Cahier des charges de l'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord »
Homologué par l'arrêté du 16 novembre 2018, *JORF* du 23 novembre 2018

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°49-2018

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 Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX ET DU CERNEAU DE NOIX DU PÉRIGORD
Station de Creysse – Perrical
46600 CREYSSE
Tel : 05 65 32 22 22
Courriel : contact@noixduperigord.com

Composition : producteurs de noix et transformateurs

Statut juridique : Association loi 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.5 : Huiles et matières grasses

1) NOM DU PRODUIT

« Huile de noix du Périgord »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L' « Huile de noix du Périgord » est une huile vierge, de première pression, obtenue uniquement par procédé mécanique.

Elle est issue exclusivement de cerneaux de noix de variétés Franquette, Marbot, Corne et Grandjean.

2.1 – Caractéristiques sensorielles :

L' « Huile de noix du Périgord » se caractérise par deux univers sensoriels distincts avec des descripteurs spécifiques et par l'équilibre des ses arômes.

L'huile de noix extraite à froid présente une couleur variant du jaune-paille à reflets vert pâle au jaune doré, un aspect limpide et une texture à tendance fluide. Elle se caractérise par une intensité

aromatique soutenue de cerneaux de noix secs, de mie de pain et des notes aromatiques végétales et de noix fraîche. Ses arômes délicats ont une bonne persistance en bouche.

L'huile de noix extraite à chaud présente une couleur variant du jaune doré au brun doré, un aspect limpide et une texture à tendance nappante. Elle se caractérise par une intensité aromatique fruitée de noix, de croûte de pain cuite, de grillé/torréfié léger, complétée de notes de pain toasté et de biscuit, qui lui confèrent de la rondeur et une bonne persistance en bouche.

2.2 – Caractéristiques chimiques

La teneur en acide est au maximum de 4,0 mg de KOH/g d'huile.
L'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 15 milliéquivalents d'oxygène actif pour 1 kg d'huile de noix.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

3.1 - Définition de l'aire géographique

Toutes les étapes de production et de transformation de l' « Huile de noix du Périgord » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 26 juin 2018. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2018 :

Département de l'Aveyron :

Capdenac-Gare.

Département de la Charente :
Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bellon, Bors (canton de Tude-et-Lavalette), Brie-sous-Chalais , Chalais, Curac, Juignac, Laprade, Montboyer, Montignac-le-Coq, Montmoreau (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Saint-Amant), Nabinaud, Palluaud, Pillac, Rioux-Martin, Saint-Avit, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Romain, Saint-Séverin, Salles-Lavalette, Vaux-Lavalette, Yviers.

Département de la Corrèze :

Albignac, Albussac, Allassac, Altillac, Argentat-sur-Dordogne (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Argentat), Arnac-Pompadour, Astaillac, Aubazines, Ayen, Bassignac-le-Bas, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Beyssac, Bilhac, Branceilles, Brignac-la-Plaine, Brive-la-Gaillarde, Brivezac, Chabrignac, La Chapelle-aux-Brocs, La Chapelle-aux-Saints, Chartrier-Ferrière, Le Chastang, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Chenailler-Mascheix, Collonges-la-Rouge, Concèze, Cornil, Cosnac, Cublac, Curemonte, Dampniat, Donzenac, Estivals, Estivaux, Forgès, Jugeals-Nazareth, Juillac, Lagarde-Enval, Lagleygeolle, Lanteuil, Larche, Lascaux, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Lostanges, Louignac, Malemort, Mansac, Marcillac-la-Croze, Ménoire, Mercoeur, Meyssac, Monceaux-sur-Dordogne, Nespouls, Neuville, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Palazinges, Perpezac-le-Blanc, Perpezac-le-Noir, Le Pescher, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Reygade, Rosiers-de-Juillac, Sadroc, Saillac, Saint-Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Bonnet-la-Rivière, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Saint-Cernin-de-Larche, Saint-Chamant, Saint-Cyprien, Saint-Cyr-la-Roche, Sainte-Féréole, Sainte-Fortunade, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-Peyroux, Saint-Hilaire-Taurieux, Saint-Julien-Maumont, Saint-Pantaléon-de-Larche, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Robert, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Viance, Segonzac, Sérilhac, Sioniac, Troche, Tudeils, Turenne, Ussac, Varetz, Vars-sur-Roseix, Végennes, Vigeois, Vignols, Voutezac, Yssandon.

Département de la Dordogne :

