C/2026/4545

26.8.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4545)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Noix du Périgord»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0248-AM01 — 28.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Noix du Périgord»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'AOP «Noix du Périgord» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Groupement demandeur

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Le nom du groupement est mis à jour et la rédaction de la disposition relative à la composition du groupement est modifiée afin de clarifier les différentes catégories d'opérateurs concernées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

Le paragraphe est modifié afin d'intégrer la variété Fernor pour la production de noix fraîches, de noix sèches et de cerneaux.

La rédaction de la définition du cerneau est modifiée afin d'en permettre une meilleure compréhension.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La liste des communes est modifiée afin d'ajouter 54 nouvelles communes. Certaines communes ayant fusionnées, leurs noms sont également mis à jour. Le nombre de communes de l'aire géographique est ainsi porté à 632 au lieu de 612, certains ajouts étant compensés par des fusions de communes.

La rédaction type relative à l'approbation de l'aire géographique par l'Institut national de l'origine et de la qualité ainsi que la version du code officiel géographique sont mises à jour

La procédure d'identification parcellaire étant supprimée, le paragraphe relatif à l'identification parcellaire est retiré du cahier des charges.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

Suite à la suppression de la procédure d'identification parcellaire et afin de permettre aux opérateurs de déclarer les nouvelles parcelles auprès du groupement, une déclaration d'implantation des noyers est ajoutée. Cette déclaration est à transmettre avec la déclaration d'identification ou lors de toute modification. Les informations devant figurées sur cette déclaration ainsi que la date limite de dépôt sont également ajoutées.

La date de dépôt de la déclaration de récolte est modifiée, le 31 janvier est remplacée par le 31 mars.

L'obligation d'apposer un système de marquage spécifique à la «Noix du Périgord» sur les emballages est supprimée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention

Description

La liste des variétés permettant la production de noix fraîches, de noix sèches et de cerneaux est complétée par l'ajout de la variété Fernor.

Le paragraphe relatif aux parcelles identifiées est supprimé, en cohérence avec la suppression de l'identification parcellaire.

Le paragraphe relatif à la densité de plantation des noyers est scindé en deux parties. Le paragraphe existant est conservé en lien avec les variétés actuelles du cahier des charges et le titre suivant est ajouté: a. Variétés à fructification sur brindilles terminales: Franquette, Marbot, Corne et Grandjean.

Un second paragraphe est créé pour la variété Fernor, à fructification sur brindilles latérales. Une densité spécifique à cette variété est intégrée, soit 208 arbres par ha au lieu de 125 arbres par ha pour les variétés actuelles du cahier des charges. La superficie minimale par arbre pour la variété Fernor, ainsi qu'une distance entre rang et inter-rang est ajoutée.

La disposition indiquant qu'en cas d'irrigation, seules les noix issues de parcelles déclarées irriguées peuvent prétendre à l'appellation est supprimée.Celle-ci n'a pas d'utilité particulière, l'irrigation est autorisée et les opérateurs ont déjà l'obligation de déclarer leurs parcelles et les systèmes d'irrigation en place dans la déclaration d'implantation de noyers.

Une obligation d'enherbement de l'inter-rang dès la cinquième année de plantation est ajoutée. Aucun travail du sol ne peut être effectué entre le 1er décembre et le 31 mars sauf pour le semis d'un couvert végétal.

Une disposition limitant l'apport en fertilisation azotée à 130 unités par hectare et par an est ajoutée, cet apport est réalisé en 2 passages minimum.

Dans l'ensemble du paragraphe et par souci de cohérence dans la rédaction du cahier des charges, le terme «noix fraîche» est complété par «ou primeur».

Dans le paragraphe relatif à la noix fraîche ou primeur, la disposition concernant le trempage des noix est précisé et le terme «fraîche» est ajouté après «noix coques»

Les paragraphes relatifs aux noix fraîches ou primeurs et aux noix sèches indiquant les tolérances au stade du conditionnement sont complétés afin de préciser que les noix pouvant appartenir à d'autres variétés peuvent provenir de variétés autres que celles autorisées pour l'appellation d'origine.

Les dispositions relatives au trempage des noix et au traitement à la solution d'hypochlorite sont complétées afin de préciser que cela concerne les noix «coques sèches».

L'autorisation de l'énoisage mécanique est ajoutée ainsi qu'un tri obligatoire à l'issue de cette étape.

Le paragraphe relatif au conditionnement dans l'aire et à la préservation des caractéristiques du produit est modifié afin d'ajouter l'autorisation du mélange Franquette-Fernor. La phrase relative à la difficulté de cassage des noix issues de la variété Corne est supprimé, n'apportant pas d'élément utile à ce paragraphe.

Le paragraphe relatif à l'expédition des noix hors de l'aire géographique est modifié afin d'en clarifier la rédaction, ainsi les noix sont expédiées emballées mais peuvent être présentées en vrac au consommateur final.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Le paragraphe relatif au lien avec le milieu géographique est modifié afin:

— d'ajouter des éléments en lien avec l'ajout de la variété Fernor (historique, caractéristiques organoleptiques, particularités techniques)

— de préciser et compléter le paragraphe «facteurs naturels»

— de répondre aux attentes en terme de structuration du lien (paragraphes déplacés, ajout de titre et de paragraphes types)

— de supprimer les éléments n'apportant pas d'éléments utiles au paragraphe ou ne répondant pas aux attentes concernant la rédaction du lien

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Référence concernant la structure de contrôle

Description

Les références sont mises à jour, l'organisme de contrôle est remplacé par les coordonnées de l'INAO.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements spécifiques de l'étiquetage

Description

En cohérence avec le reste du cahier des charges, le terme «noix fraîches» est complété par «ou primeurs».

