Cahier des charges de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes»
homologué par l'arrêté du 6 janvier 2017 relatif à l'appellation d'origine protégée « Oignon doux des Cévennes» - JORF du 14 janvier 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2017-3

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de défense de l'« Oignon doux des Cévennes » (ADOC).
Maison de la formation et des entreprises.
30b, route du Pont-de-la-Croix, 30120 Le Vigan.
Téléphone : (33) 04 67 82 76 78.
Courriel : defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr.

Composition : producteurs, conditionneurs.
Statut juridique : association loi 1901 à but non lucratif.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 : Légumes

I) NOM DU PRODUIT

« Oignon doux des Cévennes »

II) DESCRIPTION DU PRODUIT

Cultivé en terrasses, l'« Oignon doux des Cévennes » est un oignon de garde, de couleur blanc nacré à cuivré, au bulbe de forme arrondie à losangique, d'aspect brillant, aux tuniques fines et translucides. Les écailles sont épaisses et leur chair est blanche, moyennement ferme et juteuse. La teneur en matière sèche est inférieure à 10 %**.**
Consommé cru, il se caractérise par une chair craquante, une absence de piquant et d'amertume, des arômes fins et équilibrés.
Dégusté cuit, il conserve sa brillance et devient translucide, onctueux, juteux et sucré en bouche, sans amertume, avec des arômes de châtaigne et de grillé.

III) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

III.1- Aire Géographique

Les oignons doivent être semés, produits et conditionnés dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes », qui s'étend aux territoires des trente-deux communes suivantes du département du Gard :

Arphy ; Arre ; Arrigas ; Aulas ; Aumessas ; Avèze ; Bez-et-Esparon ; Bréau-et-Salagosse ; Colognac ; Cros ; Lasalle ; Mandagout ; Mars ; Molières-Cavaillac ; Monoblet ; Notre-Dame-de-la-Rouvière ; Pommiers ; Roquedur ; Saint-André-de-Majencoules ; Saint-André-de-Valborgne ; Saint-Bonnet-de-Salendrinque ; Saint-Bresson ; Sainte-Croix-de-Caderle ; Saint-Julien-de-la-Nef ; Saint-Laurent-le-Minier ; Saint-Martial ; Saint-Roman-de-Codières ; Soudorgues ; Sumène ; Vabres ; Valleraugue ; Vigan (Le).

Cette aire se limite au versant sud - sud-ouest du massif de l'Aigoual, façade méditerranéenne des Cévennes méridionales, sur des formations siliceuses constituées par des granites et des schistes métamorphiques.

Elle est caractérisée par une morphologie particulière très accidentée, où les zones d'altération plus molles des granites tranchent avec l'âpreté des zones schisteuses aux sols peu profonds et discontinus.

Le climat est de type méditerranéen caractérisé par une sécheresse estivale marquée et un fort ensoleillement. La température moyenne se situe entre 12 et 13°C mais le climat est assez froid de l'automne au printemps.

Les précipitations sont importantes, 1 500 mm au total. C'est en automne qu'elles sont les plus fortes à l'occasion des pluies d'équinoxe.

Ce cycle est favorable à la culture de l'oignon car la sécheresse estivale est compensée par l'irrigation et la récolte des oignons a lieu avant les pluies d'automne.

III.2- Identification parcellaire

Les oignons sont semés et cultivés sur des parcelles identifiées, situées dans l'aire géographique définie au point III.

L'identification des parcelles est effectuée sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation fixés par le comité national en charge des produits agroalimentaire de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en sa séance du 20 septembre 2001, après avis de la commission d'experts désignés par ledit comité national à cet effet. Ils sont consultables auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et du groupement intéressé.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier une parcelle doit en faire la demande auprès du groupement, qui transmet l'ensemble des demandes aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 mai de l'année précédent la mise en culture. La liste des nouvelles parcelles identifiées, retenues ou non-retenues, est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de la commission d'experts.

La liste des parcelles identifiées est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et du groupement de l'appellation.