Agonac, Ajat, Allas-les-Mines, Allemans, Alles-sur-Dordogne, Angoisse, Anlhiac, Antonne-et-Trigonant, Archignac, Aubas, Audrix, Auriac-du-Périgord, Azerat, La Bachellerie, Badefols-d'Ans, Badefols-sur-Dordogne, Bars, Bassilac et Auberoche, Bayac, Beaumontois-en-Périgord, Beauregard-de-Terrasson, Berbiguières, Bertric-Burée, Besse, Beynac-et-Cazenac, Biras, Biron, Boisseuilh, , Borrèze, Bouillac, Boulazac-Isle-Manoire, Bourdeilles, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Bourniquel, Bouteilles-Saint-Sébastien, Bouzic, Brantôme-en-Périgord-Dordogne (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Brantôme), Brouchaud, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Calès, Calviac-en-Périgord, Campagnac-lès-Quercy, Campagne, Cantillac, Capdrot, Carlux, Carsac-Aillac, Carves, La Cassagne , Castelnaud-la-Chapelle, Castels-et-Bézenac, Cazoulès, Celles, Cénac-et-Saint-Julien, , Champagnac-de-Belair, Champagne-et-Fontaine, Champcevinel, Chantérac, Chapdeuil, La Chapelle-Aubareil, La Chapelle-Faucher, La Chapelle-Grésignac , La Chapelle-Montabourlet, La Chapelle-Saint-Jean, Chassaignes, Château-l'Evêque, Châtres, Cherval, Cherveix-Cubas, Chourgnac, Cladech, Clermont-d'Excideuil, Coly, Comberanche-et-Epeluche, Condat-sur-Trincou, Condat-sur-Vézère, Conne-de-Labarde, Corgnac-sur-l'Isle, Cornille, Les Coteaux Périgourdins, Coubjours, Coulaures, Coutures, Coux-et-Bigaroque-Mouzens, Creyssac, Cubjac-Auvézère-Val d'Ans, Daglan, Doissat, Domme, La Dornac, Douchapt, La Douze, Douzillac, Dussac, Escoire, Excideuil, Eyvirat, Eyzerac, Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil, Fanlac, Faux, Les Farges, La Feuillade, Fleurac, Florimont-Gaumier, Fossemagne, Gabillou, Gaugeac, Génis, Gout-Rossignol, Grand-Brassac, Granges-d'Ans, Grignols, Grives, Groléjac, Grun-Bordas, Hautefort, Jayac, Journiac, Lacropte, Lalinde, Lanouaille, Le Lardin-Saint-Lazare, Larzac, Lavalade, Lavaur, Léguillac-de-l'Auche, Lempzours, Limeuil, Limeyrat, Lisle, Lolme, Loubejac, Lusignac, Manaurie, Manzac-sur-Vern, Marcillac-Saint-Quentin, Mareuil-en-Périgord (pour la partie correspondant au territoire des communes déléguées de Léguillac-de-Cercles et Vieux-Mareuil), Marnac, Marquay, Marsalès, Mauzac-et-Grand-Castang, Mauzens-et-Miremont, Mayac, Mazeyrolles, Mensignac, Meyrals, Milhac-de-Nontron, Molières, Monpazier, Monsac, Montagnac-d'Auberoche, Montagrier, Montferrand-du-Périgord, Montignac, Monplaisant, Nabirat, Nadaillac, Nailhac, Nanteuil-Auriac-de-Bourzac, Nantheuil, Nanthiat, Naussannes, Négrondes, Neuvic, Orliac, Orliaguet, Paulin, Paunat, Pays de Belvès, Payzac, Pazayac, Périgueux, Petit-Bersac, Peyrignac, Peyrillac-et-Millac, Peyzac-le-Moustier, Plazac Prats-de-Carlux, Prats-du-Périgord, Preyssac-d'Excideuil, Proissans, Quinsac, Rampieux, Ribérac, La Roque-Gageac, Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac, Sagelat, Saint-Amand-de-Coly, Saint-André-d'Allas, Saint-Aquilin, Saint-Astier, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Aubin-de-Lanquais Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-l'Herm, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Chamassy, Saint-Cirq, Saint-Crépin-d'Auberoche, Saint-Crépin-de-Richemont, Saint-Crépin-et-Carlucet, Saint-Cybranet, Saint-Cyprien, Saint-Cyr-les-Champagnes, Sainte-Croix, Sainte-Eulalie-d'Ans, Sainte-Foy-de-Belvès, Sainte-Mondane, Sainte-Nathalène, Sainte-Orse, Sainte-Trie, Saint-Félix-de-Reillac-et-Mortemart, Saint-Front-d'Alemps, Saint-Front-de-Pradoux, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Geniès, Saint-Germain-de-Belvès, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Geyrac, Saint-Jean-d'Estissac, Saint-Jory-las-Bloux, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Just, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Léon-sur-Vézère, Saint-Léon-sur-l'Isle, Saint-Louis-en-l'Isle, Saint-Marcory, Saint-Martial-d'Albarède, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Martial-Viveyrol, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Méard-de-Drône, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Pancrace, Saint-Pantaly-d'Excideuil, Saint-Pardoux-de-Drône, Saint-Pardoux-et-Vielvic, Saint-Pardoux-la-Rivière, Saint-Paul-de-Serre, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Pierre-de-Chignac, Saint-Pierre-de-Côle, Saint-Pompont, Saint-Rabier, Saint-Raphaël, Saint-Romain-de-Monpazier, Saint-Romain-et-Saint-Clément, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Sulpice-d'Excideuil, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Cosse, Saint-Vincent-de-Connezac, Saint-Vincent-le-Paluel, Saint-Vincent-sur-l'Isle, Salagnac, Salignac-Eyvignes, Salles-de-Belvès, Sanilhac (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-de-Sanilhac), Sarrazac, Sarlande, Sarlat-la-Canéda, Sarliac-sur-l'Isle, Sarrazac ,Savignac-de-Miremont, Savignac-Lédrier, Savignac-les-Eglises, Sceau-Saint-Angel, Segonzac, Sencenac-Puy-de-Fourches, Sergeac, Simeyrols, Siorac-en-Périgord, Sorges-et-Ligueux-en-Périgord, Sourzac, Tamniès, Teillots, Temple-Laguyon, Terrasson-Lavilledieu, Thenon, Thiviers, Thonac, Tocane-Saint-Apre, La Tour-Blanche-Cercles, Tourtoirac, Trélissac, Trémolat, Tursac, Urval, Val-de-Louyre-et-Caudeau (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Cendrieux), Valeuil, Vallereuil, Valojoulx, Vanxains, Vaunac, Vendoire, Vergt-de-Biron, Verteillac, Veyrignac, Veyrines-de-Domme, Vézac, Villac, Villars, Villefranche-du-Périgord, Villetoureix, Vitrac.

