

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS LAITIERES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIERES	
AOP « Lentille verte du Puy »	
<i>Demande de modification et consolidation du cahier des charges Bilan de la procédure nationale d'opposition Vote du cahier des charges</i>	
2017-CP102	26 janvier 2017

DEMANDEUR : Comité de Défense et de Gestion de la Lentille verte du Puy AOC Immeuble Interconsulaire – 16 bd Président Bertrand 43000 Le Puy-en-Velay
--

I. FICHE DE SUIVI SIMPLIFIEE

Phase ou évènement	Date	Observations
Courrier électronique du groupement	09/07/2009	Proposition d'un projet de cahier des charges consolidé
Décision de la commission permanente	15/09/2016	Avis favorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition sur les projets de cahier des charges et de document unique. Sous réserve de l'absence d'oppositions lors de la procédure nationale d'opposition, approbation du cahier des charges Rédaction de la demande de modification à améliorer en vue de sa transmission à la Commission européenne
Procédure nationale d'opposition	Du 21/10/2016 au 21/12/2016	1 courrier reçu, ne portant pas sur un élément modifié du cahier des charges
Courrier du groupement	10/01/2017	Validation d'un projet de cahier des charges intégrant des modifications rédactionnelles suite au courrier reçu durant la procédure nationale d'opposition

II. PRESENTATION DE LA DEMANDE

1) Bilan de la procédure nationale d'opposition

Dans le cadre de la procédure nationale d'opposition (PNO) sur le projet de cahier des charges consolidé et modifié de l'AOP « Lentille verte du Puy » qui s'est déroulée du 21 octobre au 21 décembre 2016, les services de l'INAO ont reçu un seul courrier, adressé par le Groupement national interprofessionnel des semences et plants (GNIS) le 7 novembre 2016 (joint en annexe).

Dans ce courrier, le GNIS propose :

- d'apporter des corrections formelles au projet de cahier des charges concernant la désignation de l'espèce et de la variété de lentilles autorisée ;
- d'introduire la possibilité d'utiliser d'autres variétés de même type présentant des ornements marbrées de la graine.

Les dispositions visées par le GNIS ne font pas partie des éléments modifiés du cahier des charges faisant l'objet de la PNO.

Par conséquent, les services de l'INAO ont signifié au GNIS par courrier du 30 novembre 2016 que son courrier expédié le 7 novembre 2016 ne constituait pas une opposition recevable.

Le courrier du GNIS a toutefois été porté à la connaissance du groupement, les observations formelles du GNIS étant de nature à améliorer et préciser les dispositions du projet de cahier des charges concernant les références à l'espèce et la variété.

2) Modification du cahier des charges suite à la procédure nationale d'opposition

Le groupement a retenu les améliorations rédactionnelles proposées par le GNIS, qui se traduisent par les modifications suivantes du projet de cahier des charges :

Projet de cahier des charges mis en PNO	Projet de cahier des charges modifié suite à la PNO, présenté pour vote à la commission permanente
Point 5.1 « variété »	
« Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » appartiennent à la <u>lignée</u> dénommée « Anicia » issue de la <u>variété <i>Lens esculenta puyensis</i></u> »	« Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » appartiennent à la <u>variété</u> dénommée « Anicia » issue de l' <u>espèce <i>Lens culinaris Med.</i></u> »
Point 4.1.2 « déclaration de semis »	
« Toute exploitation produisant des lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » souscrit auprès du groupement (...) une déclaration de semis indiquant notamment, pour chaque parcelle : - (...) - la <u>variété (lignée) utilisée.</u> »	« Toute exploitation produisant des lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » souscrit auprès du groupement (...) une déclaration de semis indiquant notamment, pour chaque parcelle : - (...) - la <u>variété utilisée.</u> » [→ Mot « lignée » supprimé]
Point 9 « exigences nationales »	
Point principal à contrôler : « <u>Lignée</u> et variété » Valeur de référence : « <u>Lignée</u> dénommée « Anicia » issue de la <u>variété <i>Lens esculenta puyensis</i></u> »	Point principal à contrôler : « Variété » [→ Mot « lignée » supprimé] Valeur de référence : « <u>Variété</u> dénommée « Anicia » issue de l' <u>espèce <i>Lens culinaris Med.</i></u> »

Ainsi,

- Le mot « lignée » est retiré du projet de cahier des charges. En effet, « Anicia » désigne la variété inscrite au catalogue officiel des espèces et variétés français, et non la lignée ;
- Les termes « *Lens esculenta puyensis* », correspondant à une espèce et une sous-espèce, sont remplacés par le nom de l'espèce retenu pour les lentilles et inscrit au catalogue officiel, à savoir « *Lens culinaris* Med. », la variété étant par ailleurs désignée comme étant « Anicia ».

Dans son courrier du 10 janvier 2017, le groupement précise que les modifications introduites permettent de se conformer à la classification en vigueur.

Par ailleurs, la référence au conditionnement est supprimée au chapitre 6 « Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique » du projet de cahier des charges, dans la partie « facteurs humains », comme suit :

« Les producteurs de « Lentille verte du Puy » ont acquis au fil du temps un ensemble de savoir-faire, par exemple dans le choix des parcelles de culture ou la détermination des dates optimales de semis et de récolte. Il en est de même pour les entreprises intervenant dans la collecte, le stockage ~~et le tri et le conditionnement~~ de la « Lentille verte du Puy ». »

Cette modification a été apportée à la demande des services de l'INAO pour mettre en cohérence le projet de cahier des charges et le projet de document unique. La référence au conditionnement dans le lien à l'origine du document unique a en effet été contestée par la Commission européenne sur d'autres dossiers, considérant qu'il s'agit d'une étape postérieure à l'élaboration du produit.

De plus, sur la forme, l'abréviation « mm » utilisée aux chapitres 2, 5 et 9 du projet de cahier des charges a été remplacée par sa signification en toutes lettres (« millimètres »).

Le projet de document unique et la demande d'approbation d'une modification ont été mis en cohérence avec les modifications apportées au projet de cahier des charges.

Par ailleurs, comme demandé dans la décision de la commission permanente du 15 septembre 2016, la demande d'approbation d'une modification a fait l'objet d'améliorations rédactionnelles en vue de sa transmission à la Commission européenne.

III. AVIS DE L'ODG

Par courrier du 10 janvier 2017, le groupement a indiqué que son conseil d'administration a validé le projet de cahier des charges présenté à la commission permanente.

IV. ALERTES ET AVIS DES SERVICES

Bilan de la PNO

L'unique courrier reçu lors de la PNO n'a pas été jugé recevable car ne portant pas sur des éléments modifiés du cahier des charges. Il a toutefois été pris en compte en partie par le groupement, qui a proposé une évolution rédactionnelle du projet de cahier des charges. En revanche, l'examen de la modification de fond proposée dans ce courrier (ouverture à d'autres variétés) n'entre pas dans le cadre de la procédure mise en œuvre pour la consolidation du cahier des charges.

Modifications apportées au projet de cahier des charges

Les modifications formelles apportées concernant l'espèce et la variété reprennent les dénominations inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés. Les services de l'INAO considèrent qu'elles sont de nature à améliorer la justesse des dispositions concernées et visent à

une meilleure compréhension, sans modification sur le fond de la variété autorisée par le cahier des charges en vigueur.

Les autres modifications apportées aux documents visent à prendre en compte les orientations de la Commission européenne en vue de la transmission de la demande.

Plan de contrôle

Les modifications apportées au projet de cahier des charges concernant l'espèce et la variété ont nécessité une adaptation du projet de plan de contrôle associé. Après instruction, ce dernier a été déclaré approuvable.

V. QUESTIONS POSEES A LA COMMISSION PERMANENTE

La commission permanente est invitée à :

- **prendre connaissance du courrier du GNIS et de l'avis du groupement,**
- **prendre connaissance du projet de cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy », du projet de document unique et de la demande d'approbation d'une modification ;**
- **approuver le cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » et le document unique.**

Annexes :

- Courrier du GNIS du 4 novembre 2016 ;
- Courrier du groupement du 10 janvier 2017 (avis sur le projet de cahier des charges) ;
- Projet de cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » (version avec modifications signalées et version propre) ;
- Projet de document unique ;
- Demande d'approbation d'une modification.

Paris, le 4 novembre 2016

Réf. : SC/ICL/JF/16-1520

Dossier suivi par : Isabelle CLEMENT NISSOU

Ligne directe : 01 42 33 78 00

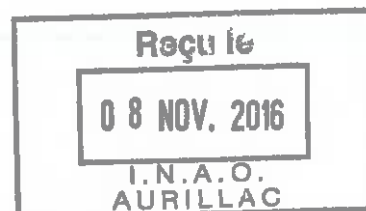
E-mail : isabelle.clement-nissou@gnis.fr

INAO

Village d'entreprises

14 avenue du Garric

15000 AURILLAC



Objet : Cahier des charges de l'appellation d'origine 'lentille verte du Puy'
Avis publié le 20 octobre 2016 par le ministère de l'Agriculture au journal officiel
français (NOR : AGRT1628437V)

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de la consultation pour la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine, nous souhaitons vous faire part de nos remarques à ce sujet, notamment sur les éléments portant sur les variétés.

Point 5.1 :

- Dans la première phrase, première ligne, supprimer le terme 'contrôlée' pour être conforme au reste du texte.
- Dans la première phrase seconde ligne, remplacer le terme 'lignée' par 'variété'. 'Anicia' est une variété de lentille qui appartient à l'espèce *Lens culinaris* Med. (voir catalogue officiel français publié par le ministère de l'Agriculture).
- Nous vous proposons d'écrire que les semences doivent provenir de la 'variété Anicia ou de variétés du même type présentant des ornements marbrés de la graine'.
- Dans la première phrase, remplacer le terme 'la variété *Lens esculenta puyensis*' par 'l'espèce *Lens culinaris* Med.'

Les termes *Lens esculenta puyensis* ne correspondent à une dénomination variétale.

Le nom de l'espèce retenu pour les lentilles est *Lens culinaris* Med. et non pas *Lens esculenta puyensis*.

"Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Lentille verte du Puy » doivent provenir de semences appartenant ~~appartiennent~~ à la ~~lignée~~ **variété** dénommée « Anicia » **ou variétés du même type présentant des ornements marbrés de la graine** issue de ~~la variété *Lens esculenta puyensis*~~ l'espèce *Lens culinaris* Med.

~~Elles doivent provenir~~ **proviennent** de semences certifiées. Toutefois, les producteurs **peuvent utiliser des semences provenant de la récolte de leur exploitation.**"

Point 4.1.2 : supprimer le mot **lignée** dans la parenthèse dans le tiret concernant la variété.

