois tous les 3 mois

Le contrôle externe à l'entreprise de production garantit l'objectivité de la procédure et de son suivi dans les structures et les entreprises adhérentes au Référentiel National Qualité.

Le contrôle externe doit être réalisé par un technicien référencé par le CONAFLEC. Il doit intervenir au minimum tous les trois mois.

Le contrôle externe à l'entreprise de production doit être réalisé sur chaque espèce mise en marché sous le Référentiel National Qualité.

Ce contrôle doit s'effectuer sur l'ensemble du lot mis en marché le jour du contrôle pour l'espèce concernée.

Un modèle de fiche de contrôle figure en annexe (annexe n°2). Cette fiche constitue le minimum à appliquer dans les procédures internes des structures adhérentes, elle regroupe les informations minimales à connaître sur les écarts constatés. Chaque structure doit utiliser ce modèle ou un équivalent.

La mission du technicien est de contrôler les produits mis en marché en remplissant la fiche de contrôle de la norme si un écart est constaté. Il doit veiller à préciser l'espèce, la variété, le lot et la date. Le contrôleur qualité écarte systématiquement les produits non conformes du circuit de commercialisation sous le Référentiel National Qualité.

Il doit également contrôler les procédures mises en œuvre sur la structure /l'entreprise pour assurer la conformité des produits vis à vis de la norme européenne de commercialisation.

Le contrôle qualité s'effectue sur le lieu de mise en marché, lorsque les produits sont prêts à être expédiés ou vendus.

Les fiches de contrôle doivent être datées, signées par le contrôleur qualité de la structure /de l'entreprise.

Dans le cas des producteurs indépendants, un exemplaire doit être conservé par l'entreprise (doit figurer dans son registre) et un exemplaire doit être communiqué à l'ANFCF.

Afin d'assurer une traçabilité, les fiches de contrôle doivent être archivées par date (ou par espèce) dans un registre prévu à cet effet.

Elles doivent être présentées lors du passage de l'audit des procédures et lors des visites de contrôle externe à l'entreprise de production, le cas échéant.

Le plan de contrôle de la normalisation européenne de chaque structure adhérente au référentiel national doit être présenté dans leur cahier des charges interne.

SUIVI DE LA TENUE EN VASE

Le présent chapitre décrit les procédures à appliquer pour réaliser les tests de tenue en vase dans le cadre du référentiel national de qualité.

Sont décrits :

- 1. Planning des tests / traçabilité**
- 2. Caractéristiques, par espèce, des fleurs testées**
- 3. Simulation logistique**
- 4. Mise en vase en salle de test**
- 5. Suivi des tests : observations / traçabilité**
- 6. Diffusion des résultats : au niveau local et national**

Un tableau en annexe n°3 donne la description par espèce pour les phases 2-3 et 4.

1. Planning minimum des tests / traçabilité du planning

Chaque structure adhérente s'engage à effectuer les tests de tenue en vase sur ses produits qui sont inscrits au référentiel en fonction du calendrier de sa production et selon les règles suivantes :

Planning minimum des tests

- Une série de tests est réalisée par trimestre pour chaque espèce¹, selon la campagne de production correspondante
- Tous les producteurs doivent soumettre au test chaque espèce inscrite au référentiel au moins une fois sur la campagne de production correspondante

L'échantillon à chaque série de tests doit être défini de façon aléatoire parmi les producteurs (en production) qui n'ont pas encore vu leur produit testé pour cette campagne.

Traçabilité des plannings de tests

Un *planning prévisionnel* est établi par les structures adhérentes pour chaque campagne de production. Ce planning décrit pour chaque espèce référencée :

- La période de production et le nombre minimum de séries de tests qui en résulte.
- Le nombre de producteurs par espèce et le nombre des producteurs dont les fleurs sont testées sur chacune des séries.

¹ Pour la rose, si une variété rouge est inscrite au référentiel, 2 variétés doivent être testées dont une variété rouge

Un planning des tests réalisés est tenu à jour sur chaque structure. Il permet de contrôler l'avancement des travaux. Ce planning décrit pour chaque espèce référencée et par ordre chronologique :

- La semaine du début de l'essai
- Le numéro de série dans le calendrier de tests
- Le nombre de vases et l'identification (code) des producteurs dont les fleurs sont testées
- Le numéro de vase auquel correspond chaque fiche d'observation.

2. Caractéristiques, par espèce, des fleurs testées

Le tableau en annexe n°3 décrit les caractéristiques des fleurs testées pour chaque espèce. Ces caractéristiques ne définissent pas un standard commun de qualité mais bien un standard de produits testés pour permettre une mise en commun des résultats. Lorsque des différences significatives existent au sein d'une même espèce (Iris, Lys...), du fait de la diversité des variétés, le descriptif des fleurs testées est noté en commentaire.

3. Simulation logistique

L'objectif étant de tester le potentiel de tenue en vase de nos produits, nous partons du postulat d'une logistique optimale :

- Délai de 24H correspondant à une desserte nationale jour A pour jour B
exception pour le gerbera : 48 h
- Condition de transport frigorifique sans rupture de la chaîne du froid : température de 3 à 5 °C
Hormis pour les fleurs tropicales où le transport frigorifique est interdit

Le produit est transporté dans son conditionnement de mise en marché, propre à chaque structure, qui sera décrit sur la fiche de suivi du test.

4. Mise en vase en salle de tests

La salle de test

Les consignes pour les conditions de la salle de test sont définies comme suit :

Température : 20°C (±1°C) et hygrométrie : 60% (±10%)

Eclairage : 1200 Lux en moyenne à la hauteur des fleurs testées avec une Photopériode de : 12h/24

Compte tenu du vieillissement des lampes, l'installation doit être équipée d'un variateur d'intensité lumineuse pour obtenir le niveau souhaité. La traçabilité des conditions de température et d'hygrométrie doit être assurée à l'aide d'un enregistreur sur chaque période de tests.

NB : Installation particulière :

Le renouvellement complet de l'air de la salle de test est effectué chaque heure (avec une arrivée d'air et un extracteur) afin d'éviter l'accumulation d'éthylène.

Pour les salles incluant une vitrine de démonstration : un rideau sera installé pour permettre l'obturation de la salle si nécessaire.

La mise en vase

Les modalités de préparation des fleurs sont décrites pour chaque espèce dans le tableau récapitulatif. Les tests sont mis en place dans des vases propres préalablement rincés avant utilisation.

Chaque vase est identifié, cette même identification étant reportée sur la fiche de suivi du test

Le choix des vases

Les vases retenus sont en verre. La hauteur est fonction des végétaux testés et doit permettre la stabilité des vases.

Taille des fleurs testées	Hauteur du vase
35-40-45-50 cm	20 cm
60-65-70-80-100	40 cm

Le niveau de solution dans les vases n'est pas imposé. Il doit être entretenu au minimum au 1/3 (tout réajustement des niveaux se fait avec de l'eau).

