



# Elenco degli obblighi

## *Huile de noix vaudoise*

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 26 febbraio 2020 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

### Sezione 1 Disposizioni generali

**Art. 1** Nome e protezione

*Huile de noix vaudoise*, denominazione di origine protetta (DOP).

**Art. 2** Area geografica

<sup>1</sup> L'area geografica dell'*Huile de noix vaudoise* corrisponde al Canton Vaud. L'altitudine dei siti di produzione di noci non deve essere superiore a 800 metri, onde evitare per quanto possibile il rischio di fenditure e danni invisibili al legno causati dal gelo.

<sup>2</sup> La produzione di noci e gherigli, la trasformazione in olio e il condizionamento di quest'ultimo avvengono esclusivamente all'interno dell'area geografica.

### Sezione 2 Descrizione del prodotto

**Art. 3** Caratteristiche fisiche

L'*Huile de noix vaudoise* è un olio di gherigli di noci, non filtrato, limpido, di colore dorato e chiaro e a bassa viscosità.

**Art. 4** Caratteristiche chimiche

L'*Huile de noix vaudoise* ha un tenore in acidi grassi omega 3 (C 18 :3) e omega 6 (C 18 :2) compreso rispettivamente tra il 9 e il 15 per cento e tra il 54 e il 65 per cento nonché un tenore in acido oleico (C 18 :1) compreso tra il 14 e il 21 per cento, a seconda delle varietà e del territorio.

**Art. 5** Caratteristiche organolettiche

L'*Huile de noix vaudoise* ha un sapore tipico di noce, accentuato dalla torrefazione diretta e dalla sedimentazione naturale. I suoi aromi variano dalla sfumatura tostata, abbrustolita e affumicata della crosta di pane al miele con un leggero retrogusto amaro.

### Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

**Art. 6** Materie prime

<sup>1</sup> L'*Huile de noix vaudoise* si ottiene esclusivamente da gherigli secchi con un tasso di umidità inferiore al 5 per cento, selezionati, privi di guscio e setto mediano interno.

<sup>2</sup> I gherigli che presentano muffa, marciume o qualsiasi altro difetto dovuto all'attacco di parassiti che potrebbe alterare il sapore sono eliminati.

<sup>3</sup> Le noci devono provenire da piante di *Juglans regia*, ad alto o medio fusto.

## **Art. 7**                      Fabbricazione

Ottenimento della materia prima

- **Raccolta delle noci**

Le noci sono raccolte a maturazione completa. Quelle cadute al suolo vengono raccolte nel giro di 48 ore al massimo, onde evitare micosi.

La maturazione è completa se per oltre il 50 per cento delle noci il setto mediano interno presenta un imbrunimento completo. Le noci sono private del mallo.

- **Essiccazione e stoccaggio delle noci**

Le noci sono fatte essiccare per almeno due mesi dopo la raccolta. Lo stoccaggio è effettuato in modo da ridurre l'umidità. Il tasso di umidità delle noci essiccate non deve essere superiore al 12 per cento.

- **Preparazione e cernita dei gherigli**

Le noci essiccate vengono spaccate a mano o meccanicamente.

La cernita dei gherigli avviene in tre fasi: si inizia con un controllo dell'aspetto generale: sul gheriglio non si osservano vermi, tignole o ragnatele (segnale di presenza di acari); si procede a un controllo al tatto: il gheriglio risulta croccante e friabile, segno che è abbastanza essiccato e non ammuffito. Infine si fa un controllo olfattivo: il gheriglio non ha odore di muffa, di stantio o altri odori estranei.

Trasformazione all'antica

- **Frantumazione e triturazione**

I gherigli sono triturati meccanicamente fino a ottenere una pasta. Quest'ultima deve restare naturale, senza additivi. Nel giro di un'ora è trasferita in caldaia per passare alla torrefazione all'antica.

- **Torrefazione all'antica**

La torrefazione è diretta, a fuoco vivo, in caldaia. Per evitare che la pasta bruci o si attacchi si aggiunge al massimo 1 dl d'acqua per kg di pasta. Viene continuamente mescolata in modo che il riscaldamento sia omogeneo.

Durante la torrefazione all'antica la temperatura non scende al di sotto di 90° e non supera 150°C. Il processo dura in media tre minuti per kg di pasta. Avviene sotto la costante supervisione dell'addetto che decide quando concluderlo.

- **Pressatura**

Al termine della torrefazione la pasta è avvolta in due tele (una interna a contatto con la pasta e una esterna) e posta in una pressa a torchio.

La pressatura è meccanica. Per estrarre l'olio dalla pasta si esercita una forza di pressatura minima di 300-400 kg/cm<sup>2</sup>. L'olio è raccolto in contenitori.

La pasta deve essere pressata soltanto una volta, in continuo.

- **Sedimentazione**

La decantazione dell'*Huile de noix vaudoise* avviene per sedimentazione naturale, senza filtrazione, senza flocculazione e senza aggiunta di aromi, coloranti o conservanti. Questo processo si effettua in un luogo fresco, senza odori, pulito e al riparo dalla luce e dura almeno sette giorni.

- **Condizionamento**

Il condizionamento è effettuato usando recipienti opachi, adatti alla protezione dell'olio alimentare, etichettati *Huile de noix vaudoise*, seguito dal nome del frantoio in cui è stato ottenuto. I recipienti non possono avere una capacità superiore a 10 litri.

## Sezione 4 Requisiti minimi relativi al controllo

### Art. 8 Valutazione dell'*Huile de noix vaudoise*

Sono svolti controlli fisici e organolettici a cadenza annuale. Una commissione di degustazione è nominata dal raggruppamento richiedente.

Controllo fisico esterno	Accettabilità/Caratteristiche specifiche	Difetti
Colore	dorato, chiaro, trasparente, limpido	brunastro, scuro, opaco, salmastro
Consistenza/struttura	viscosità bassa, fluida, vellutata, delicata, dolce, morbida, fondente, fine	acquosa, viscosa, pastosa, appiccicosa, molle, grassa, lubrificante
Trasparenza	limpido	opaco

Controllo chimico/Acceptabilità/Caratteristiche specifiche	Difetti
Tenore in acido alfa-linolenico (omega 3) 9-15 %	tenore al di fuori del range di accettabilità
Tenore in acido linoleico (omega 6 ) 54-65 %	tenore al di fuori del range di accettabilità
Tenore in acido oleico 14-21 %	tenore al di fuori del range di accettabilità

Test organolettico/Acceptabilità/Caratteristiche specifiche	Difetti
<u>Risultati positivi/ricercati</u>	<u>Risultati negativi/indesiderati</u>
<b>generale</b>	<b>generale</b>
aroma intenso, schietto	insipido, piatto, debole, agre, fetido
equilibrato, rotondo	chimico
sapidità elevata	di stantio
aroma di noce torrefatta	bruciato, piccante, rancido

Sapore/gusto/degustazione/Acceptabilità/ Caratteristiche specifiche	Difetti
gusto schietto, delicato, aromatico	acido, debole, oleoso
gusto pieno e persistente	ossidato, amaro
crosta di pane/biscotto/croissant tostato, affumicato, torrefatto	di muffa, agre, bruciato, rancido, fetido
nota lieve di mandorla dolce	ossidato, di aceto
nota lieve di miele	metallico
Leggero retrogusto amaro	amarezza pronunciata

Basta che presenti un solo difetto e l'olio non può fregiarsi della denominazione *Huile de noix vaudois*.

## Sezione 5 Etichettatura e certificazione

### Art. 9 Tracciabilità

I frantoi sono tenuti a conservare tutti i giustificativi che attestano la conformità alle disposizioni della materia prima, della trasformazione e del condizionamento.

### Art. 10 Etichettatura

Il condizionamento dell'*Huile de noix vaudoise* prevede il seguente logo, i cui colori sono definiti come segue:



### Art. 11 Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione e i controlli richiesti sono assicurati dall'Organisme intercantonal de certification (OIC) n. SCESp 054.

<sup>2</sup> Le esigenze minime di controllo che figurano nel manuale di controllo *Huile de noix vaudoise* sono applicabili a tutti gli operatori della filiera.