Cahier des charges de l'appellation d'origine «Noix du Périgord »

homologué par le décret n°2014-1130 du 3 octobre 2014, *JORF* du 5 octobre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 41-2014

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Téléphone : (33) (0)1-73-30-08-00
Télécopie : (33) (0)1-73-30-08-04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord
Lieu dit Perrical - 46600 CREYSSE
Téléphone : 05-65-32-22-22
Télécopie **:** 05-65-37-07-42
courriel **:** contact@noixduperigord.com

Composition : Producteurs
Producteurs-expéditeurs
Organisations de producteurs
Négoces
Statut juridique : Association loi 1901

TYPE DE PRODUIT

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

I) NOM DU PRODUIT

« Noix du Périgord »

II) DESCRIPTION DU PRODUIT

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

A) - Les noix fraîches ou primeurs

C'est une noix vendue en coque, dont la coquille s'est naturellement séparée du brou et qui peut avoir fait l'objet d'un écalage mécanique afin de finir d'enlever les parties du brou adhérant à la coque. Son taux d'humidité est supérieur ou égal à 30 % au moment du conditionnement. Il s'agit d'un fruit frais qui peut être pelé après avoir été cassé (la récolte est réalisée au moment où le cerneau est ferme et se pèle facilement). Il doit être conservé au frais (chambre froide ou réfrigérateur) et doit être consommé rapidement au moment de la récolte. Il est peu riche en lipides.
Les deux variétés les plus adaptées à cette production sont la Marbot et la Franquette.

Pour les noix primeurs ou fraîches, le calibre doit être supérieur ou égal à 28 mm.

B) - Les noix sèches

C'est le principal produit commercialisé en coque. Les noix débarrassées de leur brou et séchées ont un taux d'humidité qui est inférieur ou égal à 12 %. La noix sèche ainsi stabilisée peut être ensuite conservée pendant au moins une année.

Aux deux variétés précédemment retenues (Marbot et Franquette), il convient de rajouter la variété Corne pour la production de noix sèches.

Pour les noix sèches, le calibre doit être supérieur ou égal à 28 mm.

C) - Les cerneaux de noix

Le cerneau est défini comme la noix dont la coque a été enlevée par cassage.

Les cerneaux sont issus des variétés Franquette et Corne précédemment citées auxquelles il convient de rajouter la Grandjean.

Les cerneaux retenus sont :
- à dominante claire, sous toutes les formes, et ne passant pas dans une maille de 8 mm.
- d'une couleur pas plus foncée que brun clair et/ou citronné, dans la forme moitié uniquement.

Au conditionnement, le taux d'humidité ne doit pas être supérieur à 5%.

III) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

A) Définition de l'aire géographique

L'aire géographique au sein de laquelle ont lieu la production de noix, l'énoisage et le conditionnement de la « Noix du Périgord » est composée de 612 communes des départements de l'Aveyron, la Charente, la Corrèze, la Dordogne, le Lot, et le Lot-et-Garonne. Les communes concernées sont :

Département de l'Aveyron : Capdenac-Gare.

Département de la Charente : Aubeterre-sur-Dronne, Bellon, Bors (Canton de Montmoreau-Saint-Cybard), Chalais, Juignac, Laprade, Montboyer, Montignac-le-Coq, Nabinaud, Palluaud, Pillac, Rioux-Martin, Saint-Amant, Saint-Avit, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Romain, Saint-Séverin, Salles-Lavalette, Vaux-Lavalette.

Département de la Corrèze : Albignac, Albussac, Allassac, Altillac, 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-Saints, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Chenailler-Mascheix, Collonges-la-Rouge, Concèze, Cornil, Curemonte, Donzenac, Estivals, Estivaux, Forgès, Jugeals-Nazareth, Juillac, Lagarde-Enval, Lagleygeolle, Larche, Lascaux, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Lostanges, Louignac, Malemort-sur-Corrèze, Mansac, Marcillac-la-Croze, Mercoeur, Meyssac, Monceaux-sur-

Dordogne, Nespouls, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Perpezac-le-Blanc, Perpezac-le-Noir, Le Pescher, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Reygade, Sadroc, Saillac, Saint-Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Saint-Cernin-de-Larche, Saint-Chamant, 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, Segonzac, Sérilhac, Sioniac, Troche, Tudeils, Turenne, Ussac, Varetz, Végennes, Vigeois, Vignols, Voutezac, Yssandon.

