RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l’approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Lentille verte du Puy »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l’Union européenne* en date du 24 juillet 2018 du règlement d’exécution (UE) 2018/1038 du 19 juillet 2018 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d’origine protégées et des indications géographiques protégées [Lentille verte du Puy (AOP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy »
homologué par l'arrêté du 31 mars 2017 relatif à l'appellation d'origine protégée « Lentille verte du Puy » publié au *JORF du 12 avril 2017*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-17

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel n°2018-30 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Lentille verte du Puy » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 24 juillet 2018 du règlement d'exécution (UE) 2018/1038 du 19 juillet 2018

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE
Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 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
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) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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, Arsac-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-Geneys, 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-Geneys-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) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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 1er 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 MÉTHODE 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) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

➢ 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 11ième ou 13ième 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 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.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

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 *Lens culinaris* 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 désherbant 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 Conditionne-ment	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