



# Pflichtenheft

## *Huile de noix vaudoise*

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

gemäss Verfügung vom 26. Februar 2020 des Bundesamtes für Landwirtschaft

### 1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

**Art. 1** Name und Schutz

*Huile de noix vaudoise*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

**Art. 2** Geografisches Gebiet

<sup>1</sup> Das geografische Gebiet des *Huile de noix vaudoise* liegt im Kanton Waadt und reicht bis höchstens 800 m.ü.M., wodurch das Risiko von Frostriss und unsichtbaren Frostschäden im Holz soweit wie möglich vermieden wird.

<sup>2</sup> Das Gewinnen der Nüsse und Kerne, die Verarbeitung zu Öl sowie das Abfüllen des Öls erfolgen ausschliesslich im geografischen Gebiet.

### 2. Abschnitt Beschreibung des Erzeugnisses

**Art. 3** Physische Eigenschaften

Das *Huile de noix vaudoise* ist ein ungefiltertes, klares, goldfarbenes und helles Nusskernöl mit geschmeidiger Viskosität.

**Art. 4** Chemische Eigenschaften

Das *Huile de noix vaudoise* hat je nach Nusssorte und Terroir einen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren (C 18:3) von 9 % bis 15 %, einen Gehalt an Omega-6-Fettsäuren (C 18:2) von 54 % bis 65 % und einen Ölsäuregehalt (C 18:1) von 14 % bis 21 %.

**Art. 5** Organoleptische Eigenschaften

Das *Huile de noix vaudoise* hat einen typisch nussigen Geschmack, der durch die direkte Röstung und die natürliche Sedimentation verstärkt wird. Die Aromen variieren zwischen knusprigem Brot, röstig, toastig, rauchig und einer zart bitteren Honignote.

### 3. Abschnitt Beschreibung der Produktions- und Herstellungsmethode

**Art. 6** Rohmaterial

<sup>1</sup> Das *Huile de noix vaudoise* wird ausschliesslich aus trockenen und verlesenen Walnusskernen gewonnen, die einen Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 5 % aufweisen und keine Schalenreste und Nusskreuzchen mehr enthalten.

<sup>2</sup> Kerne, die schimmelig, faul oder von Schädlingen befallen sind und den Geschmack beeinträchtigen könnten, werden aussortiert.

<sup>3</sup> Die Nüsse müssen von hoch- oder mittelstämmigen Bäumen der Art «*Juglans regia*» stammen.

## Art. 7 Herstellung

### Gewinnung des Rohstoffs

- **Ernte der Nüsse**

Geerntet wird, wenn die Nüsse reif sind. Die auf den Boden gefallen Nüsse werden innerhalb von 48 Stunden aufgesammelt, um Pilzbefall zu vermeiden.

Die Nüsse sind reif, wenn mehr als 50 % der Nüsse eine vollständige Bräunung der holzigen Scheidewand aufweisen. Die Nüsse werden von ihrer grünen Schale befreit.

- **Trocknung und Lagerung der Nüsse**

Die Nüsse werden nach der Ernte mindestens zwei Monaten lang getrocknet. Sie werden so gelagert, dass die Feuchtigkeit reduziert wird. Nach der Trocknung beträgt der Feuchtigkeitsgehalt nicht mehr als 12 %.

- **Vorbereitung sowie Verlesen der Kerne**

Die getrockneten Nüsse werden von Hand oder mechanisch geknackt.

Das Verlesen der Kerne erfolgt in drei Schritten. Die Ölmüllerin bzw. der Ölmüller prüft zuerst das allgemeine Aussehen der einzelnen Kerne: Es dürfen keine Würmer, Motten oder Spinnennetze (ein Zeichen für Milben) vorhanden sein. Anschliessend werden die Kerne befühlt: Fühlen sie sich brüchig an, sind sie genug trocken und nicht schimmelig. Schliesslich riecht die Ölmüllerin bzw. der Ölmüller an den Kernen: Sie dürfen keinen schimmlichen, muffigen Geruch oder andere seltsame Gerüche aufweisen.

### Verarbeitung mittels traditionellem Verfahren

- **Zerkleinern und Mahlen**

Die Kerne werden mechanisch zu einem Brei gemahlen. Diese Nussmasse bleibt unbehandelt, also ohne Zusatzstoffe. Sie wird gleich anschliessend, aber auf jeden Fall innerhalb von einer Stunde in den Röstkessel gegeben.

- **Traditionelle Röstmethode**

Die Nussmasse wird im Röstkessel direkt und bei starker Hitze geröstet. Damit die Masse nicht anbrennt oder klebt, wird maximal 1 dl Wasser pro kg Nussmasse zugegeben. Um eine gleichmässige Wärmeverteilung in der Masse zu erreichen, wird diese kontinuierlich gerührt.