"Toute exploitation produisant des lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » doit souscrire **souscrit** auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine du **groupement** et avant le 10 juin de l'année du semis de la culture concernée une déclaration de semis indiquant **notamment**, pour chaque parcelle :

- la commune ;
- les références cadastrales (section, numéro de parcelle) ou le numéro de l'ilot auquel appartient la parcelle (tel qu'inscrit dans le registre parcellaire graphique). Si les références cadastrales sont utilisées et qu'une parcelle cadastrale n'est pas emblavée sur la totalité de sa surface, le producteur joint à sa déclaration un extrait de plan cadastral ou un document équivalent sur lequel il indique la partie emblavée en « Lentille verte du Puy » ;
- la superficie emblavée ;
- la date du semis ;
- la quantité et la provenance des semences utilisées ;
- la variété ~~(lignée)~~ utilisée ;
- un engagement de respect des conditions de production.

Cette déclaration est effectuée sur un imprimé établi suivant un modèle agréé par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine."

Point 9 :

- Le mot 'lignée' est à remplacer par le mot 'espèces' dans la première colonne.
- Le mot 'lignée' est à remplacer par le mot 'variété'.
- Nous vous proposons d'écrire que les semences doivent provenir de la 'variété dénommée Anicia ou de variétés du même type présentant des ornementsations marbrées de la graine'.

Lignée Espèces et variété (s)	Lignée-Variété dénommée « Anicia » ou variétés du même type présentant des caractéristiques des ornementsations marbrées de la graine issue de l'espèce <i>Lens culinaris</i> Med. la variété Lens esculenta-puyensis	Documentaire
---	---	--------------

Nous sommes à votre disposition pour vous éclaircir les points qui seraient nécessaires.
Meilleures salutations.

La chef de service


Isabelle ELEMENT
NISSOU



ODG DE LA LENTILLE VERTE DU PUY

INAO
Village d'Entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

Le Puy en Velay, le 10 janvier 2017

Madame la Déléguée Territoriale,

Par la présente, nous vous informons que le conseil d'administration de l'ODG Lentille Verte du Puy AOP a validé le projet de cahier des charges de l'AOP « Lentille verte du Puy » intégrant la correction proposée par le GNIS lors de la PNO concernant la désignation de l'espèce et de la variété.

En effet, afin de correspondre au catalogue officiel français publié par le Ministère de l'Agriculture, au niveau de la classification botanique, l'espèce utilisée est *Lens culinaris* Medik. et non *Lens esculenta puyensis* qui correspond à la variété utilisée. Cette variété est désignée sous le nom d'Anicia dans le projet de cahier des charges. La modification introduite permet simplement de se conformer à la classification en vigueur.

De plus, dans ce projet de cahier des charges, nous confirmons au chapitre « lien avec l'origine géographique » que le triage était bien une des étapes essentielles à l'obtention de notre produit. Ainsi, toutes les étapes sont réalisées dans l'aire géographique de l'AOP.

Le conseil a également validé la demande d'approbation d'une modification et le document unique datés du 06/01/2017. Enfin, l'ensemble du conseil a approuvé les éléments justificatifs des principales modifications par rapport au décret de 1999.

Vous trouverez en pièce jointe l'ensemble de ces documents.

Comptant sur votre bienveillance,
Veuillez agréer, Madame la Déléguée Territoriale, nos salutations distinguées.

Le Président
Franck Rocher

Pièces jointes :

- Cahier des charges du 06/01/2017
- Demande d'approbation du 06/01/2017
- Document unique du 06/01/2017
- Eléments justificatifs

COMITE DE DEFENSE ET DE GESTION DE LA LENTILLE VERTE DU PUY AOP

Immeuble Interconsulaire – 16, Bd Président Bertrand – 43000 LE PUY EN VELAY

Tél : 04.71.07.21.33 – Email : contact@lalentillevertedupuy.com – Web : www.lalentillevertedupuy.com
AOP « Lentille verte du Puy »

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy »

Projet du 06/01/2017

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

~~Groupe~~ **Groupe**ment des Producteurs de Lentille Verte du Puy **Comité de Défense et de Gestion de la Lentille verte du Puy AOC**

Adresse : Immeuble Interconsulaire
16 boulevard Président Bertrand
43000 LE PUY-EN-VELAY
Tél. : (33) (0)4 71 07 21 33
Courriel : contact@lalentillevertedupuy.com

Composition : Producteurs, **collecteurs et conditionneurs**

Statut juridique : **Association loi 1901**

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6. **Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés**

1) NOM DU PRODUIT

« Lentille verte du Puy »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Lentille verte du Puy » est réservée aux lentilles de 3,25 à 5,75 ~~millimètres~~ de diamètre, ~~présentant un taux d'humidité maximum de 16 %, portant sur un fond vert pâle des marbrures vert-bleu sombre et possédant une peau fine et une amande non farineuse leur conférant une cuisson rapide.~~

Les lentilles ridées et germées ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Lentille verte du Puy ».

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production s'étend **principalement** sur deux régions naturelles du département de la Haute-Loire : le bassin du Puy et le Velay volcanique.

~~Les lentilles sont produites, prénettoyées, triées et conditionnées~~ **Toutes les opérations, depuis la production des lentilles jusqu'à leur tri et conditionnement, se déroulent dans l'aire géographique établie à l'intérieur des territoires des communes suivantes du département de la Haute-Loire :**

~~Aiguilhe, Allègre, Alleyrac, Arlempdes, Arzac-en-Velay, Bains, Barges, Beaulieu, Belle-Vue-la-Montagne, Bellevue-la-Montagne, Blanzac, Blavozy, Borne, Le Bouchet-Saint-Nicolas, Le Brignon, Brives-Charensac, Cayres, Caux-d'Allègre, Céaux-d'Allègre, Cerzat, Ceyssac, Chadrac, Chadron, Chamalières-sur-Loire, Chaspinhac, Chaspuzac, Chavaniac-Lafayette, Costaros, Coubon, Couteuges, Cussac-sur-Loire, Espaly-Saint-Marcel, Fix-Saint-Geney, Jax, Landos, Lantriac, Laussonne, Lavoute-sur-Loire, Lavoûte-sur-Loire, Lissac, Loudes, Malrevers, Mazerat-Aurouze, Mazeirat-d'Allier, Mazeyrat-d'Allier, Le Monastier-sur-Gazeille, Monlet, Le Monteil, Ouides, Le Pertuis, Polignac, Pradelles, Le Puy-en-Velay, Rauret, Retournac, Rosières, Saint-Arcons-d'Allier, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bérain, Saint-Christophe-sur-Dolaison, Saint-Didier-d'Allier, Saint-Etienne-du-Vigan, Saint-Etienne-du-Vigan, Sainte-Etienne-Lardeyrol, Saint-Etienne-Lardeyrol, Saint-Geney-près-Saint-Paulien, Saint-Georges-d'Aurac, Saint-Germain-Laprade, Saint-Haon, Saint-Hostien, Saint-Jean-de-Nay, Saint-Jean-Lachalm, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Saint-Paulien, Saint-Pierre-Eynac, Saint-Privat-d'Allier, Saint-Vidal, Saint-Vincent, Sainte-Eugénie-de-Villeneuve, Salettes, Sanssac-l'Eglise, Sanssac-l'Eglise, Séneujols, Siaugues-Sainte-Marie, Solignac-sur-Loire, Vals-près-le-Puy, Vazeilles-Limandre, Vergezac, Vernassal, Le Vernet, Vielprat, Vissac-Auteyrac, Vorey.~~

~~Au plus tard le 31 août 2001, le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine devra proposer à l'homologation du ministre de l'agriculture une délimitation réalisée à l'intérieur de l'aire géographique définie précédemment. Les plans de cette nouvelle zone de production seront reportés sur des plans cadastraux, qui seront déposés dans les mairies des communes concernées.~~

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

~~Tout opérateur intervenant dans la production, la collecte, le séchage ou le triage de produits susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » doit souscrire auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine une déclaration d'aptitude par laquelle il s'engage à respecter les conditions de production de ladite appellation, fixées par décret. Pour les producteurs, la déclaration de semis vaut déclaration d'aptitude.~~

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, le prénettoyage, le séchage, le tri, le stockage ou le conditionnement de lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » est tenu de déposer une déclaration d'identification.

Pour les producteurs de lentilles, la déclaration d'identification est souscrite auprès du groupement au plus tard 15 jours avant le premier semis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

Pour les opérateurs qui interviennent dans les activités de collecte, prénettoyage, séchage, tri, stockage et/ou conditionnement, la déclaration d'identification est souscrite auprès du groupement au plus tard 3 mois avant le démarrage prévu des activités concernées.

4.1.2. Déclaration de semis

Toute exploitation produisant des lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » ~~doit souscrire~~ **souscrit** auprès ~~des services de l'Institut national des appellations d'origine~~ **du groupement** et avant le 10 juin de l'année du semis de la culture concernée une déclaration de semis indiquant **notamment**, pour chaque parcelle :

- la commune ;
- les références cadastrales (section, numéro de parcelle) **ou le numéro de l'îlot auquel appartient la parcelle (tel qu'inscrit dans le registre parcellaire graphique). Si les références cadastrales sont utilisées et qu'une parcelle cadastrale n'est pas emblavée sur la totalité de sa surface, le producteur joint à sa déclaration un extrait de plan cadastral ou un document équivalent sur lequel il indique la partie emblavée en « Lentille verte du Puy » ;**
- la superficie emblavée ;
- la date du semis ;
- la quantité et la provenance des semences utilisées ;
- la variété ~~(lignée)~~ utilisée ;
- ~~un engagement de respect des conditions de production.~~

~~Cette déclaration est effectuée sur un imprimé établi suivant un modèle agréé par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine.~~

Excepté pour le producteur metteur en marché, le producteur désigne son ou ses collecteur(s) dans sa déclaration de semis. Chaque collecteur est informé des déclarations de semis souscrites par les producteurs qui l'ont désigné.

Le producteur tient à la disposition des agents chargés des contrôles, pendant un an en plus de l'année en cours, un exemplaire de sa déclaration de semis ainsi que son registre parcellaire graphique si sa déclaration de semis comporte des numéros d'îlots. Ces documents peuvent être dématérialisés.

4.1.3. Déclaration de récolte

Les exploitations produisant des lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » ~~doivent souscrire~~ **souscrivent** auprès ~~des services de l'Institut national des appellations d'origine~~ **du groupement** et avant le 30 septembre de l'année de la récolte une déclaration de récolte comportant, **pour chaque lot constitué à la récolte** :

- les surfaces récoltées ;
- la date de récolte ;
- ~~la production totale pesée, ramenée au taux de 5 p. 100 d'impuretés~~ **le poids de lentilles à 0 p. 100 d'impuretés, calculé à partir de la production totale susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine pesée à la sortie du nettoyeur-séparateur et du taux d'impuretés établi à la sortie du nettoyeur-séparateur. Si un lot présente un taux d'humidité supérieur à 16 %, le poids dudit lot est ramené à 16 % d'humidité ;**
- ~~la production susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée ;~~
- **le taux d'humidité établi à la sortie du nettoyeur-séparateur de chaque lot à la récolte ;**
- ~~le nom et l'adresse de l'organisme de collecte de chaque lot enlevé directement à la récolte.~~

~~Dans le cas d'une récolte postérieure au 30 septembre, la déclaration de récolte doit être envoyée auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine~~ **est transmise au groupement dans les huit jours suivant la récolte.**

Mis en forme : Barré

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

Cette déclaration est effectuée sur un imprimé établi suivant un modèle agréé par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine.

