Ref. Ares(2018)6552027 - 19/12/2018

DOCUMENT UNIQUE

« Huile de noix du Périgord »

N°UE: [réservé UE]

IGP ( ) **AOP** (X)

1. DENOMINATION DE L'AOP

« Huile de noix du Périgord »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.5 : « Huiles et matières grasses ».

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

L'« Huile de noix du Périgord » est une huile vierge, de première pression, obtenue uniquement par procédé mécanique.
Elle est issue exclusivement de cerneaux de noix de variétés Franquette, Marbot, Corne et Grandjean.
L'huile de noix extraite à froid présente une couleur variant du jaune-paille à reflets vert pâle au jaune doré, un aspect limpide et une texture à tendance fluide. Elle se caractérise par une intensité aromatique soutenue de cerneaux de noix secs, de mie de pain et des notes aromatiques végétales et de noix fraîche. Ses arômes délicats ont une bonne persistance en bouche.
L'huile de noix extraite à chaud présente une couleur variant du jaune doré au brun doré, un aspect limpide et une texture à tendance nappante. Elle se caractérise par une intensité aromatique fruitée de noix, de croûte de pain cuite, de grillé/torréfié léger, complétée de notes de pain toasté et de biscuit, qui lui confèrent de la rondeur et une bonne persistance en bouche.
La teneur en acide est au maximum de 4,0 mg de KOH/g d'huile.
L'indice de peroxyde est inférieur ou égal à 15 milliéquivalents d'oxygène actif pour 1 kg d'huile de noix.

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

L' « Huile de noix du Périgord » provient de cerneaux issus de noix :

- ayant subi un séchage naturel sur liteaux ou un séchage par ventilation d'air chaud et sec. Dans ce dernier cas, le flux d'air qui doit pouvoir traverser toute la masse de noix à sécher ne doit pas être supérieur à 30°C,
- cassées manuellement ou à la machine,
- énoisées manuellement ou à la machine.

Elle est composée de 50% minimum de cerneaux de noix issus de la variété Franquette.

Les cerneaux moisis et pourris sont exclus de la fabrication d'huile.
Les cerneaux destinés à la fabrication d' « Huile de noix du Périgord » peuvent être mélangés dans leur forme et leur couleur (extra, arlequins clairs ou bruns, moitié, invalides, brisures).
Dans tous les cas, la chair du cerneau doit être blanche et les brisures n'excèdent pas 20% du poids total de matière première utilisée.

Les noix sèches et les cerneaux de noix mis en œuvre pour la fabrication d'« Huile de noix du Périgord » 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-delà du 31 octobre de l'année qui suit celle de leur récolte, les noix et les cerneaux de noix ne sont plus utilisés pour élaborer de l'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord ». Le mélange de cerneaux de noix de récoltes différentes est interdit.

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

L'ensemble des étapes depuis la production des noix jusqu'à l'élaboration de l'« Huile de Noix du Périgord » est réalisé dans l'aire géographique.

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

Néant

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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles bénéficiant de l'appellation d'origine « Huile de Noix du Périgord » comporte, sur l'étiquette principale :
- le nom de l'appellation d'origine « Huile de noix du Périgord », inscrite dans des caractères de dimension au moins égale à celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- la mention complémentaire « extraite à froid » pour les huiles concernées ;
- dès lors que les mentions « appellation d'origine protégée » ou « AOP » sont utilisées, elles doivent figurer immédiatement en-dessous du nom de l'appellation.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est composée des communes suivantes (Code officiel géographique de l'Insee au 1er janvier 2018) :

Département de l'Aveyron : commune de Capdenac-Gare.

Département de la Charente : communes de Aubeterre-sur-Dronne, Bardenac, Bellon, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Brie-sous-Chalais, Chalais, Curac, Juignac, Laprade, Montboyer, Montignac-le-Coq, Montmoreau (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Saint-Amant), Nabinaud, Palluaud, Pillac, Rioux-Martin, Saint-Avit, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Romain, Saint-Séverin, Salles-Lavalette, Vaux-Lavalette, Yviers.
Département de la Corrèze : toutes les communes des cantons de Alassac, Brive-la-Gaillarde-1, Brive-la-Gaillarde-2, Brive-la-Gaillarde-3, Brive-la-Gaillarde-4, Malemort-sur-Corrèze, Midi-Corrézien, Saint-Pantaléon-de-Larches, l'Yssandonnais.