IV) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

IV.1- La procédure

La procédure prévoit :

Déclaration d'identification :

Chaque opérateur s'engage au respect des conditions de production de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » au travers de la signature d'une déclaration d'identification, selon le modèle type validé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Pour tous les opérateurs, la déclaration d'identification, qui comporte l'engagement et le descriptif de l'outil de production, est adressée avant le 30 novembre de l'année précédent la mise en culture d'oignons destinés à l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes ».

La déclaration d'identification comporte notamment :

- les références de l'opérateur ;
- les références des outils de production permettant la mise en œuvre et le respect des conditions de production.

Déclaration de mise en culture :

Chaque année, le producteur doit adresser au groupement avant le 15 juin de l'année en cause une déclaration de mise en culture, conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.
Cette déclaration comporte notamment :

- la liste des parcelles ayant servi aux semis ainsi que leur numéro cadastral et leur surface ;
- la liste des parcelles sur lesquelles sont repiqués les oignons ainsi que leur numéro cadastral et leur surface ;
- l'origine des semences utilisées ou la provenance des plants utilisés ;
- non-intention de production : les producteurs ne souhaitant pas produire d'oignon sous l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes », pour l'année concernée sont tenus de le spécifier dans cette déclaration
- Demande de départ volontaire : les producteurs identifiés ne souhaitant plus produire d'oignon sous l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » sont tenus de le spécifier dans cette déclaration

Cahier de culture :

Durant le cycle de culture de l'oignon, le producteur tient à jour un cahier de culture sur lequel sont reportées les opérations culturales effectuées sur chaque parcelle, qu'il doit conserver au moins cinq ans.
Ce cahier de culture est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle.

Déclaration de récolte :

Chaque année, le producteur doit adresser au groupement avant le 10 octobre de l'année de mise en culture une déclaration de récolte, conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO, précisant les quantités d'oignons récoltées sur chacune des parcelles culturales.
Les oignons récoltés sur chaque parcelle culturale sont identifiés et stockés séparément chez le producteur.
Le numéro d'identification est constitué de deux codes :

- un code affecté au producteur composé de deux lettres et d'un numéro d'ordre ;
- un code affecté à la parcelle culturale composée de quatre lettres et d'un chiffre.

Déclaration de commercialisation :

Chaque année, les producteurs-conditionneurs et le**s** conditionneur**s** adressent au groupement avant le 31 mai suivant la récolte une déclaration de commercialisation, conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO, sur laquelle est indiqué le tonnage commercialisé sous appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes ».

Registre des entrées et des sorties :

Les producteurs et les conditionneurs tiennent à jour un registre d'entrées et de sorties permettant d'identifier la provenance et la destination des oignons ainsi que les quantités mises en circulation.

Ce registre est tenu à la disposition des agents chargés du contrôle et est conservé au moins trois ans.

IV.2- Le contrôle produit :

Les lots conditionnés font l'objet d'examens organoleptique et analytique par sondage.

L'examen organoleptique permet de s'assurer de la conformité des oignons au profil organoleptique de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » tel que défini au point II du présent cahier des charges**,** au-travers de dégustations d'oignons crus et cuits. Les lots contrôlés sont prélevés conditionnés ou prêts à l'être par sondage sur le lieu de conditionnement. Ces examens sont organisés par campagne de production, sur la base de fiches descriptives listant les caractéristiques impropres à l'appellation : caractère piquant, défaut de sucrosité. Par ailleurs, des analyses portant sur le taux de la matière sèche des oignons peuvent compléter cette procédure d'examen.

V) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Les oignons doivent être semés, produits et conditionnés à l'intérieur de l'aire de production définie au point III.

V.1- Semences

Les semences utilisées proviennent de l'espèce *Allium cepa* L., dont le type variétal répond au descriptif suivant :

- feuillage à port dressé, de couleur vert bleuâtre, moyennement glaucescent ;
- bulbe de grande taille, de forme arrondie à losangique, à écailles épaisses, à peau fine, à chair blanche, moyennement fermes et à écailles sèches de couleur blanc nacré a cuivré ;
- époque de maturité moyenne ;
- teneur en matière sèche inférieure à 10%.