Le producteur tient un exemplaire de sa déclaration de récolte, éventuellement dématérialisée, à la disposition des agents chargés des contrôles pendant un an en plus de l'année en cours.

Dans la suite du présent cahier des charges, toute mention d'un poids de lentilles « ramené à 0 p. 100 d'impuretés » (et à 16 % d'humidité maximum) à un stade donné fait référence au poids des lentilles au stade considéré, impuretés déduites, calculé sur la base des informations fournies par le poids réel du mélange « lentilles et impuretés » et du taux d'impuretés réel de ce mélange au stade considéré.

4.1.4. Déclaration de stock

Tout producteur **metteur en marché**, entreprise de collecte et de triage qui détient des produits d'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Lentille verte du Puy » ~~doit souscrire~~ **souscrit avant le 31 août de chaque année** auprès ~~des services de l'Institut national des appellations d'origine~~ **du groupement** une déclaration de stock au 31 juillet de chaque année. **Cette déclaration fait apparaître distinctement le poids de lentilles triées et le poids de lentilles non triées, ramenés à 0 p. 100 d'impuretés, par année de récolte, et précise si les lentilles sont en vrac ou conditionnées.**

Cette déclaration est effectuée sur un imprimé établi suivant un modèle agréé par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine.

Le groupement conserve les déclarations souscrites pendant 2 ans en plus de l'année en cours.

Le producteur metteur en marché ou l'entreprise de collecte et de triage tient un exemplaire de la déclaration souscrite, éventuellement dématérialisée, à la disposition des agents chargés des contrôles pendant un an en plus de l'année en cours.

4.1.5. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Tout producteur metteur en marché ou entreprise de conditionnement doit déclarer auprès du groupement, avant le 31 août de l'année n, le poids de lentilles commercialisées sous appellation d'origine pour la période comprise entre le 1^{er} août de l'année n-1 et le 31 juillet de l'année n, en distinguant le poids correspondant à des lentilles récoltées l'année n-2 et le poids correspondant à des lentilles récoltées l'année n-1. Le groupement conserve cette déclaration au moins 4 ans à compter de sa date de réception.

Les formulaires des déclarations listées aux points 4.1.1 à 4.1.5 du présent cahier des charges, y compris les formulaires dématérialisés, sont établis selon un modèle proposé par le groupement et validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

4.2. Registres

Les opérateurs tiennent à jour les registres permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges.

En particulier, tous les producteurs tiennent à jour un registre mentionnant notamment, pour chaque parcelle de lentilles, la date de semis et les traitements phytosanitaires effectués sur la culture.

Les opérateurs procédant au séchage des lentilles tiennent à jour un registre de séchage comprenant, pour chaque lot destiné au séchage, les références des producteurs, le taux d'humidité à la récolte établi à la sortie du nettoyeur-séparateur, la date de récolte, les conditions de séchage (date d'entrée, date de sortie, quantités-ponds mis en œuvre à l'entrée de l'installation de séchage, poids à la sortie de l'installation de séchage ramené à 0 p. 100 d'impuretés, taux d'humidité à la sortie de l'installation de séchage) doit être tenu par les opérateurs.

Les températures de séchage sont également enregistrées par les opérateurs, pour chaque cycle de séchage.

4.3. Tracabilité et comptabilité matière

Les producteurs metteurs en marché et les entreprises de collecte, ~~et de triage et de conditionnement~~ qui commercialisent des produits d'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » ~~doivent tenir~~ tiennent à jour une comptabilité matière qui indique :

En entrée :

Nom et adresse des producteurs apporteurs ;

Quantité Poids livrée, ramenée à ~~au taux de 50~~ p. 100 d'impuretés, par apporteur et par livraison ;

Taux d'impuretés établi à la sortie du nettoyeur-séparateur, par apporteur et par livraison.

En sortie :

Nom et adresse du destinataire ;

Pour les collecteurs : Quantité poids livrée ramenée à ~~au taux de 50~~ p. 100 d'impuretés ~~pour les collecteurs~~ ;

Pour les producteurs metteurs en marché et les conditionneurs : poids commercialisé en lentilles triées ~~pour les conditionneurs~~.

L'ensemble des registres décrits aux points 4.2 et 4.3 du présent cahier des charges est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Les opérateurs conservent les données contenues dans les registres durant l'année à laquelle elles se rapportent et pendant les 3 années suivantes.

4.4. Contrôle des produits

~~Les lentilles ne peuvent pas être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » avant l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par décret pris en application des articles L. 641-3 et L. 641-6 du code rural.~~

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. L'examen analytique porte au minimum et obligatoirement sur le taux d'humidité. L'examen organoleptique porte notamment sur un examen visuel et olfactif.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

Ces examens sont réalisés par sondage sur des lots de lentilles conditionnés ou prêts à être conditionnés, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Variété

Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Lentille verte du Puy » ~~doivent provenir de semences appartenant~~ appartiennent à la lignée variété dénommée « Anicia » issue de la variété Lens esculenta puyensis l'espèce Lens culinaris Med.

Elles ~~doivent provenir~~ proviennent de semences certifiées. Toutefois, les producteurs peuvent utiliser des semences provenant de la récolte de leur exploitation.

Mis en forme : Barré

Mis en forme : Barré

5.2. Conduite de la culture

5.2.1. Rotation des cultures

~~Des rotations de cultures sont obligatoires. Entre deux semis de lentilles sur une même parcelle, une année minimum de culture intercalaire doit être~~ est pratiquée.

5.2.2. Semis

Les semis ~~doivent être~~ sont réalisés dans la période comprise entre le 15 février et le 31 mai de chaque année.

5.2.3. Fertilisation

Aucun apport d'éléments fertilisants d'origine minérale majeurs (azote, phosphore, potasse) ~~n'est accepté ne doit être pratiqué~~ n'est pratiqué au cours de l'année de culture des lentilles, ~~ni l'utilisation de produits défanants ou désherbants.~~

5.2.4. Irrigation

L'irrigation de la culture de lentilles est strictement interdite.

5.2.5. Défanage

A l'exception des produits homologués pour la culture de lentilles, l'utilisation de produits défanants ou de désherbant total est strictement interdite sur la lentille, à tout moment de son cycle végétatif.

5.3. Récolte

Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Lentille verte du Puy » sont récoltées lorsque les marbrures vert-bleu du tégument sont bien établies.

5.4. Collecte, pré-nettoyage et stockage

Chaque centre de collecte et de stockage ~~doit être~~ est équipé au minimum :

- d'une installation de prénettoyage (nettoyeur-séparateur) ;
- d'un doseur d'humidité conforme à la réglementation métrologique ;
- d'un pont bascule ou bascule circuit ;
- d'un système de ventilation ou de transilage ;
- de différentes unités de stockage répertoriées et cubées.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

~~Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » doivent être prénettoyées (nettoyeur-séparateur) préalablement à la demande d'agrément, dans la zone de production de l'appellation.~~

La dimension maximale des orifices des grilles des nettoyeurs-séparateurs est limitée à 5,75 millimètres.

5.5. Séchage

Pour pouvoir prétendre à l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Lentille verte du Puy », le taux d'humidité des lentilles, établi **après récolte** à la sortie du **nettoyeur-séparateur**, ne peut être supérieur à 23 % ~~au moment de la récolte~~.

Lorsque le taux est compris entre 16 et 23 %, les lentilles ~~doivent être~~ **sont passées au nettoyeur-séparateur et** séchées pour être ramenées au taux d'humidité maximum de 16 %, dans un délai maximal de :

- 48 heures pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 20 et 23 % inclus ;
- 4 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 19 et 20 % inclus ;
- 10 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 17 et 19 % inclus ;
- 30 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 16 et 17 % inclus.

~~Un registre de séchage permet de contrôler cette opération.~~

Pour toute installation d'un nouveau séchoir à compter du 27 septembre 1999, la présence d'un échangeur d'air est obligatoire.

Pour les séchoirs déjà installés à cette date ne comportant pas d'échangeur d'air, l'adaptation d'une chambre de précombustion est obligatoire.

La température maximale de séchage est de 100°C avec un écart de 5 % toléré au-dessus de cette température.

5.6. Stockage, tri et conditionnement

~~Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » doivent être triées et conditionnées dans la zone de production de l'appellation.~~

Le stockage des lentilles sous appellation d'origine ~~contrôlée~~ avant conditionnement ne peut dépasser deux ans. Le mélange de deux années de récolte est interdit.

Les lentilles sous appellation d'origine ~~contrôlée~~ ~~doivent être~~ **sont vendues mises en marché** sous l'emballage dans lequel elles ont été conditionnées initialement, **sans que celui-ci ne subisse d'ouverture ou de modification. La vente en vrac est interdite.**

~~Pour la vente au détail, les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » devront être vendues préemballées, suivant la définition prévue à l'article R. 112-1 du code de la consommation.~~

Le taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux ~~ne doit pas excéder~~ **n'excède pas** 0,5 % du poids total.

Le conditionnement dans l'aire géographique est primordial pour la conservation des caractéristiques particulières du produit, la préservation de sa qualité et la garantie de son origine. Il facilite également le contrôle.

Les opérateurs qui manipulent les lentilles dans l'aire géographique délimitée possèdent, grâce à leur expérience, les connaissances et la pratique nécessaire pour éviter les opérations susceptibles d'altérer la qualité de la « Lentille verte du Puy », et notamment éviter la présence de corps étrangers, poussières, débris minéraux dans le produit final ou encore éviter les chocs pouvant entraîner la brisure des lentilles.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

D'autre part, la « Lentille verte du Puy » doit être isolée de l'environnement dans des contenants permettant de la protéger de l'humidité, qui altérerait ses caractéristiques organoleptiques (modification du taux d'humidité, lentilles ridées et germées). Le conditionnement dans l'aire géographique délimitée, en évitant le transport en vrac de la « Lentille verte du Puy » sur de longs trajets où elle pourrait être exposée à des conditions altérant sa qualité (humidité, chocs), vise ainsi à préserver les caractéristiques organoleptiques du produit.