Département du Lot :

Albas, Albiac, Alvignac, Anglars, Anglars-Juillac, Anglars-Nozac, Arcambal, Les Arques, Autoire, Aynac, Baladou, Bannes, Bélaye, Bellefont-La-Rauze (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Laroque-des-), Belmont-Bretenoux, Bétaille, Biars-sur-Cère, Bio, Boissières, Le Bourg, Le Bouyssou, Bouziès, Bretenoux, Cadrieu, Cahors, Cahus, Caillac, Cajarc, Calamane, Calès, Calvignac, Camburat, Capdenac, Cardaillac, Carennac, Cassagnes, Castelfranc, Catus, Cavagnac, Cazals, Cazillac, Cénevières, Cœur-de-Causse (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Vaillac), Concorès, Condat, Cornac, Crayssac, Cressensac, Creysse, Cuzance, Dégagnac, Douelle, Duravel, Espère, Estal, Fajoles, Faycelles, Felzins, Figeac, Floirac, Fons, Fourmagnac, Frayssinet, Frayssinet-le-Gélat, Frayssinhes, Frontenac, Gagnac-sur-Cère, Gignac, Gigouzac, Gindou, Ginouillac, Gintrac, Girac, Glanes, Goujounac, Gourdon, Gramat, Grézels, Issendolus, Issepts, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Marival, Lacave, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamagdelaine, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Larnagol, Larroque-Toirac, Laval-de-Cère, Lavercantière, Lavergne, Léobard, Lherm, Lissac-et-Mouret, Loubressac, Loupiac, Lunan, Luzech, Marminiac, Martel, Masclat, Maxou, Mayrac, Mayrinhac-Lentour, Mercuès, Meyronne, Miers, Milhac, Montbrun, Montcabrier, Montcléra, Montgesty, Montvalent, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjouls, Padirac, Parnac, Payrac, Payrignac, Pescadoires, Peyrilles, Pinsac, Pomarède, Pontcirq, Pradines, Prayssac, Prudhomat, Puybrun, Puy-l'Evêque, Les Quatre-Routes-du-Lot, Rampoux, Reilhaguet, Rignac, Le Roc, Rocamadour, Rouffilhac, Rudelle, Rueyres, Saignes, Saint-Caprais, Saint-Céré, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Lapopie, Saint-Cirq-Madelon, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Denis-Catus, Saint-Denis-lès-Martel, Saint-Félix, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry-Vers, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Martin-Labouval, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Médard, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Michel-de-Bannières, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Projet, Saint-Sozy, Saint-Vincent-du-Pendit, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Salviac, Sarrazac, Sonac, Soturac, Souillac, Sousceyrac-en-Quercy (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Sousceyrac), Strenquels, Tauriac, Teyssieu, Thédirac, Thégra, Thémines, Théminettes, Tour-de-Faure, Touzac, Uzech, Vayrac, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Département du Lot-et-Garonne :

Bourlens, Cuzorn, Fumel, Lacapelle-Biron, Monsempron-Libos, Montayral, Parranquet, Rayet, Rives, Saint-Vite, Tourliac, Villeréal.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

3.2 - Identification des parcelles ou des noyers isolés

L' « Huile de noix du Périgord » est produite à partir de noix récoltées dans des vergers de noyers ou sur des noyers isolés, ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcelles de vergers ou des noyers isolés est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité en sa séance du 26 juin 2018 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur de noix ou tout nouveau producteur de noix désirant faire identifier un verger de noyers ou des noyers isolés en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 janvier de l'année de récolte.

La liste des nouveaux vergers identifiés et des noyers isolés est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée.

La liste des critères et des vergers identifiés ou noyers isolés identifiés est consultable auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et du groupement intéressé.

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

L « 'Huile de noix du Périgord » est contrôlée depuis la phase de production de la matière première jusqu'au produit final.
Tout opérateur souhaitant intervenir sur tout ou partie dans la production de l'« Huile de Noix du Périgord » est tenu de se faire identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

Les opérateurs sont tenus d'effectuer les déclarations prévues dans le présent cahier des charges auprès du groupement, selon les modalités et les délais fixés ci-après. Elles sont effectuées suivant les modèles types définis par le groupement et conformes aux modèles approuvés par le Directeur de l'INAO.
Les registres sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle.

Etape	Obligations des opérateurs	Documents associés
Identification de l'opérateur	Tout opérateur est tenu de fournir une déclaration d'identification comportant : ——l'identité de l'opérateur ——Les opérations concernées - La description des outils de production et leurs localisations - L'engagement de l'opérateur à respecter les conditions de production de l'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord »	Déclaration d'identification de l'opérateur **A déposer au plus tard le 31 janvier de l'année de la 1ère récolte** de noix utilisée pour la fabrication d'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord »
Production de noix / Récolte	Les producteurs établissent une déclaration de récolte mentionnant : - Les variétés - Les volumes de récolte totale de noix sèches, tous calibres confondus	Déclaration de récolte N à déposer au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Production de cerneaux	Les producteurs établissent annuellement une déclaration de production de cerneaux mentionnant les volumes de cerneaux fabriqués destinés à la production d' « Huile de noix du Périgord ».	Déclaration de production de cerneaux au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.
Stockage de cerneaux	Les opérateurs tiennent à jour une déclaration de stock mentionnant les volumes de cerneaux de noix stockés destinés à la production d' « Huile de noix du Périgord ».	Déclaration de stock au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte.
Livraison des cerneaux de noix	Chaque apport ou achat de cerneaux de noix par le transformateur est accompagné d'un bon d'apport ou d'un bon d'achat mentionnant : - La date de livraison - Les coordonnées du producteur de noix - La quantité de cerneaux de noix livrée - Les variétés de noix	Bon d'apport Bon d'achat
Fabrication	Tout transformateur établit annuellement une déclaration de fabrication mentionnant le volume total d'huile	Liste des producteurs