Les variétés commerciales dont les semences peuvent être utilisées pour produire de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » sont :

- Cénol ;
- Toli.

Les semences produites sur les exploitations identifiées sont issues de bulbes récoltés l'année précédente et sélectionnés selon les critères suivants :

- tuniques extérieures non fendues, de couleur blanc nacré à cuivré, à l'exception de la couleur cuivré foncé ;

- forme des bulbes correspondant en priorité aux types 4 et 5, et secondairement au type 3 des formes définies par le comité technique permanent de la sélection (C.T.P.S);
- résistance aux maladies de conservation : exclusion des bulbes atteints de botrytis, bactériose, fusariose ;
- résistance naturelle à la germination : exclusion des bulbes germés au moment de la plantation.

Un dernier tri est effectué avant plantation sur les critères de non-germination, résistance aux maladies, absence de fentes dans les tuniques.
Les bulbes destinés à la production de semences ne pourront être plantés avant le 15 mars.
Les hampes florales sont tuteurées au plus tard lorsqu'elles sont à mi-hauteur de leur croissance ou buttées.

V.2- Itinéraire cultural

Les pratiques culturales doivent concourir dans leur ensemble à obtenir un produit de longue conservation, de calibre régulier, et correspondant au type variétal défini. Elles respectent les conditions suivantes :

Semis : les semis sont réalisés du 1er janvier au 15 mars en pépinière.

La densité du semis ne doit pas dépasser 1200 plants au mètre carré.

Plantation : le repiquage est effectué manuellement du 15 avril au 10 juin. Les oignons doivent avoir atteint au moins le stade 3 à 4 feuilles avant d'être repiqués. La densité maximale est de 80 plants par mètre carré. Le repiquage est interdit sur une parcelle ayant servi la même année pour le semis.

Gestion de l'eau : les apports d'eau doivent cesser au début de la tombaison des fanes et doivent être réguliers et en faible quantité afin d'éviter le lessivage des sols.

Fertilisation : elle doit privilégier les apports organiques et doit être raisonnée selon les besoins de la plante. Les apports en azote en cours de culture ne doivent pas dépasser 100 unités par hectare.

En cas d'apport d'azote minéral, ceux-ci doivent être fractionnés, dans un maximum de 50 unités à l'hectare en une seule fois, et le dernier apport azoté doit avoir lieu au plus tard un mois et demi après le repiquage.

Traitements : L'application d'antigerminatif est interdite.

Récolte : Le début de la récolte commence quand au moins 50 % des fanes sont tombées. Elle se déroule entre le 20 juillet et le 20 septembre. Le soulevage et la récolte des oignons sont effectués manuellement.

V.3- Rendement

Le rendement agronomique par parcelle culturale ne doit pas excéder 100 tonnes à l'hectare.

On entend par parcelle culturale un ensemble de terrasses contiguës, situées dans les mêmes conditions pédoclimatiques et cultivées de façon homogène par un même exploitant.

V.4- Conservation et préparation

Séchage : après la récolte, les oignons sont séchés. Le séchage peut débuter sur la parcelle à condition que les bulbes soient protégés du soleil. Le séchage est effectué soit sur la parcelle, soit en séchoir, soit en combinant les deux méthodes.

Conservation : Les oignons sont ensuite conservés dans un local aéré et sec ou en chambre froide.

Préparation : après séchage, les oignons font l'objet d'une préparation : les racines sont coupées et les tuniques extérieures abîmées ou se détachant facilement sont ôtées afin d'avoir un aspect lisse et brillant. A l'issue de cette préparation, la tige doit être sèche au toucher.

V.5 – Transport

Le transport des oignons à destination d'un atelier de conditionnement est réalisé dans des contenants de 75cm de hauteur maximum et ne dépassant pas 350 kg d'oignons. Les lots apportés aux ateliers de conditionnement comportent le numéro d'identification spécifique prévu au point IV-1 du présent cahier des charges.

