

Annexe 4 – Fruits, légumes, tubercules et champignons frais

1. Fruits et légumes frais

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<i>Acca sellowiana</i> – Feijoa		Certificat phytosanitaire	<p>1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera tryoni</i> et <i>B. dorsalis</i> OU 1b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours consécutifs ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours consécutifs OU 1c) Les produits ont subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i> OU 2b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours OU 2c) Les produits ont subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			3a) Les produits proviennent d'une zone exempte de la mouche des fruits <i>Anastrepha fraterculus</i> OU 3b) Les produits ont subi un traitement par le froid dans les conditions suivantes : i. -0°C pendant un minimum de 12 jours ii. 2,5°C pendant un minimum de 22 jours OU 3c) Les produits ont subi un traitement au bromure de méthyle à : i) 32 g/m ³ pendant 4 heures à une température interne des fruits de 21°C OU ii) ajouter 8 g/m ³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessous de 21°C ou retrancher 8 g/m ³ pour chaque intervalle de 5°C au-dessus de 21°C avec un minimum de 16 g/m ³)

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<i>Actinidia</i> spp. - Kiwi		Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté sur les produits.</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m³ à 15-20°C iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p>
<p><i>Agrumes et produits à base :</i> <i>Citrus</i> spp. - Citron, mandarine, orange, pamplemousse, pomelo, tangerine <i>Fortunella</i> spp. et leurs hybrides - Kumquat Et les hybrides</p>		Certificat phytosanitaire	<p>1) Les produits proviennent d'un pays certifié exempt de <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>aurantifolia</i>, <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>citri</i></p> <p>ET</p> <p>2a) Les produits proviennent d'un site de production certifié exempt de <i>Pseudocercospora angolensis</i></p> <p>OU</p> <p>2b) Aucun symptôme de <i>Pseudocercospora angolensis</i> n'a été observé dans le site de production et dans ses environs immédiats (durant toute la dernière période de végétation) et aucun fruit récolté dans la zone de production n'a présenté de</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>symptôme de <i>Pseudocercospora angolensis</i> ET 3a) Les produits proviennent d'un pays certifié exempt de <i>Guignardia citricarpa</i> et <i>Phyllosticta citricarpa</i> OU 3b) Aucun symptôme de <i>Phyllosticta citricarpa</i> n'a été observé sur le site de production ou dans ses environs immédiats (dernière période de végétation) aucun fruit récolté dans la zone de production n'a présenté de symptôme de <i>Phyllosticta citricarpa</i> ET 4a) Les produits proviennent d'un pays ou une zone certifié exempt de <i>Quadraspidiotus perniciosus</i> et <i>Comstockaspis perniciososa</i> OU 4b) Les produits ont subi une inspection visuelle et ont été trouvés exempts de symptômes de <i>Quadraspidiotus perniciosus</i> et <i>Comstockaspis perniciososa</i> ET 5) Les produits sont certifiés exempts de <i>Scirtothrips aurantii</i>, <i>Scirtothrips citri</i> ET 6a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 6b) Les produits ont subi un traitement par le froid dans l'une des conditions suivantes : i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours consécutifs ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours consécutifs OU 6c) Les produits ont subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 7a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			certifié exempt de <i>Ceratitits capitata</i> OU 7b) Les produits ont subi un traitement par le froid dans l'une des conditions suivantes : i) 0°C pendant 10 jours consécutifs ii) 1°C pendant 16 jours consécutifs iii) 2°C pendant 18 jours consécutifs iv) 3°C pendant 20 jours OU 7c) Les produits ont subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m3 pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m3 pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m3 pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m3 pendant 2 heures à une température de 28-32°C
<i>Amaranthus tricolor</i> - Een choy, in tsoi	<i>A. acutilobus, A. arenicola, A. australis, A. blitoides, A. capensis, A. crassipes, A. dubius, A. fimbriatus, A. inamoenus, A. lineatus, A. macrocarpus, A. palmeri, A. polygonoides, A. praetermissus, A. roxburghianus, A. rudis, A. schinzianus, A. scleropoides, A. spinosus, A. standleyanus, A. thunbergii, A. tuberculatus, A. viridis, A. watsonii, A. x</i>	Certificat phytosanitaire	Les produits ont subi une inspection visuelle et aucun organisme nuisible de quarantaine n'a été observé

