

RÈGLEMENT (CE) N° 940/2007 DE LA COMMISSION**du 7 août 2007****approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Noix du Périgord (AOP)]**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Noix du Périgord», enregistrée par le règlement (CE) n° 1486/2004 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en ce qui concerne le conditionnement des noix fraîches ou primeurs en augmentant la taille maximale des emballages de 5 kilogrammes à 10 kilogrammes, et ce pour faciliter la manipulation par les opérateurs commerciaux.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine «Noix du Périgord» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 août 2007.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 1791/2006 (JO L 363 du 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ JO L 273 du 21.8.2004, p. 9.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine «Noix du Périgord» (France) la modification suivante est approuvée:

À l'article 4.5 (méthode d'obtention), avant-dernier paragraphe, la première phrase: «Les noix fraîches ou primeurs sont conditionnées en emballages de 5 kg au maximum» est remplacée par la phrase suivante:

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

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«NOIX DU PÉRIGORD»

N° CE: FR/PDO/105/0248/29.03.2006

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre*

Nom: Institut national des appellations d'origine
Adresse: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris
Tél.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

2. *Groupement*

Nom: Syndicat de défense de la noix et du cerneau de noix du Périgord
Adresse: Station de Creysse, BP 18, F-46600 Martel
Tél.: (33) 565 32 22 22
Fax: (33) 565 37 07 42
Courrier électronique: contact@noixdupericord.com
Composition: Producteurs/transformateurs (X) Autres ()

3. *Type de produit*

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

4. *Cahier des charges*

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nom*

«Noix du Périgord»

4.2. *Description*

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

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

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

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

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

4.3. Aire géographique

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

La production de noix, l'énoisage et le conditionnement doivent être obligatoirement réalisés dans l'aire géographique.

Cette aire a été définie au regard de deux principaux critères:

- usages de production et de transformation de la noix: ont été retenues les communes sur le territoire desquelles existaient des vergers de noyers et/ou des noyers isolés ainsi que les communes dans lesquelles se pratique l'énoisage,
- critères géologiques, pédologiques et climatiques visant à retenir les milieux favorables à une nuciculture de qualité. En application de ce critère a été retenue une zone d'implantation des noyers au-delà de laquelle il n'est pas possible de planter des noyers destinés à la production d'appellation.

4.4. Preuve de l'origine

Historique

Dès 8 000 avant notre ère, la présence de noyers est attestée en Dordogne par la présence de bois et de coquilles fossiles. La première preuve écrite de la présence de noyers dans le Périgord remonte au XIII^e siècle et est apportée par les baux versés par les fermes à l'abbaye cistercienne du Dalon. Durant le XVIII^e, les guerres et les hivers très froids ruinent la noyeraie, et l'utilisation d'autres huiles (colza, arachide, œillette) vient concurrencer la production d'huile de noix. Cependant, la culture de la noix persiste, avec pour débouché la production de noix en coques et surtout de cerneaux. 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. À cette époque, Sarlat était très réputée pour l'énoisage des noix à la main, qui procurait du travail à quantité de femmes. Le grand gel de 1956 a atteint de nombreux noyers, et la production a chuté de 10 000 tonnes à 6 500 tonnes. Cette diminution s'est prolongée jusque dans les années quatre-vingt. Néanmoins 25 000 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.

Traçabilité

Concernant le suivi des produits, les noix sèches, noix fraîches et cerneaux de noix du Périgord sont contrôlés depuis la phase d'élaboration jusqu'au produit final.

Les noix sont récoltées uniquement dans des vergers ou sur des noyers isolés identifiés au sein de la zone d'implantation des noyers, par les services de l'INAO et des experts indépendants. Ces vergers doivent respecter les critères relatifs au lieu d'implantation des parcelles et les conditions de production. Tous les vergers conformes sont enregistrés par les services de l'INAO.