V.6 – Conditionnement

Les oignons préparés sont soit conditionnés par le producteur, soit livrés à un atelier de conditionnement situé dans l'aire géographique délimité au point III.1 du présent cahier des charges.

Les oignons sont conditionnés en emballage de 12 kg maximum. Lorsque le conditionnement est en filet, l'emballage est de 5 kg maximum.

Le conditionnement doit préserver les caractéristiques du produit et ne causer aucune altération à ce dernier. A ce titre, l'obligation de conditionnement dans l'aire géographique est justifiée par l'objectif de limitation des manipulations et des trajets des oignons avant leur commercialisation. Lors de l'arrivée des lots aux ateliers de conditionnement, une vérification de la qualité de la récolte de chaque lot est réalisée sur la base des critères définis au point II du cahier des charges, au plus tard dans les 24h après le départ des lots de l'exploitation.

Les oignons conditionnés après le 15 mai de l'année qui suit celle de la récolte ne peuvent bénéficier de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes ».

Les oignons sont conditionnés dans des emballages utilisés exclusivement pour l'« Oignon doux des Cévennes ».

La commercialisation doit être effectuée dans l'emballage d'origine. Les oignons bénéficiant de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » ne peuvent être commercialisés avant le 1er août de l'année de récolte.

VI) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

VI.1 - Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels

Le système de production repose sur les éléments suivants :

- un relief tourmenté qui présente une alternance de crêtes, les serres, et de vallons encaissés orientés nord-ouest / sud-est, les valats. Sur ces pentes raides, les contrastes climatiques par effet de versant sont importants, et les fortes pluies d'équinoxe accentuent l'érosion, avec parfois des crues dévastatrices. Afin de maîtriser ce relief, les agriculteurs cévenols ont aménagé les flancs des versants en terrasses, en repérant les zones de colluvionnement un peu plus profondes et construisant sur des étendues importantes des murs en pierres sèches qui font partie du paysage cévenol ;

- des roches acides - schistes et granites - décomposées en sols sableux, légers, très peu argileux : cette nature des sols et les microclimats très sains n'imposent pas de rotation des cultures, et certaines terrasses portent des oignons sans interruption depuis plus de cinquante ans.

  La culture de l'oignon s'est ainsi faite sans assolement, pendant des dizaines d'années, sur les cébières, par le choix de situations à faible pression phytosanitaire et de sols légers et filtrants peu propices aux parasites.

Les sols bruns acides, développés sous couvert forestier, ont pu être conservés et bonifiés malgré la précarité des moyens, le fumier ayant pendant longtemps joué un rôle essentiel dans ce domaine ;

- un régime climatique typiquement méditerranéen, très irrégulier, avec une sécheresse estivale marquée et des pluies temporairement fortes lesquelles sont, de la même manière que le relief accidenté, un facteur important d'érosion des sols.

Pour faire face aux besoins réguliers en eau des oignons, une irrigation fréquente est nécessaire. Elle est assurée par la mise en place d'un réseau d'irrigation, gravitaire par le passé, souvent mécanisé aujourd'hui, pour utiliser les ressources en eau (ruisseaux, sources, bassins de stockage…).

De plus, les températures et l'ensoleillement des versants bien exposés permettent un cycle de culture relativement court, démarrant tôt au printemps, ceci favorisant une récolte suffisamment précoce pour pouvoir laisser sécher les oignons au champ avant les pluies automnales.

Les facteurs humains

Le versant sud des Cévennes, assez peu propice à l'agriculture, en dehors de l'élevage extensif a vu s'installer à partir du Moyen Age une population importante dont le premier objectif fut d'assurer son autonomie alimentaire compte tenu du caractère enclavé de la zone.

Les paysans, en dépit des contraintes naturelles, ont valorisé cet espace par l'exploitation de cultures vivrières.

