

**RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 686/2013 DE LA COMMISSION****du 16 juillet 2013****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Oignon doux des Cévennes (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Oignon doux des Cévennes», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 723/2008 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la description du produit, l'aire géographique, la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, les exigences nationales, le conditionnement et les coordonnées du groupement demandeur.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Oignon doux des Cévennes» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

*Article 2*

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

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

Fait à Bruxelles, le 16 juillet 2013.

*Par la Commission,  
au nom du président,  
Dacian CIOLOȘ  
Membre de la Commission*

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 198 du 26.7.2008, p. 28.

## ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Oignon doux des Cévennes», la modification suivante est approuvée:

**— Description du produit**

Suppression de la référence à «la grande taille» du bulbe qui ne figurait pas dans les textes nationaux définissant l'AOC en 2003: le cahier des charges de l'appellation ne prévoit pas de dispositions particulières relatives aux calibres des oignons. Dans les textes nationaux définissant l'AOC en 2003, il n'était pas prévu de dispositions particulières relatives aux calibres des oignons. La référence aux termes «bulbe de grande taille» était un élément descriptif du type variétal de l'AOC (voir article 4 du décret du 14 octobre 2003) et non pas de l'oignon. Ainsi, il n'était pas prévu de dispositions visant à limiter les calibres autorisés en AOC.

La description de l'AOC porte sur d'autres critères visuels, qui sont ceux utilisés dans le cadre des examens organoleptiques auxquels sont soumis les oignons: couleur, forme et brillance du bulbe, finesse et transparence des tuniques.

Par ailleurs, tel que mis en avant dans la rubrique «lien à l'aire géographique», la sélection fermière qui a permis d'obtenir du matériel végétal adapté au milieu a été réalisée sur des critères de sélection autres: aptitude à la conservation, cycle végétatif adapté aux conditions locales, et goût de l'oignon. La taille du bulbe n'est pas une caractéristique de l'AOP.

**— Aire géographique**

Ajout de la procédure d'identification des parcelles prévue par les textes nationaux de l'appellation.

**— Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire**

La rubrique a été complétée des dispositions relatives au contrôle et à la garantie de l'origine et de la traçabilité de l'appellation, dispositions modifiées à la suite de la réforme du système de contrôles des AOC françaises.

**— Méthode d'obtention**

Modifications liées à l'intégration dans le cahier des charges des dispositions prévues par les textes nationaux définissant l'appellation.

Semences: les dispositions relatives à l'emploi des semences produites sur les exploitations prévues par les textes nationaux définissant l'AOC sont introduites.

Fertilisation: les dispositions relatives aux apports azotés (limite maximale de 100 unités d'azote à l'hectare et fractionnement en apport de 50 unités maximales), prévues par les textes nationaux définissant l'AOC, sont introduites.

Récolte: les modalités de déclenchement de la récolte sont précisées: quand 50 % des fanes sont tombées.

Rendement: la définition de la parcelle culturale est introduite.

**— Étiquetage**

Ajout d'un code pour les conditionneurs regroupant des lots apportés à la journée. La modification proposée vise à compléter la numérotation des lots conditionnés: pour les seuls conditionnements inférieurs à 5 kg, la possibilité est offerte de remplacer le numéro d'identification associant l'identification du producteur et l'identification de la parcelle par un numéro d'identification qui regroupe un ensemble des lots apportés sur une journée. En effet, dans la pratique, les filets d'oignons de poids inférieurs à 5 kg regroupent souvent des oignons issus de différents producteurs, ce qui nécessite pour la station de conditionnement une identification spécifique de ces lots. Toutefois, cette modification ne remet pas en cause la traçabilité de la filière dans la mesure où la saisie des apports et des numéros de lots correspondants permet de garantir la traçabilité (registres des entrées et des sorties mentionnés au point IV.1 du cahier des charges).

Ajout de l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne et de la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP» en remplacement des mentions nationales.

**— Exigences nationales**

Les exigences nationales sont complétées du tableau des principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation, tel que le prévoit la réglementation nationale française.