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
	<i>alleizettei</i> , <i>A. x galii</i> , <i>A. x ozanonii</i> , <i>A. x turicensis</i>		
<i>Anethum</i> spp. <i>Anethum graveolens</i> - Aneth		Certificat phytosanitaire	Les produits ont subi une inspection visuelle et aucun organisme nuisible réglementé n'a été observé
<i>Annona</i> spp. - Annona, Pomme-cannelle, cherimoya, cœur de bœuf, corossol, ...	<i>A. glabra</i> , <i>A. senegalensis</i>	Certificat phytosanitaire	<p>1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 1b) Les produits ont subi un traitement par le froid dans l'une des conditions suivantes : i) 0°C pendant un minimum de 12 jours consécutifs ii) 2,5°C pendant un minimum de 22 jours consécutifs T 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i> OU 2b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours ou 0,55°C pendant 11 jours ou 1,11°C pendant 12 jours OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C</p>
<i>Anthriscus cerefolium</i> - Cerfeuil	<i>A. sylvestris</i>	Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			ii) 40 g/m ³ à 15-20°C iii) 46 g/m ³ pendant à 10°C OU Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.
<i>Apium graveolens</i> - Céleri, Céleri-rave		Certificat phytosanitaire	Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i> , <i>Frankliniella occidentalis</i> , <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m ³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m ³ à 15-20°C iii) 46 g/m ³ pendant à 10°C OU Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.
<i>Armoracia rusticana</i> - Raifort		Certificat phytosanitaire	Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i> , <i>Frankliniella occidentalis</i> , <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m ³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m ³ à 15-20°C iii) 46 g/m ³ pendant à 10°C OU Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.
<i>Artemisia dracuncululus</i> - Estragon		Certificat phytosanitaire	Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i> , <i>Frankliniella occidentalis</i> , <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m ³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m ³ à 15-20°C iii) 46 g/m ³ pendant à 10°C OU Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<i>Asparagus</i> spp. - Asperge	<i>A. asparagoides</i> , <i>A. setaceus</i> , <i>A. sprengeri</i>	Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p> <p>ii) 40 g/m³ à 15-20°C</p> <p>iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p>
<i>Barbarea verna</i> - Cresson de terre <i>Nasturtium officinale</i> - Cresson		Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p> <p>ii) 40 g/m³ à 15-20°C</p> <p>iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p>
<i>Beta vulgaris</i> - Betterave, Silver beet		Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p> <p>ii) 40 g/m³ à 15-20°C</p> <p>iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p>
<i>Brassica</i> spp. <i>Brassica chinensis</i> - Chou de Chine <i>Brassica napus</i> - Navet <i>Brassica napus</i> var. <i>napobrassica</i> - Rutabaga, yellow turnip	<i>B. deflexa</i> , <i>B. deserti</i> , <i>B. incana</i> , <i>B. juncea</i> var. <i>rugosa</i> , <i>B. repanda</i>	Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<p><i>Brassica oleracea</i> - Chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, chou-fleur brocoli, chou-rave</p> <p><i>Brassica parachinensis</i> - Choy sum</p> <p><i>Brassica pekinensis</i> - Pe-tsai, won-bok</p> <p><i>Brassica rapa</i> - Navet, turnip</p>			<p>ii) 40 g/m³ à 15-20°C</p> <p>iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p>
<p><i>Byrsonima lucida</i> - Gooseberry</p>		<p>Certificat phytosanitaire</p>	<p>1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp.</p> <p>OU</p> <p>1b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <p>i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours consécutifs</p> <p>ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours consécutifs</p> <p>OU</p> <p>1c) Les produits ont subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <p>i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C</p> <p>ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C</p> <p>iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C</p> <p>iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C</p> <p>ET</p> <p>2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i></p> <p>OU</p> <p>2b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <p>i) 0°C pendant 10 jours</p> <p>ii) 1°C pendant 16 jours</p> <p>iii) 2°C pendant 18 jours</p> <p>iv) 3°C pendant 20 jours</p> <p>OU</p> <p>2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			doses suivantes : i) 48 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C
<i>Chrysanthemum coronarium</i> - Tong ho, chrysanthemum greens, garland	<i>C. haradjanii</i> , <i>C. inodorum</i> , <i>C. leucanthemum</i> , <i>C. myconis</i> , <i>C. paludosum</i> , <i>C. suaveolen</i>	Certificat phytosanitaire	Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i> , <i>Frankliniella occidentalis</i> , <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m ³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m ³ à 15-20°C iii) 46 g/m ³ pendant à 10°C OU Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.
<i>Coriandrum sativum</i> - Coriandre		Certificat phytosanitaire	Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i> , <i>Frankliniella occidentalis</i> , <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m ³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m ³ à 15-20°C iii) 46 g/m ³ pendant à 10°C OU Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.
