

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2012/C 334/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«OIGNON DE ROSCOFF»

N° CE: FR-PDO-0005-0812-25.06.2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Oignon de Roscoff»

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'«Oignon de Roscoff» est un oignon de garde (*Allium cepa*, famille des liliacées). Le type variétal accepté pour sa production répond aux caractéristiques suivantes: c'est un oignon d'un calibre compris entre 30 et 80 millimètres de diamètre, de forme allant du rond-allongé au rond-aplati. Sa queue est solidement fixée au bulbe par le collet et mesure au moins 5 centimètres. Ses tuniques externes présentent une couleur rosée à rosé-cuivrée, les écailles internes sont blanches à faiblement rosées et présentent une bordure rosée. Le taux de matière sèche du bulbe est compris entre 9 % et 13 %.

L'«Oignon de Roscoff» est obtenu à partir:

- soit de semences fermières répondant au type variétal défini ci-dessus,
- soit de semences certifiées des variétés Jack et Kéravel.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

L'«Oignon de Roscoff» se conserve naturellement. Les traitements anti-germinatifs sont interdits.

La date de fin de commercialisation est fixée au 1^{er} mai de l'année qui suit celle de la récolte.

Il présente les caractéristiques organoleptiques suivantes: cru, il développe un bouquet riche et complexe dominé par des arômes fruités. En bouche, sa texture est juteuse et croquante, ses saveurs sont fruitées et sucrées, le caractère piquant est peu accentué. Après cuisson, la texture devient fondante et le piquant s'estompe au profit de la saveur sucrée.

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:*

L'ensemble des opérations depuis la production de semences, de plants et de bulbilles, la culture des oignons et le séchage sont réalisées dans l'aire géographique.

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

L'«Oignon de Roscoff» est un oignon fragile: il nécessite de grandes précautions dans sa manipulation après récolte, d'autant qu'il n'est soumis à aucun traitement anti-germinatif. Le stockage de l'«Oignon de Roscoff» dans l'aire géographique concerne le stockage des oignons en vrac, préalablement à leur conditionnement. L'obligation de réalisation du stockage dans l'aire est justifiée par la fragilité du produit: du fait d'un soulèvement avant complète maturité, alors que le séchage de ses écailles externes est incomplet, l'«Oignon de Roscoff» est sensible aux chocs mécaniques. Toutes les précautions doivent être prises au cours du stockage. Le stockage est fait en caisses-palettes ou en silos ventilés, afin notamment de respecter l'intégrité des tuniques. Au cours de ce stockage, il convient de souligner que le séchage des oignons se poursuit.

Aussi, une fois leur séchage achevé, les oignons doivent être conservés au plus près des lieux de production jusqu'à leur conditionnement. Au fil du temps, les opérateurs présents dans l'aire géographique ont acquis le savoir-faire nécessaire et le matériel adapté pour minimiser les chocs entre les bulbes préalable au conditionnement: le conditionnement dans l'aire géographique limite le nombre de manipulations entre le stockage et le conditionnement final.

L'«Oignon de Roscoff» est présenté à la consommation sous les formes suivantes:

- en tresses avec un oignon terminal dit «penn kapiten» et un rangement pour les autres oignons par ordre de taille croissante;
- en contenant d'un poids maximum de 6 kilogrammes muni d'un système de fermeture inviolable, pour garantir l'origine des oignons et la qualité du produit;
- en contenant rigide d'un poids maximum de 12 kilogrammes, ce conditionnement permettant la vente des oignons à l'unité.

Lors du conditionnement, chaque oignon est préparé manuellement afin de s'assurer de sa consistance, de la tenue de sa queue et de l'absence de toute germination, ainsi que pour parfaire sa présentation par élimination des tuniques sèches non adhérentes et par élimination des bulbes abîmés. A cette occasion, l'oignon est tressé ou ébarbé, c'est-à-dire débarrassé de ses racines, ce que garantit le passage en main. À l'occasion de ce tri, les oignons mal conformés ou qui ne correspondraient pas à la qualité et à la typicité recherchées sont éliminés. Ce tri manuel requiert une parfaite connaissance du produit, car il faut en particulier pouvoir détecter au toucher le moindre défaut du bulbe, qui pourrait indiquer une levée prématurée de son pouvoir de dormance. Cette opération nécessite un savoir-faire particulier dans la connaissance et l'appréciation du produit, exigence spécifique à l'«Oignon de Roscoff» et dont les producteurs légumiers de l'aire géographique se sont fait une spécialité. Par ailleurs, les oignons étant fragiles, ils sont conditionnés au plus près des sites de production et concomitamment aux étapes de tri manuel et de préparation, ceci précisément afin de limiter la manipulation des oignons et donc éviter toute altération de ceux-ci. Le conditionnement dans l'aire permet en outre un suivi renforcé de la traçabilité et de la qualité des produits.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage des unités de conditionnement comporte:

- le nom «Oignon de Roscoff» inscrit en caractères apparents, lisibles et indélébiles. Les dimensions de ces caractères, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne doivent pas être inférieures à celles des caractères de toute autre mention figurant sur l'étiquetage;
- la mention «appellation d'origine protégée», immédiatement en dessous du nom de l'appellation et sans mention intermédiaire;
- le symbole AOP de l'Union européenne, à proximité du nom de l'appellation sans mention intermédiaire;
- l'identification de l'unité de conditionnement.

