

Avertissement

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente **procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés** du document unique.

Cette version du document unique ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en **caractères gras**;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en **caractères barrés** ;
- Les dispositions déplacées apparaissent en caractères soulignés **XXXX** et en caractères soulignés barrés au lieu initial **XXXX**.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Noix du Périgord’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-0248-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Noix du Périgord’

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

IG

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0802 31 - en coques

0802 32 - sans coques

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Les produits pouvant bénéficier de l'appellation d'origine «Noix du Périgord» sont les suivants: les noix fraîches ou primeurs, les noix sèches, les cerneaux de noix.

Les noix fraîches ou primeurs et les noix sèches ont un calibre minimal de 28 mm.

La noix fraîche ou primeur est un produit frais, vendu en coque, qui doit être consommé rapidement après la récolte. Ce fruit doit être cassé et peut être pelé pour être mangé. Le stade de récolte de cette noix permet d'obtenir un cerneau ferme et facilement pelable. Au moment du conditionnement, le taux d'humidité de la noix est supérieur ou égal à 30 %. Les **deux** variétés retenues pour cette production sont la Marbot,**et la Franquette et la Fornor**

La noix sèche, qui a été séchée par méthode douce après récolte, présente un taux d'humidité inférieur ou égal à 12 % au moment du conditionnement. Ce fruit doit être simplement cassé pour être mangé, l'amertume ayant diminué. Les variétés retenues pour cette production sont la Marbot, la Franquette,**et la Corne et la Fornor**.

Le cerneau de noix est de taille supérieure à une maille de 8 mm. Les petits cerneaux de teinte claire sont recherchés. Pour les cerneaux à dominante claire, toutes les formes (entières ou parties) sont acceptées. Pour les cerneaux légèrement plus foncés, brun clair et/ou citronné, seule la forme moitié est acceptée. Au moment du conditionnement, seulement 5 % de cerneaux plus foncés que ces teintes sont tolérés et le taux d'humidité des cerneaux est d'au maximum 5 %. Les variétés retenues pour cette production sont la Corne, la Franquette,**et la Grandjean et la Fornor**.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

-

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production de noix et l'énoisage sont obligatoirement réalisés dans l'aire géographique.

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

Les noix fraîches ou primeurs sont conditionnées en emballages de 10 kg au maximum.

Les noix sèches sont conditionnées en emballages de 25 kg au maximum.

Les cerneaux de noix sont conditionnés en emballages de 15 kg au maximum.

Le conditionnement dans l'aire est justifié principalement pour:

— la sauvegarde de la qualité du produit

En ce qui concerne la noix fraîche **ou primeur**, elle contient au minimum 30 % d'eau et est soumise à «dessiccation». Pour préserver sa qualité, il faut la conserver à une température comprise entre 1 °C et 5 °C et à une hygrométrie

relative comprise entre 80 % et 95 %, c'est-à-dire en chambre froide. C'est pourquoi la mise sous emballage non étanche doit se faire le plus près possible du stade de la commercialisation et par conséquent dans l'aire de conditionnement afin de garantir la qualité de la noix en raison des conditions particulières de conservation qui ont été mises en œuvre de façon constante depuis la récolte. En outre, ce produit a une durée de vie limitée (interdiction d'expédition après le 15 octobre de l'année de récolte) et ne peut en aucun cas être transformé en noix sèches. Par ailleurs, il est précisé sur l'emballage que les noix fraîches doivent être conservées dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Pour ce qui est de la noix sèche, elle obéit également aux aspects techniques développés ci-dessus. Concernant la nécessité de conditionner le produit à l'intérieur de l'aire, celle-ci n'est pas ici liée à la présence d'eau mais plutôt à celle des lipides (acides gras) dont une mauvaise conservation peut entraîner une dégradation (rancissement). Comme pour la noix fraîche mais après le 1er mars, des normes de température (entre 2 °C et 8 °C) et d'hygrométrie (entre 60 % et 75 %) sont fixées pour la conservation. Le produit a aussi une durée de vie limitée jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

