

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2015/C 154/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«NOIX DU PÉRIGORD»

N° UE: FR-PDO-0205-01286 – 21.11.2014

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord
Lieu dit Perrical
46600 Creysse
FRANCE

Tél. +33 565322222

Fax +33 565370742

Courriel: contact@noixdupericord.com

Le Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord est composé de producteurs et d'expéditeurs de «Noix du Périgord» et présente un intérêt légitime à porter la demande de modification.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)— Dénomination du produit— Description du produit— Aire géographique— Preuve de l'origine— Méthode de production— Lien— Étiquetage— Autres: actualisation du nom du groupement, contrôle, présentation de l'aire géographique

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

Description du produit

- noix fraîches

La noix fraîche est une noix vendue en coque qui n'est pas séchée, elle est vendue rapidement. Elle est récoltée après vibrage des arbres lorsque le brou commence à se fissurer et laisse apparaître la coquille. Lors de la chute des fruits, soit le brou se sépare naturellement de la coquille, soit une partie reste adhérente qui nécessite alors d'être écalée pour une bonne présentation de la coque extérieure de la noix. Le groupement a souhaité préciser que le recours à cette opération mécanique pour séparer le brou de la coquille, était possible.

«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 adhérent à la coque.»

Cet ajout correspond aux pratiques existantes et ne remet en cause ni les caractéristiques de la noix fraîche ni ses modalités de récolte.

Le groupement a par ailleurs souhaité remplacer le terme «doit» par «peut» dans la phrase suivante «Il s'agit d'un fruit frais qui peut être pelé après avoir été cassé». En effet, le pelage de la noix fraîche est du ressort du consommateur et n'est pas obligatoire, il est au choix de chacun selon ses goûts.

- noix sèches

Modification de la rédaction du cahier des charges relative au taux d'humidité de la noix sèche afin d'être en cohérence avec la norme de commercialisation qui prévoit qu'il ne doit pas être supérieur à 12 %.

«Les noix débarrassées de leur brou et séchées ont un taux d'humidité qui est inférieur ou égal à 12 %»

Preuve de l'origine

Formellement, la partie historique qui figurait dans cette partie du cahier des charges a été déplacée vers le point «spécificité du produit» et la partie relative à l'identification des vergers a été déplacée vers la partie «aire géographique».

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et cette rubrique a par ailleurs été modifiée pour regrouper les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Les obligations des opérateurs sont précisées (modèle, délai, information à fournir).

Enfin, les phrases relatives au contenu des examens analytiques et organoleptiques ont été supprimées. Ces éléments sont toutefois repris dans le tableau des principaux points à contrôler au point «exigences nationales» et dans le plan de contrôle de cette AOP.

Méthode d'obtention

Formellement les éléments descriptifs des variétés ont été déplacés vers le point «spécificité du produit». Ne sont conservées que les listes des variétés par type de présentation (noix fraîche, noix sèche, cerneau).

Les modifications suivantes ont par ailleurs été introduites:

- Modification des dispositions relatives à l'irrigation

Suppression de la date butoir du 10 septembre définissant la période au cours de laquelle l'irrigation est autorisée pour la remplacer par une autorisation jusqu'à la récolte.

«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.»

Cette modification n'a pas d'incidence négative sur la qualité du produit en appellation. En effet, l'irrigation au-delà du 10 septembre a davantage d'incidence sur les conditions de récolte que sur la formation du fruit lui-même, déjà formé, développé en juillet-août, et arrivé à maturité à la mi-septembre. L'irrigation au-delà du 10 septembre permet une meilleure séparation du brou et de la coque, le brou se fissurant mal en l'absence d'humidité. En conséquence la chute des noix est facilitée et donc les opérations de récolte.

L'amélioration des conditions de récolte qui en découle garantit la qualité du produit.

— Conditions de production spécifique à la noix fraîche

Il est précisé que le mélange de variétés était interdit au stade du conditionnement et que les noix fraîches ne pouvaient en aucun cas être transformées en noix sèches.

— Conditions de production spécifique à la noix sèche

Les périodes dérogatoires relatives au traitement à la solution d'hypochlorite des noix en coques et au conditionnement dans l'aire sont supprimées, les échéances ayant été dépassées.

Il est précisé que le mélange de variétés était interdit au stade du conditionnement à l'exception du mélange traditionnel Corne-Marbot.

— Conditionnement et commercialisation

La justification du conditionnement dans l'aire figurant dans la fiche-résumé publiée au JOUE en 2003 est insérée dans le cahier des charges.

Afin de garantir la qualité des produits, une date limite de commercialisation est fixée dans le cahier des charges: afin d'être plus précis, et ainsi faciliter les contrôles, la date limite de commercialisation est remplacée par une date limite d'expédition.

Étiquetage

Afin d'être en conformité avec les dispositions du règlement UE n° 1151/2012:

— Suppression de la mention AOC

— Ajout de l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne.

Autres modifications

— Demandeur: modification du nom du groupement et précision sur son statut juridique.

— Aire géographique:

— Déplacement de la partie descriptive de l'aire géographique vers la partie «Lien - spécificité de l'aire».

— Insertion dans cette partie des éléments relatifs à l'identification des vergers et des noyers isolés qui figurait dans la partie «traçabilité». Ces éléments ont été complétés des éléments de procédures menant à l'identification des parcelles.

— Contrôle: au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» est présentée sous forme d'un tableau des principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

«NOIX DU PÉRIGORD»

N° UE: FR-PDO-0205-01286 – 21.11.2014

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Noix du Périgord»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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

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

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

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

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

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

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

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

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

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

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

Le conditionnement dans l'aire est justifié principalement pour:

— la sauvegarde de la qualité du produit

En ce qui concerne la noix fraîche, 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.

- la préservation des caractéristiques du produit

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

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

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

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

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

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

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de la «Noix du Périgord» est composée de 612 communes des départements de l'Aveyron, de la Charente, de la Corrèze, de la Dordogne, du Lot, et du Lot-et-Garonne.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Spécificité du produit

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

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

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

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

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

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

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

- le cerneau de Marbot présente un caractère peu croquant avec une saveur sucrée en attaque et une légère amertume en finale et un goût de noisette assez marqué. Lorsque la noix est consommée fraîche, la pellicule du cerneau lui confère une amertume plus marquée;
- le cerneau de Franquette est de couleur blond clair et dégage une odeur douce. Les arômes de noix sont intenses et la saveur sucrée est bien présente. La consistance assez huileuse est généralement appréciée;
- de couleur blond clair, le cerneau de la Corne a une saveur fruitée particulièrement fine et présente un croquant agréable;
- d'énoisage facile, on extrait de la Grandjean un cerneau clair et savoureux. La texture est agréable en bouche car peu huileuse et l'équilibre des saveurs entre le sucré et l'amer est intéressant.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cette mécanisation permet de récolter des fruits à parfaite maturité et en évitant un contact prolongé des noix avec le sol permet de préserver la coque et la couleur du cerneau en évitant son brunissement et ainsi de respecter les critères de qualité et de présentation des noix au conditionnement.

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

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

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

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

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc000450-0225-4505-8586-924959dba4e5/telechargement

^(?) Voir note 1 de bas de page.