Département de la Dordogne : Agonac, Ajat, Allas-les-Mines, Allemans, Alles-sur-Dordogne, Angoisse, Anlhiac, Antonne-et-Trigonant, Archignac, Atur, Aubas, Audrix, Auriac-du-Périgord, Azerat, La Bachellerie, Badefols-d'Ans, Badefols-sur-Dordogne, Bars, Bassillac, Bayac, Beaumont-du-Périgord, Beauregard-de-Terrasson, Belvès, Berbiguières, Bertric-Burée, Besse, Beynac-et-Cazenac, Bézenac, Biras, Blis-et-Born, Boisseuilh, La Boissière-d'Ans, Borrèze, Bouillac, Bourdeilles, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Bourniquel, Bouteilles-Saint-Sébastien, Bouzic, Brantôme, Brouchaud, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Calès, Calviac-en-Périgord, Campagnac-lès-Quercy, Campagne, Carlux, Carsac-Aillac, Carves, La Cassagne, Castelnaud-la-Chapelle, Castels, Cazoulès, Celles, Cénac-et-Saint-Julien, Cendrieux, Cercles, Champagnac-de-Belair, Champagne-et-Fontaine, Champcevinel, Le Change, Chantérac, Chapdeuil, La Chapelle-Aubareil, La Chapelle-Faucher, La Chapelle-Grésignac, La Chapelle-Montabourlet, La Chapelle-Saint-Jean, Chassaignes, Château-l'Évêque, Chavagnac, Cherval, Cherveix-Cubas, Chourgnac, Cladech, Clermont-d'Excideuil, Coly, Comberanche-et-Épeluche, Condat-sur-Trincou, Condat-sur-Vézère, Conne-de-Labarde, Corgnac-sur-l'Isle, Cornille, Coubjours, Coulaures, Coutures, Coux-et-Bigaroque, Creyssac, Cubjac, Daglan, Doissat, Domme, La Dornac, Douchapt, Douzillac, Dussac, Escoire, Excideuil, Eyliac, Eyvirat, Eyzerac, Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil, Les Farges, La Feuillade, Florimont-Gaumier, Fossemagne, Gabillou, Gaugeac, Génis, Gout-Rossignol, Grand-Brassac, Granges-d'Ans, Grèzes, Grignols, Grives, Groléjac, Grun-Bordas, Hautefort, Jayac, Journiac, Labouquerie, Lacropte, Lalinde, Lanouaille, Le Lardin-Saint-Lazare, Larzac, Lavalade, Lavaur, Léguillac-de-Cercles, Léguillac-de-l'Auche, Ligueux, Limeuil, Limeyrat, Lisle, Lolme, Loubejac, Lusignac, Manzac-sur-Vern, Marcillac-Saint-Quentin, Marnac, Marquay, Marsalès, Mauzac-et-Grand-Castang, Mauzens-et-Miremont, Mayac, Mazeyrolles, Mensignac, Meyrals, Milhac-d'Auberoche, Milhac-de-Nontron, Molières, Monpazier, Monplaisant, Monsac, Montagnac-d'Auberoche, Montagrier, Montferrand-du-Périgord, Montignac, Mouzens, Nabirat, Nadaillac, Nailhac, Nanteuil-Auriac-de-Bourzac, Nantheuil, Nanthiat, Naussannes, Négrondes, Neuvic, Nojals-et-Clotte, Notre-Dame-de-Sanilhac, Orliac, Orliaguet, Paulin, Paunat, Payzac, Pazayac, Petit-Bersac, Peyrignac, Peyrillac-et-Millac, Peyzac-le-Moustier, 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-Belvès, Saint-Amand-de-Coly, Saint-André-d'Allas, Saint-Antoine-d'Auberoche, Saint-Aquilin, Saint-Astier, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Cernin-de-l'Herm, Saint-Chamassy, Saint-Cirq, Saint-Crépin-d'Auberoche, Saint-Crépin-de-Richemont, Saint-Crépin-et-Carlucet, Sainte-Croix, Saint-Cybranet, Saint-Cyprien, Saint-Cyr-les-Champagnes, Sainte-Eulalie-d'Ans, Saint-Félix-de-Reillac-et-Mortemart, Sainte-Foy-de-Belvès, Saint-Front-de-Pradoux, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Geniès, Saint-Germain-de-Belvès, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jory-las-Bloux, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Just, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Laurent-sur-Manoire, Saint-Léon-sur-l'Isle, Saint-Léon-sur-Vézère, Saint-Louis-en-l'Isle, Saint-Marcory, Sainte-Marie-de-Chignac, 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, Sainte-Mondane, Sainte-Nathalène, Sainte-Orse, Saint-Pantaly-d'Ans, 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-Connezac, Saint-Vincent-de-Cosse, Saint-Vincent-le-Paluel, Saint-Vincent-sur-l'Isle, Salignac-Eyvigues, Sarlande, Sarlat-la-Canéda, Sarliac-sur-l'Isle, Savignac-Lédrier, Savignac-les-Églises, Sceau-Saint-Angel, Segonzac, Sencenac-Puy-de-Fourches, Sergeac, Simeyrols, Siorac-en-Périgord, Sorges, Sourzac, Tamniès, Teillots, Temple-Laguyon, Terrasson-Lavilledieu, Thenon, Thiviers, Thonac, Tocane-Saint-Apre, La Tour-Blanche, Tourtoirac, Trélissac, Trémolat, Tursac, Urval, Valeuil, Vallereuil, Valojoulx, Vanxains, Vaunac, Vendoire, Verteillac, Veyrignac, Veyrines-de-Domme, Vézac, Vieux-Mareuil, 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, 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, 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, Laroque-des-Arcs, 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'Évêque, Les Quatre-Routes-du-Lot, Rampoux, 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, 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, Strenquels, Tauriac, Teyssieu, Thédirac, Thégra, Thémines, Théminettes, Tour-de-Faure, Touzac, Vaillac, Vayrac, Vers, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Département du Lot-et-Garonne : Bourlens, Cuzorn, Fumel, Lacapelle-Biron, Monsempron-Libos, Montayral, Rives, Saint-Vite, Villeréal.

B) Identification des parcelles ou des noyers isolés

Les noix sont récoltées uniquement dans des vergers, ou sur des noyers isolés, identifiés.