Le choix des solutions

Pour les tests il est employé de l'eau additionnée de solution de conservation existant dans le commerce. En cas de contre indication au sucre (gerbera standard, gerbera mini) il sera utilisé de l'eau additionnée de chlore à libération lente (solution de conservation spécifique).

Le déroulement des tests

Les fleurs sont mises en vase par unité de 5 ou 10 tiges.

Pour ne pas perturber les résultats, les tiges fanées ou dégradées sont enlevées des vases. Ces tiges comptent cependant dans les résultats du test. Seront également retirées les fleurs restant bloquées à un stade fermé 5 jours consécutifs (pour ces fleurs la tenue en vase arrêtée à 5 jours sera retenue dans le calcul de la moyenne).

5. Suivi des tests : observation / traçabilité

Le suivi des tests doit être opéré par un technicien identifié et formé pour le protocole standard.

Observations

Les observations pour chaque test sont reportées sur la fiche de suivi du test telle qu'elle est conçue dans le protocole (voir annexe n°4). Cette fiche d'observation comporte trois catégories de stades de floraison : les stades fermés, les stades ouverts et le stade fané. La détermination des stades par espèce est donnée par les fiches photos de l'URIH jointes en annexe (annexe n°5). Les observateurs devront se conformer à ces fiches photos pour s'affranchir de la subjectivité individuelle dans la détermination du stade fané.

Les observations sont faites régulièrement mais les résultats requis ne nécessitent pas une surveillance quotidienne. Pour harmoniser les résultats au niveau national le protocole impose **5 observations obligatoires au minimum**.

2 dates fixes et communes :

- J, J étant le jour de mise en vase. Cette observation permet de dresser un bilan qualitatif sur le produit après le choc logistique.
- J+7. La satisfaction du consommateur étant sur ce minimum de 7 jours.

et 3 dates modulables :

- (j+3) $\pm$ 1 et (J+10) $\pm$ 1

L'intérêt de ces dates intermédiaires est de repérer les fanaisons ayant pu avoir lieu sur les périodes intermédiaires (entre J et J+7 et entre J+7 et la fin de test). Le caractère modulable de la date (+-1) existe pour des raisons pratiques, afin d'éviter les observations le week-end.

- en fin de test. Cette date dépend de l'espèce considérée. Par défaut on arrêtera le test à J+15.

Traçabilité des tests

Chaque test fait l'objet **d'une fiche de suivi** (annexe n°4) comprenant :

- Le descriptif du test :
 - N° de vase
 - date –espèce –variété (descriptif si besoin)–
 - nombre de tiges testées
 - nom du producteur (ou code)
 - nom du responsable du suivi du test
 - ainsi que les détails du protocole qui peuvent varier selon le réseau commercial (conditionnement et emballage lors de la simulation logistique)
- Le calcul des résultats par test:
 - A chaque date d'observation les résultats suivants sont enregistrés sur la fiche de suivi :
 - ▴ Le bilan de la floraison : nombre de fleurs fermées, ouvertes, fanées ou retirées du vase.
 - ▴ Le pourcentage de fleurs ouvertes

- ▴ L'état sanitaire : bilan qualitatif (botrytis, oïdium, problème de reprise d'eau) et quantitatif (pourcentage). Les fleurs retirées apparaissent dans ce bilan

En fin d'essai :

- ▴ Le calcul de la tenue en vase moyenne observée
- ▴ L'écart type relatif au calcul de la moyenne de la tenue en vase

- Dates de diffusion des résultats aux producteurs :

La fiche de suivi du test (annexe n°4) est diffusée aux producteurs avec en annotation les observations nécessaires à leur interprétation. Les dates de diffusion sont mentionnées sur la fiche. (Diffusion en cours de test et/ou à l'issue du test voir chapitre 6)

6. Diffusion des résultats au niveau local et national

Les résultats obtenus servent un double objectif :

Objectif I : Constituer un outil d'observation de la tenue en vase des produits dans le but d'améliorer la qualité des produits.

Seront donc informés des résultats :

- Les producteurs
- La structure adhérente
- Le CONAFLEC

Modalités :

Information aux producteurs :

A l'issue des tests le responsable du suivi du test fait parvenir dans les meilleurs délais la fiche de suivi du test (annexe n°4) au producteur concerné ainsi qu'à la structure adhérente au référentiel pour ce producteur.

Deux cas sont prévus :

Cas N° 1 : alerte

Si un problème qualitatif majeur (plus de 20%) se révèle sous trois jours (j ou J+3-+1), le producteur est informé immédiatement et un test identique est reprogrammé sous 10 jours pour s'assurer que le producteur aura tout mis en œuvre pour résoudre son problème. Le test est cependant poursuivi et les résultats définitifs seront donnés au terme de l'essai (J+15)

Cas N° 2 : restitution des résultats en fin de test

Au terme de l'essai, les producteurs sont informés des résultats par transmission de la fiche de suivi sur laquelle seront notées les observations nécessaires à son interprétation.

Information au CONAFLEC :

I. Fin Juin, la structure adhérente fait parvenir au CONAFLEC une synthèse des résultats des tests réalisés par chaque structure adhérente (annexe n°6) ainsi que le planning prévisionnel, sur lesquels figureront les noms des techniciens référencés pour le contrôle externe et les noms des techniciens formés au protocole standard d'évaluation et traçabilité de la tenue en vase des fleurs coupées.

II. Objectif II : répondre de l'engagement des structures à effectuer ces contrôles

Seront donc informés des résultats :

- L'organisme d'audit externe

Le planning des tests et les fiches de suivi sont tenus à la disposition de l'auditeur par la structure adhérente au référentiel.

REFERENTIEL NATIONAL QUALITE POUR LA FLEUR COUPEE

REGLEMENT INTERIEUR

L'atout concurrentiel majeur de la fleur coupée française réside en la qualité des produits. En terme de qualité, les attentes du consommateur portent sur la tenue en vase. Le Référentiel National Qualité est un outil permettant l'amélioration et la valorisation promotionnelle de la qualité de la tenue en vase des fleurs coupées françaises. Par la volonté des horticulteurs eux-mêmes, de leurs groupements coopératifs ou indépendants et celle des organisations professionnelles (FELCOOP, FNPHP) la production française s'engage dans une démarche dynamique sur l'amélioration de la qualité de ses produits. Avec le soutien de l'aval de la filière par la mobilisation de VAL'HOR, une coopération active interprofessionnelle se met en place pour améliorer le dialogue entre l'offre et la demande au sein d'une instance dédiée : le CONAFLEC.

CONDITIONS D'ADHESION DES STRUCTURES AU REFERENTIEL NATIONAL QUALITE

1. Le CONAFLEC

Le CONAFLEC est une instance assurant le suivi du dispositif de Référentiel National Qualité de la fleur coupée.

Le CONAFLEC a pour rôle d'agréer les démarches particulières candidates, de s'assurer du respect du règlement intérieur, d'accompagner les démarches qualité, de gérer les écarts et de faire évoluer le Référentiel National Qualité.

Il est composé de :

- 1 professionnel mandaté par FELCOOP (+ 1 suppléant)
- 1 professionnel mandaté par la FNPHP (+ 1 suppléant)
- 2 professionnels du collège distribution de VAL'HOR (1 fleuriste et 1 grossiste)
- 2 représentants des stations du réseau Astredhor travaillant sur le sujet
- 1 expert tenue en vase de l'INRA-URIH

Les participants au CONAFLEC sont mandatés par les structures pour une durée de 3 ans.

L'animation du CONAFLEC est assurée par l'Astredhor. Pour avoir le quorum, un représentant de chaque filière doit assister à la réunion (1 représentant de la production, 1 de la distribution, 1 des stations d'expérimentation, 1 expert tenue en vase).

Les professionnels directement impliqués dans la démarche du Référentiel National Qualité ne prennent pas part au débat ni au vote lorsque la décision du CONAFLEC concerne leur propre structure.

2. L'agrément provisoire

Dossier d'entrée

Les structures souhaitant entrer dans la démarche Référentiel National Qualité doivent présenter au CONAFLEC un dossier d'entrée comportant les pièces suivantes :

- Présentation succincte de la structure (1 à 2 pages) :
Bassin de production, calendrier de production, liste des espèces produites, liste des adhérents...
- Stratégie de la démarche qualité :

- Description de la qualité optimale attendue suivant les espèces
- Description des clients ciblés par la démarche qualité
- Objectifs de l'adhésion :
 - Motivations pour adhérer au Référentiel National Qualité
 - Liste des espèces que la structure veut faire reconnaître par ce Référentiel National Qualité
- Communication en interne :
 - Engagement de la structure à communiquer auprès de ses producteurs sur le Référentiel National Qualité.
- Cahier des charges interne intégrant les normes requises par le Référentiel National Qualité :
 - Classification par espèces et procédures de contrôles mises en place. Les procédures de contrôle de la réglementation européenne devront être décrites précisément, en présentant les moyens techniques et humains déployés. Le CONAFLEC accordera une attention particulière à cet argumentaire qui lui permettra de juger de la pertinence du dispositif proposé.
 - Le calendrier prévisionnel des tests de tenue en vase devra être présenté.
 - Les modalités d'agrément ou d'exclusion des producteurs au sein de la démarche locale sont clairement décrites.
 - Les cahiers des charges restent confidentiels au sein du CONAFLEC.

Les dossiers d'entrée sont déposés par les structures candidates au Référentiel National Qualité sous deux sessions par an : début juillet (septembre pour l'année 2006) ou début décembre.

Les dates des sessions d'entrée seront fixées en début d'année et disponibles auprès de l'Astredhor.

Après étude du dossier d'entrée, le CONAFLEC délivre un agrément provisoire à la structure candidate au Référentiel National Qualité, ou émet des réserves sur les éléments qui ne lui semblent pas compatibles avec la rigueur de la démarche engagée.

Les structures souhaitant adhérer peuvent en faire la demande auprès, soit du CONAFLEC s'il s'agit d'Organisations de Producteurs reconnus par VINIFLHOR, soit de l'ANFCF, structure reconnue pour regrouper les producteurs indépendants.

Audit de procédures

Un audit de procédures sera réalisé dans les structures candidates, dans les 5 mois suivant l'agrément provisoire du CONAFLEC, par un organisme certificateur extérieur au comité de pilotage.

Cet audit aura pour objectif de contrôler l'application au sein de la structure des procédures énoncées dans le cahier des charges national.

3. L'agrément définitif

Le CONAFLEC étudie les dossiers d'entrée et donne un agrément provisoire. L'agrément définitif n'est donné qu'après un audit de procédures positif.

Pour que l'audit de procédures soit positif, le cahier des charges du Référentiel National Qualité doit être respecté par la structure.

La structure adhérente est reconnue dans le Référentiel National Qualité pour une durée de 1 an après agrément définitif..

4. Conditions financières

Le Référentiel National Qualité a été élaboré, rédigé et mis en place par les structures de fleurs coupées suivantes : SICA KERISNEL, SICA MAF, ANFCF et ROSEDOR. Celles-ci ont contribué financièrement lors de leur adhésion au Référentiel.

De ce fait, les nouveaux adhérents n'ayant pas participé à la mise en place du Référentiel National Qualité doivent contribuer financièrement à même hauteur que les premiers adhérents.

Le montant de cette contribution financière est déterminé par le CONAFLEC.

OBLIGATIONS DE LA STRUCTURE ADHERENTE AU REFERENTIEL NATIONAL QUALITE

1. Application de la normalisation européenne

Lors de son adhésion, la structure a l'obligation d'être en conformité avec la norme de commercialisation européenne (n°316/68 du 12 mars 1968) et d'assurer le contrôle de son application sur les produits vendus, à la première mise en marché.

2. Tests de tenue en vase

La structure doit procéder à des tests de tenue en vase.

Elle s'engage à prélever les échantillons de fleurs à tester parmi des produits qui seront mis en marché dans les 24 heures.

Les tests sont réalisés par la structure lorsqu'elle dispose d'une salle adaptée. Les producteurs ne possédant pas de salle de tests agréée par le CONAFLEC doivent acheminer leurs fleurs coupées vers une structure possédant une salle de tests.

Il est à noter que le protocole tient compte du délai de transport pour les structures ne possédant pas de salle de test, dans le délai de stockage et de simulation de transport pour les structures bénéficiant de salle de test.

La structure réalisant les tests de tenue en vase doit délivrer une attestation certifiant que sa salle de tests répond aux conditions demandées ainsi qu'au protocole décrit dans le cahier des charges du Référentiel National Qualité.

Elle facture la prestation de réalisation des tests selon les conditions définies dans un contrat de prestation annuel.

La structure réalisant les tests garantit l'anonymat des producteurs et la confidentialité des résultats des tests de tenue en vase.

Le technicien réalisant les tests de tenue en vase est une personne identifiée et formée aux tests de tenue en vase. Une réunion annuelle est organisée entre les techniciens des structures adhérentes afin de faire un compte rendu de leurs tests et d'échanger leurs expériences. Cette réunion constitue une formation pour tout nouveau technicien. Un technicien par structure a l'obligation d'assister à cette réunion.

De nouvelles espèces de fleurs peuvent être intégrées au Référentiel National Qualité sur proposition d'une des structures adhérentes. Le CONAFLEC statue sur l'entrée de ces espèces lors de ses réunions.

3. Audit de procédures

Un audit de procédures est réalisé 1 fois par an dans chaque structure adhérente.

La structure adhérente a l'obligation de contrôler l'application du Référentiel National Qualité de tous ses producteurs adhérents.

4. Bilans

La structure présente fin juin un bilan annuel au CONAFLEC.