- La préservation des caractéristiques du produit

L'expédition de noix en coque ou de cerneaux de noix en vrac à l'extérieur de l'aire géographique est interdite. En effet, d'une manière générale, au même titre que le vin, la noix est un produit fongible, c'est-à-dire que l'on peut mélanger dans un même conditionnement des noix d'origines et de variétés différentes. Contrairement à d'autres régions de France, où les noix en coque sont vendues en mélange, la tradition en Périgord a toujours été de vendre les noix par variétés afin de bénéficier d'une meilleure revalorisation pour certaines variétés plus qualitatives. **Les seules exceptions à cette règle résident dans le mélange traditionnel Corne-Marbot et le mélange Franquette-Fernor qui permet d'écouler plus facilement la Corne dont la qualité gustative est évidente mais dont le cassage difficile rebute parfois le consommateur.** Cette tradition de vendre la noix par variété a donc été à l'origine de la demande de conditionnement dans l'aire de production, pratique courante en Périgord.

D'ailleurs, lors des examens organoleptiques des lots, la pureté variétale des échantillons fait partie des éléments d'appréciation dans le cadre de l'examen visuel des coques (noix fraîche et sèche). Les lots qui présentent un pourcentage de variétés autres trop élevées ne peuvent pas bénéficier de l'appellation. Pour le cerneau, la différenciation à l'œil est difficilement possible mais elle devient plus évidente au goût.

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

L'étiquetage sur les emballages unitaires des noix fraîches ou primeurs, des noix sèches et des cerneaux de noix bénéficiant de l'appellation d'origine «Noix du Périgord» comporte dans le même champ visuel et sur le devant de l'emballage:

~~le système de marquage distribué par le groupement à tous les opérateurs;~~

- le nom de l'appellation d'origine «Noix du Périgord» inscrit en caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands;
- le symbole AOP de l'Union européenne;
- et, selon le cas, la mention cerneaux de noix.

Pour les **noix sèches et les** cerneaux, l'étiquetage est obligatoirement complété, éventuellement dans un autre champ visuel, par l'année de récolte.

~~Pour les noix sèches, l'étiquetage est obligatoirement complété, éventuellement dans un autre champ visuel, par le nom des variétés lorsqu'il s'agit d'un mélange Corne Marbot.~~

4.7. Description succincte de l'aire géographique

L'aire géographique de la «Noix du Périgord» est composée de 6~~1231~~ communes des départements de l'Aveyron, de la Charente, de la Corrèze, de la Dordogne, du Lot, et du Lot-et-Garonne.

5. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La «Noix du Périgord» est issue d'un bassin traditionnel de production de noix et de cerneaux.

L'aire géographique de production est une zone de transition entre les contreforts du Massif Central sur lesquels elle s'appuie et les vastes plaines du bassin aquitain qu'elle surplombe au sud.

Formant une sorte de marchepied de près de 100 kilomètres de profondeur, ce vaste plateau est entaillé par un ensemble hydrographique qui converge vers la Gironde au sud-ouest pour lui donner un caractère vallonné.

Au niveau géologique, les formations qui constituent le substrat de ce vaste plateau appartiennent à l'ère secondaire. Ces formations géologiques marines attribuées au Jurassique et au Crétacé portent des sols bruns calcaires ou calciques ou des sols bruns faiblement lessivés voire même acides lorsqu'ils sont recouverts de limons.

La caractéristique pédologique principale de ces sols est leur teneur en argile élevée que ce soit dans la totalité du profil pour les sols argilo-calcaires ou bien uniquement dans le sous-sol pour les sols lessivés.

Sur le plan climatique, l'aire géographique de production bénéficie à la fois de la protection physique du Massif Central contre les vents froids du nord-est et d'un réchauffement plus rapide en raison de son exposition au sud-ouest.

Le climat atlantique atténué amène une pluviométrie de l'ordre de 800 millimètres par an répartis tout au long de l'année avec des pics au printemps et en automne.