De plus, le conditionnement dans l'aire géographique limite le risque de mélange de la « Lentille verte du Puy » avec des lentilles d'autres provenances. Le système de contrôle peut garantir l'origine et la traçabilité des lentilles récoltées, manipulées et conditionnées dans l'aire géographique, en établissant des liens entre les volumes de lentilles aux différentes étapes de la méthode d'obtention, jusqu'au produit conditionné.

Enfin, grâce au conditionnement dans l'aire, le contrôle du produit est exercé au plus près du consommateur, sur des lots conditionnés ou prêts à être conditionnés, ce qui permet d'en garantir la qualité.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

➤ Spécificité de l'aire géographique

❖ Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy », au cœur de la Haute-Loire, est limitée à l'ouest par la vallée de l'Allier, à l'est par la chaîne phonolitique du Meygal, au nord par une série de monts isolés (Mont Bar, Fix) et au sud par les monts du Vivarais. Elle couvre pour l'essentiel deux régions naturelles de moyenne montagne, le Velay basaltique et le bassin du Puy. Les sols d'origine volcanique, qui se ressuient rapidement, prédominent.

Cette région possède des caractéristiques climatiques particulières. Après un hiver et un printemps longs et rigoureux, elle bénéficie d'un climat estival sec et ensoleillé. Le cœur de la Haute-Loire est en effet protégé des vents de pluie par le Cantal et les monts de la Margeride au sud-ouest, et par les monts du Vivarais au sud-est. Les perturbations pluvieuses et/ou orageuses, poussées par les vents du sud-ouest, doivent escalader ces barrières montagneuses. Ce soulèvement accentue les pluies sur les flancs au vent à l'ouest et crée un effet de Föhn à l'est, dans l'aire géographique, qui se traduit par la diminution des précipitations, un amincissement des nuages, un ensoleillement plus fort et la présence de vents plus forts, plus secs et plus chauds. En conséquence, au cours des mois de juillet et août, l'effet cumulé du manque de pluie, du soleil, des fortes chaleurs et du vent crée un déficit hydrique très important.

❖ Facteurs humains

La première mention manuscrite de la lentille dans le Velay apparaît en 1643 sous la plume d'Antoine Jaemon, qui, dans ses « mémoires pour l'histoire du Puy et du Velay » note les mercuriales successives des « lantilles ». On peut néanmoins penser que la culture de la lentille dans le Velay remonte **probablement** au 11^{ème} ou 13^{ème} siècle, voire à l'époque romaine **comme en témoigne**. En 1928, la découverte à Saint-Paulien d'un vase en terre cuite de cette époque contenant une certaine quantité des lentilles mélangées à d'autres graines atteste de la présence de cette culture dès l'époque gallo-romaine.

Il est vraisemblable que depuis fort longtemps, la lentille composa une partie importante de l'alimentation de la population vellave et qu'elle fit également l'objet d'un commerce actif avec les régions méridionales notamment.

La notoriété de la « Lentille verte du Puy » de cette petite légumineuse fut telle qu'elle attira rapidement une concurrence déloyale. Ce fut d'abord le cas avant la première guerre mondiale, telle

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

~~que l'importation de la part des négociants qui importaient des~~ lentilles vertes en provenance de Russie et d'Allemagne, ~~baptisées et qui les « baptisaient »~~ du nom du Puy, ~~avant la première guerre mondiale.~~ De même, dans les années 1920, ~~ou le développement de la l'Algérie et le Maroc~~ développèrent leur production de lentilles vertes dites du Puy ~~en Algérie et au Maroc dans les années 1920.~~ Bien que les semences vissent du Puy, la qualité des produits importés ne rivalisait jamais avec les produits d'origine, ~~mais l'usurpation du nom, de la renommée causait un grand tort aux producteurs et négociants de lentilles vertes du Puy.~~

~~Il fut constitué une association de négociants qui s'engageaient à ne vendre sous la dénomination « lentilles du Puy » que des lentilles provenant de la Haute-Loire et un syndicat de producteurs. la décision d'intenter une action judiciaire qui reconnaîtrait l'originalité du produit et préviendrait les fraudes fut prise.~~

~~Le 9 novembre 1934, trois experts furent nommés et menèrent une enquête visant à savoir si la « Lentille verte du Puy » constituait une appellation d'origine telle que la loi du 6 mai 1919 l'avait défini ou s'il s'agissait d'un terme « générique ».~~

Les actions des producteurs et négociants locaux pour faire reconnaître l'originalité du produit et prévenir les fraudes débouchèrent le 17 janvier 1935; **sur** un jugement du tribunal civil de première instance du Puy ~~confirme les conclusions des experts en reconnaissant que~~ **qui reconnut** la désignation « Lentilles vertes du Puy » **en tant qu'**constitue une appellation d'origine protégée par la loi du 6 mai 1919 et qui s'applique exclusivement aux lentilles présentant des caractéristiques définies. **Le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée fut adopté le 7 août 1996.**

~~Le 16 septembre 1983, un second jugement prononçait l'extension de la zone de production à 21 nouvelles communes ou parties de commune.~~

~~Le 9 avril 1992, le groupement de producteurs de lentilles vertes du Puy faisait connaître à l'INAO son souhait d'accéder au rang d'Appellation d'Origine Contrôlée, ce qui fut fait par décret en date du 7 août 1996.~~

Les producteurs de « Lentille verte du Puy » ont acquis au fil du temps un ensemble de savoir-faire, par exemple dans le choix des parcelles de culture ou la détermination des dates optimales de semis et de récolte. Il en est de même pour les entreprises intervenant dans la collecte, le stockage, et le tri et le conditionnement de la « Lentille verte du Puy ». Fortes de plusieurs décennies d'expérience, elles ont acquis une maîtrise dans la conservation et le tri des lentilles (gestion du taux d'humidité et de la propreté des lots, séchage en cas de besoin).

➤ **Spécificité du produit**

La « Lentille verte du Puy » possède une peau fine et une amande non farineuse qui lui confèrent une cuisson rapide.

➤ **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

Il existe une influence déterminante des aspects climatiques sur le déroulement du cycle de la lentille et sur la spécificité de cette appellation.

En effet, la culture de la « Lentille verte du Puy » se situe dans une zone climatique de température relativement basse du fait de l'altitude qui limite le cycle végétatif. **Au stade de la maturation de la plante,** cette zone ~~bénéficiant~~ **bénéficie** d'un ensoleillement abondant; et ~~subissant~~ **subit** de faibles précipitations et des vents secs et chauds, qui ~~au stade de la maturation de la plante,~~ provoquent un stress hydrique intense amenant à une dessiccation prématurée.

La « Lentille verte du Puy » garde de cet enchaînement climatique et de son entrée prématurée en phase de dessiccation une maturité chimique et physique incomplète. Le mûrissement du

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

tégument et le stockage des réserves dans la graine (notamment en amidon) sont interrompus avant leur terme parfait, donnant une lentille à la peau fine et l'amande non farineuse. Lors de la cuisson, la composition des graines et la perméabilité des téguments, liées à l'arrêt du développement des lentilles, favorisent la pénétration de l'eau dans la graine et son ramollissement, permettant une cuisson plus rapide.

Cette influence **du climat** est complétée par l'aspect géologique des terrains **majoritairement de type volcanique** favorables au développement du système racinaire, complété par leur propriété hydrique particulièrement adaptée à cette culture.

Le savoir-faire des producteurs dans la conduite de la culture de la « Lentille verte du Puy » participe à l'acquisition de ses spécificités. Celles-ci sont préservées grâce à la maîtrise et aux compétences techniques développées par les opérateurs de l'aval de la filière dans la conservation et le tri de la « Lentille verte du Puy ».

Dans cette zone défavorisée, la production de la lentille s'avère être un complément indispensable à l'équilibre économique de cette région.

Les spécificités de la « Lentille verte du Puy » sont attestées par la forte notoriété de ce produit. Une enquête menée en 1934 préalablement au procès qui vit la « Lentille verte du Puy » reconnue en tant qu'appellation d'origine permet d'établir que la préférence des consommateurs allait toujours aux lentilles cultivées dans la région du Puy, du fait de leurs qualités intrinsèques : une peau plus fine, une amande moins farineuse et plus fine que les autres et un temps de cuisson plus court. Aujourd'hui, la « Lentille verte du Puy » a les honneurs des plus grands chefs.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des lentilles bénéficiant de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Lentille verte du Puy » comporte : ~~l'indication des mentions :~~

- **la dénomination** « Lentille verte du Puy » ;

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

- « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC »
- le symbole AOP de l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

Etape	Points principaux à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production	Localisation de la production	Liste des communes de l'aire géographique de production	Documentaire et/ou visuel
	Lignée et Variété	Lignée Variété dénommée « Anicia » issue de la variété Lens esculenta puyensis l'espèce Lens <u>culinaris Med.</u>	Documentaire
	Rotation des cultures	Une année minimum de culture intercalaire entre deux semis de lentilles sur une même parcelle	Documentaire et/ou visuel
	Fertilisation	Aucun apport d'éléments fertilisants d'origine minérale majeurs (azote, phosphore, potasse) au cours de l'année de culture des lentilles	Documentaire et/ou visuel
	Irrigation	Interdite	Visuel
	Utilisation de produits défanants ou de dés herbant total	A l'exception des produits homologués pour la culture de lentilles, interdit à tout moment du cycle végétatif	Documentaire et/ou visuel
	Détermination de la période de récolte	Lorsque les marbrures vert-bleu du tégument sont bien établies	Visuel
	Taux d'humidité établi après récolte à la sortie du nettoyeur-séparateur pour pouvoir prétendre à l'AOC appellation d'origine	Maximum 23 % au moment de la récolte	Documentaire et/ou analytique
Collecte Stockage	Localisation du prénettoyage	Liste des communes de l'aire géographique de production	Documentaire et/ou visuel
	Délais de séchage pour ramener les lentilles au taux d'humidité maximum de 16 %	* 48 heures maximum si humidité comprise entre 20 et 23 % inclus * 4 jours maximum si humidité comprise entre 19 et 20 % inclus * 10 jours maximum si humidité comprise entre 17 et 19 % inclus * 30 jours maximum si humidité comprise entre 16 et 17 % inclus	Documentaire
Triage Conditionne-	Localisation du tri et du conditionnement	Liste des communes de l'aire géographique de production	Documentaire et/ou visuel

Mis en forme : Barré

Mis en forme : Barré

Mis en forme : Barré

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » - Projet du 06/01/2017

ment	Durée de stockage des lentilles sous AOC appellation d'origine avant conditionnement	Maximum 2 ans	Documentaire et/ou visuel
	Mélange de 2 années de récolte	Interdit	Documentaire et/ou visuel
Produit fini	Diamètre des lentilles	De 3,25 à 5,75 <u>millimètres</u>	Mesure
	Caractéristiques organoleptiques	Fond vert pâle portant des marbrures vert-bleu sombre	Organoleptique
		Peau fine et amande non farineuse conférant une cuisson rapide	
	Taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux	Maximum 0,5 % du poids total	Mesure

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy »

Projet du 06/01/2017

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Comité de Défense et de Gestion de la Lentille verte du Puy AOC
Adresse : Immeuble Interconsulaire
16 boulevard Président Bertrand
43000 LE PUY-EN-VELAY
Tél. : (33) (0)4 71 07 21 33
Courriel : contact@lalentillevertedupuy.com

Composition : Producteurs, collecteurs et conditionneurs

Statut juridique : Association loi 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

1) **NOM DU PRODUIT**

« Lentille verte du Puy »

2) **DESCRIPTION DU PRODUIT**

L'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » est réservée aux lentilles de 3,25 à 5,75 millimètres de diamètre, présentant un taux d'humidité maximum de 16 %, portant sur un fond vert pâle des marbrures vert-bleu sombre et possédant une peau fine et une amande non farineuse.