Communes de Albussac, Altillac, Argentat-sur-Dordogne (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Argentat), Arnac-Pompadour, Bassignac-le-Bas, Beyssac, Le Chastang, Cornil, Forgès, Lagarde-Enval, Mercoeur, Monceaux-sur-Dordogne, Neuville, Reygade, Sainte-Fortunade, Saint-Chamant, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-Peyroux, Saint-Hilaire-Taurieux, Saint-Sornin-Lavolps,

Département de la Dordogne : toutes les communes des cantons de Haut-Périgord Noir, Isle-Loue-Auvézère, Sarlat-la-Canéda, Terrasson-Lavilledieu, Trélissac, Vallée-Dordogne.

Communes de Allemans, Alles-sur-Dordogne, Aubas, Badefols-sur-Dordogne, Bassillac et Auberoche, Bayac, Beaumontois-en-Périgord, Bertric-Burée, Biras, Biron, Bouillac, Boulazac-Isle-Manoire, Bourdeilles, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Bourniquel, Bouteilles-Saint-Sébastien, Brantôme-en-Périgord (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Brantôme), Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Calès, Campagne, Cantillac, Capdrot, Celles, Champagnac-de-Belair, Champagne-et-Fontaine, Chantérac, Chapdeuil, La Chapelle-Aubareil, La Chapelle-Faucher, La Chapelle-Grésignac, La Chapelle-Montabourlet,Chassaignes, Cherval, Comberanche-et-Epeluche, Condat-sur-Trincou, Conne-de-Labarde, Corgnac-sur-l'Isle, Coutures, Creyssac, Douchapt, La Douze, Douzillac, Eyvirat, Eyzerac, Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil, Fanlac, Faux, Fleurac, Gaugeac, Gout-Rossignol, Grand-Brassac, Grignols, Grun-Bordas, Journiac, Lacropte, Lalinde, Lavalade, Léguillac-de-l'Auche, Lempzours, Limeuil, Lolme, Lusignac, Manaurie, Manzac-sur-Vern, Mareuil-en-Périgord (pour la partie correspondant au territoire des communes déléguées de Léguillac-de-Cercles et Vieux-Mareuil), Marsalès, Mauzac-et-Grand-Castang, Mauzens-et-Miremont, Mensignac, Milhac-de-Nontron, Molières, Monpazier, Monsac, Montagrier, Montferrand-du-Périgord, Montignac, Nanteuil-Auriac-de-Bourzac, Nantheuil, Nanthiat, Naussannes, Négrondes, Neuvic, Paunat, Périgueux, Petit-Bersac, Peyzac-le-Moustier, Plazac, Quinsac, Rampieux, Ribérac, Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac, Saint-Amand-de-Coly, Saint-Aquilin, Saint-Astier, Saint-Aubin-de-Lanquet, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Chamassy, Saint-Cirq, Saint-Crépin-d'Auberoche, Saint-Crépin-de-Richemont, Saint-Félix-de-Reillac-et-Mortemart, Saint-Front-d'Alemps, Saint-Front-de-Pradoux, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Geyrac, Saint-Jean-d'Estissac, Saint-Just, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Léon-sur-l'Isle, Saint-Léon-sur-Vézère, Saint-Louis-en-l'Isle, Saint-Marcory, Saint-Martial-Viveyrol, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Méard-de-Drône, Saint-Pancrace, Saint-Pardoux-de-Drône, Saint-Pardoux-la-Rivière, Saint-Paul-de-Serre, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Pierre-de-Chignac, Saint-Pierre-de-Côle, Saint-Romain-de-Monpazier, Saint-Romain-et-Saint-Clément, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Connezac, Sainte-Croix, Sanilhac (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Notre-Dame-de-Sanilhac), Savignac-de-Miremont, Sceau-Saint-Angel, Segonzac, Sencenac-Puy-de-Fourches, Sergeac, Sorges-et-Ligueux-en-Périgord, Sourzac, Thiviers, Thonac, Tocane-Saint-Apre, La Tour-Blanche-Cercles, Trémolat, Tursac, Urval, Val-de-Louyre-et-Caudeau (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Cendrieux), Valeuil, Vallereuil, Valojoulx, Vanxains, Vaunac, Vendoire, Vergt-de-Biron, Verteillac, Villars, Villetoureix.

Département du Lot : toutes les communes des cantons de Gourdon, Martel, Souillac.