Cucurbitacées : <i>Citrullus</i> spp. - Coloquinte, pastèque <i>Cucumis melo</i> - Melon <i>Cucumis metuliferus</i> - Kiwano, horned melon <i>Cucumis sativus</i> - Concombre <i>Cucurbita</i> spp. - Courge, potiron, courgette, squash		Certificat phytosanitaire	1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 1b) Les produits ont subi un traitement par le froid dans l'une des conditions suivantes : i) 0°C pendant un minimum de 12 jours consécutifs ii) 2,5°C pendant un minimum de 22 jours consécutifs OU 1c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<p><i>Cucurbita moschata</i> - Potiron, courge, squash <i>Cucurbita pepo</i> - Potiron, courge <i>Cucurbita pepo</i> var. <i>melopepo</i> - Courgette <i>Lagenaria leucantha</i> - Calebasse <i>Luffa</i> spp. - Papengaye, éponge végétale <i>Momordica charantia</i> - Fouka <i>Sechium</i> spp. - Chayotte</p>			<p>doses suivantes i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 2) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de Cucumber green mottle mosaic virus (CGMMV)</p>
<p><i>Cymbopogon citratus</i> - Citronnelle <i>Cymbopogon flexuosus</i></p>		Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m³ à 15-20°C iii) 46 g/m³ pendant à 10°C OU Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p>
<p><i>Cynara cardunculus</i> <i>Cynara scolymus</i> - Artichaut</p>		Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m³ à 15-20°C iii) 46 g/m³ pendant à 10°C OU Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p>
<p><i>Cyphomandra betacea</i> - Tamarillo</p>		Certificat phytosanitaire	<p>1a) Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>OU 1b) Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m³ à 15-20°C iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p> <p>OU 1c) Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p> <p>ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp.</p> <p>OU 2b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours</p> <p>OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C</p> <p>ET 3a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitidis capitata</i></p> <p>OU 3b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours</p> <p>OU</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>3c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C
<p><i>Dimocarpus longan</i> - Longane, œil de dragon</p>		<p>Certificat phytosanitaire</p>	<p>1a) Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>1b) Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 34 g/m³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m³ à 15-20°C iii) 46 g/m³ pendant à 10°C <p>OU</p> <p>1c) Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p> <p>ET</p> <p>2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp.</p> <p>OU</p> <p>2b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours <p>OU</p> <p>2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C <p>ET</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>3a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i> OU 3b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : : <ul style="list-style-type: none"> i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours OU 3c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m3 pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m3 pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m3 pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m3 pendant 2 heures à une température de 28-32°C </p>
<i>Diospyros kaki</i> - Kaki	<i>D. crassinervis</i>	Certificat phytosanitaire	<p>1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 1b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours OU 1c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m3 pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m3 pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m3 pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m3 pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i></p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>OU 2b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours <p>OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C
<i>Durio zibenithus</i> - Durian		Certificat phytosanitaire	<p>1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp.</p> <p>OU 1b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours <p>OU 1c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C <p>ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitidis capitata</i></p> <p>OU 2b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m3 pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m3 pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m3 pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m3 pendant 2 heures à une température de 28-32°C
<i>Fragaria</i> spp. - Fraises et autres baies fraîches		Certificat phytosanitaire	1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 1b) Les produits ont subi un traitement par le froid dans l'une des ces conditions : i) 0 °C pendant un minimum de 12 jours consécutifs ii) 2,5 ° C pendant un minimum de 22 jours consécutifs ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Drosophila suzukii</i> OU Les produits ont subi l'un des traitements suivants : 2b) Traitement au froid à : i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours OU 2c) Fumigation au bromure de méthyle pendant 2 heures à : i) 32 g/m3 pendant 2 heures à 22-28°C ii) 40 g/m3 à 17-22°C iii) 48 g/m3 à 12-17°C iv) 64 g/m3 à 6-12°C

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<i>Glebionis coronaria</i> (syn. <i>Chrysanthemum segetum</i>) - Tong ho, chrysanthemum greens, garland		Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p> <p>ii) 40 g/m³ à 15-20°C</p> <p>iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p>
<i>Lactuca sativa</i> - Laitue		Certificat phytosanitaire	<p>1) Les produits ont été inspectés et trouvés exempts de <i>Nasonovia ribisnigri</i></p> <p>ET</p> <p>2a) Les produits proviennent d'un pays ou une zone certifié exempt de <i>Liriomyza huidobrensis</i> et <i>L. trifolii</i></p> <p>OU</p> <p>2b) Les feuilles ont été inspectées visuellement et aucun symptômes (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>2c) Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p> <p>ii) 40 g/m³ à 15-20°C</p> <p>iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p>
Légumes feuilles (sauf laitue) ou aromatiques fraîches		Certificat phytosanitaire	<p>Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p> <p>ii) 40 g/m³ à 15-20°C</p> <p>iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p> <p>OU</p> <p>Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<i>Litchi chinensis</i> - Litchi, Lychee		Certificat phytosanitaire	<p>1a) Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts d'individu vivant de <i>Bemisia tabaci</i>, <i>Frankliniella occidentalis</i>, <i>Liriomyza</i> spp. et aucun symptôme (mines, pupes) de ces organismes n'a été détecté</p> <p>OU</p> <p>1b) Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à :</p> <p>i) 34 g/m³ à 20°C ou plus</p> <p>ii) 40 g/m³ à 15-20°C</p> <p>iii) 46 g/m³ pendant à 10°C</p> <p>OU</p> <p>1c) Les produits ont subi un autre traitement approprié contre les organismes visés.</p> <p>ET</p> <p>2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp.</p> <p>OU</p> <p>2b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <p>i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours</p> <p>ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours</p> <p>OU</p> <p>2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <p>i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C</p> <p>ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C</p> <p>iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C</p> <p>iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C</p> <p>ET</p> <p>3a) Les produits proviennent d'une zone de production et de conditionnement reconnue exempt de <i>Ceratitis capitata</i></p> <p>OU</p> <p>3b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <p>i) 0°C pendant 10 jours</p> <p>ii) 1°C pendant 16 jours</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours OU 3c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C
<i>Nephelium lappaceum</i> - Ramboutan <i>Nephelium</i> Ramboutan-ake		Certificat phytosanitaire	1a) Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts de <i>Frankliniella occidentalis</i> OU 1b) Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m ³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m ³ à 15-20°C iii) 46 g/m ³ pendant à 10°C ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 2b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 3a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitidis capitata</i>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>OU 3b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours <p>OU 3c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C
<i>Passiflora edulis</i> - Fruit de la passion			<p>Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de :</p> <p><i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>passiflorae</i>, <i>Xanthomonas axonopodis</i> pv. <i>passiflorae</i>, Passion Fruit Ringspot Virus, Passion Fruit Woodiness Virus</p> <p>ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp.</p> <p>OU 2b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours <p>OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			iv) 24 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 3a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i> OU 3b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : : i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours OU 3c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C
<i>Phaseolus</i> spp. - Haricot		Certificat phytosanitaire	Les produits ont été inspectés visuellement et trouvés exempts de <i>Frankliniella occidentalis</i> OU Les produits ont été traités au bromure de méthyle pendant 3 heures à : i) 34 g/m ³ à 20°C ou plus ii) 40 g/m ³ à 15-20°C iii) 46 g/m ³ pendant à 10°C
<i>Prunus</i> spp. - Abricot, cerise, nectarine, pêche, prune		Certificat phytosanitaire	1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 1b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours OU 1c) Les produits ont subi un traitement par fumigation au bromure de méthyle

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>pendant 2 heures à :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 32 g/m³ pendant 2 heures à 22-28°C ii) 40 g/m³ à 17-22°C iii) 48 g/m³ à 12-17°C iv) 64 g/m³ à 6-12°C <p>ET</p> <p>2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i></p> <p>OU</p> <p>2b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours ou 0,55°C pendant 11 jours ou 1,11°C pendant 12 jours <p>OU</p> <p>2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C <p>ET</p> <p>3a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Drosophila suzukii</i></p> <p>OU</p> <p>3b) Les produits ont subi l'un des traitements suivants :</p> <p>Traitement au froid à :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours ou 0,55°C pendant 11 jours ou 1,11°C pendant 12 jours <p>OU</p> <p>3c) Fumigation au bromure de méthyle pendant 2 heures à :</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			i) 32 g/m ³ pendant 2 heures à 22-28°C ii) 40 g/m ³ à 17-22°C iii) 48 g/m ³ à 12-17°C iv) 64 g/m ³ à 6-12°C ET 5a) Les produits proviennent d'un pays, d'une zone ou d'un site de production certifié exempt de <i>Comstockaspis perniciososa</i> OU 5b) Les fruits ont subi une inspection visuelle et aucun symptôme de <i>Comstockaspis perniciososa</i> n'a été observé
<i>Ribes</i> spp. - Groseille <i>Rubus</i> spp. - Mûre, framboise <i>Vaccinium corymbosum</i> - Airelle, myrtille, bleuet, blueberry <i>Vaccinium myrtillus</i> - Myrtille		Certificat phytosanitaire	1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 1b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours OU 1c) Les produits ont subi un traitement par fumigation au bromure de méthyle pendant 2 heures à : i) 32 g/m ³ pendant 2 heures à 22-28°C ii) 40 g/m ³ à 17-22°C iii) 48 g/m ³ à 12-17°C iv) 64 g/m ³ à 6-12°C ET 2a) Les produits proviennent d'une zone de production et de conditionnement reconnue exempt de <i>Ceratitis capitata</i> OU 2b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours ou 0,55 °C pendant 11 jours ou 1,11 °C pendant 12 jours