d'huile de noix	fabriquée par type d'extraction en distinguant les volumes fabriqués pour son compte personnel et les volumes fabriqués en prestation de service, le cas échéant. On entend par transformateur tout opérateur qui fabrique ou fait fabriquer en prestation de service de l'huile de noix. Les transformateurs tiennent également à jour un registre de fabrication reprenant les éléments cités ci-dessous : -date de fabrication -variété(s) -année de récolte -poids de cerneaux -volume d'huile fabriquée (par mode d'extraction) -date et volume de mise en bouteille -numéro de lot - dates et délais nécessaires au suivi des opérations de décantation et de filtration. - identité du producteur de noix et date d'apport ou date d'achat des cerneaux pour les ateliers de transformation -identité du transformateur (atelier de transformation) pour les producteurs faisant en prestation de service	habilités Déclaration de fabrication d'huile de noix au 31 octobre de l'année qui suit celle de la récolte Registre de fabrication
Déclaration de revendication partielle ou totale	Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine, effectue une déclaration de revendication partielle précisant au minimum les quantités d'huile revendiquées en appellation d'origine, l'identification du ou des lots et le lieu d'entreposage du produit. Tout opérateur établit également une déclaration de revendication totale qui récapitule l'ensemble des quantités d'huiles revendiquée en appellation d'origine pour la récolte considérée.	Déclaration de revendication partielle au 28 février de l'année qui suit la récolte Déclaration de revendication totale transmise au plus tard le 31 octobre de l'année qui suit la récolte
Commercialisation de l'huile en vrac	Tout transformateur souhaitant commercialiser de l'huile en vrac bénéficiant de l'appellation d'origine, pour un volume supérieur à 100 litres, effectue auparavant, dans un délai minimal permettant la mise en œuvre des contrôles, une déclaration de vente en vrac précisant au minimum le destinataire et les quantités par catégorie commercialisées.	Déclaration de vente en vrac
Stockage de l'huile	Tout transformateur établit une déclaration de stock mentionnant les volumes d'huile stockés avant conditionnement par type d'extraction	Déclaration de stock au 31 octobre de l'année qui suit celle de la récolte N
Comptabilité matière	Tout transformateur tient à jour une comptabilité matière précisant : - Les volumes de cerneaux apportés au moulin (bon d'apport) ou les volumes de cerneaux achetés (bon d'achat) - Les volumes d'huile de noix fabriqués par type d'extraction - Les volumes d'huile de noix commercialisés	Registre des entrées Registre de fabrication d'huile de noix Registre des sorties

Contrôles Produit	L' « Huile de noix du Périgord » fait l'objet, par sondage, d'examens analytiques et organoleptiques visant à assurer la qualité et la typicité du produit	Résultats examens organoleptiques et analytiques

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 - Les variétés

L' « Huile de noix du Périgord » provient exclusivement des variétés Franquette, Corne, Marbot ou Grandjean.



Franquette **Corne** **Marbot** **Grandjean**

Elle est composée de 50% minimum de cerneaux de noix issus de la variété Franquette.

L'utilisation de cerneaux de noix issus des variétés pollinisatrices est admise dans l'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord » à condition que la proportion de cerneaux des variétés pollinisatrices n'excède pas 10 % de la masse de cerneaux mise en œuvre.

5.2 - Les conditions de production au verger

5.2.1 - Variétés pollinisatrices

A l'intérieur de chaque verger, l'implantation de 8 arbres par hectare au maximum de variétés pollinisatrices est admise.
La présence de ces variétés pollinisatrices est liée à la protandrie du noyer. En effet, la période d'émission de pollen ne recoupe la floraison femelle que très partiellement durant quelques jours. Si pendant ce court chevauchement, les conditions climatiques sont défavorables, pluies en particulier, l'autopollinisation risque d'être insuffisante pour obtenir un niveau de production satisfaisant. L'implantation de variétés pollinisatrices plus tardives est donc nécessaire pour assurer une meilleure pollinisation.

5.2.2 - Densité de plantation

Pour toute plantation réalisée après 2002, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 80m² à partir de la quinzième année incluse après l'année de plantation, soit au maximum 125 arbres/ha. Cette superficie est obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les arbres.
La distance minimale entre les noyers doit être au moins égale à 7 mètres.

5.2.3 - Cultures intercalaires

Les cultures intercalaires sont tolérées jusqu'à la cinquième année incluse après la plantation à condition qu'elles soient à deux mètres minimum du tronc des noyers.

5.2.4 - Irrigation

L'irrigation est autorisée pendant la période de végétation du noyer et jusqu'à la récolte afin de faciliter les opérations de récolte en permettant une meilleure séparation du brou et de la coque, et sous réserve de respecter les dispositions suivantes :
- l'irrigation par aspersion sur frondaison est interdite
- l'utilisation de régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité est interdite

5.2.5 - Rendement

Le rendement moyen des vergers de l'exploitation est limité à 4 tonnes l'hectare.