Ce bilan doit mettre en évidence :

- le nombre de producteurs adhérents par campagne de production au Référentiel National Qualité ;
- le nombre de tiges reconnues par le Référentiel National Qualité, par espèce et par campagne de production ;
- le nombre d'avertissements à j+3 distribués par la structure ainsi que le nombre de producteurs concernés (j étant le 1^{er} jour de mise en test).

EXCLUSIONS ET PENALITES

1. Application du Référentiel National Qualité

Le Référentiel National Qualité s'applique uniquement sur :

- des fleurs produites en France et plus précisément sur la production issue des structures adhérentes, tout produit de négoce étant exclu ;
- des produits bruts (les bouquets composés sont exclus) ;
- des fleurs calibrées et conditionnées selon la norme de commercialisation européenne n°316/68 du 12 mars 1968.

La structure adhérente s'engage à contrôler les critères ci-dessus et à exclure du Référentiel National Qualité les producteurs qui ne les respectent pas. Elle est responsable de tout écart de la part de ses producteurs.

Toute structure adhérente ne respectant pas cette règle de contrôle et d'exclusion du producteur se voit attribuer une sanction définie par le CONAFLEC après une étude du dossier. Le producteur n'appliquant pas correctement le Référentiel National Qualité est exclu temporairement du Référentiel.

En cas d'exclusion, temporaire ou définitive, du Référentiel National Qualité, tout producteur ou structure a l'interdiction d'utiliser les outils de communication mis à sa disposition lors de son adhésion pour promouvoir ses produits.

2. Réintégration au Référentiel National Qualité

En cas d'exclusion, pour réintégrer le Référentiel National Qualité, le producteur doit prouver à la structure adhérente dont il dépend que la ou les espèces concernées par l'exclusion sont de nouveau conformes au Référentiel National Qualité. Pour cela, il doit faire l'objet d'un contrôle de procédures d'application de la norme de commercialisation européenne et d'une série de deux tests de tenue en vase pour chaque espèce concernée par le problème de qualité. Le contrôle de procédures est réalisé soit par un technicien qualité de la structure, soit par un contrôleur extérieur agréé par le CONAFLEC dans le cas de producteurs indépendants. Les résultats sont communiqués à la structure qui statuera sur sa réintégration dans le Référentiel National Qualité.

3. Authenticité du Bilan

Un audit réalisé par un organisme extérieur valide une fois par an les bilans présentés par la structure adhérente au CONAFLEC. Si ces bilans s'avèrent falsifiés, la structure sera exclue du Référentiel National Qualité par le CONAFLEC.

4. Tests de tenue en vase

Application du planning de contrôles

La structure adhérente doit respecter le planning de contrôles minimum imposés par le cahier des charges du Référentiel National Qualité pour l'évaluation de la tenue en vase. Elle dispose d'un an pour mettre en place et appliquer pleinement ce planning de contrôles.

Si à échéance de cette date, la structure n'a pas mis en place tous les moyens pour l'appliquer, elle sera exclue momentanément du Référentiel National Qualité et bénéficiera d'une période de régularisation de six mois.

Si la structure n'est toujours pas en mesure d'appliquer correctement le planning de contrôles après cette période de régularisation, elle sera exclue du Référentiel National Qualité.

Résultats de tests

Si la tenue en vase lors d'un test s'avère inférieure à j+3 (j étant le 1^{er} jour de mise en test), des avertissements ainsi que des contrôles doivent être effectués chez le producteur concerné. Des contrôles supplémentaires doivent être réalisés sur l'espèce ou la variété en production. Un second test sur cette même espèce ou variété doit être réalisé sous 10 jours.

Si les résultats de tests s'avèrent falsifiés lors de l'audit de procédures, une exclusion définitive sera attribuée à la structure.

ANNEXE 1

NORME EUROPEENNE DE COMMERCIALISATION DES FLEURS COUPEES

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► **B**

RÈGLEMENT (CEE) N° 316/68 DU CONSEIL
du 12 mars 1968

fixant des normes de qualité pour les fleurs coupées fraîches et les feuillages frais

(JO L 71 du 21.3.1968, p. 8)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <u>M1</u>	Règlement (CEE) n° 802/71 de la Commission du 19 avril 1971	L 88	8	20.4.1971
► <u>M2</u>	Règlement (CEE) n° 1155/76 de la Commission du 18 mai 1976	L 130	26	19.5.1976
► <u>M3</u>	Règlement (CEE) n° 2991/78 du Conseil du 18 décembre 1978	L 357	2	21.12.1978
► <u>M4</u>	Règlement (CEE) n° 309/79 de la Commission du 16 février 1979	L 42	21	17.2.1979

▼B

RÈGLEMENT (CEE) N° 316/68 DU CONSEIL**du 12 mars 1968****fixant des normes de qualité pour les fleurs coupées fraîches et les feuillages frais**

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 234/68 du Conseil, du 27 février 1968, portant établissement d'une organisation commune des marchés dans le secteur des plantes vivantes et des produits de la floriculture⁽¹⁾, et notamment son article 3,

vu la proposition de la Commission,

considérant que les fleurs coupées et les feuillages frais font l'objet d'un commerce important, d'une part, à l'intérieur de la Communauté et, d'autre part, entre les États membres et les pays tiers; que l'amélioration et l'unification des niveaux de qualité des produits commercialisés sont souhaitables; qu'il convient, dès lors, d'arrêter des normes communes de qualité,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Des normes de qualité sont fixées pour:
 - les fleurs et boutons de fleurs, coupés, pour bouquets ou pour ornements, frais, de la position 06.03 A du tarif douanier commun,
 - les feuillages, feuilles, rameaux et autres parties de plantes, frais, de la position 06.04 A II du tarif douanier commun.
2. Ces normes de qualité sont définies aux annexes.

Article 2

1. A partir du 1^{er} juillet 1968, s'ils ne sont pas conformes aux normes de qualité, les produits visés à l'article 1^{er} ne peuvent:

▼M3

- à l'intérieur de la Communauté, être exposés en vue de la vente, mis en vente, vendus, livrés ou commercialisés de toute autre manière, au stade du commerce de gros, ni par les commerçants, ni directement par les producteurs,

▼B

- être admis à l'importation en provenance des pays tiers,
 - être admis à l'exportation à destination des pays tiers.
2. Les États membres peuvent être autorisés à prendre des mesures dérogatoires à la disposition du paragraphe 1 troisième tiret, en ce qui concerne certains critères des normes de qualité, afin de permettre aux exportateurs de satisfaire aux exigences commerciales de certains pays tiers.

L'autorisation est accordée selon la procédure prévue à l'article 14 du règlement (CEE) n° 234/68 et les conditions auxquelles elle pourrait être soumise sont fixées selon la même procédure.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

⁽¹⁾ JO n° L 55 du 2. 3. 1968, p. 1.



ANNEXE I

NORMES COMMUNES DE QUALITÉ POUR LES FLEURS COUPÉES

I. CHAMP D'APPLICATION

Les présentes normes sont applicables aux fleurs et boutons de fleurs, coupés, pour bouquets ou pour ornements, frais, de la position 06.03 A du tarif douanier commun.