Pour les oignons commercialisés en contenant rigide d'un poids maximum de 12 kilogrammes, chaque oignon est identifié par l'apposition d'une vignette autocollante sur laquelle figurent:

- le nom «Oignon de Roscoff», la dimension de ces caractères, aussi bien en largeur qu'en hauteur, ne doit pas être inférieure à celles des caractères de toute autre mention figurant sur la vignette autocollante;
- la mention «appellation d'origine protégée».

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

L'aire géographique s'étend aux communes et parties de communes suivantes du département du Finistère:

Brignogan-Plage, Cléder, Goulven, Île-de-Batz, Kerlouan, Lanhouarneau, Mespaul, Plouénan, Plouescat, Plougar (sections A1p, D1p, D2p), Plougoulm, Plouider (sections A2, AA, AB, AC, C2), Plounéour-Trez, Plounevez-Lochrist, Plouvorn (sections A1, A2p, A3, F1p, Gp), Plouzévéde, Roscoff, Saint-Pol-de-Léon, Saint-Vougay, Santec, Sibiril, Tréflaouéan, Tréfleze, Trézilidé.

L'aire géographique de l'«Oignon de Roscoff» s'inscrit dans la zone légumière du Haut-Léon entre Kerlouan à l'ouest et Saint-Pol-de-Léon à l'est, le long du littoral de la Manche. Elle est implantée sur un plateau incliné vers la mer et s'étend sur une dizaine de kilomètres vers l'intérieur des terres, ce qui correspond à une altitude d'environ 100 mètres.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone légumière du Haut-Léon est implantée sur un plateau faiblement incliné vers la mer, entaillé de nombreuses petites rivières qui rejoignent la côte. L'aire géographique de l'«Oignon de Roscoff» couvre une trentaine de kilomètres d'est en ouest sur la frange littorale de ce plateau, zone dont l'altitude ne dépasse pas généralement 100 mètres.

Cette situation géographique explique les conditions climatiques bien particulières dont bénéficie l'aire géographique, sous l'influence de l'océan Atlantique et de la Manche. Abrisée des flux océaniques par les monts d'Arrée, l'aire géographique est soumise à un régime de précipitations modérées et bien réparties tout au long de l'année. Les épisodes de sécheresse estivale et les fortes averses orageuses sont rares. En outre, sous l'influence du Gulf Stream, la région de Roscoff présente des températures hivernales très douces, les gelées étant peu fréquentes, tandis que la chaleur demeure modérée durant l'été. Les vents dominants, de secteur nord-est au printemps/été, contribuent à propager l'influence maritime jusqu'aux confins sud de la zone délimitée.

L'aire géographique repose sur un socle cristallin ancien, formé principalement des granites du massif armoricain. Ce socle est recouvert de limons éoliens, dont l'épaisseur est maximale sur la frange littorale. Ces dépôts limoneux constituent des sols meubles et profonds, fertiles, dotés d'une forte capacité de rétention en eau. Traduisant les usages, l'aire identifiée pour la culture des oignons retient les terrains bien exposés et ventilés présentant des sols sains dotés d'une réserve en eau suffisante pour s'affranchir de toute irrigation.

Facteurs humains contribuant au lien

Introduite au 17^e siècle, la culture de l'oignon rosé s'est développée dans la région de Roscoff durant le 18^e siècle pour satisfaire à la demande de la marine en aliments dotés d'une bonne capacité de

conservation. Au milieu du 19^e siècle, avec l'activité des «Johnnies», surnom donné par les britanniques aux paysans de Roscoff marchands d'oignons ambulants, la notoriété de l'«Oignon de Roscoff» a pris une dimension internationale. Le savoir-faire propre à cette production s'est transmis de génération en génération et s'est maintenu jusqu'à nos jours dans la région de Roscoff. Les opérateurs de l'aire géographique impliqués dans la production de l'«Oignon de Roscoff» ont mis leurs savoirs en commun pour, au fil du temps, sélectionner un type variétal adapté au milieu et établir son itinéraire technique de production, depuis la production des semences jusqu'au conditionnement final du produit.

La présence conjointe d'un climat et de sols propices ont conduit depuis longtemps l'agriculture de l'aire géographique à une forte spécialisation légumière, qui la distingue des territoires environnants, davantage orientés vers des activités d'élevage. La zone légumière du Haut-Léon finistérien présente un système agraire caractérisé par un réseau dense de petites exploitations spécialisées dans la production exclusive de légumes de plein champ, avec un parcellaire particulier composé de petites parcelles séparées par des murets ou des talus.

5.2. *Spécificité du produit:*

L'«Oignon de Roscoff» est un oignon de taille moyenne et de forme arrondie.

Il se distingue des autres oignons par la couleur rosée à rosé-cuivrée de ses écailles externes et par la bordure rose de ses écailles internes, il présente un taux de matière sèche faible.