Les lentilles ridées et germées ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy ».

3) **DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique de production s'étend principalement sur deux régions naturelles du département de la Haute-Loire : le bassin du Puy et le Velay volcanique.

Toutes les opérations, depuis la production des lentilles jusqu'à leur tri et conditionnement, se déroulent dans l'aire géographique établie à l'intérieur des territoires des communes suivantes du département de la Haute-Loire :

Aiguilhe, Allègre, Alleyrac, Arlempdes, Arzac-en-Velay, Bains, Barges, Beaulieu, Bellevue-la-Montagne, Blanzac, Blavozy, Borne, Le Bouchet-Saint-Nicolas, Le Brignon, Brives-Charensac, Cayres, Céaux-d'Allègre, Cerzat, Ceyssac, Chadrac, Chadron, Chamalières-sur-Loire, Chaspinhac, Chaspuzac, Chavaniac-Lafayette, Costaros, Coubon, Couteuges, Cussac-sur-Loire, Espaly-Saint-Marcel, Fix-Saint-Geney, Jax, Landos, Lantriac, Laussonne, Lavoûte-sur-Loire, Lissac, Loudes, Malrevers, Mazerat-Aurouze, Mazeyrat-d'Allier, Le Monastier-sur-Gazeille, Monlet, Le Monteil, Ouides, Le Pertuis, Polignac, Pradelles, Le Puy-en-Velay, Rauret, Retournac, Rosières, Saint-Arcons-d'Allier, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bérain, Saint-Christophe-sur-Dolaison, Saint-Didier-d'Allier, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Étienne-Lardeyrol, Saint-Geney-près-Saint-Paulien, Saint-Georges-d'Aurac, Saint-Germain-Laprade, Saint-Haon, Saint-Hostien, Saint-Jean-de-Nay, Saint-Jean-Lachalm, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Saint-Paulien, Saint-Pierre-Eynac, Saint-Privat-d'Allier, Saint-Vidal, Saint-Vincent, Sainte-Eugénie-de-Villeneuve, Salettes, Sanssac-l'Église, Séneujols, Siaugues-Sainte-Marie, Solignac-sur-Loire, Vals-près-le-Puy, Vazeilles-Limandre, Vergezac, Vernassal, Le Vernet, Vielprat, Vissac-Auteyrac, Vorey.

4) **ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, le prénettoyage, le séchage, le tri, le stockage ou le conditionnement de lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » est tenu de déposer une déclaration d'identification.

Pour les producteurs de lentilles, la déclaration d'identification est souscrite auprès du groupement au plus tard 15 jours avant le premier semis.

Pour les opérateurs qui interviennent dans les activités de collecte, prénettoyage, séchage, tri, stockage et/ou conditionnement, la déclaration d'identification est souscrite auprès du groupement au plus tard 3 mois avant le démarrage prévu des activités concernées.

4.1.2. Déclaration de semis

Toute exploitation produisant des lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » souscrit auprès du groupement et avant le 10 juin de l'année du semis de la culture concernée une déclaration de semis indiquant notamment, pour chaque parcelle :

- la commune ;
- les références cadastrales (section, numéro de parcelle) ou le numéro de l'îlot auquel appartient la parcelle (tel qu'inscrit dans le registre parcellaire graphique). Si les références cadastrales sont utilisées et qu'une parcelle cadastrale n'est pas emblavée sur la totalité de sa surface, le producteur joint à sa déclaration un extrait de plan cadastral ou un document équivalent sur lequel il indique la partie emblavée en « Lentille verte du Puy » ;
- la superficie emblavée ;
- la date du semis ;
- la quantité et la provenance des semences utilisées ;

- la variété utilisée.

Excepté pour le producteur metteur en marché, le producteur désigne son ou ses collecteur(s) dans sa déclaration de semis. Chaque collecteur est informé des déclarations de semis souscrites par les producteurs qui l'ont désigné.

Le producteur tient à la disposition des agents chargés des contrôles, pendant un an en plus de l'année en cours, un exemplaire de sa déclaration de semis ainsi que son registre parcellaire graphique si sa déclaration de semis comporte des numéros d'îlots. Ces documents peuvent être dématérialisés.

4.1.3. Déclaration de récolte

Les exploitations produisant des lentilles susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » souscrivent auprès du groupement et avant le 30 septembre de l'année de la récolte une déclaration de récolte comportant, pour chaque lot constitué à la récolte :

- les surfaces récoltées ;
- la date de récolte ;
- le poids de lentilles à 0 p. 100 d'impuretés, calculé à partir de la production totale susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine pesée à la sortie du nettoyeur-séparateur et du taux d'impuretés établi à la sortie du nettoyeur-séparateur. Si un lot présente un taux d'humidité supérieur à 16 %, le poids dudit lot est ramené à 16 % d'humidité ;
- le taux d'humidité établi à la sortie du nettoyeur-séparateur ;
- le nom et l'adresse de l'organisme de collecte.

Dans le cas d'une récolte postérieure au 30 septembre, la déclaration de récolte est transmise au groupement dans les huit jours suivant la récolte.

Le producteur tient un exemplaire de sa déclaration de récolte, éventuellement dématérialisée, à la disposition des agents chargés des contrôles pendant un an en plus de l'année en cours.

Dans la suite du présent cahier des charges, toute mention d'un poids de lentilles « ramené à 0 p. 100 d'impuretés » (et à 16 % d'humidité maximum) à un stade donné fait référence au poids des lentilles au stade considéré, impuretés déduites, calculé sur la base des informations fournies par le poids réel du mélange « lentilles et impuretés » et du taux d'impuretés réel de ce mélange au stade considéré.

4.1.4. Déclaration de stock

Tout producteur metteur en marché, entreprise de collecte et de triage qui détient des produits d'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » souscrit avant le 31 août de chaque année auprès du groupement une déclaration de stock au 31 juillet de chaque année. Cette déclaration fait apparaître distinctement le poids de lentilles triées et le poids de lentilles non triées, ramenés à 0 p. 100 d'impuretés, par année de récolte, et précise si les lentilles sont en vrac ou conditionnées.

Le groupement conserve les déclarations souscrites pendant 2 ans en plus de l'année en cours.

Le producteur metteur en marché ou l'entreprise de collecte et de triage tient un exemplaire de la déclaration souscrite, éventuellement dématérialisée, à la disposition des agents chargés des contrôles pendant un an en plus de l'année en cours.

4.1.5. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Tout producteur metteur en marché ou entreprise de conditionnement doit déclarer auprès du groupement, avant le 31 août de l'année n, le poids de lentilles commercialisées sous appellation d'origine pour la période comprise entre le 1^{er} août de l'année n-1 et le 31 juillet de l'année n, en distinguant le poids correspondant à des lentilles récoltées l'année n-2 et le poids correspondant à des lentilles récoltées l'année n-1. Le groupement conserve cette déclaration au moins 4 ans à compter de sa date de réception.

Les formulaires des déclarations listées aux points 4.1.1 à 4.1.5 du présent cahier des charges, y compris les formulaires dématérialisés, sont établis selon un modèle proposé par le groupement et validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2. Registres

Les opérateurs tiennent à jour les registres permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges.

En particulier, tous les producteurs tiennent à jour un registre mentionnant notamment, pour chaque parcelle de lentilles, la date de semis et les traitements phytosanitaires effectués sur la culture.

Les opérateurs procédant au séchage des lentilles tiennent à jour un registre de séchage comprenant, pour chaque lot destiné au séchage, les références des producteurs, le taux d'humidité établi à la sortie du nettoyeur-séparateur, la date de récolte, les conditions de séchage (date d'entrée, date de sortie, poids mis en œuvre à l'entrée de l'installation de séchage, poids à la sortie de l'installation de séchage ramené à 0 p. 100 d'impuretés, taux d'humidité à la sortie de l'installation de séchage).

Les températures de séchage sont également enregistrées par les opérateurs, pour chaque cycle de séchage.

4.3. Traçabilité et comptabilité matière

Les producteurs metteurs en marché et les entreprises de collecte, de triage et de conditionnement qui commercialisent des produits d'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » tiennent à jour une comptabilité matière qui indique :

En entrée :

Nom et adresse des apporteurs ;

Poids livré, ramené à 0 p. 100 d'impuretés, par apporteur et par livraison ;

Taux d'impuretés établi à la sortie du nettoyeur-séparateur, par apporteur et par livraison.

En sortie :

Nom et adresse du destinataire ;

Pour les collecteurs : poids livré ramené à 0 p. 100 d'impuretés ;

Pour les producteurs metteurs en marché et les conditionneurs : poids commercialisé en lentilles triées.

L'ensemble des registres décrits aux points 4.2 et 4.3 du présent cahier des charges est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Les opérateurs conservent les données contenues dans les registres durant l'année à laquelle elles se rapportent et pendant les 3 années suivantes.

4.4. Contrôle des produits

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. L'examen analytique porte au minimum et obligatoirement sur le taux d'humidité. L'examen organoleptique porte notamment sur un examen visuel et olfactif.

Ces examens sont réalisés par sondage sur des lots de lentilles conditionnés ou prêts à être conditionnés, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

5) **DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

5.1. **Variété**

Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » appartiennent à la variété dénommée « Anicia » issue de l'espèce *Lens culinaris* Med..

Elles proviennent de semences certifiées. Toutefois, les producteurs peuvent utiliser des semences provenant de la récolte de leur exploitation.

5.2. **Conduite de la culture**

5.2.1. **Rotation des cultures**

Entre deux semis de lentilles sur une même parcelle, une année minimum de culture intercalaire est pratiquée.

5.2.2. **Semis**

Les semis sont réalisés dans la période comprise entre le 15 février et le 31 mai de chaque année.

5.2.3. **Fertilisation**

Aucun apport d'éléments fertilisants d'origine minérale majeurs (azote, phosphore, potasse) n'est pratiqué au cours de l'année de culture des lentilles.