Der Temperaturbereich für das Rösten liegt zwischen 90 °C und 150 °C. Der Röstvorgang dauert gewöhnlich drei Minuten pro kg Nussmasse. Er wird ständig von der Ölmüllerin bzw. vom Ölmüller überwacht, die bestimmen, wann der Röstprozess gestoppt wird.

- **Pressung**

Ist die Nussmasse geröstet, wird sie in ein Tuch eingeschlagen und in die Pressform gelegt.

Die Pressung erfolgt mechanisch. Um der Nussmasse das Öl zu entziehen, braucht es einen Mindestdruck von 300 bis 400 kg/cm<sup>2</sup>. Das Öl wird in Behältern aufgefangen.

Die Masse muss in einem Mal und ohne Unterbruch gepresst werden.

- **Sedimentation**

Das Dekantieren des *Huile de noix vaudoise* erfolgt durch natürliche Sedimentation, also ohne Filtrierung, ohne Flockungsmittel und ohne Zusatz von Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffen. Dieser Prozess wird an einem kühlen, geruchlosen, sauberen und lichtgeschützten Ort durchgeführt und dauert mindestens sieben Tage.

- **Abfüllen**

Das Öl wird in lichtundurchlässige Behälter abgefüllt, die zum Schutz des Speiseöls geeignet sind. Diese Behälter tragen die Aufschrift *Huile de noix vaudoise* und den Namen der verarbeitenden Ölmühle. Der Behälter darf nicht mehr als 10 Liter beinhalten.

#### 4. Abschnitt Mindestanforderungen an die Kontrolle

##### Art. 8 Beurteilung des *Huile de noix vaudoise*

Die physischen und organoleptischen Kontrollen werden einmal pro Jahr durchgeführt. Die antragstellende Gruppierung ernennt eine Degustationskommission.

Externe physische Kontrolle	Konformität / Spezifische Eigenschaften	Mängel
Farbe	golden, hell, transparent, klar	bräunlich, dunkel, trüb
Konsistenz/Textur	geschmeidige Viskosität, fluid, samtig, zartflüssig, leicht, weich, zartschmelzend, fein	wässrig, schleimig, dickflüssig, klebrig, zähflüssig, fettig, schmierig
Transparenz	klar	trüb

Chemische Kontrolle / Akzeptanzbereich / Spezifische Eigenschaften	Mängel
Alpha-Linolensäuregehalt (Omega 3) 9 % bis 15 %	Gehalt ausserhalb des Akzeptanzbereichs
Linolsäuregehalt (Omega 6) 54 % bis 65 %	Gehalt ausserhalb des Akzeptanzbereichs
Ölsäuregehalt 14 % bis 21 %	Gehalt ausserhalb des Akzeptanzbereichs

Organoleptische Prüfung / Konformität / Spezifische Eigenschaften	Mängel
<u>Positive/erwünschte Eigenschaften</u>	<u>Negative/unerwünschte Eigenschaften</u>
<b>Allgemein</b>	<b>Allgemein</b>
kräftiger, unverfälschter Geschmack	geschmacksarm, ausdruckslos, fade, herb, unangenehm riechend

ausgewogen, rund	chemisch
geschmacksintensiv	muffig
röstiges Nussaroma	verbrannt, stechend, ranzig

Geschmack / Konformität/ Spezifische Eigenschaften	Mängel
unverfälschter, feiner, aromatischer Geschmack	säuerlich, fade, ölig
vollmundiger und lang anhaltender Geschmack	maderisiert, bitter
toastiger, rauchiger, röstiger Geschmack nach Brotkruste/Keks/Croissants	schimmelig, herb, verbrannt, ranzig, unangenehm riechend
zarte Süssmandelnote	maderisiert, mit Essigstich
zarte Honignote	metallisch
leicht bitterer Abgang	ausgeprägte Bitterkeit

Ein Öl, das einen einzigen Mangel aufweist, darf nicht als *Huile de noix vaudoise* bezeichnet werden.

## 5. Abschnitt Kennzeichnung und Zertifizierung

### Art. 9 Rückverfolgbarkeit

Die Ölmühlen sind verpflichtet, alle Belege aufzubewahren, die beweisen, dass der Rohstoff, die Verarbeitung und die Verpackung den Bestimmungen entsprechen.

### Art. 10 Etikettierung

Die Verpackung des *Huile de noix vaudoise* trägt das nachstehende Logo, dessen Farben wie folgt definiert sind:



### Art. 11 Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Für die Zertifizierung und die erforderlichen Kontrollen ist die interkantonale Zertifizierungsstelle «Organisme intercantonal de certification» (OIC) Nr. SCESp 0054 zuständig.

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen an die Kontrolle sind im Kontrollhandbuch für das *Huile de noix vaudoise* beschrieben, das für sämtliche Produzenten der Branche gilt.