



Cahier des charges

Huile de noix vaudoise

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 26 février 2020 de l'office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Huile de noix vaudoise, appellation d'origine protégée (AOP).

Article 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique de l'*Huile de noix vaudoise* correspond au Canton de Vaud. Les limites supérieures d'altitude pour la production de noix ne se situent pas au-delà de 800 m, afin d'éviter au maximum le risque de gélivures et de dégâts de gel invisible dans le bois.

² La production des noix et des cerneaux, la transformation en huile et le conditionnement de cette dernière se déroulent exclusivement dans l'aire géographique.

Section 2 Description du produits

Article 3 Caractéristiques physiques

L'*Huile de noix vaudoise* est une huile de cerneaux de noix, non filtrée, limpide, de couleur dorée et claire, et de viscosité souple.

Article 4 Caractéristiques chimiques

L'*Huile de noix vaudoise* présente une teneur en acide gras oméga 3 (C 18 :3) de 9 à 15%, en oméga 6 (C 18 :2) de 54 à 65%, en acide oléique (C 18 :1) de 14 à 21%, selon les variétés et les terroirs.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

L'*Huile de noix vaudoise* présente un goût typique de noix, rehaussé par la torréfaction directe et la sédimentation naturelle. Ses arômes varient de la croûte de pain grillé, torréfié, toasté, fumé, au miel avec une légère amertume.

Section 3 Description de la production et de la méthode d'obtention

Article 6 Matière première

¹ L'*Huile de noix vaudoise* est obtenue exclusivement à base de cerneaux secs, d'un taux d'humidité inférieur à 5%, triés et exempts de coquilles et de croisillons.

² Les cerneaux présentant de la moisissure, de la pourriture ou une attaque de parasites pouvant altérer le goût sont éliminés.

³ Les noix doivent provenir de noyers du type *Juglans regia*, à haute ou moyenne tige.

Article 7 Production

Obtention de la matière première

- **Récolte des noix**

La récolte se fait à l'état de maturité des noix. Le ramassage des noix tombées au sol se fait dans les 48 heures au plus tard, afin d'éviter des mycoses.

La maturité est atteinte si plus de 50% des noix présentent un brunissement complet de la cloison interne. Les noix sont débarrassées de leur brou.

- **Séchage et stockage des noix**

Les noix sont séchées pendant deux mois au moins après récolte. Le stockage est effectué de manière à réduire l'humidité. Le taux d'humidité ne dépasse pas 12% après séchage.

- **Préparation et tri des cerneaux**

Les noix séchées sont cassées, à la main ou mécaniquement.

Le tri des cerneaux se fait en trois étapes : l'artisan huilier regarde l'aspect général du cerneau : absence de ver, de mite, ou de toile d'araignée (signe de présence d'acariens) ; il touche ensuite le cerneau : il doit être croquant, cassant, preuve qu'il est assez sec et non moisi. Enfin il sent le cerneau : absence d'odeur de moisi, de renfermé ou d'autres odeurs étrangères.

Transformation par le procédé à l'ancienne

- **Concassage et broyage**

Les cerneaux sont broyés mécaniquement et transformés en pâte. Cette pâte doit rester naturelle, sans additifs. Elle est transférée dans l'heure au chaudron, pour torréfaction.

- **Torréfaction à l'ancienne**

La torréfaction est directe et à feu vif, au chaudron (torréfacteur). Pour éviter que la pâte ne brûle ou ne colle, un maximum de 1 dl d'eau par kg de pâte est ajouté. Afin d'obtenir une chaleur uniforme dans la pâte, celle-ci est brassée en continu.

La plage des températures pour la torréfaction est supérieure à 90° et inférieure à 150°C. Le processus de la torréfaction dure en moyenne trois minutes par kg de pâte. Il est surveillé en permanence par l'artisan-huilier, qui détermine le moment d'arrêt de la torréfaction.

- **Pressage**

La pâte torréfiée est transférée dans le moule ou « corset », chemisé d'une toile, et couvert d'une autre.

La pressée est mécanique. La force de la pression minimale est de 300 à 400 kg/cm², pour sortir l'huile de la pâte. L'huile est recueillie dans des conteneurs.

La pâte ne doit être pressée qu'une seule fois, en continu.

- **Sédimentation**

Le décantage de l'Huile de noix vaudoise se fait par sédimentation naturelle, sans filtrage, sans flocculant, et sans adjonction d'arômes, de colorants, ou de conservateurs. Ce procédé se fait dans un endroit frais, inodore, propre et à l'abri de la lumière, pendant sept jours au moins.

- **Conditionnement**

Le conditionnement s'effectue dans des récipients opaques, convenant à la protection d'huile alimentaire. Ces récipients sont étiquetés *Huile de noix vaudoise* et portent le nom de l'huilerie transformatrice. Le conditionnement ne peut excéder 10 litres.

Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

Article 8 Evaluation de l'*Huile de noix vaudoise*

Des contrôles physiques et organoleptiques ont lieu annuellement. Une commission de dégustation est nommée par le groupement demandeur.

Contrôle physique externe	Acceptabilité/Caractéristiques spécifiques	Défauts
Couleur	dorée, claire, transparente, limpide	brunâtre, foncée, opaque, saumâtre
Consistance/texture	viscosité souple, fluide, veloutée, délicate, douce, moelleuse, fondante, fine	aqueuse, visqueuse, pâteuse, gluante, molle, grasse, lubrifiante
Transparence	limpide	opaque

Contrôle chimique/ Acceptabilité/ Caractéristiques spécifiques	Défauts
Teneur en acide alpha-linolénique (oméga 3) 9 à 15 %	Teneur en dehors de la fourchette d'acceptabilité
Teneur en acide linoléique (oméga 6) 54 à 65 %	Teneur en dehors de la fourchette d'acceptabilité
Teneur en acide oléique 14 à 21 %	Teneur en dehors de la fourchette d'acceptabilité

Test organoleptique/Acceptabilité/ Caractéristiques spécifiques	Défauts
<u>Positifs/recherchés</u>	<u>Négatifs/indésirés</u>
général	général
flaveur puissante, franche	insipide, plat, fade, âcre, fétide
équilibré, rond	chimique
sapidité élevée	renfermé
arôme de noix torréfiée	brûlé, piquant, rance

Saveur/goût/gustation/Acceptabilité/ Caractéristiques spécifiques	Défauts
goût franc, fin, aromatique	acide, fade, huileux
goût plein et persistant	madéré, amer
croûte de pain/biscuit/croissant toasté, fumé, torréfié	moisi, âcre, brûlé, rance, fétide
note fine d'amande douce	madéré, vinaigreux
note fine de miel	métallique
note finale légèrement amère	amertume prononcée

Une huile présentant un seul défaut ne peut pas porter le nom *Huile de noix vaudois*.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 9 Traçabilité

Les huileries sont tenues de conserver toutes les pièces justificatives permettant de prouver que la matière première, la transformation et le conditionnement sont conformes aux dispositions.

Article 10 Etiquetage

Le conditionnement de l'*Huile de noix vaudoise* arbore le logo suivant, dont les couleurs sont définies comme suit :



Article 11 Organisme de certification

¹ La certification et les contrôles requis sont assurés par l'Organisme intercantonal de certification (OIC) no. SCESp 0054.

² Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le Manuel de contrôle *Huile de noix vaudoise*, valable pour l'ensemble des producteurs de la filière.