L'identification des parcelles ou des noyers isolés aptes est faite sur la base des critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles. Les critères relatifs au lieu d'implantation ont été fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 29 mars 2001 après avis de la commission d'experts désignée par ledit comité national.

Tout producteur ou tout nouveau producteur désirant faire identifier des parcelles ou des noyers

isolés doit en faire la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 30 juin de l'année de la première déclaration de récolte.

La demande est réalisée sur un imprimé fourni par le groupement et conforme au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification des parcelles ou des noyers isolés tant qu'il n'est pas constaté de non-respect de l'engagement du producteur.

Toute parcelle ou noyer isolé pour lequel l'engagement n'est pas respecté est retiré de la liste des parcelles ou des noyers isolés identifiés par les services de l'INAO après avis de la commission d'experts en ce qui concerne les critères relatifs au lieu d'implantation.

La liste des critères et la liste des parcelles ou noyers isolés identifiés est consultable auprès des services de l'INAO et du groupement.

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

Les noix sèches, noix fraîches et cerneaux de « Noix du Périgord » sont contrôlés depuis la phase d'élaboration jusqu'au produit final.

Les opérateurs sont tenus d'effectuer les déclarations prévues dans le présent cahier des charges auprès du groupement. Elles sont réalisées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes aux modèles approuvés par le directeur de l'INAO.

Les registres doivent être tenus sur place à la disposition des agents chargés du contrôle.
Les données figurant dans les registres sont conservés par le détenteur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les deux années qui suivent

A) - Procédure commune à tous les opérateurs

Chaque opérateur (producteur, producteur-expéditeur, expéditeur) intervenant dans la production, l'énoisage, le conditionnement ou la commercialisation de la « Noix du Périgord », doit déposer, avant le 30 juin de l'année de la première récolte en appellation d'origine, une déclaration d'identification dans laquelle il s'engage notamment à respecter les conditions de production. Cette déclaration permet de connaître les opérateurs de la filière et de les contrôler tout au long du processus de production jusqu'au conditionnement.

Toute exploitation produisant des noix destinées à l'élaboration de produits susceptibles de bénéficier de l'appellation « Noix du Périgord » doit joindre à sa déclaration d'identification, une déclaration de noyers qui doit comporter notamment les références de la parcelle, la superficie plantée, le nombre d'arbres, les variétés, la date de plantation ainsi que la présence ou non d'un système fixe d'irrigation.

Ces mêmes opérateurs ont pour obligation :

- la tenue d'un registre d'entrées et sorties permettant de suivre les mouvements de « Noix du Périgord », dans chaque catégorie et permettant d'identifier les fournisseurs et les acheteurs concernés ;
- la souscription d'une déclaration annuelle de stocks avant le 10 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Dans le cas de stockage après le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte, les opérateurs tiennent à jour un registre dans lequel sont consignées la température et l'hygrométrie du lieu de stockage.

En outre, tous les lots de noix susceptibles de revendiquer l'appellation doivent circuler accompagnés d'un bon d'enlèvement précisant notamment les coordonnées du vendeur, de l' acheteur, les quantités enlevées et le lieu de stockage des noix.

B) - Procédure spécifique aux producteurs de la matière première

Les producteurs tiennent à jour un cahier cultural dans lequel sont enregistrées les pratiques culturales dont l'irrigation ainsi qu'un cahier d'enregistrement de la température de séchage lorsque celui-ci est fait par ventilation d'air chaud et sec.

Déclaration de récolte :

Elle est rédigée annuellement par le producteur au plus tard le 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte, et comporte la superficie par variété des noyeraies dont la production est susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine, les quantités récoltées par variété et susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine, les destinations de ces volumes (noix fraîches, noix sèches ou cerneaux de noix), et le cas échéant, les coordonnées de l'acheteur.

C) - Procédure spécifique aux opérateurs commerciaux

Déclaration annuelle de commercialisation
Elle est rédigée annuellement par l'opérateur pour les quantités expédiées au cours de la campagne de commercialisation du 1er septembre de l'année de récolte au 31 août de l'année qui suit la récolte. Cette déclaration est transmise au groupement au plus tard le 10 septembre de l'année qui suit la récolte.
Les exploitations qui conditionnent et expédient des produits bénéficiant d'une appellation d'origine et dénommées « producteurs expéditeurs » tiennent à jour un registre d'entrées et sorties de leur produit. Ce registre doit permettre d'identifier les acheteurs et les quantités vendues par type de produits : noix fraîches, noix sèches et cerneaux.

Les entreprises (coopérative ou négociants) achetant aux exploitations, qui expédient des produits bénéficiant d'une appellation d'origine tiennent à jour un registre d'entrées. Ce registre permet d'identifier ces exploitations, les références du bon d'enlèvement et les quantités achetées par type de produits : noix fraîches, noix sèches et cerneaux.

Ces mêmes entreprises tiennent également à jour un registre de sorties. Ce registre permet d'identifier les acheteurs, les quantités vendues par type de produits : noix fraîches, noix sèches et cerneaux.

D) - Procédure concernant les opérateurs produisant des cerneaux de noix

Déclaration de fabrication des cerneaux
Elle est rédigée annuellement par l'opérateur, au plus tard le 10 septembre de l'année qui suit celle de la récolte, et permet de suivre la cohérence des volumes produits.

Tout opérateur élaborant des cerneaux susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine souscrit une déclaration de donneur d'ouvrage au plus tard le 10 septembre de l'année de récolte dans laquelle il indique la liste complète des énoiseurs (nom, adresse). Il doit également tenir à jour un registre d'élaboration de cerneaux dans lequel figurent les quantités de noix mises à disposition des énoiseurs et les quantités de cerneaux obtenues par catégorie.

E) - Contrôles sur le produit

Les examens analytiques et organoleptiques sont réalisés par sondage sur des échantillons prélevés parmi les lots conditionnés.

Un système de marquage spécifique à la « Noix du Périgord » distribué par le groupement, identifie tous les emballages dans lesquels sont commercialisées les « Noix du Périgord ».

V) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

A) - Description et caractéristiques des variétés autorisées

Seuls ont droit à l'appellation d'origine :
- les noix fraîches ou primeurs issues des variétés Marbot et Franquette,
- les noix sèches issues des variétés Marbot, Franquette et Corne,
- les cerneaux de noix issus des variétés Franquette, Corne et Grandjean.

B) - Les conditions de production au verger

1) - Parcelles identifiées

Les noix proviennent de parcelles identifiées répondant à des critères géologiques, pédologiques et micro-climatiques prédéterminés.

2) - Densité de plantation

Pour toute plantation réalisée après 2002, chaque arbre dispose d'une superficie minimale de 80 m² 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.

3) - Variétés pollinisatrices

A l'intérieur de chaque verger, l'implantation de 8 arbres par hectares au maximum de variétés pollinisatrices est admise, soit 6% maximum des arbres du verger.

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 suffisant. L'implantation de variétés pollinisatrices plus tardives est donc nécessaire pour assurer une meilleure pollinisation.

4) - 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) - 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 ;
- en cas d'irrigation, seules les noix issues de parcelles déclarées irriguées peuvent prétendre à l'appellation.

6) - Rendement

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

C) - Les conditions de production spécifiques à la noix fraîche

Les noix fraîches ou primeurs sont récoltées lorsque le cerneau est ferme et qu'il se pèle facilement. Les noix fraîches ou primeurs ont un calibre supérieur ou égal à 28 mm. Le trempage des noix en coque est interdit.

Chez les opérateurs commerciaux et avant conditionnement, les noix fraîches ou primeurs sont conservées à une température comprise entre 1°C et 5°C et à une hygrométrie relative comprise entre 80 et 95 %.

Au stade du conditionnement, il est toléré au maximum pour les noix fraîches ou primeurs :
- 8 % de noix appartenant à d'autres variétés. Le mélange de variétés est interdit ;
- 10 % de fruits présentant des défauts de la coque ;
- 10 % de fruits présentant des défauts de la partie comestible dont 6 % de noix, pourries ou endommagées par les insectes et 3 % de noix moisies.

Le cumul des défauts de la coque et de la partie comestible n'excède pas 10%.

Au moment du conditionnement, le taux d'humidité des noix fraîches ou primeurs est supérieur ou égal à 30%.

La noix fraîche ne peut en aucun cas être transformée en noix sèche.

D) - Les conditions de production spécifiques à la noix sèche

Les noix sèches ont un calibre supérieur ou égal à 28 mm. Elles doivent subir un séchage naturel sur liteaux ou un séchage par ventilation d'air chaud et sec. Dans ce dernier cas, la température du flux d'air qui doit pouvoir traverser toute la masse de noix à sécher, n'est pas supérieure à 30° C. Le trempage des noix en coque est interdit.

Le traitement à la solution d'hypochlorite des noix en coques n'est pas autorisé.

Chez les opérateurs commerciaux et avant conditionnement, les noix sèches destinées à la table et/ou au cassage sont stockées 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 stade du conditionnement, il est toléré au maximum pour les noix sèches :
- 8 % de noix appartenant à d'autres variétés. Le mélange de variétés est interdit à l'exception du mélange traditionnel Corne-Marbot ;
- 10 % de fruits présentant des défauts de la coque ;
- 10 % de fruits présentant des défauts de la partie comestible dont 6 % de noix rances, pourries ou endommagées par les insectes et 3 % de noix moisies.

Le cumul des défauts de la coque et de la partie comestible n'excède pas 10%.

E) - Les conditions de production spécifiques au cerneau.

Les cerneaux sont extraits de noix issues de noyers provenant de vergers identifiés.

Le cassage manuel ou à la machine est autorisé.

L'énoisage (opération consistant en la séparation des débris de coque et des cerneaux) est manuel ceci afin de préserver les caractéristiques du cerneau.

Dans le cadre des opérations d'énoisage et avant tout conditionnement, les caisses destinées au transport des noix pré-cassées et des cerneaux doivent être exclusivement des caisses alimentaires propres et identifiées. Les cartons sont exclus.

Seuls sont retenus pour l'appellation:
- les cerneaux à dominante claire sous toutes les formes et ne passant pas dans une maille de 8 mm ;
- les cerneaux d'une couleur pas plus foncée que brun clair et/ou citronnée dans la forme moitié uniquement.

Chez les opérateurs autres que les énoiseurs et avant conditionnement, les cerneaux 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 stade du conditionnement, il est toléré au maximum :
- pour les cerneaux de couleur claire, 2 % de cerneaux non comestibles et 5 % de cerneaux plus foncés ;
- pour les cerneaux de couleur brun clair et/ou citronnée, 3 % de cerneaux non comestibles et 5 % de cerneaux plus foncés.