5.3 - Matière première

L' « Huile de noix du Périgord » provient de cerneaux issus de noix produites dans l'aire géographique :

- ayant subi un séchage naturel sur liteaux ou un séchage par ventilation d'air chaud et sec. Dans ce dernier cas, le flux d'air qui doit pouvoir traverser toute la masse de noix à sécher ne doit pas être supérieur à 30°C,
- cassées manuellement ou à la machine,
- énoisées manuellement ou à la machine.

Les cerneaux moisis et pourris sont exclus de la fabrication d'huile.

Les cerneaux destinés à la fabrication d' « Huile de noix du Périgord » peuvent être mélangés dans leur forme et leur couleur (extra, arlequins clairs ou bruns, moitié, invalides, brisures).
Dans tous les cas, la chair du cerneau doit être blanche et les brisures n'excèdent pas 20% du poids total de matière première utilisée.

Les noix sèches et les cerneaux de noix mis en œuvre pour la fabrication d' « Huile de noix du Périgord » sont stockés à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte à une température comprise entre 2°C et 8°C et à une hygrométrie relative comprise entre 60 et 75 %.
Au-delà du 31 octobre de l'année qui suit celle de leur récolte, les noix et les cerneaux de noix ne sont plus utilisés pour élaborer de l'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord ».

Le mélange de cerneaux de noix de récoltes différentes est interdit.

5.4 - Fabrication de l'huile de noix

La technique de fabrication de l'huile de noix se déroule en deux ou trois étapes :

- le broyage ;
- le chauffage (facultatif) ;
- le pressage de la pâte de cerneaux de noix pour extraire l'huile.

Ces étapes sont réalisées en continu.

5.4.1 - Broyage

Les cerneaux de noix sont broyés avec une meule ou un broyeur afin d'obtenir une pâte granuleuse (des morceaux de cerneaux de 1 à 2 mm de diamètre peuvent subsister).
C'est à partir de cette pâte que se fait l'extraction de l'huile de noix.
L'ajout d'eau est autorisé lors du broyage afin d'obtenir une pâte plus homogène.

5.4.2 – Modes d'extraction

Deux modes d'extraction sont pratiqués :

- extraction à froid sans chauffage direct de la pâte. La température de la pâte ne dépasse pas 45°C.
- extraction à chaud avec chauffage direct de la pâte. La température de la pâte est comprise entre 60°C et 100°C.

5.4.3 - Chauffage

L'énergie utilisée pour chauffer le matériel de cuisson est le gaz, le bois ou l'électricité.

Les conditions suivantes sont respectées pour le chauffage direct de la pâte :

- La température de la poêle avant chauffage de la pâte est de 180°C maximum.
- La pâte de cerneaux est remuée régulièrement afin de rester homogène et d'éviter qu'elle ne brûle.

L'ajout d'eau est autorisé.

5.4.4 - Pressage

La pâte de cerneaux de noix est pressée uniquement avec des moyens mécaniques pour extraire l'huile. Les huiles issues du pressage de tourteaux ne peuvent pas prétendre à l'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord ».
Lorsque des scourtins sont utilisés pour le pressage, ils sont propres et en bon état. Ils sont renouvelés autant de fois que leur état le nécessite (niveau d'usure, imperméabilité, …).

5.5 - Décantation et Filtration

A la sortie de la presse, l'huile est décantée à température ambiante, à l'abri de la lumière au minimum pendant 5 jours lorsqu'elle est filtrée et au minimum pendant 2 semaines lorsqu'elle n'est pas filtrée.
La décantation du produit avant son conditionnement, qui peut être complétée par la filtration, permet d'obtenir une huile de noix limpide.

5.6 - Stockage avant conditionnement

L' « Huile de noix du Périgord » est stockée à l'abri de la lumière et à une température maximale de 20°C afin de préserver ses qualités physico-chimiques et organoleptiques.

L'huile peut être stockée dans les contenants de décantation dès lors qu'un robinet surélevé du fond permet de mettre en bouteille une huile exempte de dépôt. Dans ce cas, une fois vidés, les contenants sont nettoyés et débarrassés de la lie avant de recevoir le prochain lot. L'huile peut être également stockée dans un autre contenant uniquement destiné au stockage.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur la notoriété du produit ainsi que certaines caractéristiques spécifiques du produit (variété de noix, équilibre aromatique lié aux méthodes d'extraction) qui lui sont conférées par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire géographique.

6.1 – Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

Le climat de la l'aire géographique est bien adapté à la culture du noyer :
L'aire de production est située principalement dans le Piémont du Massif Central, région marquée par des étés chauds accompagnés par une pluviométrie importante. Cette pluviométrie a pour conséquence la formation d'une réserve en eau dans le sous-sol, nécessaire à la culture de la noix pour ensuite produire l'« Huile de noix du Périgord ». Cette particularité climatique favorise la mise en bourgeons et la formation de cerneaux de qualité.

La répartition des noyers s'explique par les types de sols et de sous-sols et par la position topographique des parcelles : les substrats géologiques rencontrés sont des calcaires marins du secondaire, protégés au nord-est par le Massif Central. Plus précisément, l'aire de production peut être décrite sous la forme d'un escalier ascendant composé de trois marches, orienté sud-ouest / nord-est :

- La première marche constituée de calcaires marins secondaires du Crétacé : les causses. Les sols rencontrés sont des sols bruns calciques plus ou moins épais. Dans les dépressions et les vallées, les sols sont plus profonds, permettant la culture des céréales et du noyer ;

- La deuxième marche constituée de calcaires marins du Jurassique (Lias). Ce sont des sols argilo-calcaires plus riches et plus profonds que les précédents qui conviennent bien à la céréaliculture et à la nuciculture ;

- La dernière marche correspondant au plateau du Bas-limousin, premier contrefort du Massif Central. Le socle est constitué de roches métamorphiques, les sols développés sont des sols bruns acides, humifères. Le noyer n'est présent que sur le premier versant dominant le bassin de Brive, à la faveur de sols plus fissurés et d'une exposition favorable.