**— Autres**

Des dispositions relatives au conditionnement sont introduites (conditions de transport) et le poids maximal des cartons modifié passe de 10 à 12 kg maximum. Les «Oignons doux des Cévennes» sont des produits aux tuniques fragiles et sensibles et il est apparu à l'usage que pour les calibres les plus petits, le remplissage des cartons à 10 kg maximum n'était pas satisfaisant. En effet, en ce qui concerne les calibres de petite taille, il est avéré que, entre le

format unique des cartons et le poids maximal de 10 kg, il est impossible d'avoir un emballage correctement (c'est-à-dire totalement) rempli. En conséquence, les oignons ne sont pas stables, augmentant les risques de chocs, et donc les risques d'altération du produit. L'augmentation du poids maximal des cartons à 12 kg conduit à un remplissage plus complet, permettant ainsi la stabilisation des oignons doux des Cévennes entre eux. Cette modification contribue donc à éviter les chocs et les risques de dégradation durant les multiples manipulations.

Une actualisation des coordonnées du groupement demandeur a été réalisée.

---

## ANNEXE II

## DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(1)</sup>

«OIGNON DOUX DES CÉVENNES»

N° CE: FR-PDO-0105-0314-17.10.2011

IGP ( ) AOP (X)

**1. Dénomination**

«Oignon doux des Cévennes»

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

L'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes» est un oignon de garde, cultivé en terrasses, 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.

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 doivent être commercialisés dans leur emballage d'origine utilisé exclusivement pour l'appellation. La commercialisation ne peut débuter avant le 1<sup>er</sup> août de l'année de récolte.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

—

**3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Les oignons doivent être semés et produits dans l'aire géographique.

**3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4 du présent document unique. Il est effectué dans des ateliers de conditionnement identifiés par le groupement. Le type de conditionnement doit être fermé par un système qui ne puisse pas permettre à l'emballage, une fois ouvert, d'être refermé. Les oignons sont donc conditionnés en emballage, type carton avec film plastique, de 12 kg maximum, ou lorsqu'il est en filet, de 5 kg maximum.

Le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique en vue de préserver la qualité.

Les oignons sont conditionnés par le producteur ou livrés à un atelier de conditionnement. Le conditionnement dans l'aire permet d'éviter des manipulations excessives et ainsi préserver les caractéristiques de l'oignon, notamment les tuniques fines et translucides, très fragiles, et de ne lui causer aucune altération. Enfin, l'examen organoleptique et analytique, qui permet d'assurer la conformité des oignons au profil organoleptique, se réalise par sondage sur les lots conditionnés.

<sup>(1)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Chaque emballage d'oignon destiné à l'appellation est accompagné d'une étiquette qui précise au minimum:

- 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» lesquelles doivent apparaître immédiatement avant ou après le nom de l'appellation sans mentions intermédiaires,
- le symbole AOP de l'Union européenne,
- le nom du conditionneur,
- la date de conditionnement,
- un numéro d'identification spécifique.

Le numéro d'identification correspond au code producteur suivi du code parcelle. Pour les conditionnements de 5 kg maximum, il peut être remplacé par un code regroupant les lots apportés à la journée.

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de l'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes» s'étend aux territoires des 32 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).

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de l'appellation d'origine «Oignon doux des Cévennes» s'étend principalement sur des roches granitiques et schisteuses, sur la bordure sud-est du Massif central et particulièrement sur les pentes du massif de l'Aigoual (1 565 m). Le climat, de type méditerranéen, est marqué par une sécheresse estivale et des précipitations importantes en automne et dans une moindre mesure au printemps, atteignant en moyenne 1 500 mm. Les températures sont également contrastées, avec un fort ensoleillement estival et une période assez froide de l'automne au printemps avec parfois des épisodes de neige, pour des températures moyennes annuelles de 12 à 13 °C.

Le relief tourmenté des Cévennes 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.

### 5.2. 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 cuivré, 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.

### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 physiques 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 géographique: 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 XVIII<sup>e</sup> 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.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOignonDouxDesCevennes.pdf>

---