L'obligation relative à l'apposition du système de marquage est supprimée.

L'obligation d'apposer l'année de récolte sur les étiquetages est complétée afin d'étendre cette obligation aux noix sèches.

La disposition relative à l'indication du mélange Corne-Marbot sur les emballages est supprimée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Le tableau des principaux points à contrôler est modifié en cohérence avec les modifications du paragraphe «Description de la méthode d'obtention»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Document unique

Description

Des ajustements rédactionnels sont apportés au document unique pour que celui-ci ne dépasse pas 2 500 mots, en application de l'article 4 du Règlement d'exécution (UE) 2025/26 de la Commission européenne du 30 octobre 2024.

En particulier, des caractéristiques des noix (taux d'humidité, variétés) sont synthétisées dans un tableau et reportées aux points 4.2 Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée, et 6. Lien avec l'aire géographique.

Les modifications de forme apportées ne modifient pas le contenu du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Noix du Périgord»

Numéro de référence UE: PDO-FR-0248-AM01 — 28.5.2026

1. **Dénomination(s)**

«Noix du Périgord»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

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

0802 31 - en coques

0802 32 - sans coques

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

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

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

La noix fraîche est un produit frais, vendu en coque, qui doit être consommé rapidement après la récolte. Ce fruit doit être cassé. Le stade de récolte de cette noix permet d'obtenir un cerneau ferme et facilement pelable.

La noix sèche est séchée par méthode douce après récolte. Ce fruit doit être simplement cassé pour être mangé, l'amertume ayant diminué.

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.

Type de produit	Noix fraîche	Noix sèche	Cerneau
Taux d'humidité au moment du conditionnement	30 % minimum	12 % maximum	5 % maximum
Variétés autorisées	Marbot, Franquette, Fernor	Marbot, Franquette, Corne, Fernor	Corne, Franquette, Grandjean, Fernor

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

—

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

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

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

Les noix fraîches 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 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.

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

En effet, d'une manière générale, au même titre que le vin, la noix est un produit fongible, c'est-à-dire que l'on peut mélanger dans un même conditionnement des noix d'origines et de variétés différentes. Contrairement à d'autres régions de France, où les noix en coque sont vendues en mélange, la tradition en Périgord a toujours été de vendre les noix par variétés afin de bénéficier d'une meilleure revalorisation pour certaines variétés plus qualitatives. Les seules exceptions à cette règle réside dans les mélanges Corne-Marbot et Franquette-Fernor. Cette tradition de vendre la noix par variété a donc été à l'origine de la demande de conditionnement dans l'aire de production, pratique courante en Périgord. D'ailleurs, lors des examens organoleptiques des lots, la pureté variétale des échantillons fait partie des éléments d'appréciation dans le cadre de l'examen visuel des coques (noix fraîche et sèche). Les lots qui présentent un pourcentage de variétés autres trop élevées ne peuvent pas bénéficier de l'appellation. Pour le cerneau, la différenciation à l'œil est difficilement possible mais elle devient plus évidente au goût.

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

L'étiquetage sur les emballages unitaires des produits bénéficiant de l'appellation d'origine «Noix du Périgord» comporte dans le même champ visuel et sur le devant de l'emballage:

— 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;

— et, selon le cas, la mention cerneaux de noix.

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

5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique de la «Noix du Périgord» est composée de 632 communes des départements de l'Aveyron, de la Charente, de la Corrèze, de la Dordogne, du Lot, et du Lot-et-Garonne.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les noix fraîches 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.

Spécificité du produit

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

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

Type de produit	Noix fraîche	Noix sèche	Cerneau
Taux d'humidité au moment du conditionnement	30 % minimum	12 % maximum	5 % maximum
Variétés autorisées	Marbot, Franquette, Fernor	Marbot, Franquette, Corne, Fernor	Corne, Franquette, Grandjean, Fernor

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

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

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

— le cerneau de Marbot présente un caractère peu croquant avec une saveur sucrée en attaque et une légère amertume en finale et un goût de noisette assez marqué. Lorsque la noix est consommée fraîche, la pellicule du cerneau lui confère une amertume plus marquée;

— le cerneau de Franquette est de couleur blond clair et dégage une odeur douce. Les arômes de noix sont intenses et la saveur sucrée est bien présente. La consistance assez huileuse est généralement appréciée;

— de couleur blond clair, le cerneau de la Corne a une saveur fruitée particulièrement fine et présente un croquant agréable;

— d'énoisage facile, on extrait de la Grandjean un cerneau clair et savoureux. La texture est agréable en bouche car peu huileuse et l'équilibre des saveurs entre le sucré et l'amer est intéressant.

— Le cerneau est de très bonne qualité, savoureux et très clair. Il se conserve bien et est facile à extraire. Avec un goût prononcé de noix, Fernor a hérité de la rusticité de son parent Franquette mais le fruit est plus doux et légèrement sucré.

Lien causal

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-0c1173f6-8e77-4308-9a6d-61200c5290eb