Il fallut utiliser au maximum les surfaces cultivables et en créer de nouvelles en construisant des terrasses, en courbe de niveau, soutenues par des murets de pierres sèches et irriguées par gravité grâce au béal, canal prélevant l'eau des torrents en amont. Ce savoir faire a perduré au fil du temps et ces terrasses font partie du paysage. Les terrasses consacrées à la culture de l'oignon doux sont appelées cébières.

D'autre part, compte tenu du climat, les cultures pouvant être récoltées avant la mauvaise saison liée aux pluies d'équinoxe furent privilégiées, tel l'oignon doux des Cévennes, récolté fin août et stocké à l'abri avant les fortes pluies de septembre.

Le savoir faire des producteurs concerne d'une part la sélection des oignons pour constituer une semence performante grâce à laquelle les caractéristiques de l'oignon sont préservées, et d'autre part le repiquage manuel qui permet d'obtenir des oignons ni trop gros ni trop petits. Le savoir faire se traduit aussi par le choix des parcelles, l'apport d'eau régulé, la récolte au moment approprié et le soin apporté au stockage. L'ensemble de ces actions garantit au consommateur un produit de haute qualité, original et typique.

L' « Oignon doux des Cévennes » est un légume traditionnel, à l'importance économique réelle. C'est un produit typique d'une polyculture orientée à l'origine vers la consommation familiale, qui a progressivement atteint le stade de la commercialisation au même titre que d'autres produits de la région, notamment la châtaigne, le fromage d'appellation d'origine "Pélardon" ou la pomme reinette du Vigan.

VI.2- Spécificité du produit

L'« Oignon doux des Cévennes » présente des spécificités organoleptiques qui lui ont valu une réputation non seulement régionale, mais aussi nationale : en effet, il se caractérise par une grande douceur, une absence d'amertume et de piquant, et une jutosité qui lui confère une texture très agréable en bouche, cru comme cuit.

Par ailleurs, il est visuellement reconnaissable et apprécié du fait de la forme arrondie à losangique du bulbe, de sa brillance, de sa couleur blanc nacré parfois cuivrée, et de ses pellicules fines et translucides.

Son faible taux de matière sèche (inférieur à 10%) n'empêche pas une bonne conservation jusqu'à la fin de l'hiver.

Produit fragile, il est conditionné dans l'aire géographique dans des cartons ou filets qui permettent au consommateur de le visualiser facilement.

L'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » représente une réalité historique et commerciale et fait partie du patrimoine culturel de la région et de ses habitants, figurant en bonne place dans la gastronomie cévenole et régionale.

VI.3- Lien causal

Cultivé sur les versants sud du Massif Central, l'« Oignon doux des Cévennes » est un oignon original et spécifique, tant par son mode de culture que par ses particularités physique et gustatives.

Dans ce milieu particulier, les hommes ont su aménager le terrain pour tirer parti de ses avantages, sélectionner une variété adaptée, et développer des techniques de culture pour mettre en valeur un produit singulier.

Les contraintes naturelles de l'aire géographiques : rareté des surfaces planes et dégâts de l'érosion, ont amené les agriculteurs à organiser l'espace pour le valoriser. Les aménagements en terrasses irriguées par gravité grâce au béal, canal prélevant l'eau des torrents en amont, ont connu un développement spectaculaire à partir du XVIIIème siècle et ont permis d'augmenter les faibles surfaces cultivables pour nourrir une importante population, tout en participant à la protection des sols contre l'érosion.

Les terrasses les mieux orientées, à mi-pente, irrigables et proches des hameaux, portaient les cultures maraîchères. Les sols issus de la décomposition des granites et schistes y sont acides, sableux, filtrants et pauvres en argile, souvent fertilisés avec le fumier des élevages ovins ou caprins voisins. La culture de l'oignon doux, d'abord vivrière, s'y est développée pour devenir une réelle production agricole. Les parcelles traditionnellement cultivées en oignon, parfois depuis plus de 50 ans, prirent le nom de « Cébières »

La variété traditionnelle, améliorée et maintenue par les producteurs depuis de nombreuses générations sur des critères d'aspect, de douceur et de conservation, est bien adaptée au climat local : c'est un oignon de jours longs, semé en janvier dans les parcelles les mieux orientées pour profiter du réchauffement au printemps puis repiqué manuellement et irrigué régulièrement ; les bulbes sont récoltés en fin d'été, avant les pluies d'équinoxe de septembre, permettant ainsi un séchage sur champ et la conservation du produit dans de bonnes conditions sanitaires.