Les vergers sont plantés avec les variétés traditionnelles locales que sont la Corne, la Marbot et la Grandjean.

La Franquette, originaire de l'Isère, et introduite dans les années 1950 s'est développée sur l'ensemble de l'aire géographique. Cette variété a su s'adapter aux conditions pédo-climatiques locales.

La variété Fennor est plantée dès 1995 dans l'aire géographique de l'AOP Noix du Périgord. Résultat d'un croisement entre les variétés Franquette et Lara, cette variété présente une certaine rusticité et une proximité avec la franquette lui permettant une bonne adaptation au terroir de l'appellation.

| La mécanisation des méthodes de récolte associée aux savoir-faire des-producteurs a permis d'interdire les traitements à l'hypochlorite des noix qui étaient pratiqués pour améliorer la présentation des noix lorsqu'elles étaient laissées au sol.

Les noix fraîches ou primeurs sont récoltées lorsque le cerneau est ferme et qu'il se pèle facilement. Ce produit fragile soumis à dessiccation est conservé en chambre froide à une température et à une hygrométrie maîtrisées. De par sa nature, ce produit doit être consommé rapidement (interdiction d'expédition après le 15 octobre de l'année de récolte) et ne peut en aucun cas être transformé en noix sèches.

Les noix sèches subissent un séchage naturel sur liteaux ou un séchage par ventilation d'air chaud et sec. Dans ce dernier cas, la température (inférieure à 30 °C) du flux d'air doit pouvoir traverser toute la masse de noix à sécher.

Les noix peuvent être ensuite cassées manuellement ou à la machine. L'extraction du cerneau (énoisage) est effectuée exclusivement à la main afin de séparer les débris de coque des cerneaux.

5.2. Spécificité du produit

La spécificité de la «Noix du Périgord» est d'être issue de variétés locales traditionnelles: Marbot, Corne, Grandjean et **de une** variétés adaptées au terroir: la Franquette **et la Fornor**. Chaque variété est traditionnellement associée à une ou plusieurs présentations (frais, sec ou cerneau) en fonction de ses aptitudes à l'énoisage et à la conservation. Pour les noix sèches, dans le respect de la tradition, le mélange des variétés est interdit à l'exception des mélanges Corne-Marbot **et Franquette-Fornor**.

La «Noix du Périgord» se présente en coque fraîche ou sèche et en cerneaux:

- les noix fraîches sont issues des variétés Marbot, **et** Franquette **et Fornor**, le taux d'humidité de la noix est supérieur ou égal à 30 %;
- les noix sèches, des variétés Marbot, Franquette, **et** Corne **et Fornor**, le taux d'humidité de la noix est inférieur ou égal à 12 %.

Les noix fraîches ou primeurs et les noix sèches ont un calibre minimal de 28 mm;

- les cerneaux, des variétés Franquette, Corne, **et** Grandjean **et Fornor**, le taux d'humidité des cerneaux est d'au maximum 5 %.

Les cerneaux sont de couleur claire pas plus foncée que brun clair et/ou citronné.

Sur le plan organoleptique, les différentes variétés présentent les caractéristiques spécifiques suivantes:

- le cerneau de Marbot présente un caractère peu croquant avec une saveur sucrée en attaque et une légère amertume en finale et un goût de noisette assez marqué. Lorsque la noix est consommée fraîche, la pellicule du cerneau lui confère une amertume plus marquée;
- le cerneau de Franquette est de couleur blond clair et dégage une odeur douce. Les arômes de noix sont intenses et la saveur sucrée est bien présente. La consistance assez huileuse est généralement appréciée;
- de couleur blond clair, le cerneau de la Corne a une saveur fruitée particulièrement fine et présente un croquant agréable;
- d'énoisage facile, on extrait de la Grandjean un cerneau clair et savoureux. La texture est agréable en bouche car peu huileuse et l'équilibre des saveurs entre le sucré et l'amer est intéressant.
- **Le cerneau est de très bonne qualité, savoureux et très clair. Il se conserve bien et est facile à extraire. Avec un goût prononcé de noix, Fornor a hérité de la rusticité de son parent Franquette mais le fruit est plus doux et légèrement sucré**

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les caractéristiques naturelles du territoire associées au savoir-faire des producteurs de noix notamment au travers du choix et des conduites des différentes variétés constituent un ensemble de facteurs qui confèrent une typicité reconnue par les consommateurs, contribuant à assurer la notoriété de la « Noix du Périgord ».

