



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 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 <input type="checkbox"/> Fermière <small>(si achat = semences certifiées)</small>	
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	<i>Débâchage au stade 3 feuilles maximum</i>
	<input type="checkbox"/> Mottes Date de plantation :	
	<input type="checkbox"/> Bulbilles Date de plantation : Calibre des bulbilles :	<i>Facture d'achat de bulbilles, avec calibres livrés (<21 mm)</i>
	<input type="checkbox"/> Repiqués Date de repiquage :	
Densité de semis ou plantation	Nbr de graines semées / ha :	<i>Densité de peuplement au champ comprise en 40 et 80 oignons au m²</i> <i>Viser 90-100000 mottes/ha ou 4kg de graines max/ha</i>
	Nbr de mottes plantées / ha :	
	Nbr de bulbilles plantées / ha :	
	Nbr d'oignons repiqués / ha :	
Arrosage post plantation	<input type="checkbox"/> Oui Date (s) : <input type="checkbox"/> Non	<i>Autorisé 10 jours après plantation</i>
Arrosage en cours de culture	<input type="checkbox"/> Oui Date(s) : <input type="checkbox"/> Non	<i>Sur dérogation de l'INAO</i>
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>				