II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

A. Caractéristiques minimales

Les produits doivent avoir été soigneusement coupés ou cueillis, selon l'espèce, et avoir atteint un développement approprié.

B. Classification

i) *Catégorie I*

Les produits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de l'espèce et, éten-
tuellement, de la variété (cultivar).

Toutes les parties des fleurs coupées doivent être:

- entières,
- fraîches,
- libres de parasites d'origine animale ou végétale ainsi que des dégâts provoqués par ceux-ci,
- exemptes de résidus de produits pesticides ou d'autres substances étrangères affectant l'aspect du produit,
- exemptes de meurtrissures,
- exemptes de défauts de végétation; pour les œillets, l'éclatement du calice n'est pas considéré comme un défaut de végétation. Cependant, pour les œillets américains, les fleurs à calice éclaté doivent être baguées, présentées séparément en lots homogènes, et un marquage approprié doit être apposé sur les emballages.

Les tiges doivent être, selon l'espèce (species) et la variété (cultivar), rigides et suffisamment fortes pour porter la ou les fleurs.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comporte des produits ne répondant pas à toutes les exigences de la catégorie I.

Toutes les parties des fleurs coupées doivent être:

- entières,
- fraîches,
- libres de parasites d'origine animale.

Les fleurs peuvent, toutefois, présenter les défauts suivants:

- de légères malformations,
- de légères meurtrissures,
- de légers dégâts dus notamment à des maladies ou à des attaques de parasites d'origine animale,
- des tiges moins rigides et moins fortes,
- de petites taches provenant de traitements pesticides.

Les défauts admis ne doivent pas compromettre la tenue, l'aspect et la bonne utilisation des produits.

C. Dénomination EXTRA

Les produits qui présentent les caractéristiques de la catégorie I peuvent être dénommés EXTRA dans la mesure où ils ne bénéficient d'aucune tolérance de qualité. Toutefois, cette dernière dénomination ne peut être utilisée pour désigner les œillets américains à calice éclaté.

III. DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Les dispositions particulières à certains genres de fleurs, figurant dans l'annexe I A, prévalent sur les dispositions prévues à la présente annexe.

▼B**IV. CALIBRAGE**

Pour les fleurs coupées, le calibrage doit répondre au moins à l'échelle suivante:

<i>Code de longueur</i>	<i>Longueur</i>
0	moins de 5 cm ou fleurs commercialisées sans tige
5	5— 10 cm
10	10— 15 cm
15	15— 20 cm
20	20— 30 cm
30	30— 40 cm
40	40— 50 cm
50	50— 60 cm
60	60— 80 cm
80	80—100 cm
100	100—120 cm
120	au-delà de 120 cm

Ces longueurs s'entendent fleur comprise.

La différence par unité de présentation (bottes, bouquets, boîtes et similaires) entre les longueurs maximales et minimales des fleurs contenues dans cette unité ne peut dépasser:

- 2,5 cm pour les fleurs classées dans les codes 15 et inférieurs,
- 5,0 cm pour les fleurs classées dans les codes 20 (inclus) à 50 (inclus),
- 10,0 cm pour les fleurs classées dans les codes 60 et supérieurs.

Cette différence peut être doublée pour les fleurs présentées en palme. Pour les chrysanthèmes à grandes fleurs, présentées en palme, cette différence peut atteindre 20 cm pour les fleurs classées dans les codes 20 (inclus) à 50 (inclus).

L'échelle de calibre et l'homogénéité de longueur prévues ci-dessus ne sont pas applicables au mimosa.

La longueur minimale des branches de mimosa est fixée à 20 cm. Cependant, des colis et des bouquets composés exclusivement de petits brins de longueur inférieure à 20 cm peuvent être admis sous réserve que l'expression «boutonnière» ou une mention équivalente soit apposée sur les emballages.

V. TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque unité de présentation pour les produits non conformes.

i) Catégorie I

5 % des fleurs coupées peuvent présenter de très légers défauts, à condition que l'homogénéité des fleurs dans une unité de présentation ne s'en trouve pas affectée.

ii) Catégorie II

10 % des fleurs coupées peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de la catégorie. La moitié de cette proportion peut être attaquée par des parasites d'origine animale ou végétale. Les défauts en cause ne doivent pas compromettre l'utilisation des produits.

VI. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION**A. Présentation****▼M1**

Une unité de présentation (bottes, bouquets, boîtes et similaires) doit comporter 5, 10, ou un multiple de 10 pièces.

▼M1

Toutefois, cette règle n'est pas applicable:

- a) aux fleurs normalement commercialisées à l'unité,
- b) aux fleurs normalement commercialisées au poids,
- c) aux fleurs pour lesquelles le vendeur et l'acheteur conviennent expressément de déroger aux dispositions concernant la quantité de fleurs dans une unité de présentation. Cette dérogation est uniquement admise pour des transactions en dehors des marchés de gros à condition que:
 - les marchandises fassent l'objet d'une transaction de vente directe au détaillant ou à une personne agissant pour ordre d'un détaillant sur la base d'un prix de vente ferme par unité de présentation au stade du commerce de gros,
 - les marchandises soient accompagnées d'une facture, d'un bon de livraison ou d'un autre document faisant mention du prix de vente susvisé,
 - l'unité de présentation ait été présentée dans un emballage définitif exigé par l'acheteur et destiné au consommateur final. Cet emballage doit être tel qu'il permette l'identification des marchandises.

▼B**B. Homogénéité**

Chaque unité de présentation (bottes, bouquets, boîtes et similaires) doit contenir des fleurs de même genre (genus), espèce (species) ou variété (cultivar) et de la même catégorie de qualité, présentant un développement homogène.

Le mélange de fleurs et, éventuellement, de fleurs et feuillages de genres (genus), d'espèces (species) ou de variété (cultivar) différents est, toutefois, admis, sous réserve qu'il soit composé de produits de la même catégorie de qualité et qu'un marquage approprié soit apposé.

C. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux en contact direct avec les fleurs coupées doivent être neufs.

VII. MARQUAGE

Les indications suivantes doivent accompagner les marchandises:

A. Identification

Expéditeur	}	Nom et adresse ou identification symbolique
ou		
Emballleur		

B. Nature du produit

- genre (genus,
- espèce (species) ou variété (cultivar) ou couleur des fleurs,
- le cas échéant, la mention «mélange» (ou l'utilisation d'un mot équivalent).

C. Origine du produit (facultatif)

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- Calibrage (code de longueur) ou longueurs minimale et maximale
► **M4** (facultatif) ◀,
- Nombre ou poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

▼M1**F. Présentation**

Si le nombre de fleurs par unité de présentation ne correspond pas aux dispositions du chapitre VI A, le marquage des colis doit indiquer la composition exacte des unités de présentation y contenues.