La Dordogne et ses principaux affluents (la Vézère, l'Isle et la Dronne) forment un réseau hydrographique dense, comparable à un éventail, qui suit l'inclinaison générale du sol, du Massif Central vers l'Atlantique. L'aire de production est également traversée au sud par la vallée du Lot.

6.1.2 Les facteurs humains

a) Historique de la production d'« Huile de noix du Périgord »

Le métier d'huilier est déjà répandu dès le XIIème siècle dans le Périgord, en témoigne la présence de nombreux moulins à huile à cette époque. Au XVIIème siècle, Sarlat devient la place où se concentre le marché de l'huile de noix. L'excédent de la consommation locale est vendu et transporté par bateau sur la Dordogne. L'huile et les grumes de noyer (l'un des plus précieux bois européen pour la fabrication de meubles et de sabots) transitent par le port de Libourne avant d'être exportés vers l'Angleterre ou la Hollande.

Les moulins à huile sont nombreux. On relève l'importance économique et sociale de la production d'huile de noix, avec des pôles majeurs comme Sarlat, Belvès et Montignac en Dordogne mais aussi d'autres grandes villes comme Tulle en Corrèze.
L'Enquête de Cyprien de Brard de 1835 dénombre 13 moulins sur la commune de Montignac, 2 moulins sur Belvès, 12 moulins sur Sarlat. Dans le Quercy, chaque commune possédait au moins un moulin à huile de noix.

L'existence de cours d'eau et de rivières favorisait l'installation de moulins qui fonctionnaient avec la force hydraulique. Cette énergie bénéficiait à d'autres usages car le moulin fait partie de l'économie rurale, maillon indispensable de la transformation des produits de la terre. Généralement ce sont des moulins à farine qui abritent également une roue à huile.

De nombreux écrits sur la production d'huile de noix dans le Sud-ouest décrivent les procédés de fabrication et l'utilisation de l'huile de noix. Au début du XIX^{ème} siècle, les ménages aisés font préparer 3 types d'huiles :

- les cerneaux les plus blancs et les plus gras sont réduits en pâte, puis pressés, sans les exposer au feu. On obtient ainsi une huile appelée "vierge" utilisée pour l'assaisonnement. Dans les statistiques du Département du Lot de J.A Delpon de 1831, il est cité : "Cette huile, lorsqu'elle est faite avec soin, certaines personnes la préfèrent à l'huile d'olive".
- les autres cerneaux, après en avoir séparé les plus noirs, sont réduits en pâte, ensuite exposés dans une grande poêle à feu vif, puis pressés. L'huile qui en sort est employée pour assaisonner la soupe, et pour faire des galettes de maïs, d'orge, de blé, de sarrasin.
- les cerneaux noirs et moisis donnent de l'huile de lampe.

A partir du XVIII^{ème}, on assiste à une spécialisation des secteurs de production : noix destinées à l'huile ou noix de table et cerneaux. Ceci pour différentes raisons : les froids exceptionnels du début du siècle qui mettent à mal la noyeraie, les guerres, l'apparition des huiles tropicales (œillette, colza, arachide) vers 1830 vont progressivement concurrencer l'huile de noix. Le déclin de la production d'huile de noix va se poursuivre pour devenir une activité confidentielle dès la fin des années 1950, en raison des coûts de production, et suite au grand gel de 1956 qui détruit une bonne partie des noyers.

Cependant la culture de la noix persiste avec pour débouchés la production de noix coques et de cerneaux. Aux variétés traditionnelles Marbot, Grandjean et Corne, vient s'ajouter la variété Franquette qui est introduite en Périgord après le gel de 1956. Elle est cultivée dans toute l'aire de production. Depuis cette époque, les noyers disséminés dans les champs laissent place à des vergers plus organisés en raison de la mécanisation de l'agriculture, et leur mode de conduite a été rationalisé. Les investissements en matériel relèvent le niveau qualitatif de la noix et donnent un nouvel essor à la production.

Ainsi la production d'« Huile de noix du Périgord » reprend dans les années 1980-1990, soutenue par l'attrait des aliments réputés bénéfiques pour la santé et encouragée par le développement du tourisme autour des produits locaux.

b) Le savoir-faire

Depuis toujours l'énoisage est au cœur de la production de noix, le commerce du cerneau est une activité importante de la filière, dans le sarladais notamment. Après le cassage, les cerneaux sont triés selon leur forme et leur couleur, ce qui détermine leur destination et leur valorisation. Les cerneaux utilisés pour la production d'huile de noix sont généralement des invalides, brisés au cassage, ils sont sains et présentent une chair de couleur blanche. Les transformateurs pressent indifféremment les 4 variétés, ensemble ou séparément.

Deux savoirs-faires président à la fabrication de l'huile de noix du Périgord :

- par pressage des cerneaux de noix, après les avoir réduits en pâte, sans les exposer à la chauffe
- par pressage des cerneaux de noix, après les avoir réduits en pâte, ils sont ensuite exposés à la chauffe.

