



REGISTRE DE PRODUCTION D'OIGNON DE ROSCOFF

R1

A remplir à la mise en place de la culture, à la récolte et en fin de conditionnement
A conserver dans votre classeur



UN REGISTRE PAR PARCELLE

Parcelle n° Culture 202....

| | | |
|---------------------------------------|---|---|
| | | Cahier des charges |
| Nom de parcelle | | <i>Ou N° attribué sur Décl. de mise en place des culture (D3)</i> |
| Localisation (commune) | | <i>Située dans l'aire géographique</i> |
| Références cadastrales | | |
| Surface de production | | |
| Précédents culturaux | N-1 : N-2 : | <i>Pas d'allium les deux années précédant la culture d'Oignon de Roscoff</i> |
| Analyse de sol | Date : Valeur du pH : | <i>Moins de 10 ans pour parcelles < à 5 000 m² pour ILE DE BATZ, SANTEC, SIBIRIL, PLOUGOULM, ROSCOFF, ST POL DE LEON, CLEDER</i> <i>Ou de moins de 3 ans pour les autres</i> <i>Avec pH minimum : 6,5</i> <i>Analyse ou copie à conserver dans le classeur</i> |
| Variété | <input type="checkbox"/> Keravel <input type="checkbox"/> Jack (si achat = semences certifiées) | <input type="checkbox"/> Fermière |
| Type de culture | <input type="checkbox"/> Semis | Date de semis |
| | <input type="checkbox"/> Semis bâché | Date de semis : Date de débâchage : Stade de débâchage :feuilles |
| | <input type="checkbox"/> Mottes | Date de plantation : |
| | <input type="checkbox"/> Bulbilles | Date de plantation : Calibre des bulbilles : |
| | <input type="checkbox"/> Repiqués | Date de repiquage : |
| Densité de semis ou plantation | Nbr de graines semées / ha : | |
| | Nbr de mottes plantées / ha : | |
| | Nbr de bulbilles plantées / ha : | |
| | Nbr d'oignons repiqués / ha : | |
| Arrosage post plantation | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | Date (s) : |
| Arrosage en cours de culture | <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | Date(s) : |
| Date de soulevage | | <i>Au plus tard le 25 août</i> |
| Volume récolté | T/parcelle | |

Annexe : Plan de fumure (pour prouver l'absence d'utilisation de lisier pour la fertilisation)



REGISTRE DE STOCKAGE D'OIGNON DE ROSCOFF

Parcelle n° Culture 201....

Les autres oignons de l'exploitation (non AOP) sont séparés physiquement des Oignons de Roscoff. Prévoir un plan de stockage

| | Oignons de Roscoff AOP | Cahier des charges |
|---|--|--|
| Lieu de stockage <i>Prévu sur la Déclaration d'identification</i> | | <i>Prévoir une séparation des oignons AOP des autres oignons</i> |
| Type de stockage | <input type="checkbox"/> Silo <input type="checkbox"/> Pallox <input type="checkbox"/> Clayettes | <i>A l'abri des précipitations</i> |

| | |
|--|--|
| Production d'oignons non AOP sur l'exploitation | <input type="checkbox"/> Oui Préciser : <input type="checkbox"/> Non |
| Stockage | <input type="checkbox"/> Les oignons AOP sont stockés séparément des autres <input type="checkbox"/> Les oignons AOP sont identifiés (ex "AOP" mentionné sur les palox et/ou panneau AOP sur la zone de stockage) |

REGISTRE DE CONDITIONNEMENT (avant mise en circulation) D'OIGNON DE ROSCOFF

- Calibres 30 à 80 mm
- Queue solidement fixée mesurant au moins 5 cm (gage d'une bonne conservation);
- toutes les étapes de production de l'Oignon de Roscoff (*depuis l'obtention des semences et plants, la mise en culture, le séchage et le stockage des bulbes, la préparation manuelle de chaque oignon et le conditionnement*) doivent avoir lieu dans l'aire géographique.
- Préparation manuelle consistant en un ébarbage (pour retirer les racines = garantie du passage dans les mains) et/ou en un tressage.
- Tresse avec un oignon terminal (penn kapiten) et un rangement pour les autres oignons par ordre de taille croissante
- Contenant d'un poids maximum de 6 kg, muni d'un système de fermeture inviolable.
- Contenant d'un poids maximum de 12 kg contenant des oignons stickés pouvant être présentés à la consommation à l'unité.

| | | | | |
|---|---|-----------------|----------------|--------------------------|
| Conditionnement | <input type="checkbox"/> Oignons AOP cédés à un autre opérateur pour préparation manuelle Quantité (en kg) : | | | |
| | <input type="checkbox"/> Oignons préparés manuellement sur l'exploitation | | | |
| | Type | Tresse | Nettoyé main | Stickés |
| | Quantité (en kg) | | | |
| | <input type="checkbox"/> Oignons étiquetés sur l'exploitation : (pour mise en circulation = commercialisation) | | | |
| | Type | Tresse kg | Filet kg | Oignons stickés kg |
| Quantité (en kg) | | | | |
| Date de dernière expédition <i>Au plus tard le 30 avril</i> | | | | |