5.2.4. **Irrigation**

L'irrigation de la culture de lentilles est strictement interdite.

5.2.5. **Défanage**

A l'exception des produits homologués pour la culture de lentilles, l'utilisation de produits défanants ou de désherbant total est strictement interdite sur la lentille, à tout moment de son cycle végétatif.

5.3. **Récolte**

Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » sont récoltées lorsque les marbrures vert-bleu du tégument sont bien établies.

5.4. **Collecte, pré-nettoyage et stockage**

Chaque centre de collecte et de stockage est équipé au minimum :

- d'une installation de prénettoyage (nettoyeur-séparateur) ;
- d'un doseur d'humidité conforme à la réglementation métrologique ;
- d'un pont bascule ou bascule circuit ;
- d'un système de ventilation ou de transilage ;
- de différentes unités de stockage répertoriées et cubées.

La dimension maximale des orifices des grilles des nettoyeurs-séparateurs est limitée à 5,75 millimètres.

5.5. **Séchage**

Pour pouvoir prétendre à l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy », le taux d'humidité des lentilles, établi après récolte à la sortie du nettoyeur-séparateur, ne peut être supérieur à 23 %.

Lorsque le taux est compris entre 16 et 23 %, les lentilles sont séchées pour être ramenées au taux d'humidité maximum de 16 %, dans un délai maximal de :

- 48 heures pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 20 et 23 % inclus ;
- 4 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 19 et 20 % inclus ;
- 10 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 17 et 19 % inclus ;
- 30 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 16 et 17 % inclus.

Pour toute installation d'un nouveau séchoir à compter du 27 septembre 1999, la présence d'un échangeur d'air est obligatoire.

Pour les séchoirs déjà installés à cette date ne comportant pas d'échangeur d'air, l'adaptation d'une chambre de précombustion est obligatoire.

La température maximale de séchage est de 100°C avec un écart de 5 % toléré au-dessus de cette température.

5.6. **Stockage, tri et conditionnement**

Le stockage des lentilles sous appellation d'origine avant conditionnement ne peut dépasser deux ans.

Le mélange de deux années de récolte est interdit.

Les lentilles sous appellation d'origine sont mises en marché sous l'emballage dans lequel elles ont été conditionnées initialement, sans que celui-ci ne subisse d'ouverture ou de modification. La vente en vrac est interdite.

Le taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux n'excède pas 0,5 % du poids total.

Le conditionnement dans l'aire géographique est primordial pour la conservation des caractéristiques particulières du produit, la préservation de sa qualité et la garantie de son origine. Il facilite également le contrôle.

Les opérateurs qui manipulent les lentilles dans l'aire géographique délimitée possèdent, grâce à leur expérience, les connaissances et la pratique nécessaire pour éviter les opérations susceptibles d'altérer la qualité de la « Lentille verte du Puy », et notamment éviter la présence de corps étrangers, poussières, débris minéraux dans le produit final ou encore éviter les chocs pouvant entraîner la brisure des lentilles.

D'autre part, la « Lentille verte du Puy » doit être isolée de l'environnement dans des contenants permettant de la protéger de l'humidité, qui altérerait ses caractéristiques organoleptiques (modification du taux d'humidité, lentilles ridées et germées). Le conditionnement dans l'aire géographique délimitée, en évitant le transport en vrac de la « Lentille verte du Puy » sur de longs trajets où elle pourrait être exposée à des conditions altérant sa qualité (humidité, chocs), vise ainsi à préserver les caractéristiques organoleptiques du produit.

De plus, le conditionnement dans l'aire géographique limite le risque de mélange de la « Lentille verte du Puy » avec des lentilles d'autres provenances. Le système de contrôle peut garantir l'origine et la traçabilité des lentilles récoltées, manipulées et conditionnées dans l'aire géographique, en établissant des liens entre les volumes de lentilles aux différentes étapes de la méthode d'obtention, jusqu'au produit conditionné.

Enfin, grâce au conditionnement dans l'aire, le contrôle du produit est exercé au plus près du consommateur, sur des lots conditionnés ou prêts à être conditionnés, ce qui permet d'en garantir la qualité.

6) **ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

➤ **Spécificité de l'aire géographique**

❖ **Facteurs naturels**

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy », au cœur de la Haute-Loire, est limitée à l'ouest par la vallée de l'Allier, à l'est par la chaîne phonolitique du Meygal, au nord par une série de monts isolés (Mont Bar, Fix) et au sud par les monts du Vivarais. Elle couvre pour l'essentiel deux régions naturelles de moyenne montagne, le Velay basaltique et le bassin du Puy. Les sols d'origine volcanique, qui se ressuient rapidement, prédominent.

Cette région possède des caractéristiques climatiques particulières. Après un hiver et un printemps longs et rigoureux, elle bénéficie d'un climat estival sec et ensoleillé. Le cœur de la Haute-Loire est en effet protégé des vents de pluie par le Cantal et les monts de la Margeride au sud-ouest, et par les monts du Vivarais au sud-est. Les perturbations pluvieuses et/ou orageuses, poussées par les vents du sud-ouest, doivent escalader ces barrières montagneuses. Ce soulèvement accentue les pluies sur les flancs au vent à l'ouest et crée un effet de Foehn à l'est, dans l'aire géographique, qui se traduit par la diminution des précipitations, un amincissement des nuages, un ensoleillement plus fort et la présence de vents plus forts, plus secs et plus chauds. En conséquence, au cours des mois de juillet et août, l'effet cumulé du manque de pluie, du soleil, des fortes chaleurs et du vent crée un déficit hydrique très important.

❖ **Facteurs humains**

La culture de la lentille dans le Velay remonte probablement au 11^{ième} ou 13^{ième} siècle, voire à l'époque romaine comme en témoigne la découverte d'un vase de cette époque contenant des lentilles.

La notoriété de la « Lentille verte du Puy » attira rapidement une concurrence déloyale, telle que l'importation de lentilles vertes en provenance de Russie et d'Allemagne, baptisées du nom du Puy, avant la première guerre mondiale, ou le développement de la production de lentilles vertes dites du Puy en Algérie et au Maroc dans les années 1920. Bien que les semences vinssent du Puy, la qualité des produits importés ne rivalisait jamais avec les produits d'origine.

Les actions des producteurs et négociants locaux pour faire reconnaître l'originalité du produit et prévenir les fraudes débouchèrent le 17 janvier 1935 sur un jugement du tribunal civil de première instance du Puy qui reconnut la désignation « Lentilles vertes du Puy » en tant qu'appellation d'origine. Le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée fut adopté le 7 août 1996.

Les producteurs de « Lentille verte du Puy » ont acquis au fil du temps un ensemble de savoir-faire, par exemple dans le choix des parcelles de culture ou la détermination des dates optimales de semis et de récolte. Il en est de même pour les entreprises intervenant dans la collecte, le stockage et le tri de la « Lentille verte du Puy ». Fortes de plusieurs décennies d'expérience, elles ont acquis une maîtrise dans la conservation et le tri des lentilles (gestion du taux d'humidité et de la propreté des lots, séchage en cas de besoin).

➤ **Spécificité du produit**

La « Lentille verte du Puy » possède une peau fine et une amande non farineuse qui lui confèrent une cuisson rapide.

➤ **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

Il existe une influence déterminante des aspects climatiques sur le déroulement du cycle de la lentille et sur la spécificité de cette appellation.

En effet, la culture de la « Lentille verte du Puy » se situe dans une zone climatique de température relativement basse du fait de l'altitude qui limite le cycle végétatif. Au stade de la maturation de la plante, cette zone bénéficie d'un ensoleillement abondant et subit de faibles précipitations et des vents secs et chauds, qui provoquent un stress hydrique intense amenant à une dessiccation prématurée.

La « Lentille verte du Puy » garde de cet enchaînement climatique et de son entrée prématurée en phase de dessiccation une maturité chimique et physique incomplète. Le mûrissement du tégument et le stockage des réserves dans la graine (notamment en amidon) sont interrompus avant leur terme parfait, donnant une lentille à la peau fine et l'amande non farineuse.

Lors de la cuisson, la composition des graines et la perméabilité des téguments, liées à l'arrêt du développement des lentilles, favorisent la pénétration de l'eau dans la graine et son ramollissement, permettant une cuisson plus rapide.

Cette influence du climat est complétée par l'aspect géologique des terrains majoritairement de type volcanique favorables au développement du système racinaire, complété par leur propriété hydrique particulièrement adaptée à cette culture.

Le savoir-faire des producteurs dans la conduite de la culture de la « Lentille verte du Puy » participe à l'acquisition de ses spécificités. Celles-ci sont préservées grâce à la maîtrise et aux compétences techniques développées par les opérateurs de l'aval de la filière dans la conservation et le tri de la « Lentille verte du Puy ».

Les spécificités de la « Lentille verte du Puy » sont attestées par la forte notoriété de ce produit. Une enquête menée en 1934 préalablement au procès qui vit la « Lentille verte du Puy » reconnue en tant qu'appellation d'origine permet d'établir que la préférence des consommateurs allait toujours aux lentilles cultivées dans la région du Puy, du fait de leurs qualités intrinsèques : une peau plus fine, une amande moins farineuse et plus fine que les autres et un temps de cuisson plus court. Aujourd'hui, la « Lentille verte du Puy » a les honneurs des plus grands chefs.

7) **REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de

produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des lentilles bénéficiant de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » comporte :

- la dénomination « Lentille verte du Puy » ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

Etape	Points principaux à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production	Localisation de la production	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
	Variété	Variété dénommée « Anicia » issue de l'espèce <i>Lens culinaris</i> Med.	Documentaire
	Rotation des cultures	Une année minimum de culture intercalaire entre deux semis de lentilles sur une même parcelle	Documentaire et/ou visuel
	Fertilisation	Aucun apport d'éléments fertilisants d'origine minérale majeurs (azote, phosphore, potasse) au cours de l'année de culture des lentilles	Documentaire et/ou visuel
	Irrigation	Interdite	Visuel
	Utilisation de produits défanants ou de dés herbant total	A l'exception des produits homologués pour la culture de lentilles, interdit à tout moment du cycle végétatif	Documentaire et/ou visuel
	Détermination de la période de récolte	Lorsque les marbrures vert-bleu du tégument sont bien établies	Visuel
	Taux d'humidité établi après récolte à la sortie du nettoyeur-séparateur pour pouvoir prétendre à l'appellation d'origine	Maximum 23 %	Documentaire
Collecte Stockage	Localisation du prénettoyage	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel

	Délais de séchage pour ramener les lentilles au taux d'humidité maximum de 16 %	* 48 heures maximum si humidité comprise entre 20 et 23 % inclus * 4 jours maximum si humidité comprise entre 19 et 20 % inclus * 10 jours maximum si humidité comprise entre 17 et 19 % inclus * 30 jours maximum si humidité comprise entre 16 et 17 % inclus	Documentaire
Triage Conditionnement	Localisation du tri et du conditionnement	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
	Durée de stockage des lentilles sous appellation d'origine avant conditionnement	Maximum 2 ans	Documentaire et/ou visuel
	Mélange de 2 années de récolte	Interdit	Documentaire et/ou visuel
Produit fini	Diamètre des lentilles	De 3,25 à 5,75 millimètres	Mesure
	Caractéristiques organoleptiques	Fond vert pâle portant des marbrures vert-bleu sombre	Organoleptique
		Peau fine et amande non farineuse	
	Taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux	Maximum 0,5 % du poids total	Mesure

DOCUMENT UNIQUE

« Lentille verte du Puy »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S)

« Lentille verte du Puy »

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'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » est réservée aux lentilles de la variété ~~*Lens esculenta puyensis*~~ lignée Anicia appartenant à l'espèce *Lens culinaris* Med., de 3,25 à 5,75 millimètres de diamètre, présentant un taux d'humidité maximum de 16 %, portant sur un fond vert pâle des marbrures vert-bleu sombre et possédant une peau fine et une amande non farineuse.