ANNEXE I A

**NORMES COMMUNES DE QUALITÉ POUR LES FLEURS COUPÉES
FRAICHES****DISPOSITIONS PARTICULIÈRES POUR LE MIMOSA**

Le mimosa doit répondre au moins aux critères qualitatifs de la catégorie I.

Cependant, pour ce genre, la notion de rigidité n'est pas à prendre en considération pour les extrémités supérieures des tiges florales. La base des rameaux ne doit pas être trop ligneuse.

Le mimosa doit, en outre, présenter les critères qualitatifs suivants:

- rameau bien fourni de fleurs;
- tige non épointée. Toutefois, sont admises des tiges épointées dont la coupe supérieure présente un diamètre inférieur à 2 mm.

Le mimosa peut être présenté soit épanoui, soit non épanoui.

Pour le mimosa épanoui, la floraison doit être normale compte tenu de la variété, le nombre de glomérules verts, non encore épanouis, ne devant pas excéder:

- 60 % pour le Floribunda,
- 20 % pour les autres espèces et variétés.

En outre, les glomérules épanouis doivent être de couleur franche, non tachés, bien fixés à l'inflorescence.

Pour le mimosa non épanoui, 80 % des glomérules doivent être jaunes (légèrement ouverts).

Présentation

Les branches de mimosa doivent être litées en couche ou présentées en bottes de:

- 150, 250 et multiples de 250 grammes.

Le mimosa non épanoui doit être conditionné sous sachet de polyéthylène ou constitué d'une matière similaire.

Chaque unité de présentation, même offerte en vrac, doit être de composition homogène et ne contenir que des branches de même espèce et de même variété.

Marquage

Outre l'identification de l'emballeur ou de l'expéditeur apposée sur chaque colis, le marquage doit comporter les mentions suivantes:

- le genre: mimosa,
- l'espèce ou la variété (cultivar),
- l'expression «épanoui» ou «non épanoui»,
- le cas échéant, la dénomination «boutonnière» ou une mention équivalente,
- le poids net total ou le nombre de bouquets et leur poids unitaire.



ANNEXE II

NORMES COMMUNES DE QUALITÉ POUR LES FEUILLAGES FRAIS

I. CHAMP D'APPLICATION

Les présentes normes sont applicables aux feuillages, feuilles, rameaux et autres parties de plantes, frais, de la position 06.04 A II du tarif douanier commun.

II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

Les produits doivent être:

- d'aspect frais,
- exempts de résidus de produits pesticides ou d'autres substances étrangères affectant l'aspect du produit,
- libres de parasites d'origine animale ou végétale ainsi que des dégâts causés par ceux-ci, nuisant à l'aspect général du produit,
- exempts de tares, telles que meurtrissures, flétrissures, nuisant à l'aspect général du produit,
- dépourvus d'humidité extérieure excessive,
- de coloration typique de l'espèce ou de la variété.

Les produits doivent être soigneusement récoltés et avoir atteint un degré de développement suffisant.

III. DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Les dispositions particulières concernant le genre d'*Asparagus* et figurant à l'annexe II A s'ajoutent aux dispositions prévues par la présente annexe.

IV. TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Des tolérances de qualité sont admises dans chaque unité de présentation pour les produits non conformes; 10 % des feuillages frais peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques visées sous II.

V. MARQUAGE

Les indications suivantes doivent accompagner les marchandises:

A. Identification

Expéditeur	}	Nom et adresse ou identification symbolique
ou		
Emballeur		

B. Nature du produit

«Feuillages frais», ou genre (genus) ou espèce (species).

▼B

ANNEXE II A

▼M2

NORMES COMMUNES DE QUALITÉ POUR LES FEUILLAGES FRAIS

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES POUR LES FEUILLAGES D' «ASPARAGUS SPRENGERI»

I. CHAMP D'APPLICATION

Les présentes dispositions particulières sont applicables aux feuillages issus de l'*Asparagus densiflorus* (Kunth) Jessop «Sprengeri» (Syn. *Asparagus L. sprengeri* Rgl).

II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

i) Catégorie I

Le feuillage d'*Asparagus sprengeri* classé dans cette catégorie doit être:

- bien développé, non épointé et sans rajout,
- bien garni de cladodes solidement attachés,
- exempt de jaunissement,
- exempt de fruits.

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les feuillages d'*Asparagus sprengeri* n'entrant pas dans la catégorie I, mais correspondant aux caractéristiques de qualité prévues pour le feuillage frais, notamment en ce qui concerne la coloration typique qui exclut le jaunissement.

III. CALIBRAGE

Les mesures de longueur s'effectuent de la base de la tige à son extrémité supérieure. Pour les feuillages d'*Asparagus sprengeri*, le calibrage doit répondre au moins à l'échelle suivante:

Code de longueur	Longueur
10	10 à 30 centimètres
30	30 à 50 centimètres
50	au-delà de 50 centimètres

Les rameaux d'*Asparagus sprengeri* formant une botte doivent présenter des longueurs sensiblement homogènes.

IV. TOLÉRANCES

A. Tolérances de qualité

Les tolérances de qualité suivantes sont admises dans chaque unité de présentation pour les produits non conformes:

i) Catégorie I

10 % des tiges peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de cette catégorie, mais elles doivent être conformes à celles de la catégorie II. Aucune tolérance n'est admise pour les tiges épointées ou présentant un rajout.

ii) Catégorie II

10 % des tiges peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de cette catégorie. Les défauts éventuels ne doivent pas compromettre l'utilisation des produits.

B. Tolérances de longueur

Il est admis 10 % en nombre de tiges dont la longueur s'écarte des limites fixées, les tiges les plus courtes ne pouvant, en tout état de cause, être d'une longueur inférieure de 5 centimètres au code marqué.

▼ **M2****V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION****A. Présentation**

Les feuillages d'*Asparagus sprengeri* doivent être présentés en bottes de 100 grammes, 250 grammes ou multiples de 250 grammes.

B. Homogénéité

Les tiges époinçées sont à botte séparément. Les tiges d'une même botte doivent être de forme et de couleur homogènes.

C. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers ou autres matériaux en contact direct avec les produits doivent être neufs; dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les produits.

VI. MARQUAGE

Les indications suivantes doivent accompagner les marchandises:

A. Identification

Emballleur	}	Nom et adresse ou identification symbolique.
ou		
expéditeur		

B. Nature du produit

Asparagus sprengeri ou *Asparagus densiflorus* et éventuellement la variété.

C. Origine du produit (facultatif)

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- longueur minimale et maximale ou code de longueur,
- nombre de bottes et poids unitaire de chaque botte.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif).**DISPOSITIONS PARTICULIÈRES POUR LES FEUILLAGES D' «ASPARAGUS PLUMOSUS»****I. CHAMP D'APPLICATION**

Les présentes dispositions particulières sont applicables aux feuillages issus de l'*Asparagus setaceus* (Kunth.) Jessop (Syn. *Asparagus L. plumosus* Bak.)