De plus, tous les opérateurs intervenant dans la production, l'énoisage, le stockage ou le conditionnement de noix du Périgord remplissent une déclaration d'aptitude enregistrée par les services de l'INAO et ont pour obligation la tenue de registres permettant le suivi des achats et des ventes de noix du Périgord. Ils doivent de même réaliser annuellement une déclaration de stocks. La production est aussi suivie par le biais des déclarations de récolte, des déclarations de fabrication de cerneaux et par des déclarations de commercialisation, déposées auprès des services de l'INAO. En outre, tous les lots de noix susceptibles de revendiquer l'appellation doivent circuler accompagnés d'un bon d'enlèvement.

Concernant le produit, des examens analytiques et organoleptiques sont réalisés sur des échantillons prélevés parmi les lots conditionnés. Un système de marquage spécifique à la noix du Périgord, agréé par les services de l'INAO, identifie tous les emballages dans lesquels sont commercialisées les noix du Périgord.

L'expédition de noix en coque ou de cerneaux de noix en vrac à l'extérieur de l'aire géographique est interdite. En effet, d'une manière générale, au même titre que le vin, la noix est un produit fongible, c'est-à-dire que l'on peut mélanger dans un même conditionnement des noix d'origines et de variétés différentes. Contrairement à d'autres régions de France, où les noix en coque sont vendues en mélange, la tradition en Périgord a toujours été de vendre les noix par variétés afin de bénéficier d'une meilleure revalorisation pour certaines variétés plus qualitatives. 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 élevé 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.

De plus, le conditionnement dans l'aire sauvegarde 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 de conditionnement, afin de garantir la qualité de la noix en raison des conditions particulières de conservation qui ont été mises en œuvre de façon constante depuis la récolte. En outre, ce produit a une durée de vie limitée (interdiction d'expédition après le 15 octobre de l'année de récolte) et ne peut en aucun cas être transformé en noix sèches. Par ailleurs, il est précisé sur l'emballage que les noix fraîches doivent être conservées dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Pour ce qui est de la noix sèche, elle obéit également aux aspects techniques développés ci-dessus. Concernant la nécessité de conditionner le produit à l'intérieur de l'aire, celle-ci n'est pas ici liée à la présence d'eau, mais plutôt à celle des lipides (acides gras) dont une mauvaise conservation peut entraîner une dégradation (rancissement). Comme pour la noix fraîche mais après le 1^{er} 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.

4.5. Méthode d'obtention

Seules quatre variétés sont autorisées pour la production de noix du Périgord. Pour la production de «noix fraîche», les noix doivent être issues de Marbot et de Franquette. Pour la production de «noix sèche», elles doivent être issues de Marbot, de Franquette et de Corne. Pour la production de «cerneau de noix», elles doivent être issues de Franquette, de Corne et de Grandjean. Cependant, à l'intérieur de chaque verger, l'implantation de huit arbres par hectare au maximum de variétés pollinisatrices est admise.

Les noix doivent provenir de vergers identifiés.

Chaque arbre doit disposer 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. La distance minimale entre les noyers doit être au moins égale à 7 mètres. 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.

L'irrigation est autorisée pendant la période de végétation du noyer, jusqu'au 10 septembre inclus. L'irrigation par aspersion sur frondaison est interdite, ainsi que l'utilisation de régulateurs de croissance et d'activateurs de maturité. Le rendement moyen des vergers de l'exploitation est limité à 4 tonnes à l'hectare.

Les noix sèches et noix fraîches ou primeurs ont un calibre supérieur ou égal à 28 mm. Le trempage des noix en coque est interdit. Le traitement à la solution d'hypochlorite des noix en coques n'est pas autorisé, sauf en ce qui concerne les installations existantes et ce jusqu'au 31 décembre 2006.

Les noix fraîches ou primeurs sont récoltées lorsque le cerneau est ferme et qu'il se pèle facilement. Au moment du conditionnement, le taux d'humidité des noix fraîches ou primeurs doit être supérieur ou égal à 30 %.

Les noix sèches 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 ne doit pas être supérieure à 30 °C.