La chauffe de la pâte concerne 90% des transformateurs.
Le moulin traditionnel est constitué d'une meule en pierre (granite, silex ou grès) pour broyer les cerneaux, d'une poêle en fonte et d'un feu de bois pour chauffer la pâte, ainsi que d'une presse pour presser la pâte et en extraire l'huile. La modernisation des systèmes de production et l'utilisation de nouveaux matériaux ont permis de faciliter le travail des transformateurs en améliorant les rendements.
L'énergie électrique a remplacé la traction animale et l'énergie hydraulique pour le fonctionnement de la meule. La chauffe est une étape primordiale de la fabrication d'« Huile de noix du Périgord » qui influe sur les caractéristiques de l'huile de noix obtenue. Au fil du temps apparaissent des poêles en cuivre et en inox, avec un chauffage au gaz, plus facile à maîtriser. Près de la moitié des moulins utilisent un hachoir à viande, manuel ou semi-industriel. L'objectif est d'obtenir une pâte homogène. La poêle traditionnelle en fonte chauffée au feu de bois est encore utilisée par un tiers des transformateurs.

La pâte est ensuite pressée mécaniquement. Les presses traditionnelles sont de forme cylindrique ou en pavés. La pâte est soit en contact direct avec la presse, soit enveloppée dans des toiles. L'énergie utilisée est fournie par un mécanisme hydraulique, une roue à eau, un moteur électrique ou bien manuellement par l'activation de leviers ou de madriers.

Après extraction, l'huile de noix est décantée à température ambiante afin d'obtenir une huile de noix limpide. Elle peut être filtrée dans des filtres en papier.

A côté des moulins traditionnels qui constituent un véritable patrimoine bâti que l'activité d'huilerie permet d'entretenir et de sauvegarder, des moulins plus modernes sont apparus, contribuant à l'expansion de la production d'huile de noix du Périgord. Deux moulins présentant des installations en continu sont actuellement recensés sur l'aire de production.

6.2 - La spécificité du produit

La caractéristique principale de l'« Huile de noix du Périgord » réside dans l'utilisation de cerneaux de noix de qualité issus de variétés locales traditionnelles et/ou bien adaptées aux conditions pédoclimatiques de l'aire de production : la Marbot, la Corne, la Grandjean et la Franquette.

Pour l'huile extraite à froid, elle réside également dans l'équilibre aromatique entre l'intensité d'une part, des arômes de cerneaux de noix secs et de mie de pain et d'autre part des notes aromatiques végétales et de noix fraîche.
Pour l'huile extraite à chaud, elle réside dans l'équilibre aromatique entre l'intensité des arômes fruités de noix, de croûte de pain cuite et de grillé/torréfié.

Ses arômes délicats, sa rondeur et sa persistance en bouche sont spécifiques à l'« Huile de noix du Périgord ».

6.3 - Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les caractéristiques naturelles du territoire associées au savoir-faire des producteurs de noix et des transformateurs constituent un ensemble de facteurs qui confèrent au produit transformé une typicité reconnue par les consommateurs, contribuant à assoir la notoriété de l'« Huile de noix du Périgord ».

6.3.1 *Un milieu naturel propice à la culture des noix et à l'implantation de moulins*

L'aire de production présente des sols bien structurés et bien drainés naturellement, permettant un bon enracinement des noyers. Les besoins en eau du noyer sont de l'ordre de 100 mm par mois pendant la période végétative et deux périodes sont critiques : de mi-juin à mi- juillet qui correspond à la formation de la noix et de mi-juillet à mi-août qui correspond à la formation du cerneau. Ces mois d'été correspondent généralement dans la région sud-ouest à des périodes de sécheresse avec des pluies parfois violentes sous forme d'orages. La proximité du Massif Central et l'exposition sud-ouest font que l'aire géographique bénéficie des pluviométries maximales en été et couvrent ainsi les besoins du noyer lors la formation du cerneau.

Le noyer étant sensible au gel printanier, il bénéficie à la fois d'une protection physique du Massif Central contre les descentes d'air froid venues du nord ainsi que d'un réchauffement plus rapide au printemps en raison de l'exposition sud-ouest des parcelles plantées.

Ces conditions pédoclimatiques permettent aux arbres d'atteindre un bon équilibre végétatif et une production de noix qualitative pour élaborer l'« Huile de noix du Périgord ».

La présence de nombreuses rivières et ruisseaux a par ailleurs permis l'implantation de nombreux moulins et pressoirs à huile.

6.3.2 Des variétés locales et/ou adaptées au terroir

Corne, Marbot et Grandjean sont des variétés indigènes qui ne se sont pas développées en dehors de leur berceau d'origine et qui ont trouvé un milieu particulièrement adapté à leur culture. La Franquette a rencontré dans ce bassin de production des conditions pédoclimatiques favorables à son développement. Les variétés locales retenues sont toutes des variétés rustiques à fructification terminale ce qui induit des techniques culturales non intensives. Cette particularité a favorisé des pratiques adaptées au niveau du verger notamment en termes de densité, de cultures intercalaires, ou d'irrigation.

L'utilisation de ces variétés dans la transformation de l'huile, participe à l'obtention de la typicité aromatique caractéristique de l'« Huile de noix du Périgord ».