Les pratiques culturales et le milieu naturel influencent à plusieurs reprises les caractéristiques de l'oignon. Le semis sur les meilleures parcelles permet d'obtenir rapidement des plants vigoureux. Le repiquage manuel, précis, permet d'optimiser les densités de plantation pour obtenir à la récolte des bulbes de calibre suffisant et d'aspect harmonieux, sans faces planes. La faible teneur en argile des sols est favorable à la douceur de l'oignon, mais la texture sableuse induit une faible réserve hydrique.

L'irrigation est donc nécessaire durant l'été, elle est dispensée par petits apports réguliers qui évitent le gaspillage d'eau mais surtout limitent le stress hydrique de la plante et l'apparition des saveurs amères et piquantes, tout en favorisant la jutosité des écailles.

Enfin, la sélection des parcelles, en privilégiant les orientations nord-est à sud-ouest et en éliminant les fonds de vallons humides, permet de cultiver les oignons sur les seules parcelles aux microclimats favorables. Il en résulte une meilleure précocité, et une moindre pression phytosanitaire permettant de diminuer les intrants et d'améliorer la conservation du produit.

L'ensemble des facteurs naturels de l'aire géographique, mis en valeur par les pratiques culturales des hommes qui ont su utiliser les potentialités du milieu, ont permis à l'« Oignon doux des Cévennes » d'exprimer toutes ses caractéristiques originales.

VII) RÉFÉRENCE CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (I.N.A.O)
Adresse : Arborial – 12 Rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Téléphone : 01 73 30 38 00.
Télécopie : 01 73 30 38 04.
Courriel : info@inao.gouv.fr.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.).
Adresse : 59, boulevard Vincent-Auriol - 75703 Paris Cedex 13.
Téléphone : 01 44 87 17 17.
Télécopie : 01 44 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.
Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

VIII) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

En sus des mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des oignons bénéficiant de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » comporte les indications suivantes :

- sur un même champ visuel et sur une même étiquette
  - le nom de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » inscrit en caractère de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
  - la mention « AOP » et/ou « appellation d'origine protégée », laquelle (lesquelles) doit (vent) apparaître immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires ;
  - le symbole AOP de l'Union européenne.

- un numéro d'identification spécifique, qui correspond au code producteur suivi du code parcelle, comme défini au point IV-1. Pour les conditionnements de 5 kg maximum, il peut être remplacé par un code regroupant les lots apportés à la journée.

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnements, les factures doivent également comporter le nom de l'appellation d'origine « Oignon doux des Cévennes » et la mention « appellation d'origine protégée » et/ou « AOP » sans mention intermédiaire.

IX) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation :

POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
A. Outils de production		
Localisation dans l'aire géographique de tous les opérateurs	Liste des communes	Documentaire
Identification parcellaire	Appartenance à la liste des parcelles identifiées	Documentaire
B. Conditions liées au cycle de production		
Variétés des semences	Variétés enregistrées : Cénol, Toli. Semences fermières	Documentaire et /ou visuel
Repiquage	Repiquage manuel Densité < 80 plants/m² Du 15 avril au 10 juin	Documentaire et/ou visuel
Préparation, conservation	Séchage à la parcelle ou en séchoir ; Préparation de l'oignon (tuniques, racines) ; Conservation dans local aéré et/ou en chambre froide	Visuel
Conditionnement, traçabilité	Identification des lots par numéro d'identification spécifique	Documentaire et/ou visuel
C. Contrôle produit		
Caractéristiques organoleptiques		Contrôle organoleptique