L'une des particularités de l'«Oignon de Roscoff» réside dans sa capacité de dormance naturelle pendant de longs mois, sans avoir recours à aucun traitement chimique inhibiteur de germination, lorsqu'il est conservé dans de bonnes conditions. Doté d'une longue queue bien attachée au bulbe par le collet, il peut fréquemment être gardé jusqu'au printemps de l'année qui suit la récolte. Présenté en tresses ou en contenants d'un poids limité, c'est un produit fragile, du fait de sa faible teneur en matière sèche, qui doit être manipulé avec précaution.

À la dégustation, l'«Oignon de Roscoff» révèle des caractéristiques organoleptiques spécifiques, qu'il soit consommé cru ou après cuisson. À cru, il offre une expression aromatique intense marquée généralement par des notes fruitées. Sa texture est particulièrement juteuse, et il présente aussi le plus souvent un caractère croquant et un piquant peu marqué. À la cuisson, il perd son piquant. Par concentration, sa saveur sucrée s'accroît.

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):*

La région de Roscoff offre un cadre pédoclimatique propice à cette culture délicate.

Les sols meubles et peu caillouteux de l'aire géographique offrent la possibilité aux bulbes de se développer sans contrainte, grossissement harmonieux dont découle leur forme arrondie. Les vents qui soufflent continuellement sur le littoral breton réduisent les atteintes du feuillage ou des bulbes par les maladies cryptogamiques. La rareté des fortes pluies d'orages minimise le risque de coulure des semis et les dégâts au cours du séchage au champ des oignons. La qualité et la régularité de l'aspect de l'«Oignon de Roscoff» doivent beaucoup à l'ensemble de ces conditions naturelles favorables.

Les hivers particulièrement doux de la région de Roscoff permettent une mise en terre précoce des cultures, les gelées étant rares après le mois de février. Sélectionnées notamment pour leur faculté de ressuyage naturel, les parcelles identifiées pour la production des oignons permettent un démarrage hâtif du cycle végétatif des plantes, condition essentielle pour pouvoir mener la culture à son terme sans irrigation, ce qui est une particularité propre à l'«Oignon de Roscoff». Les précipitations régulières et modérées de l'aire géographique, sur des sols limoneux dotés d'une réserve en eau importante, garantissent aux cultures un régime hydrique régulier, permettant une croissance végétative des oignons sans qu'ils ne subissent de stress. Le caractère peu piquant du produit résulte notamment de cette régularité de l'approvisionnement en eau.

Le caractère juteux, lié aux particularités des tuniques de l'oignon, s'explique par le type variétal de l'«Oignon de Roscoff» et la longue sélection opérée par les opérateurs afin d'aboutir à ce type variétal.

Le caractère sucré, lié aux particularités du type variétal de l'«Oignon de Roscoff», est développé grâce la récolte des oignons en légère sous maturité physiologique. Cette sensation sucrée est d'autant plus marquée que le piquant est peu accentué, et en lien avec une faible présence d'allinase, enzyme responsable de l'hydrolyse des composés soufrés des alliums.

La localisation de la ville de Roscoff et son histoire ont joué un rôle considérable dans la genèse et les caractéristiques du produit, notamment sa faculté de conservation naturelle. L'activité intense du port de Roscoff aux 17^e et 18^e siècles explique le développement d'une culture commerciale d'oignons destinée à l'approvisionnement des nombreux navires qui y étaient affrétés ou faisaient relâche dans ses eaux. Source de vitamine C, l'oignon permettait de lutter contre le scorbut et constituait un aliment de base pour les marins qui naviguaient plusieurs semaines voire plusieurs mois sans escale.

La situation géographique de Roscoff et sa proximité avec les côtes anglaises ont par ailleurs été déterminantes pour l'établissement d'un commerce florissant avec la Grande-Bretagne, à l'origine du phénomène «Johnnies» et de la notoriété du produit. Tressé au fur et à mesure et vendu au porte-à-porte, l'«Oignon de Roscoff» devait pouvoir se conserver durant toute la campagne de commercialisation, jusqu'au printemps suivant. Ces marchés ont naturellement orienté les producteurs vers la sélection de variétés dotées d'une grande capacité de dormance.

Cette culture délicate nécessite une grande technicité, tant dans le choix des parcelles, la mise en place des cultures et la maîtrise du peuplement, leur suivi sanitaire, la synchronisation de la tombaison et le soulevage effectué au moment idoine. Pour qu'il exprime toutes ses qualités organoleptiques, notamment sa saveur sucrée et son odeur fruitée, l'«Oignon de Roscoff» doit être récolté en légère sous-maturité physiologique, afin d'interrompre le grossissement et la dilution des bulbes. Toutes les précautions doivent être prises par la suite au cours du transport, du séchage et du conditionnement, afin de respecter l'intégrité des tuniques et de conserver les qualités du produit. Ce savoir-faire n'a pu être acquis qu'à la longue, héritage d'expériences accumulées par plusieurs générations de producteurs fidèles à cette culture.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

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