Le taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux n'excède pas 0,5 % du poids total.

Les lentilles ridées et germées ne peuvent pas bénéficier de l'AOP « Lentille verte du Puy ».

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'ensemble des étapes, depuis la production des lentilles jusqu'à leur tri, se déroule dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le stockage des lentilles sous appellation d'origine avant conditionnement ne peut dépasser deux ans. Le mélange de deux années de récolte est interdit.

Les lentilles sont mises en marché sous l'emballage dans lequel elles ont été conditionnées initialement, sans que celui-ci ne subisse d'ouverture ou de modification. La vente en vrac est interdite.

Le ~~tri et le~~ conditionnement des lentilles ~~ont a~~ lieu dans l'aire géographique.

Le conditionnement dans l'aire géographique est primordial pour la conservation des caractéristiques particulières du produit, la préservation de sa qualité et la garantie de son origine. Il facilite également le contrôle.

Les opérateurs qui manipulent les lentilles dans l'aire géographique délimitée possèdent, grâce à leur expérience, les connaissances et la pratique nécessaire pour éviter les opérations susceptibles d'altérer la qualité de la « Lentille verte du Puy », et notamment éviter la présence de corps étrangers, poussières, débris minéraux dans le produit final ou encore éviter les chocs pouvant entraîner la brisure des lentilles.

Par ailleurs, la « Lentille verte du Puy » doit être isolée de l'environnement dans des contenants permettant de la protéger de l'humidité, qui altérerait ses caractéristiques organoleptiques (modification du taux d'humidité, lentilles ridées et germées). Le conditionnement dans l'aire géographique délimitée, en évitant le transport en vrac de la « Lentille verte du Puy » sur de longs trajets où elle pourrait être exposée à des conditions altérant sa qualité (humidité, chocs), vise ainsi à préserver les caractéristiques organoleptiques du produit.

De plus, le conditionnement dans l'aire géographique limite le risque de mélange de la « Lentille verte du Puy » avec des lentilles d'autres provenances. Le système de contrôle peut garantir l'origine et la traçabilité des lentilles récoltées, manipulées et conditionnées dans l'aire géographique, en établissant des liens entre les volumes de lentilles aux différentes étapes de la méthode d'obtention, jusqu'au produit conditionné.

Enfin, grâce au conditionnement dans l'aire, le contrôle du produit est exercé au plus près du consommateur, sur des lots conditionnés ou prêts à être conditionnés, ce qui permet d'en garantir la qualité.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

-

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend sur les cantons et communes suivants du département de la Haute-Loire :

Cantons du Puy-en-Velay-1, Le Puy-en-Velay-2, Le Puy-en-Velay-3, Le Puy-en-Velay-4, Saint-Paulien ;

Communes d'Allègre, Alleyrac, Arlempdes, Bains, Barges, Beaulieu, Le Bouchet-Saint-Nicolas, Le Brignon, Cayres, Cerzat, Chadron, Chamalières-sur-Loire, Chavaniac-Lafayette, Costaros, Couteuges, Cussac-sur-Loire, Jax, Landos, Lantriac, Laussonne, Lavoûte-sur-Loire, Malrevers, Mazerat-Aurouze, Mazeyrat-d'Allier, Le Monastier-sur-Gazeille, Monlet, Ouides, Le Pertuis, Pradelles, Le Puy-en-Velay, Rauret, Retournac, Rosières, Saint-Arcons-d'Allier, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bérain, Saint-Christophe-sur-Dolaison, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Étienne-Lardeyrol, Saint-Georges-d'Aurac, Saint-Haon, Saint-Hostien, Saint-Jean-Lachalm, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Saint-Pierre-Eynac, Saint-Vincent, Sainte-Eugénie-de-Villeneuve, Salettes, Séneujols, Siaugues-Sainte-Marie, Solignac-sur-Loire, Vielprat, Vissac-Auteyrac, Vorey.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy », au cœur de la Haute-Loire, est limitée à l'ouest par la vallée de l'Allier, à l'est par la chaîne phonolitique du Meygal, au nord par une série de monts isolés (Mont Bar, Fix) et au sud par les monts du Vivarais. Elle couvre pour l'essentiel deux régions naturelles de moyenne montagne, le Velay basaltique et le bassin du Puy. Les sols d'origine volcanique, qui se ressuient rapidement, prédominent.

Cette région possède des caractéristiques climatiques particulières. Après un hiver et un printemps longs et rigoureux, elle bénéficie d'un climat estival sec et ensoleillé. Le cœur de la Haute-Loire est en effet protégé des vents de pluie par le Cantal et les monts de la Margeride au sud-ouest, et par les monts du Vivarais au sud-est. Les perturbations pluvieuses et/ou orageuses, poussées par les vents du sud-ouest, doivent escalader ces barrières montagneuses. Ce soulèvement accentue les pluies sur les flancs au vent à l'ouest et crée un effet de Foehn à l'est, dans l'aire géographique, qui se traduit par la diminution des précipitations, un amincissement des nuages, un ensoleillement plus fort et la présence de vents plus forts, plus secs et plus chauds. En conséquence, au cours des mois de juillet et août, l'effet cumulé du manque de pluie, du soleil, des fortes chaleurs et du vent crée un déficit hydrique très important.

Facteurs humains

La culture de la lentille dans le Velay remonte probablement au 11^{ième} ou 13^{ième} siècle, voire à l'époque romaine comme en témoigne la découverte d'un vase de cette époque contenant des lentilles.

La notoriété de la « Lentille verte du Puy » attira rapidement une concurrence déloyale, telle que l'importation de lentilles vertes en provenance de Russie et d'Allemagne, baptisées du nom du Puy, avant la première guerre mondiale, ou le développement de la production de lentilles vertes dites du Puy en Algérie et au Maroc dans les années 1920. Bien que les semences vinssent du Puy, la qualité des produits importés ne rivalisait jamais avec les produits d'origine.

Les actions des producteurs et négociants locaux pour faire reconnaître l'originalité du produit et prévenir les fraudes débouchèrent le 17 janvier 1935 sur un jugement du tribunal civil de première instance du Puy, qui reconnut la désignation « Lentille verte du Puy » en tant qu'appellation d'origine. Le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée fut adopté le 7 août 1996.

Les producteurs de « Lentille verte du Puy » ont acquis au fil du temps un ensemble de savoir-faire, par exemple dans le choix des parcelles de culture ou la détermination des dates optimales de semis et de récolte. Il en est de même pour les entreprises intervenant dans la collecte, le stockage ~~et~~ le tri ~~et le conditionnement~~ de la « Lentille verte du Puy ». Fortes de plusieurs décennies d'expérience, elles ont acquis une maîtrise dans la conservation et le tri des lentilles (gestion du taux d'humidité et de la propreté des lots, séchage en cas de besoin).

Spécificité du produit

La « Lentille verte du Puy » possède une peau fine et une amande non farineuse qui lui confèrent une cuisson rapide.

Lien causal

Il existe une influence déterminante des aspects climatiques sur le déroulement du cycle de la lentille et sur la spécificité de cette appellation.

En effet, la culture de la « Lentille verte du Puy » se situe dans une zone climatique de température relativement basse du fait de l'altitude qui limite le cycle végétatif. Au stade de la maturation de la plante, cette zone bénéficie d'un ensoleillement abondant et subit de faibles précipitations et des vents secs et chauds, qui provoquent un stress hydrique intense amenant à une dessiccation prématurée.

La « Lentille verte du Puy » garde de cet enchaînement climatique et de son entrée prématurée en phase de dessiccation une maturité chimique et physique incomplète. Le mûrissement du tégument et le stockage des réserves dans la graine (notamment en amidon) sont interrompus avant leur terme parfait, donnant une lentille à la peau fine et l'amande non farineuse.

Lors de la cuisson, la composition des graines et la perméabilité des téguments, liées à l'arrêt du développement des lentilles, favorisent la pénétration de l'eau dans la graine et son ramollissement, permettant une cuisson plus rapide.

Cette influence du climat est complétée par l'aspect géologique des terrains majoritairement de type volcanique favorables au développement du système racinaire, complété par leur propriété hydrique particulièrement adaptée à cette culture.

Le savoir-faire des producteurs dans la conduite de la culture de la « Lentille verte du Puy » participe à l'acquisition de ses spécificités. Celles-ci sont préservées grâce à la maîtrise et aux compétences techniques développées par les opérateurs de l'aval de la filière dans la conservation et le tri de la « Lentille verte du Puy ».

Les spécificités de la « Lentille verte du Puy » sont attestées par la forte notoriété de ce produit. Une enquête menée en 1934 préalablement au procès qui vit la « Lentille verte du Puy » reconnue en tant qu'appellation d'origine permit d'établir que la préférence des consommateurs allait toujours aux lentilles cultivées dans la région du Puy, du fait de leurs qualités intrinsèques : une peau plus fine, une amande moins farineuse et plus fine que les autres et un temps de cuisson plus court. Aujourd'hui, la « Lentille verte du Puy » a les honneurs des plus grands chefs.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

« Lentille verte du Puy »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. GROUPEMENT DEMANDEUR ET INTÉRÊT LÉGITIME

Comité de Défense et de Gestion de la Lentille verte du Puy AOC – Immeuble Interconsulaire, 16 boulevard Président Bertrand 43000 LE PUY-EN-VELAY – Tél : +(33) (0)4 71 07 21 33 – Courriel : contact@lalentillevertedupuy.com

Le Comité de Défense et de Gestion de la Lentille verte du Puy AOC est composé d'opérateurs de l'AOP « Lentille verte du puy » (producteurs, collecteurs et conditionneurs) et présente un intérêt légitime à déposer la demande.