Au moment du conditionnement, le taux d'humidité des cerneaux de noix ne doit pas être supérieur à 5%.

F) - Conditionnement et commercialisation

Le conditionnement a lieu dans l'aire pour:

- la sauvegarde de la qualité du produit
En ce qui concerne la noix fraîche, 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 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 valorisation pour certaines variétés plus qualitatives. La seule exception à cette règle réside dans le mélange traditionnel Corne-Marbot 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.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement à la vente des noix et des cerneaux de noix sont neufs et propres, et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer d'altération au produit.

La conservation des noix fraîches ou primeurs en emballages étanches est interdite.

L'expédition de noix en coque et de cerneaux de noix en vrac à l'extérieur de l'aire de production est interdite.

Les noix fraîches ou primeurs sont conditionnées en emballages de 10 kg maximum.
Les noix sèches sont conditionnées en emballages de 25 kg maximum.
Les cerneaux de noix sont conditionnés en emballages de 15 kg maximum.

La vente, avant conditionnement, de noix fraîches ou primeurs, de noix sèches et de cerneaux de noix en pallox d'une contenance de 450 kg maximum est autorisée à l'intérieur de l'aire de production.

Les noix ou cerneaux de noix bénéficiant de l'appellation d'origine « Noix du Périgord » ne peuvent plus être expédiés après le :
- 15 octobre de l'année de la récolte pour les noix fraîches ou primeurs ;
- 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte pour les noix sèches et les cerneaux, ceci afin que toutes leurs qualités organoleptiques soient préservées.

VI) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

A) – Spécificités de l'aire

- Un climat bien adapté à la culture du noyer :

Au niveau climatologique, l'aire géographique est située principalement dans le Piémont du Massif Central marqué 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. Cette particularité climatique favorise la mise en bourgeons et la formation de cerneaux de qualité. Ceci explique donc l'implantation de vergers de noyers dans cette région ;

- Une répartition des noyers expliquée par les types de sols et sous-sols et par la position des parcelles :

L'aire géographique se caractérise globalement par des calcaires marins du secondaire protégés au nord-est par le Massif Central. Plus précisément, cette région peut être décrite sous la forme d'un escalier composé de trois marches et orienté sud-ouest / nord est ;

- La première marche est constituée de calcaires marins secondaires du crétacé : les causses.

C'est une zone de causses qui porte des sols bruns calciques plus ou moins épais. Dans les dépressions et les vallées, le sol plus profond permet la culture des céréales et du noyer ;

- La deuxième marche est constituée de calcaires marins du Jurassique (Lias).

Ce sont des terrains argilo-calcaires plus riches et plus profonds que les précédents et ils conviennent parfaitement à la céréaliculture et à la nuciculture ;

- La dernière marche est le plateau du Bas-limousin, premier contrefort du Massif Central.

Sur des roches métamorphiques, on rencontre 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 ;

- Une forte implication des hommes :

Ont été également retenues dans l'aire géographique les communes sur le territoire desquelles se pratique l'énoisage (opération consistant en la séparation des débris de coque et des cerneaux). L'énoisage est manuel et se pratique généralement à domicile, dans les communes produisant des noix ou dans les communes voisines.

B) – Spécificités du produit

1) - Caractéristiques

Seules sont autorisées dans la production de la « noix du Périgord » des variétés locales traditionnelles adaptées aux conditions pédoclimatiques de la région: Marbot, Corne, Grandjean et une variété adaptée au terroir : la Franquette.

La Marbot - destinée à la production de noix fraîche et noix sèches - est une variété moyennement productive. Sa maturité précoce en fait la variété de prédilection pour la noix fraîche ou primeur.

La noix vue de face est généralement de forme ovoïde courte. Globuleuse elle se présente avec une base et un sommet arrondis. De profil, sa forme est oblongue, courte, avec un mucron assez développé. Sa base est légèrement arrondie à plane. Les ailes de suture des valves sont bien marquées, surtout dans la moitié supérieure du fruit. L'adhérence des deux valves est faible. La noix a tendance à bailler. Sa coque est assez mince. Elle est moyennement bosselée, profondément sillonnée, assez anfractueuse le long des ailes.

Le cerneau est blond à la récolte et a tendance à foncer du fait de la mauvaise soudure des valves. Le cerneau est veiné et ne remplit pas entièrement la coque (il représente en moyenne 43 % du poids total de la noix). Son extraction est facile, la coque se brisant aisément.

Le cerneau présente un caractère peu croquant avec une saveur sucrée en attaque et une légère amertume en finale et un goût de noisette assez marqué.

La Franquette - destinée à la production de noix fraîches, noix sèches et de cerneaux - est une variété vigoureuse. Sa maturité est assez tardive.

De face, la noix a une forme allongée elliptique à ovoïde. Sa base souvent dissymétrique est arrondie par les ailes de suture. Son sommet est légèrement conique avec un mucron prononcé. De profil, sa forme est oblongue à elliptique allongée. Son sommet est généralement peu ou pas épaulé et se termine par une pointe pistillaire très marquée. Sa base arrondie se finit parfois en pointe. Les ailes de suture sont saillantes surtout sur la moitié ou les deux tiers supérieurs du fruit. La coque est assez rugueuse et bosselée, anfractueuse le long des ailes. Elle est parcourue par de petits sillons formant à sa surface un réseau assez dense. L'adhérence des deux valves est généralement forte.