Les cerneaux sont extraits de noix provenant de vergers identifiés. Le cassage se pratique de façon manuelle ou à la machine. L'énoisage (opération consistant en la séparation des débris de coque et des cerneaux) est manuel. Dans le cadre des opérations d'énoisage et avant tout conditionnement, les cartons sont exclus pour le transport des noix ou des cerneaux.

Chez les opérateurs commerciaux et avant conditionnement, les conditions de stockage (hygrométrie, température) sont encadrées pour chaque type de produit afin que leurs qualités soient conservées. Au stade du conditionnement, les tolérances en terme de défauts de la coque et de la partie comestible sont plus strictes que celles figurant dans la norme de commercialisation fixée par le règlement modifié (CE) n° 175/2001. La conservation des noix fraîches ou primeurs en emballages étanches est interdite.

Les noix fraîches ou primeurs sont conditionnées en emballages de 10 kg ⁽¹⁾ 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.

Afin de préserver toutes les qualités des fruits, les noix fraîches ou primeurs ne peuvent plus être commercialisées après le 15 octobre de l'année de la récolte. Les noix sèches et les cerneaux ne peuvent plus être commercialisés après le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

4.6. Lien

La noix du Périgord est issue d'un bassin traditionnel de production de noix et de cerneaux. Le savoir-faire des producteurs, adapté aux conditions locales, a contribué à en faire un produit d'exception.

La zone d'implantation des noyers 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 ancienne de vergers de noyers dans cette région.

La notoriété de la noix du Périgord, fondée sur la qualité de ce produit, s'est développée au fil des siècles et n'est plus à démontrer. Elle est reconnue en gastronomie aussi bien en France qu'en Europe ou en Amérique depuis le XIXe siècle.

Au sein de cette zone, les producteurs ont su, de tout temps, choisir les situations les plus adaptées à une nuciculture de qualité. Ceci a permis de déterminer les critères géologiques, pédologiques et micro-climatiques nécessaires à l'identification des parcelles aptes à produire de la noix du Périgord.

Seules sont autorisées dans la production de la noix du Périgord des variétés locales traditionnelles adaptées aux conditions pédo-climatiques de la région: Marbot, Corne, Grandjean, ces variétés se trouvant uniquement dans cette région, et une variété adaptée au terroir: la Franquette.

Les conditions de production, du fait de l'utilisation de variétés rustiques et dans un souci de préservation de la qualité, sont extensives. Elles sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir à exploiter ses richesses (densité peu élevée, irrigation limitée, taille modérée, rendements limités) et ainsi préserver les caractéristiques du produit.

Enfin, l'énoisage est resté manuel. Cet énoisage issu d'un long savoir-faire propre à la région est un gage de respect de l'intégrité du cerneau (80 % de cerneaux entiers), il permet un tri des meilleurs produits et contribue au maintien d'une activité traditionnelle.

⁽¹⁾ Modification demandée.

4.7. Structure de contrôle

Nom: INAO
Adresse: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris
Tél.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

Nom: DGCCRF
Adresse: 59, boulevard V.-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13
Tél.: (33) 144 97 29 60
Fax: (33) 144 97 30 37
Courrier électronique: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. Étiquetage

L'étiquetage sur les emballages unitaires des noix fraîches ou primeurs, des noix sèches et des cerneaux de noix bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Noix du Périgord» doit comporter dans le même champ visuel et sur le devant de l'emballage: le système de marquage agréé par les services de l'Institut national des appellations d'origine et distribué par l'organisme agréé, le nom de l'appellation d'origine «Noix du Périgord» inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands, la mention «appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» située immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine et sans mentions intercalaires et de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur le devant de l'emballage et, selon le cas, la mention «cerneaux de noix».

Pour les cerneaux, l'étiquetage devra obligatoirement être complété, éventuellement dans un autre champ visuel, par l'année de récolte. Pour les noix sèches, l'étiquetage devra obligatoirement être complété, éventuellement dans un autre champ visuel, par le nom des variétés lorsqu'il s'agit d'un mélange Corne — Marbot.