6.3.3 Un savoir-faire ancestral

Grâce à une connaissance approfondie du milieu, les producteurs ont positionné leur noyeraie dans des situations propices à la production de cerneaux de noix de qualité : nature, structure et profondeur des sols, situation topographique, exposition. L'utilisation de cette matière première est essentielle pour produire une huile de noix de qualité et permet, au moment de la transformation, l'expression des arômes délicats de noix caractéristiques de l'« Huile de noix du Périgord ».
Le développement d'un savoir-faire local sur les étapes d'énoisage et de conservation de la matière première, permet la mise en œuvre d'un fruit de qualité et participe à l'élaboration d'une huile aromatique et fruitée.

L'aire de production correspondant au bassin traditionnel de production de l'«Huile de noix du Périgord », est reconnue par ailleurs en AOP « Noix du Périgord » pour la production de noix fraîches, noix sèches et cerneaux de noix.

Le savoir-faire des transformateurs / huiliers s'exprime par une sélection rigoureuse de la matière première. Les cerneaux sont triés et sélectionnés en fonction de leur couleur et de leur forme. Ceux de mauvaise qualité sont exclus de la fabrication. Ces étapes garantissent la qualité des cerneaux et l'obtention d'une huile aromatique et fruitée, offrant une bonne persistance en bouche.

Ce savoir-faire s'exprime également par une connaissance minutieuse des techniques d'extraction, essentielle à la conservation du potentiel aromatique de l'huile ainsi qu'à l'expression des arômes de cerneaux de noix secs, de mie de pain et de noix fraîche pour l'huile extraite à froid, et des arômes fruités de noix et de croûte de pain cuite pour l'huile extraite à chaud.

La maîtrise des températures lors de la chauffe lorsqu'elle est pratiquée, est l'étape déterminante pour garantir l'équilibre aromatique de l'huile. Il est dit que c'est lors de la chauffe que l'huilier fait sa réputation. Lorsque la température de la pâte augmente, l'intensité des arômes fruités diminue progressivement au profit des notes de grillé/torréfié. L'huilier maîtrise sa température de chauffe en fonction de l'équilibre aromatique recherché et de l'intensité grillé/torréfié souhaité. Il intervient également régulièrement pour remuer la pâte afin que celle-ci reste homogène et éviter qu'elle ne brûle. Ce savoir faire permet à l'huilier d'éviter que la température de chauffe ne dépasse 100°C, ce qui entrainerait la disparition des arômes fruités de noix au profit d'arômes de grillé/torréfié trop prononcés dans un premier temps, puis d'arômes désagréables de brûlé.

Cette maîtrise des techniques d'extraction permet également l'obtention de la couleur de l'huile variant du jaune paille au brun doré.
Une décantation et un stockage à l'abri de la lumière et de la chaleur participent à l'obtention d'une huile de noix limpide et à la conservation de ses arômes.

6.3.4 *Une notoriété ancienne acquise sur la qualité des produits*

L'importance de la production de noix en Périgord a contribué au maintien de la production d'huile de noix de façon plus prégnante que dans les départements voisins. Aujourd'hui encore, c'est un produit qui est fortement lié au patrimoine gastronomique du Périgord, à un savoir-faire particulier qui fait sa renommée.

La revalorisation de la production de noix et d'huile est significative sur le bassin de production grâce notamment à la notoriété de la « Noix du Périgord » en AOP. Cette revalorisation se concrétise par un développement soutenu des plantations de noyers ces dernières années et une progression des volumes d'huile de noix commercialisés grâce à la mise en avant de ce produit sur les marchés, les salons, les festivités liées à la noix et à l'huile (La Journée des moulins à Sarrazac, Fête de la noix et de l'huile de noix à Nailhac et Saillac), et plus récemment par la création d'un Concours Régional annuel sur l'huile de noix produite en Périgord. Le syndicat a également coordonné la mise en place de la route de la noix et du cerneau de noix du Périgord en 2003. Enfin l'« Huile de noix du Périgord » est représentée au concours général agricole.

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 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 (DGC-CRF).
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 R1151/2012, 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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile de Noix du Périgord » comporte, sur l'étiquette principale :

- le nom de l'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord », inscrite dans des caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- la mention complémentaire « extraite à froid » pour les huiles concernées ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC » jusqu'à l'enregistrement par l'Union européenne immédiatement en dessous du nom de l'appellation ; Dès lors que les mentions « appellation d'origine protégée » ou « AOP » sont utilisées, elles doivent figurer immédiatement en-dessous du nom de l'appellation.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation des opérateurs	Aire géographique délimitée	Contrôle documentaire
Variétés des noix	Franquette, Corne, Marbot, Grandjean 50% minimum de cerneaux de noix issus de la variété Franquette	Contrôle visuel et documentaire
Conditions de stockage des cerneaux et des noix	Température comprise entre 2 et 8°C Hygrométrie comprise entre 60 et 75%	Contrôle visuel et documentaire
Conditions d'extraction	A froid : sans apport de chauffe, température de la pâte < ou = 45°C A chaud : avec chauffage direct de la pâte, température de la pâte comprise entre 60°C et 100°C	Contrôle documentaire et mesure de la température
Conditions de chauffage de la pâte	Température de la poêle : 180°C maximum	Contrôle visuel, documentaire et mesure de la température
Caractéristiques organoleptiques du produit	Aspects visuels olfactifs et gustatifs tel que définis au point 2.1 concernant les caractéristiques sensorielles du cahier des charges	Examen organoleptique
Caractéristiques chimiques du produit	Indice de peroxyde ≤ 15 milliéquivalents d'oxygène actif pour 1kg d'huile de noix Teneur en acide : 4,0 mg de KOH/g d'huile maximum	Examen analytique
Traçabilité	Déclarations et tenue de registres	Contrôle documentaire