Le cerneau remplit bien la coque (45 % en moyenne du poids total de la noix) et son extraction est facile, les cloisons du fruit étant minces.

Le cerneau 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.

La Corne - destinée à la production de noix sèches et de cerneaux - est une variété rustique, très vigoureuse, à maturité tardive.

De face, la noix à une forme allongée elliptique à oblongue. Sa base est généralement arrondie par les ailes, plus rarement pointue. Son sommet est légèrement conique, il est terminé par un mucron généralement faible. De profil, sa forme est elliptique. Son sommet est assez épaulé avec une pointe pistillaire peu développée. Sa base est généralement pointue, plus rarement arrondie. Les ailes de suture des valves sont fortement marquées sur toute la hauteur et principalement dans la moitié supérieure du fruit. L'adhérence de ces deux valves est forte à très forte, notamment dans la partie inférieure de la noix. La coque est dure et épaisse, bosselée, assez profondément sillonnée et très anfractueuse le long des ailes de suture. La corne est un fruit de calibre moyen qui mesure en général de 35 à 40 mm de hauteur, 28 à 31 mm d'épaisseur et 27 à 31 mm de largeur. Environ 60 % des fruits ont un calibre supérieur à 30 mm.

Le cerneau est difficile à extraire en raison de la dureté de la coque, de la forte adhérence des valves et des cloisons internes assez développées et souvent ligneuses. Il représente 35 à 40 % du poids total de la noix.

De couleur blond clair, le cerneau à une saveur fruitée particulièrement fine et présente un croquant agréable.

La Grandjean – destinée à la production de cerneaux - est une variété vigoureuse à maturité assez tardive. C'est essentiellement une noix destinée à être cassée.

De face, la noix a une forme ovoïde à elliptique courte. Elle possède un mucron peu développé et sa base est arrondie. De profil, sa forme est le plus souvent oblongue courte. Elle est généralement anguleuse vers l'apex, avec une pointe pistillaire très peu importante. Sa base est légèrement arrondie, quelquefois plane. Les ailes de suture sont peu marquées et n'existent que sur la moitié supérieure du fruit. La coque est mince, assez peu bosselée, finement sillonnée et peu anfractueuse le long des ailes. Les deux valves de la coque sont bien soudées. La noix est de calibre moyen à assez petit. Elle mesure en général de 31 à 35 mm de hauteur et de 26 à 31 mm d'épaisseur.

Le cerneau remplit bien la coque et constitue en moyenne 47 % du poids total de la noix.

D'énoisage facile, on extrait de la noix 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.

2) - Antériorité

La légende veut qu'Alexandre le Grand ait introduit le noyer, originaire d'Asie, en Europe.

Du bois fossile de noyer et une coquille de noix datant de l'époque azilienne (- 8000 ans avant notre ère) ont été trouvés dans un gisement près de Terrasson en Dordogne.

En fait, dans les siècles passés, la noix était récoltée, non seulement pour la consommation en l'état, mais aussi pour la fabrication de l'huile. Les traces de négoce les plus anciennes concernent l'huile de noix, utilisée pour la cuisine, mais aussi par les apothicaires et pour l'éclairage. L'huile 'noire' pour l'éclairage s'obtenait par expression à chaud des fruits non présentables ou avariés.

La première preuve de la présence de noyers dans le Périgord remonte XIII^{e} siècle et est apportée par les baux versés par les fermes à l'abbaye Cistercienne du Dalon.

En 1657, 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.

Au début du XVIII^{e}, les guerres et les hivers très froids ruinent la noyeraie. De nouvelles huiles apparaissent (œillette, colza, arachide) entraînant le déclin de l'huile de noix à la fin du XVIII^{e} siècle. Cependant la culture de la noix persiste avec pour débouché la production de noix en coques et surtout de cerneau.

Au XIX^{e}, la variété Grandjean est déjà bien implantée.

Dans le nord-est de la Dordogne et sur le canton de Terrasson, apparaît la Corne : variété à coque dure et bien soudée destinée à la production de noix de dessert. Dans les années 1920, cette production était exportée vers l'Allemagne et les Etats-Unis.

Dans la région de Sarlat, on produisait surtout de la Grandjean (noix de casse pour cerneaux). La Marbot se trouvait surtout dans la région Corrézienne. En 1924, le premier congrès national de la Noix et du Cerneau de Noix se tient à Périgueux et une réflexion cohérente sur les questions techniques s'engage.

Sarlat était très réputée pour l'énoisage des noix à la main qui procurait du travail à quantité de femmes. Il était traditionnel de passer de longues veillées de "dénoisillage" entre voisins et amis pour travailler mais aussi pour bavarder et finir la soirée en chantant et en dansant.

Aujourd'hui, l'énoisage reste une activité saisonnière importante de Terrasson à Sarlat (la machine ne peut pas remplacer de façon qualitative la main humaine).

A la fin des années 1950, après le grand gel de 1956 qui a atteint bon nombre de noyers, la variété Franquette est introduite en Périgord, en provenance du sud-est de la France, du fait d'une mise à fruit plus rapide, d'une coque relativement tendre, d'un bon rendement en cerneau. Elle est cultivée dans toute l'aire géographique.

Les noyers disséminés dans les champs laissent place, depuis cette époque, à des vergers plus organisés, en raison de la mécanisation de l'agriculture, et leur mode de conduite a été rationalisé.