II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ**A. Caractéristiques particulières**

La coloration typique pour l'espèce comprend une gamme de diverses teintes vertes⁽¹⁾. Les produits ne doivent pas être chlorotiques, ils doivent être fournis de cladodes qui présentent une coloration homogène.

Les feuillages de l'*Asparagus plumosus* peuvent être présentés sous forme de:

- palmes (rameaux affectant une forme régulière comparable à une feuille de palmier),
- rameaux époinçés (rameaux dont l'extrémité supérieure a été pincée et qui présentent l'aspect d'une guirlande de verdure).

⁽¹⁾ Les feuillages d'*Asparagus plumosus* dénommés «blond» et «biondo» sont également admis sous réserve de répondre aux prescriptions de la norme applicable à ce produit.

▼M2

B. Classificationi) *Catégorie I*

Le feuillage d'*Asparagus plumosus* classé dans cette catégorie doit:

- être bien développé,
- avoir une tige bien garnie de feuillage,
- être fourni de cladodes solidement attachés,

Les palmes ne doivent pas être époinçées ni comporter de rajouts.

Les rameaux époinçés peuvent être classés dans cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les feuillages d'*Asparagus plumosus* n'entrant pas dans la catégorie I, mais correspondant aux caractéristiques de qualité prévues pour les feuillages frais et les caractéristiques particulières ci-dessus.

Néanmoins, les produits présentant des défauts d'aspect peuvent être classés dans cette catégorie. Les palmes époinçées ou comportant des rajouts doivent être présentées séparément.

III. CALIBRAGE

Les mesures de longueur s'effectuent de la base de la tige à son extrémité supérieur.

Pour les palmes, le calibrage doit répondre au moins à l'échelle suivantes

<i>Code de longueur</i>	<i>Longueur</i>
10	10 à 30 centimètres
30	30 à 40 centimètres
40	40 à 60 centimètres
60	au-delà de 60 centimètres

Pour les rameaux époinçés, le calibrage doit répondre au moins à l'échelle suivante:

<i>Code de longueur</i>	<i>Longueur</i>
10	10 à 30 centimètres
30	30 à 50 centimètres
50	au-delà de 50 centimètres

IV. TOLÉRANCES**A. Tolérances de qualité**

Les tolérances de qualité suivantes sont admises dans chaque unité de présentation pour les produits non conformes:

i) *Catégorie I*

10 % des tiges peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de cette catégorie, mais elles doivent être conformes à celles de la catégorie II. En ce qui concerne les palmes, aucune tolérance n'est admise pour les tiges époinçées ou présentant un rajout.

ii) *Catégorie II*

10 % des tiges peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de cette catégorie. Les défauts éventuels ne doivent pas compromettre l'utilisation des produits.

B. Tolérances de longueur

Il est admis 10 % en nombre de tiges dont la longueur s'écarte des limites fixées, les tiges les plus courtes ne pouvant, en tout état de cause, être d'une longueur inférieure de 5 centimètres au code marqué.

▼ **M2****V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION****A. Présentation**

Les feuillages d'*Asparagus plumosus* doivent être présentés en bottes de 10 tiges ou multiples de 10 tiges.

B. Homogénéité

Les tiges d'une même botte doivent présenter une coloration homogène.

Les palmes et les rameaux épointés, ainsi que les palmes épointées classées exclusivement dans la catégorie II, doivent être bottelés séparément.

C. Conditionnement

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit. Les papiers et autres matériaux en contact direct avec les produits doivent être neufs; dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les produits.

VI. MARQUAGE

Les indications suivantes doivent accompagner les marchandises.

A. Identification

Emballleur	}	Nom et adresse ou identification symbolique.
ou		
expéditeur		

B. Nature du produit

Asparagus plumosus ou *Asparagus setaceus*.

C. Origine du produit (facultatif)

Zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- catégorie,
- indication palmes ou rameaux épointés,
- longueur minimale et maximale ou code de longueur,
- nombre de bottes et nombre de tiges par botte,
- l'indication «blond» ou «biondo», le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif).

ANNEXE 2

MODELE DE FICHE DE CONTROLE DE LA NORME

Annexe 2:**FICHE DE CONTRÔLE QUALITE**

Producteur:
Contrôleur:
Espèce ou lot:

Date:

CLASSIFICATION	Bon	Mauvais	observations	gestion des écarts (déclassement, destruction...)
Fleurs entières				
Fraîcheur				
Etat sanitaire				
Présence de résidus de pesticides ou substances étrangères				
Défaut de végétation				
rigidité des tiges				
CALIBRAGE				
TOLERANCE DE LONGUEUR				
longueur<ou= à 20cm (2,5 cm)				
longueur de 20 à 50cm(5 cm)				
longueur de 60cm et +(10 cm)				
PRESENTATION				
HOMOGENEITE				
CONDITIONNEMENT				
MARQUAGE				
identification				
nature du produit(genre,espèce,melange)				
catégorie				
calibrage				
nombre ou poids net				

signature producteur ou structuresignature contrôleur

ANNEXE 3

CARACTERISTIQUES PAR ESPECE DES FLEURS TESTEES

Annexe n°3 : Caractéristiques des fleurs testées (Liste d'espèces non exhaustive)- Mise à jour le 22/10/2007

ESPECE	Caractéristique des fleurs testées		Simulation logistique		Mise en vase en salle de test		
	Catégorie Qualité	Longueur et caractéristiques	Durée	T°C	Préparation des tiges (effeuillage recoupe)	Type de vase nombre de tige par vase	Eau SC : solution de conservation
ANEMONE de Caen	EXTRA	35 cm	1 jour	3 -5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20cm 10 tiges	Eau + SC
ANEMONE Hybride	EXTRA	40 cm	1 jour	3 -5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20cm 10 tiges	Eau + SC
ANTHURIUM	EXTRA	spathe moyenne 10-12.5cm	1 jour	12- 15°C	Tiges recoupées à 50 cm	Vase 20cm 10 tiges	Eau + SC
ALSTROEMERIA	EXTRA	80 cm	1 jour	3 -5°C	Effeuille la partie immergée tiges recoupées de 2 cm	Vase 40cm 10 tiges	Eau + SC
CELOSIE	EXTRA	Tige : 70cm	1 jour	3 -5°C	Effeuille la partie immergée tiges recoupées de 2 cm	Vase 40cm 5 tiges x2	Eau + SC
CHRYSANTHEME	EXTRA	80 cm spécifier le nb de fleurons	1 jour	3- 5°C	Effeuille la partie immergée Tiges recoupées de 3 cm	Vase 40cm 5 tiges x2	Eau + SC
FREESIA	EXTRA	35 cm 4 fleurons	1 jour	3- 5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20cm 10 tiges	Eau + SC
GERBERA STD	EXTRA	50 cm Capitule 8 à 12 cm	2 jours	3 -5°C	Tiges recoupées à 50 cm	Vase 20cm 10 tiges	Eau + SC spécifique
GERBERA MINI	EXTRA	40 cm Capitule 5 à 8 cm	1 jour	3 -5°C	Tiges recoupées à 40 cm	Vase 20cm 10 tiges	Eau + SC spécifique
HELIANTHUS	EXTRA	70 cm tige nue sur 50cm	1 jour	3 -5°C	Tiges recoupées de 5 cm	Vase 40cm 5 tiges x2	Eau + SC