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C <p>ET 3a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Drosophila suzukii</i></p> <p>OU Les produits ont subi l'un des traitements suivants :</p> <p>3b) Traitement au froid à :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours ou 0,55°C pendant 11 jours ou 1,11°C pendant 12 jours <p>OU 3c) Fumigation au bromure de méthyle pendant 2 heures à :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 32 g/m³ pendant 2 heures à 22-28°C ii) 40 g/m³ à 17-22°C iii) 48 g/m³ à 12-17°C iv) 64 g/m³ à 6-12°C
<p><i>Rosaceae</i> :</p> <p><i>Malus pumila</i> - Pomme</p> <p><i>Pyrus communis</i> - Poire</p> <p><i>Pyrus pyrifolia</i> - Poire nashi</p>		<p>Certificat phytosanitaire</p>	<p>1a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp.</p> <p>OU 1b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours <p>OU 1c) Les produits ont subi un traitement par fumigation au bromure de méthyle pendant 2 heures à :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) 32 g/m³ pendant 2 heures à 22-28°C

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			ii) 40 g/m ³ à 17-22°C iii) 48 g/m ³ à 12-17°C iv) 64 g/m ³ à 6-12°C ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i> OU 2b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes : i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours ou 0,55°C pendant 11 jours ou 1,11°C pendant 12 jours OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes : i) 48 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m ³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 3a) Les produits proviennent d'un pays, d'une zone ou d'un site de production certifié exempt de <i>Comstockaspis perniciososa</i> OU 3b) Les fruits ont été inspectés et ont été trouvés exempts de tout signe de contamination par <i>Comstockaspis perniciososa</i>
<i>Solanaceae</i> : <i>Capsicum</i> spp. <i>Physalis peruviana</i> - Alkékenge <i>Solanum lycopersicum</i> - Tomate <i>Solanum annuum</i> - Poivron, piment <i>Solanum melongena</i> - Aubergine		Certificat phytosanitaire	1) Les produits ont été inspectés et ont été trouvés exempts de <i>Frankliniella occidentalis</i> et de <i>Bemisia tabaci</i> ET 2a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Bactrocera</i> spp. OU 2b) Les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<i>Solanum muricatum</i> - Pépino			<p>i) à 0°C pendant un minimum de 12 jours ii) à 2,5°C pendant un minimum de 22 jours OU 2c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <p>i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 3a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Ceratitis capitata</i> OU 3b) les produits ont subi un traitement au froid dans l'une des conditions suivantes :</p> <p>i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours OU 3c) Les produits doivent avoir subi un traitement au bromure de méthyle selon les doses suivantes :</p> <p>i) 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C ii) 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C iii) 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C iv) 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C ET 4) Les produits ont été produit dans un pays ou une zone certifié exempt de Potato spindle tuber viroid 5a) Pour <i>Solanum lycopersicum</i> : Les fruits proviennent d'une zone certifiée exempte de Tomato brown rugose fruit virus (ToBRFV) OU 5b) Les pédoncules, feuilles et tiges ont été retirés.</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<i>Vitis vinifera</i> - Raisin			<p>1) Les produits sont exempts de <i>Cochylis</i> spp. 2a) Les produits proviennent d'un pays, d'une zone ou d'un site de production certifié exempt de <i>Comstockaspis perniciososa</i> OU 2b) Les fruits ont été inspectés et ont été trouvés exempts de tout signe de contamination par <i>Comstockaspis perniciososa</i> ET 3a) Les produits proviennent d'un site de production et de conditionnement certifié exempt de <i>Drosophila suzukii</i> OU Les produits ont subi l'un des traitements 3a) Traitement au froid à : i) 0°C pendant 10 jours ii) 1°C pendant 16 jours iii) 2°C pendant 18 jours iv) 3°C pendant 20 jours OU 3b) Fumigation au bromure de méthyle pendant 2 heures à : i) 32 g/m³ pendant 2 heures à 22-28°C ii) 40 g/m³ à 17-22°C iii) 48 g/m³ à 12-17°C iv) 64 g/m³ à 6-12°C</p>
<i>Tamarindus indica</i> - Tamarin		Certificat phytosanitaire	<p>1a) Les produits ont subi un traitement au bromure de méthyle : - 48 g/m³ pendant 2 heures à une température de 10-15°C - 40 g/m³ pendant 2 heures à une température de 16-21°C - 32 g/m³ pendant 2 heures à une température de 22-27°C - 24 g/m³ pendant 2 heures à une température de 28-32°C OU 1b) Les produits ont subi un traitement à la chaleur à 70°C pendant au moins 4 heures OU 1c) Les produits ont subi un traitement par le froid à - 18°C pendant au moins 7 jours</p>

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			ET 2) Les produits sont certifiés exempts de <i>Fiorinia phantasma</i>

2. Bulbes, tubercules et rhizomes

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières
<i>Allium</i> spp. - dont : ail, ciboule, échalotte, oignon, poireau, oignon vert, ciboulette (Bulbes secs de consommation non germés)	<i>A. aschersonianum</i> , <i>A. decipiens</i> , <i>A. desertorum</i> , <i>A. ericetorum</i> , <i>A. grayi</i> , <i>A. macrostemon</i> , <i>A. modestum</i> , <i>A. mongolicum</i> , <i>A. polyanthum</i> , <i>A. rubellum</i> , <i>A. saxatile</i> , <i>A. vineale</i>	Certificat phytosanitaire	1a) Les produits proviennent d'un pays ou une zone certifié exempt de <i>Uroscystis cepulae</i> et <i>Delia antigua</i> OU 1b) Les produits sont certifiés exempts des organismes visés OU 1c) Les produits ont subi un traitement approprié contre les organismes visés ET 2) les produits sont certifiés exempts de symptômes de <i>Peronospora destructor</i>
<i>Solanum tuberosum</i> (syn. <i>Solanum esculentum</i>) - Pomme de terre (Tubercules frais destinés à la consommation humaine)		Certificat phytosanitaire	1) Constatation officielle que la terre et le milieu de culture ne représentent pas plus de 1 % du poids net de l'envoi ou du lot ET 2a) Les tubercules proviennent d'un pays site de production certifié exempt de : <i>Ditylenchus destructor</i> <i>Leptinotarsa decemlineata</i> , <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. <i>sepedonicus</i> <i>Globodera pallida</i> , <i>Globodera rostochiensis</i> , <i>Synchytrium endobioticum</i> <i>Tecia solanivora</i> <i>Ralstonia pseudosolanacearum</i> OU