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. RUBRIQUE DU CAHIER DES CHARGES FAISANT L'OBJET DE LA/DES MODIFICATION(S)

☐ Dénomination du produit

☒ Description du produit

☐ Aire géographique

☒ Preuve de l'origine

☒ Méthode de production

☒ Lien

☐ Étiquetage

☒ Autres : aire géographique, lien, coordonnées des structures de contrôle, exigences nationales

4. TYPE DE MODIFICATION(S)

☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. MODIFICATION(S)

– Rubrique « Description du produit »

Le taux d'humidité maximum (16 %) des lentilles est introduit, ainsi que le fait que « les lentilles ridées et germées ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » ». Ces éléments permettent de mieux définir le produit, conformément à ce qui a fondé sa reconnaissance.

Les termes « leur conférant une cuisson rapide » ont été supprimés de cette rubrique et déplacés au chapitre « Élément justifiant le lien avec le milieu géographique ».

– Rubrique « Preuve de l'origine »

La rubrique « Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique » est consolidée et regroupe les dispositions relatives aux obligations déclaratives, à la tenue de registres concernant la traçabilité du produit et le suivi des conditions de production, ainsi que des dispositions relatives au contrôle du produit. :

Ainsi,

- Le contenu et les modalités de dépôt des déclarations d'identification des opérateurs, des déclarations de semis, de récolte et de stock des lentilles, ainsi que des déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des lentilles destinées à être commercialisées en appellation d'origine, sont décrits ;
- Les informations que les opérateurs concernés doivent enregistrer concernant la culture des lentilles, leur séchage et la comptabilité matière sont listées, en cohérence avec les conditions de production définies au chapitre « Méthode d'obtention » ;
- Les modalités de contrôle des produits sont définies : examen analytique et organoleptique réalisé par sondage sur des lots de lentilles conditionnés ou prêts à être conditionnés, avec un examen analytique portant au minimum sur le taux d'humidité et un examen organoleptique visuel et olfactif.

Ces dispositions visent à garantir la traçabilité et permettre le contrôle du respect des dispositions du cahier des charges par les opérateurs, ainsi que le contrôle de la conformité du produit avec les exigences du cahier des charges.

– Rubrique « Méthode d'obtention »

Variété : ~~Les mots « lignée dénommée « Anicia » issue de la variété *Lens esculenta puyensis* » sont remplacés par les mots « variété dénommée « Anicia » issue de l'espèce *Lens culinaris* Med. » afin de reprendre les noms exacts de l'espèce et de la variété inscrits au catalogue officiel des espèces et variétés, sans que la variété utilisée pour produire la « Lentille verte du Puy » soit modifiée. La disposition sur la variété est complétée par la précision des modalités d'obtention des semences.~~ Il est ainsi ajouté que les lentilles proviennent de semences certifiées ou de semences provenant de la récolte de l'exploitation du producteur. Cet ajout tient compte des pratiques culturelles des opérateurs et permet de s'assurer du respect de la variété.

Rotation des cultures : La phrase « Des rotations des cultures sont obligatoires », imposée à des fins techniques et sanitaires, est remplacée par une disposition plus précise, qui prévoit que « entre deux semis de lentilles sur une même parcelle, une année minimum de culture intercalaire est pratiquée ».

Semis : La période de semis est introduite. Elle est fixée entre le 15 février et le 31 mai, car il s'agit de la période optimale pour le semis de cette culture de printemps.

Fertilisation : Il est précisé que l'interdiction d'utilisation de fertilisants majeurs (azote, phosphore, potasse) au cours de l'année de culture vise l'apport de fertilisants « d'origine minérale ». Cela permet d'éviter toute ambiguïté, l'apport d'amendements organiques ou de calcaire étant possible.

Défanage : Il est précisé que l'interdiction d'utiliser des produits défanants ou dés herbants ne concerne pas les produits qui ~~seraient~~sont homologués pour la culture de lentilles, que cette interdiction s'applique à tout moment du cycle végétatif de la lentille, et, dans le cas des dés herbants, qu'elle vise les dés herbants totaux. Ces précisions sont utiles au contrôle et visent à une meilleure compréhension de la disposition initiale. Le cahier des charges prévoit ainsi que : « A l'exception des produits homologués pour la culture de lentilles, l'utilisation de produits défanants ou de dés herbant total est strictement interdite sur la lentille, à tout moment de son cycle végétatif ».

Collecte, pré-nettoyage et stockage : L'équipement minimum nécessaire à un centre de collecte et de stockage est introduit dans le cahier des charges : chaque centre de collecte et de stockage est équipé au minimum :

- d'une installation de prénettoyage (nettoyeur-séparateur),
- d'un doseur d'humidité,
- d'un pont bascule ou bascule circuit,
- d'un système de ventilation ou de transilage,
- de différentes unités de stockage répertoriées et cubées.

Ces installations sont en effet nécessaires aux opérations de collecte et de stockage décrites par le cahier des charges.

De plus, la disposition « la dimension maximale des orifices des grilles des nettoyeurs-séparateurs est limitée à 5,75 millimètres » est introduite. Elle garantit le respect du diamètre maximum défini pour la « Lentille verte du Puy ».

Séchage : Le stade de contrôle du taux d'humidité maximum des lentilles est rectifié : ce taux d'humidité est établi après récolte, et non au moment de la récolte, la mesure étant réalisée sur des lentilles déjà récoltées à leur sortie du nettoyeur-séparateur, qui permet d'éliminer les corps étrangers les plus volumineux. Les conditions du séchage sont également détaillées.

Ainsi la phrase « Le taux d'humidité ne peut être supérieur à 23 % au moment de la récolte » est remplacée et complétée par les dispositions suivantes :

« Le taux d'humidité des lentilles, établi après récolte à la sortie du nettoyeur-séparateur, ne peut être supérieur à 23 %.

Lorsque le taux est compris entre 16 et 23 %, les lentilles sont séchées pour être ramenées au taux d'humidité maximum de 16 %, dans un délai maximal de :

- 48 heures pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 20 et 23 % inclus ;
- 4 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 19 et 20 % inclus ;
- 10 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 17 et 19 % inclus ;

- 30 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 16 et 17 % inclus.

Pour toute installation d'un nouveau séchoir à compter du 27 septembre 1999, date de la précédente modification du cahier des charges, la présence d'un échangeur d'air est obligatoire. Pour les séchoirs déjà installés à cette date ne comportant pas d'échangeur d'air, l'adaptation d'une chambre de précombustion est obligatoire. La température maximale de séchage est de 100°C avec un écart de 5 % toléré au-dessus de cette température. »

L'ensemble de ces dispositions est nécessaire pour préserver les qualités des lentilles récoltées.

Stockage, tri et conditionnement : De nouvelles dispositions ont été ajoutées :

- « Le stockage des lentilles sous appellation d'origine avant conditionnement ne peut dépasser deux ans »,
- « Le mélange de deux années de récolte est interdit »,
- « Les lentilles sous appellation d'origine sont mises en marché sous l'emballage dans lequel elles ont été conditionnées initialement, sans que celui-ci ne subisse d'ouverture ou de modification »,
- « La vente en vrac est interdite »,
- « Le taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux n'excède pas 0,5 % du poids total ».

Ces dispositions visent à garantir la qualité et l'origine du produit et à faciliter la traçabilité des lentilles.

La phrase « Un registre de séchage permet de contrôler cette opération » est supprimée du chapitre « méthode d'obtention » puisque la disposition est reprise et détaillée dans la rubrique « preuve de l'origine ».

Un argumentaire relatif à la justification du conditionnement dans l'aire géographique est apporté à l'appui de cette obligation, prévue dans le texte national associé au précédent cahier des charges enregistré (conformément au règlement (CE) n° 1509/2000 de la Commission du 12 juillet 2000). Le paragraphe suivant est ainsi ajouté :

« Le conditionnement dans l'aire géographique est primordial pour la conservation des caractéristiques particulières du produit, la préservation de sa qualité et la garantie de son origine. Il facilite également le contrôle.

Les opérateurs qui manipulent les lentilles dans l'aire géographique délimitée possèdent, grâce à leur expérience, les connaissances et la pratique nécessaire pour éviter les opérations susceptibles d'altérer la qualité de la « Lentille verte du Puy », et notamment éviter la présence de corps étrangers, poussières, débris minéraux dans le produit final ou encore éviter les chocs pouvant entraîner la brisure des lentilles.

Par ailleurs, la « Lentille verte du Puy » doit être isolée de l'environnement dans des contenants permettant de la protéger de l'humidité, qui altérerait ses caractéristiques organoleptiques (modification du taux d'humidité, lentilles ridées et germées). Le conditionnement dans l'aire géographique délimitée, en évitant le transport en vrac de la « Lentille verte du Puy » sur de longs trajets où elle pourrait être exposée à des conditions altérant sa qualité (humidité, chocs), vise ainsi à préserver les caractéristiques organoleptiques du produit.

De plus, le conditionnement dans l'aire géographique limite le risque de mélange de la « Lentille verte du Puy » avec des lentilles d'autres provenances. Le système de contrôle peut garantir l'origine et la traçabilité des lentilles récoltées, manipulées et conditionnées dans l'aire géographique, en établissant des liens entre les volumes de lentilles aux différentes étapes de la méthode d'obtention, jusqu'au produit conditionné.

Enfin, grâce au conditionnement dans l'aire, le contrôle du produit est exercé au plus près du consommateur, sur des lots conditionnés ou prêts à être conditionnés, ce qui permet d'en garantir la qualité. ».

– **Rubrique « Étiquetage »**

Les mentions d'étiquetage spécifiques à l'appellation ont été mises en conformité avec les dispositions du règlement (UE) n° 1151/2012, notamment en supprimant la référence au sigle « AOC » et à la mention « appellation d'origine contrôlée ». Ces dernières sont remplacées par une obligation d'apposer le symbole AOP de l'Union européenne.

– **Autres**

A la rubrique « Délimitation de l'aire géographique », à la place de l'expression « L'aire de production s'étend sur deux régions naturelles du département de la Haute-Loire : le bassin du Puy et le Velay volcanique », il est indiqué que « L'aire géographique de production s'étend principalement sur deux régions naturelles du département de la Haute-Loire : le bassin du Puy et le Velay volcanique ». Cette phrase est suivie de la liste des communes composant l'aire géographique. Cette modification rédactionnelle rend plus précise la délimitation de l'aire géographique sans en modifier les contours.

La rubrique « Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique » a été complétée pour mieux mettre en avant les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien avec l'aire géographique.

Pour les rubriques « Service compétent de l'Etat-Membre », « Groupement demandeur » et « Références concernant la structure de contrôle » : Les coordonnées de l'Institut, le nom du groupement et les coordonnées des structures officielles de contrôle ont été actualisées.

Rubrique « Exigences nationales » : au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique « Exigences nationales » est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler avec leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.