La production du Périgord, qui était de 10 000 tonnes avant le gel de 1956, a ensuite chuté à 6500 tonnes. La production a ensuite diminué jusque dans les années 1980.

Néanmoins, 25000 ha ont été plantés en Dordogne durant ces dernières années, qui ont maintenu la superficie de la noyeraie d'origine et permettent une relance de la production.

Depuis 1993, un "Forum de la Noix" est organisé avec des dégustations, des intronisations par la confrérie de la Noix et un concours de cassage de noix.

3) - Une notoriété bien établie

En 1867, Lamothe, dans sa monographie du noyer en Périgord, écrivait : "la noix du Périgord est sans rivale en Amérique. A Paris, des marchands attirent les acheteurs en appelant "Noix du Périgord" des noix provenant d'un autre lieu.
Des marchands de Blois, d'Indre et Loire et d'Isère se comptent au nombre de nos principaux acquéreurs, tant pour l'huile que pour les cerneaux."

Dans le bulletin "la semaine verte de Berlin" en avril 1957, on se proposait d'étudier l'approvisionnement et la qualité de certains produits afin de répondre aux besoins allemands.
Dans le secteur des fruits et légumes, on avait choisi les carottes de Créance, l'ail d'Auvergne (..), le pruneau d'Agen et les noix du Périgord.

En 1959, Louis Garavel, dans son ouvrage "la culture du noyer" notait "bien que ne bénéficiant pas légalement d'une appellation d'origine, les noix produites dans le Périgord ont acquis de longue date une excellente réputation, tant sur les marchés français qu'étrangers".
Cette notoriété s'est établie sur toute une gamme de produits parmi lesquels on peut citer la noix fraîche ou primeur, la noix sèche, le cerneau de noix, l'huile de noix, le vin et la liqueur de noix, les pâtisseries aux noix …

C) – Lien causal

La production de « Noix du Périgord » repose sur des bases profondément enracinées dans le terroir.

1) - Des variétés locales ou adaptées au terroir

Les variétés retenues 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 la culture du noyer.
En effet, la noyeraie s'étend sur des formations secondaires attribuées au Jurassique (causse quercynois du Lot, du nord de la Dordogne et du sud de la Corrèze) et au crétacé (Périgord central et sud Charente).
Ces formations géologiques portent des sols bruns calcaires ou calciques (en fonction de la compacité du calcaire) ou des sols bruns faiblement lessivés voire même acides (lorsqu'ils sont recouverts de limons). Les sols battants de type boulbènes ou les sols asphyxiants ne portent pas de noyers.

En ce qui concerne les besoins en eau du noyer, ils sont de l'ordre de 100 mm par mois et 2 périodes sont critiques : mi-juin, mi- juillet qui correspond à la formation de la noix et mi-juillet, mi-août qui correspond à la formation du cerneau.

Ces mois d'étés 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.

De même, cet adossement au Massif Central crée une protection au printemps contre les descentes d'air froid venues du nord.

Le noyer étant sensible au gel printanier, il bénéficie à la fois d'une protection physique du Massif Central ainsi que d'un réchauffement plus rapide en raison de son exposition sud-ouest.

Le lien sol, sous-sol climat se caractérise donc par des calcaires secondaires, des sols bruns calciques ou calcaires et un microclimat au pied du Massif Central plus chaud au printemps et plus humide en été.

La Corne, la Marbot et la Grandjean, variétés traditionnelles, se sont développées sur des unités géo-pédo-climatiques voisines et situées dans ce secteur particulièrement favorable à la nuciculture.

La Corne, variété présente dans le bassin liasique, s'étend du nord-ouest depuis la Charente jusqu'au sud-est dans la région de Brive.

La Marbot est présente dans la partie calcaire du sud de la Corrèze et du nord du Lot.

La Grandjean est restée très inféodée au causse crétacé du Périgord noir dans la région de Sarlat.

La Franquette, originaire de l'Isère, et introduite dans les années 1950 s'est développée sur l'ensemble des terroirs nucicoles. Cette variété a su s’adapter aux conditions pédo-climatiques locales et a développé des caractéristiques différentes des Franquette récoltées ailleurs, notamment en Isère.

En comparant les deux provenances de Franquette, 80 % des jurés de dégustation ont perçu une différence au niveau du goût et 58 % au niveau de l'aspect. Globalement, les cerneaux de Franquette du Périgord ont un goût plus fort et moins amer que la Franquette produite dans l’Isère.

Les analyses chimiques montrent aussi des différences marquées :

- les noix du sud-ouest sont plus riches en acides gras
- les noix du sud -est sont plus riches en sucres totaux
- les noix du sud - ouest sont plus riches en saccharose alors que les noix du sud -est sont riches en fructose.

2) – Un savoir-faire ancestral

- Une connaissance du milieu

De tous temps, les producteurs ont positionné leurs noyeraies dans les situations qui lui convenaient le mieux. Ces situations ont été codifiées au travers de critères géologiques, pédologiques, et micro-climatiques.

- Des variétés rustiques induisant des conditions de productions non intensives

Les variétés locales retenues sont toutes des variétés rustiques à fructification terminale ce qui induit les techniques culturales non intensives et un faible rendement, signe de qualité.

L'utilisation de variétés rustiques permet ainsi une meilleure exploitation du potentiel agronomique du milieu.

Cette particularité a induit des pratiques au niveau du verger notamment en terme de densité (arbres éloignés de plus de 7 m), de cultures intercalaires, ou d'irrigation (l'eau est rare sur le Causse).