ESPECE	Caractéristique des fleurs testées		Simulation logistique		Mise en vase en salle de test		
	Catégorie Qualité	Longueur et caractéristiques	Durée	T°C	Préparation des tiges (effeuillage recoupe)	Type de vase nb de tige / vase	Eau SC : Solution de conservation
IRIS	EXTRA	Spécifier le poids et la taille	1 jour	3- 5°C	Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40cm 5 tiges x2	Eau + SC
LISIANTHUS	EXTRA	65 -70 cm spécifier le nb de fleurons	1 jour	8 -12°C	Effeuille la partie immergée tiges recoupées de 2 cm	Vase 40cm 10 tiges	Eau + SC
LYS	EXTRA	80cm spécifier le nombre de fleurons	1 jour	3- 5°C	Effeuille la partie immergée Tiges recoupées de 5 cm	Vase 40cm 5 tiges x2	Eau + SC
MUFLIER	EXTRA	Tige de 100cm Hampe à 6 ou 8 fleurons ouverts	1 jour	3- 5°C	Effeuille la partie immergée tiges recoupées de 2 cm	Vase 40cm 5 tiges x2	Eau + SC
PIVOINE	EXTRA	50 cm	1 jour	3- 5°C	Effeuille la partie immergée Tiges recoupées de 2 cm	Vase 20cm 5 tiges x2	Eau + SC
RENONCULE	EXTRA	45 cm	1 jour	3- 5°C	Effeuille à la main la partie immergée tiges recoupées de 2 cm	Vase 20cm 5 tiges x2	Eau + SC
ROSE	EXTRA	60 cm	1 jour	3- 5°C	Effeuille à la griffe la partie immergée Tiges recoupées de 2 cm	Vase 40cm 10 tiges x2	Eau + SC
TULIPE	EXTRA	Type 1 : 40cm Type2 : 50 cm	1 jour	3- °5C	Rincer la terre Tiges recoupées de 2 cm Type 2 : Effeuille à la main la partie immergée	Type1 : Vase 20cm Type 2 : Vase 40cm 5 tiges x2	Eau + SC

NB : Cette liste d'espèces est non exhaustive. Elle évolue selon les entrées de nouvelles espèces dans le dispositif.

ANNEXE 4

GRILLE DE NOTATION DES TESTS DE TENUE EN VASE

VASE N°	
ESPECE	
VARIETE	
PRODUCTEUR	
TESTEUR	

DATE DE RECEPTION DU LOT	
DATE DE MISE EN VASE	

Nombre de fleurs testées	10
	0

Tenue en vase moyenne	
Ecartype	

Date																	
		J	J+3(±1)				J+7		J+10(±1)							J+15	J+17
JOURS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	17
STADES	Fermées																
	Ouvertes																
	Fanées et retirées du vase																
	% de fleurs ouvertes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
																	total
																	0

ETAT SANITAIRE	botrytis/fleurs																
	botrytis/feuilles																
	Oïdium/fleurs																
	Oïdium/feuilles																
	bent neck																
	Brunissement des pétales																
	Meurtrissure des pétales																
	Tiges trop fines, qui plient																
	autre																
	Nbre de fleurs parasitées																

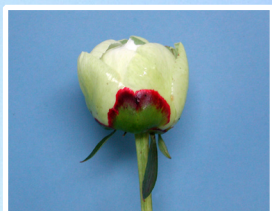
Transport	à sec		à l'eau		conservateur	
Emballage	carton		bac		autre	
Condition de stockage entre réception et mise en vase:						

Résultats transmis au producteur le:		Résultats transmis au groupement le:	
Observations			

ANNEXE 5

FICHES PHOTOS DES STADES D'OBSERVATION

Stades physiologiques de la Pivoine type ' Odile'



Stade 1 : BOUTON FERME

Bouton très serré, la couleur des pétales est visible.
Les sépales commencent à se détacher du bouton floral.



Stade 2 :

Gonflement du bouton floral, les pétales se détachent légèrement.



Stade 3 :

PRE-EPANOUISSEMENT

Bouton ouvert.
Les pétales commencent à se déployer.



Stade 4 :

PLEIN EPANOUISSEMENT

les pétales sont complètement déployés :
ceux du coeur se libèrent et la rangée extérieure est à 180°.



Stade 5 : DEBUT DE FANAISON

Les étamines sont visibles, les pétales sont retombants.



Stade 6 :

FANAISON

Le réceptacle floral libère les pétales :
les pétales chutent au toucher.
Ils perdent leur turgescence et prennent un aspect flétri.



Auteurs : R.BRUN / MC.GRONIER / C.METAY - Réalisation, conception : MICOM C.Slagmulder. Reproduction interdite.

TENUE
EN
VASE

Inférieur à 5 jours : tenue insuffisante.
6 à 9 jours : tenue moyenne.
10 à 12 jours : bonne tenue.
Supérieur de 12 jours : très bonne tenue.



URIH
Laboratoire
post récolte
Sophia-Antipolis
Tel : 04 92 38 64 00

INRA

ANNEXE 6

SYNTHESE DES RESULTATS DES TESTS REALISES PAR CHAQUE STRUCTURE ADHERENTE

Annexe n°6

**Synthèse annuelle des résultats des tests réalisés par chaque structure adhérente au Référentiel National Fleurs Coupées
à remplir pour fin juin et à transmettre au CONAFLEC (1 fiche par espèce)**

Nom de la structure :

Nom des techniciens référencés au contrôle externe :

Nom des techniciens référencés aux tests de tenue en vase :

Fiche espèce : ROSE

	Cultivars	Nom du producteur ou code	nombre de tiges testées	moyenne de la tenue (en jours)	écart- type	date du test	avertissement à J + 3	Observations
1	Bianca	001	10	6,7	1,9	10/09/2006	0	
2	First Red	002	10	3	2	14/10/2006	1	botrytis généralisé
2	First Red	002	10	7,4	0,5	24/10/2006	0	
3	Magnum	003	10	5,9	0,4	10/09/2006	0	
3	Magnum	001	10	6,3	1,2	10/09/2006	0	
4	Milva	004	10	8,1	3,2	24/10/2006	0	botrytis sur 3 fleurs
5	Suela	001	10	7,5	0,9	04/11/2006	0	
5	Suela	005	10	7,7	1,1	04/11/2006	0	
5	Suela	006	10	9,2	0,7	04/11/2006	0	

Espèce	Nombre total de cultivars testés	Nombre total de producteurs	Total Tiges	Rappel nb de tests prévisionnels	nb de tests réalisés	Nombre total d'avertissement	Périodes de tests
ROSE	5	006	90	11	9	1	du 1/09/06 au 01/01/07