La «Noix du Périgord» est issue d'un bassin traditionnel de production de noix et de cerneaux.

L'aire de production présente des sols bien structurés et bien drainés naturellement, permettant un bon enracinement des noyers.

Grâce à une connaissance approfondie du milieu, les producteurs ont positionné leur noyeraie dans des situations propices à la production de noix de qualité : nature, structure et profondeur des sols, situation topographique, exposition.

Le noyer étant sensible au gel printanier, l'adossement de l'aire géographique de production au Massif Central crée une protection contre les descentes d'air froid venues du nord.

De plus, l'aire géographique bénéficie de pluviométrie importante en été sous forme d'orages qui permettent de répondre aux besoins en eau du noyer qui sont critiques à la mi-juillet lors du développement du calibre de la noix et, à la mi-août, pour le développement du cerneau qui va alors «remplir» la coque.

La fissuration des sols calcaires et leur teneur souvent élevée en argile permettent au noyer de développer son système racinaire en profondeur afin d'y puiser les ressources en eau nécessaires tout au long du cycle végétatif.

Une irrigation raisonnée peut venir compléter les besoins en eau du noyer et assurer, au moment de la récolte, une meilleure séparation du brou et de la coque facilitant ainsi la chute des noix et les opérations de récolte.

C'est le savoir-savoir des producteurs qui détermine le choix des variétés implantées. Selon la variété, qu'elle soit locale ou adaptée au terroir, le producteur adapte son mode de conduite et son itinéraire cultural en termes d'exposition, de densité, de culture intercalaires ou d'irrigation.

En Périgord, les variétés retenues sont reconnues et valorisées selon leur qualité intrinsèque en noix fraîche, noix sèche ou cerneau. La tradition en Périgord est d'ailleurs de vendre les noix sèches par variété.

Les savoir-faire anciens en matière de récolte et de séchage se sont pérennisés dans la mécanisation des pratiques de récolte (notamment le secouage des arbres) et l'évolution des techniques de séchage par ventilation d'air chaud.

Cette mécanisation permet de récolter des fruits à parfaite maturité et en évitant un contact prolongé des noix avec le sol permet de préserver la coque et la couleur du

cerneau en évitant son brunissement et ainsi de respecter les critères de qualité et de présentation des noix au conditionnement.

La ventilation permet une meilleure homogénéité du séchage des fruits par la régulation du flux d'air chaud.

Le savoir-faire des producteurs en matière d'énoisage manuel est une tradition locale ancienne. Il constitue un gage de respect de l'intégrité et de la qualité du cerneau et a contribué à faire de la noix du Périgord un produit d'exception.

De plus les méthodes de conservation des fruits en coque ou des cerneaux permettent de conserver à la noix ses qualités jusqu'à la table du consommateur quel que soit son mode de présentation, seule ou dans des préparations telles que chocolats, pâtisseries ou fromages. Les noix sèches et les cerneaux sont soumis à des conditions de stockage après le 1er mars afin de les préserver d'une dégradation des lipides qu'elles contiennent (rancissement).

La notoriété de la «Noix du Périgord», basée sur la qualité de ce produit, s'est développée au fil des siècles et n'est plus à démontrer. Elle est reconnue en gastronomie aussi bien en France qu'en Europe ou en Amérique depuis le XIXe siècle. En 1959, Louis Garavel, dans son ouvrage «la culture du noyer» notait «les noix produites dans le Périgord ont acquis de longue date une excellente réputation, tant sur les marchés français qu'étrangers».

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges