



Riassunto della domanda di registrazione concernente *Huile de noix vaudoise*

1. Raggruppamento richiedente

Interprofession Huile de noix vaudoise, p.a. Moulin-Huilerie de Sévery, Rte du Moulin 10, 1141 Sévery

2. Nome del prodotto

Huile de noix vaudoise

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP)

4. Tipo di prodotto

Olio di noci

5. Prova della rappresentatività

Per definire la sua rappresentatività, il raggruppamento si è basato sui dati forniti dalla Direzione generale dell'agricoltura, della viticoltura e di veterinaria del Canton Vaud (DGAV). Secondo il censimento effettuato dalla DGAV all'inizio del 2019, i proprietari di noci (aziende agricole) sono 1'251 per un totale di 18'599 piante. Tuttavia, nella maggior parte dei casi, sulle particelle dei proprietari non crescono più di un paio di alberi le cui noci non vengono neanche raccolte, o tutt'al più vengono raccolte e portate al frantoio per ricavarne olio per il consumo proprio. Pertanto, per definire la rappresentatività a livello di produzione, di fatto, si dovrebbe tener conto soltanto dei proprietari di noci rappresentanti una quantità significativa della materia prima. Se si considerano, dunque, quelli che possiedono almeno 40 noci, il numero dei proprietari è 67. Questi ultimi possiedono 10'547 alberi sui 18'599 censiti e di conseguenza rappresentano più del 56 per cento dei noci censiti nell'area geografica. Tra questi proprietari, 43 sono membri del raggruppamento e rappresentano quindi il 64 per cento del totale dei produttori. A livello di volumi, possedendo 9'679 noci, coprono il 52 per cento del totale dei noci censiti nell'area geografica.

Tre dei cinque frantoi artigianali dell'area geografica sono membri del raggruppamento. Trattasi di Moulin-Huilerie di Sévery, Société coopérative Moulin d'Yverdon e Huilerie Sous-Tour di Corcelles-Payerne. Pertanto la quota minima del 60 per cento dei membri addetti alla trasformazione è raggiunta. I volumi trasformati dai tre frantoi membri del raggruppamento coprono oltre il 90 per cento della produzione di olio di noci dell'area geografica definita.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Numerosi riferimenti storici testimoniano lo sviluppo dei mulini e dei frantoi nonché della coltivazione del noce nel Canton Vaud già in epoca romana. Ubicati generalmente lungo i corsi d'acqua, questi mulini-frantoi artigianali permettevano, il più delle volte, un'attività supplementare. Il Giura, l'Altipiano con il suo versante lemanico, le Prealpi e le Alpi conferiscono al Canton Vaud un'idrologia equilibrata, che alimenta la fabbricazione di olio di noci sul territorio vodese dal XIV secolo.

Inoltre, con l'aggiunta dell'elemento geografico «vaudoise» al termine «Huile de noix», la denominazione, corredata di un localizzatore e legata storicamente al Canton Vaud, non può essere considerata generica.

7. Elementi storici

La vera e propria diffusione del noce nella regione dei Tre Laghi e del Lago Lemano risale all'epoca romana, nonostante esistano tracce anteriori. Grazie all'archeologia è stato possibile stabilire che la diffusione di questa pianta andava di pari passo con l'installazione dei presidi militari, lungo i grandi assi viari dei Romani, con le stazioni di posta tra Avenches, Moudon, Oron, Nyon e Vevey. Per la raccolta delle noci, le statistiche vodesi della fine del XIX secolo e dell'inizio del XX secolo indicano sempre gli stessi luoghi e distretti. La colonizzazione romana dei villaggi e dei terreni delle aziende agricole intensifica ulteriormente la diffusione di questa pianta. Nell'VIII secolo Carlo Magno ordina di piantare degli alberi di noce nel suo regno. L'espansione continua sotto i Savoiard. Di questa epoca sopravvivono i nomi di luoghi e villaggi vodesi come Les Noyers, Noyerettes, Neyruz, Noréaz e altri riferimenti toponimici. Nel XIX secolo si assiste a una riscoperta di questa pianta e alla costruzione di nuovi frantoi.

Lo sviluppo dei frantoi in terra vodese è legato a quello dei mulini. Ubicati generalmente lungo i corsi d'acqua, questi mulini-frantoi artigianali permettevano, il più delle volte, un'attività supplementare. Il Giura, l'Altipiano con il suo versante lemanico, le Prealpi e le Alpi conferiscono al Canton Vaud un'idrologia equilibrata, che alimenta una vasta rete di torrenti e fiumi, da cui già nell'antichità si ricava la forza motrice.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il legame con l'ambiente geografico è dato dal fatto che l'*Huile de noix vaudoise* è fabbricato da una materia prima ricavata dall'area geografica e dotata di qualità specifiche. Benché sia praticamente impossibile fare una differenziazione in termini di varietà o provenienza a livello delle qualità intrinseche del prodotto trasformato, le caratteristiche pedoclimatiche dell'area geografica permettono uno sviluppo ottimale delle noci. L'ambiente geografico delle noci utilizzate per l'*Huile de noix vaudoise* è caratterizzato dagli elementi seguenti: regione formata da altipiano e pianura (oltre il 63% della superficie del Canton Vaud), a un'altitudine media di 600 m, ben ventilata e con temperatura media annuale di 8°C circa e precipitazioni comprese tra 800 e 1000 mm. Pertanto, il Canton Vaud presenta un profilo geomorfologico ideale e un clima assai idoneo alla coltivazione del noce. Ciò spiega perché questa coltura esisteva già in epoca romana. I noci sono del tipo «*Juglans regia*», le cui varietà principali sono: Franquette, Mayette e Parisienne, in colture estensive, ad alto fusto e fruttificazione terminale. L'innesto non è praticato, o lo è in modo poco sistematico, pertanto sono l'autofertilità e l'intercompatibilità a determinare le varietà presenti nel Cantone.

9. Descrizione dei metodi locali, leali e costanti

L'*Huile de noix vaudoise* è ottenuto da noci coltivate esclusivamente nel Canton Vaud e pressate secondo il metodo artigianale tradizionale di torrefazione sempre nel Canton Vaud.

Prima della torrefazione, vengono svolte diverse fasi che richiedono una determinata competenza,

segnatamente la raccolta e il trattamento delle noci, l'essiccazione e lo stoccaggio nonché la frantumazione e la triturazione dei gherigli. La fabbricazione artigianale dell'olio di noci mediante pressatura a caldo risale probabilmente a prima del XVI secolo ed è chiaramente documentata dal XVIII secolo fino ai nostri giorni. Questo metodo di fabbricazione «all'antica» è l'elemento chiave distintivo dell'*Huile de noix vaudoise*. Quattro dei cinque frantoi ancora presenti sul territorio lo utilizzano.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

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

b) Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

L'*Huile de noix vaudoise* è un olio caratterizzato da un sentore persistente di frutta secca tostata. Come ogni prodotto nobile e vivo, il suo profilo organolettico può variare nel tempo, analogamente al vino, pur conservando le qualità gustative e l'aroma che lo distinguono dagli altri oli di noci ottenuti con altri procedimenti.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La fabbricazione dell'*Huile de noix vaudoise* prevede le fasi seguenti: raccolta, essiccazione e stoccaggio delle noci, preparazione, cernita, frantumazione e triturazione dei gherigli.

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 in base alle sue cognizioni tecniche. Al termine della torrefazione la pasta, avvolta in una tela di iuta, è posta in una pressa a torchio. La pressatura è meccanica per estrarre l'olio dalla pasta. Quest'ultima deve essere pressata soltanto una volta, in continuo. 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.

d) Organismo di certificazione

Organisme intercantonal de certification (OIC; SCESp 0054)

e) Etichettatura e tracciabilità

Sulle bottiglie di vetro opaco dell'olio condizionato esclusivamente nell'area geografica è indicata obbligatoriamente la menzione «*Huile de noix vaudoise AOP*» ed è riportato il logo definito dal raggruppamento.