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
			<p>2b) les tubercules proviennent d'un site de production où aucun symptôme causé par les organismes nuisibles cités au point 2a) n'a été observé lors d'inspections visuelles réalisées à des moments opportuns pour détecter l'organisme nuisible au cours cycle complet de végétation des végétaux</p> <p>b) Les produits sont certifiés exempts de ces organismes et de tout symptôme lié à leur présence</p> <p>OU</p> <p>c) Les produits ont subi un traitement approprié contre les organismes cités</p> <p>ET</p> <p>4a) Les produits ont été produit dans une région ou un site de production certifié exempt de Potato spindle tuber viroid</p> <p>OU</p> <p>4b) Les produits ont subi un traitement empêchant toute capacité germinative (conditions réunion)</p>
<i>Zingiber officinalis</i> - Gingembre (rhizome)		Certificat phytosanitaire	Les produits ont subi une inspection visuelle et aucun organisme nuisible de quarantaine n'a été observé
Autres légumes, racines et/ou tubercules		Certificat phytosanitaire	Les produits ont subi une inspection visuelle et aucun organisme nuisible de quarantaine n'a été observé
<i>Daucus carota</i> - Carotte		Certificat phytosanitaire	Les produits ont subi une inspection visuelle et aucun organisme nuisible de quarantaine n'a été observé
<i>Stachys affinis</i> - Crosne		Certificat phytosanitaire	Les produits ont subi une inspection visuelle et aucun organisme nuisible de quarantaine n'a été observé
<i>Beta vulgaris</i> - Betterave, Silver beet		Certificat phytosanitaire	Les produits ont subi une inspection visuelle et aucun organisme nuisible de quarantaine n'a été observé

3. Champignons frais

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières
-------------------------------------	---	---------------------------	--------------------------

Nom scientifique - Nom vernaculaire	Nom scientifique des espèces interdites	Documents phytosanitaires	Conditions particulières devant figurer sur le certificat phytosanitaire
<p><i>Ganoderma</i> spp. <i>Agaricus</i> spp. <i>Auricularia</i> spp. <i>Boletus</i> spp. <i>Cantharellus cibarius</i> <i>Craterellus cornucopioides</i> <i>Flammulina</i> spp. <i>Hericium erinaceum</i> <i>Hydnum repandum</i> <i>Lactarius deliciosus</i> <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake) <i>Lentinus</i> spp. <i>Lyophyllum</i> spp. <i>Marasmius oreades</i> <i>Morchella</i> spp. <i>Pleurotus</i> spp. <i>Tremella</i> spp. <i>Tuber</i> spp. <i>Tricholoma terreum</i></p>		Certificat phytosanitaire	Les champignons sont exempts de terre (tolérance max : 0,3 % du poids net)
<p><i>Tuber aestivum</i> <i>Tuber magnatum</i> <i>Tuber melanosporum</i> <i>Tuber uncinatum</i> Truffes</p>		Certificat phytosanitaire	<p>1) Les champignons sont exempts de terre (tolérance max : 0,3 % du poids net)</p> <p>ET</p> <p>2) Les truffes proviennent d'une zone ou d'un sitesite de production suivant des méthodes standards de culture, y compris concernant le contrôle des organismes nuisibles, la récolte, le tri, le nettoyage, l'inspection et le conditionnement.</p> <p><i>Si un envoi contient plusieurs espèces de truffes, chaque espèce doit être emballée de manière séparée.</i></p>
<p><i>Espèces non listées</i></p>		Permis d'importation préalable et Certificat phytosanitaire	<p>L'autorisation d'importation est accordée sous réserve d'informations phytosanitaires favorables en provenance du pays exportateur.</p> <p>L'autorisation d'introduction est refusée lorsque l'importation de matériel végétal, en provenance d'un pays donné, comporte des risques d'infestation par un organisme nuisible aux cultures du territoire.</p>