- Pour les cerneaux, un énoisage manuel

L'énoisage manuel correspond à un savoir-faire particulier, propre à la région, et à une tradition locale très forte. C'est un gage de respect de l'intégrité du cerneau (80 % de cerneaux entiers), et permet un tri des meilleurs produits, ce que ne permettent pas les machines. Ces cerneaux sont particulièrement appréciés pour la décoration (chocolats, pâtisseries, fromages).

L'énoisage manuel a toujours existé dans cette région et la production de cerneaux prend une part importante de la production de noix (50 % des noix sont destinées à produire des cerneaux). Cette activité constitue un revenu d'appoint pour de nombreuses familles de la région.

En conclusion, la « Noix du Périgord » tire son originalité :
- d'un terroir caractérisé par les calcaires marins du secondaire, protégé au nord-est par le Massif Central, et un climat marqué par des étés chauds et une forte pluviométrie induisant des réserves d'eau ;
- de variétés locales spécifiques à la région ou adaptées au terroir ;
- de techniques de conduite non intensives des arbres liées à leur mode de fructification ;
- d'un savoir-faire des producteurs en matière de choix de parcelles, de séchage, de conservation et d'énoisage ;
- d'une notoriété ancienne acquise sur la qualité des produits.

VII) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

CERTISUD
Les Alizés - 70, Avenue Louis Sallenave – 64000 Pau
Téléphone : 05-59-02-35-52 Télécopie : 05-59-84-23-06 Courriel : certisud@wanadoo.fr

Certisud est un organisme certificateur de type association loi 1901, agréé et accrédité conformément à la norme EN 45011.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
59, boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX
Téléphone : 01-44-87-17-17. Télécopie : 01-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

VIII) 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 sur les emballages unitaires des noix fraîches, 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 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.

Outre l'étiquetage, les documents d'accompagnement et les factures comportent le nom de l'appellation d'origine.

IX) EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation sont détaillés dans le tableau ci-après :

	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEURS REFERENCES	METHODES D'EVALUATION
CONDITIONS DE PRODUCTION AU VERGER GEOGRAPHIQUE AIRE	**Localisation des opérateurs et des outils de production**	**•Aire géographique** **•Appartenance des vergers à la liste des vergers identifiés**	**• Contrôle documentaire et /ou visuel** **• Contrôle documentaire et /ou visuel**
	Variétés **Densité plantation**	• **Franquette, Marbot, Corne et Grandjean** • **Distance minimale entre les noyers de 7 mètres et densité maximale de125 arbres/ha**	**• Contrôle documentaire** **• Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel**
	Récolte **Production noix fraîches** **Production noix sèches** **Production cerneaux**	• **Variétés destinées aux noix fraîches, noix sèches et cerneaux** • **Trempage des noix coques interdit** • **Traitement à la solution d'hypochlorite des noix coques interdit** • **Séchage noix coques: si séchage des noix par ventilation d'air chaud et sec température =<30°C** • **Intervention manuelle pour l'énoisage (extraction du cerneau de la coque) afin de préserver les caractéristiques du cerneau** • **Utilisation de caisses alimentaires propres et identifiées pour le transport des noix pré-cassées et des cerneaux**	**• Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel** **• Contrôle visuel** **• Contrôle visuel** **• Contrôle visuel et/ou mesure** **• Contrôle visuel** **• Contrôle documentaire** **• Contrôle visuel**

CONDTIONNEMENT PRODUITELABORATION, TRANSFORMATION ET	**Conditions de stockage des 3 produits** **Noix fraîches** **Noix sèches** **Cerneaux**	**Température et hygrométrie** • **NF : entre 1°et 5°C et une hygrométrie comprise entre 80 et 95%** • **NS et Cx à partir du 01/03 de l'année qui suit celle de la récolte : entre 2°et 8° C et une hygrométrie relative comprise entre 60 et 75%**	**Contrôle visuel et / ou mesure**
	Conditionnement et commercialisation des 3 produits	• **Expédition de noix coques et cerneaux en vrac à l'extérieur de l'aire de production interdite** • **Délai d'expédition** **NF : 15 octobre de l'année de la récolte** **NS et CX : 31/12 N+1:**	**Contrôle documentaire**
	Etiquetage emballages unitaires des 3 produits	• **Mentions obligatoires** • **Apposition système de marquage « Noix du Périgord »**	**Contrôle documentaire et/ou visuel**
CONTROLE PRODUIT	**Taux d'humidité**	**Noix fraîche : au moment du conditionnement $\geq$30%** **Noix sèche : $\leq$12%** **Cerneau : au moment du conditionnement $\leq$5 %**	**Contrôle analytique**

	Caractéristiques organoleptiques des 3 produits	**NF et NS** • **Calibre > à 28mm** • **% de défauts de coque** • **% de noix appartenant à d'autres variétés que celles en AO** • **% défauts de la partie comestible** • **Cumul défauts noix coques ne doit pas excéder 10%** **CERNEAU** • **Forme et dimension** • **Variété** • **Couleur à dominante claire sous toutes les formes, 5% cerneaux plus foncés** • **2% non comestibles** • **Couleur pas plus foncée que brun clair et/ou citronnée dans la forme moitié seulement** • **5 % cerneaux plus foncés** **3 % non comestibles**	**Contrôle organoleptique**