

Très connue dans le domaine viticole, l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) a été étendue aux produits laitiers et aux produits agricoles.

Elle identifie un produit, brut ou transformé, qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique (influence du terroir, du sol, du climat), possède une notoriété établie et fait l'objet d'une procédure d'agrément.

Les conditions de production, attachées à l'utilisation de ce signe sont définies en référence à des usages locaux, loyaux et constants.

La Noix du Périgord a obtenu une AOC en 2002 et son prolongement européen en AOP (Appellation d'origine Protégée en 2004 (règlement CE n° 1486/2004 de la Commission). Cette protection au niveau européen est un élément important pour la filière, sachant que plus de la moitié des Noix du Périgord exportée vers des pays comme, l'Espagne, l'Italie, l'Allemagne et le Portugal.

Pour le consommateur, l'AOP Noix du Périgord c'est une garantie :

• d'origine

Les « conditions de production englobent les modalités de conduite du verger (c'est-à-dire la production en elle-même) et de conditionnement du produit.

Toutes ces étapes se font dans une aire géographique bien délimitée.

Une fois estampillé, le produit AOP Noix du Périgord s'offre au consommateur, au-delà de l'aire géographique, en l'état sans aucune manipulation supplémentaire.

• d'une typicité gustative

Les variétés Corne, Grandjean et Marbot, nées en Périgord, affichent une typicité certaine puisque le « Périgord » est leur berceau d'origine.

Ces variétés font la spécificité de l'AOP Noix du Périgord et chacune séduit par son goût particulier.

La Franquette a été introduite plus tardivement dans le Bassin de production.

Elle a profité des effets conjugués du sol (argilo-calcaires), du climat, de l'exposition et de l'altitude du terroir périgourdin pour acquérir sa « personnalité Périgord ».

• d'une qualité certaine

L'AOP Noix du Périgord, c'est une accumulation de « plus » qualitatifs :

- Le taux d'humidité de la noix fraîche

Une noix, pour être qualifiée de « fraîche » doit avoir un cerneau blanc, croquant qui se pèle facilement.

Pour cela, le taux naturel d'humidité de la noix doit être suffisant.

L'AOP Noix du Périgord consacre une noix fraîche ayant 30 % d'humidité soit 10 % de plus que la préconisation fixée par la norme CEE-ONU.

Un plus pour la consommer avec davantage de plaisir !



- Les catégories de cerneaux de noix

Toutes les catégories de cerneaux ne peuvent pas bénéficier de l'Appellation d'Origine. En AOP Noix du Périgord, on ne retrouve que les catégories les plus nobles de cerneaux :

- le cerneau extra (couleur claire),
- le cerneau arlequin clair (légèrement plus foncé) sous forme de moitié uniquement.



- Une date, témoin de qualité

En frais, la longévité du produit est très courte, c'est pourquoi la date d'emballage figure sur les conditionnements de noix primeur. C'est une référence pour le consommateur.

Pour la commercialisation en AOP une date de fin d'expédition de la marchandise est fixée pour les opérateurs afin d'offrir le meilleur du produit au consommateur :

- 15 octobre de l'année pour la noix primeur : au-delà, sa qualité n'est plus optimale, le taux d'humidité insuffisant.
- 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, pour la noix sèche et le cerneau de noix, soit 15 mois de viabilité en AOP pour une récolte donnée.

- Une vignette de contrôle garant de la traçabilité

Le produit est clairement identifié au stade consommation.

L'AOP Noix du Périgord se formalise par une vignette de contrôle apposée sur tous les emballages à laquelle s'ajoute le logo communautaire AOP.



Au-delà d'un produit gustatif, c'est une identification d'une aire géographique fief de : **la production de noix et des cerneaux**, avec des pratiques respectueuses de l'environnement, de leur énoisage et de leur conditionnement.

- Un produit sain et naturel

Le noyer est une espèce fruitière qui ne demande que très peu d'entretien. Hormis le désherbage au pied des noyers, très peu de traitements sont réalisés. C'est donc un produit sain et naturel que le nuciculteur offre au consommateur.

"Forts d'avoir protégé leur patrimoine par l'AOP, les producteurs de «Noix du Périgord» sont plus que jamais sensibles au respect de leur environnement."