Communes de Albas, Albiac, Alvignac, Anglars, Anglars-Juillac, Arcambal, Les Arques, Autoire, Aynac, Bannes, Bélaye, Bellefont-La-Rauze (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Laroque-des-Arcs), Belmont-Bretenoux, Biars-sur-Cère, Bio, Boissières, Bretenoux, Le Bourg, Le Bouyssou, Bouziès, Cadrieu, Cahors, Cahus, Caillac, Cajarc, Calamane, Calvignac, Camburat, Capdenac, Cardaillac, Cassagnes, Castelfranc, Catus, Cénevières,Cornac, Cœur-de-Causse (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Vaillac), Concorès Crayssac, Douelle, Duravel, Gagnac-sur-Cère, Estal, Espère, Faycelles, Felzins, Figeac, Fons, Frayssinet, Frayssinet-le-Gélat, Frayssinhes, Frontenac, Gigouzac, Ginouillac, Gintrac, Girac, Glanes, Goujounac, Gramat, Grézels, Issendolus, Issepts, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Marival, Lagardelle, Lamagdelaine,Laval-de-Cère, Larnagol, Larroque-Toirac, Lavergne, Lissac-et-Mouret, Lherm, Loubressac,Prudhomat, Lunan, Luzech, Maxou,Mayrinhac-Lentour, Mercuès, Miers, Montbrun, Montcabrier, Montcléra, Montgesty, Nuzéjouls, Padirac, Parnac, Pescadoires, Peyrilles, Pomarède, Prayssac, Pontcirq, Pradines, Puybrun, Puy-l'Evêque, Rignac, Rocamadour, Rudelle, Rueyres, Saignes, Saint-Caprais,Saint-Céré, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Lapopie, Saint-Denis-Catus, Saint-Géry-Vers, Saint-Félix, Saint-Germain-du-Bel-Air, 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-Loubéjou, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Vincent-du-Pendit, -Vincent-Rive-d'Olt, Sonac, Soturac, Sousceyrac-en-Quercy (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Sousceyrac), Tauriac, Teyssieu, Thédirac, Thégra, Thémines, Théminettes, Tour-de-Faure, Touzac, Uzech Vire-sur-Lot.

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

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur la notoriété du produit ainsi que certaines caractéristiques spécifiques du produit (variété de noix, équilibre aromatique lié aux méthodes d'extraction) qui lui sont conférées par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire géographique.
L' « Huile de noix du Périgord » est issue d'un bassin traditionnel de production de noix et de cerneaux.

Concernant les facteurs naturels, l'aire géographique présente un climat bien adapté à la culture du noyer. Elle est située principalement dans le Piémont du Massif Central, région marquée par des étés chauds accompagnés par une pluviométrie importante.

Elle peut être décrite sous la forme d'un escalier ascendant composé de trois marches, orienté sud-ouest / nord-est :
- La première marche constituée de calcaires marins secondaires du Crétacé ;

- La deuxième marche constituée de calcaires marins du Jurassique ;

- La dernière marche correspondant au plateau du Bas-limousin, premier contrefort du Massif Central.

Des sols bien structurés et bien drainés naturellement sont rencontrés sur ces 3 secteurs.

La Dordogne et ses principaux affluents forment un réseau hydrographique dense, comparable à un éventail, incliné du Massif Central vers l'Atlantique. L'aire est également traversée au sud par la vallée du Lot.

Concernant les facteurs humains, le métier d'huilier est répandu dès le XIIème siècle dans le Périgord, en témoigne la présence de nombreux moulins à huile à cette époque. L'existence de cours d'eau et de rivières favorisait l'installation de moulins qui fonctionnaient avec la force hydraulique. Cette énergie bénéficiait à d'autres usages car le moulin fait partie de l'économie rurale. Généralement ce sont des moulins à farine qui abritent également une roue à huile.

Depuis toujours l'énoisage est au cœur de la production de noix, le commerce du cerneau est une activité importante de la filière. Après le cassage, les cerneaux sont triés selon leur forme et leur couleur, ce qui détermine leur destination et leur valorisation. Les cerneaux utilisés pour la production d'huile de noix sont généralement des invalides, brisés au cassage, ils sont sains et présentent une chair de couleur blanche.

Le moulin traditionnel est constitué d'une meule en pierre (granite, silex ou grès) pour broyer les cerneaux, une poêle en fonte et un feu de bois pour chauffer la pâte, et une presse pour presser la pâte et en extraire l'huile. L'exposition à la chauffe est facultative. La modernisation des systèmes de production et l'utilisation de nouveaux matériaux ont permis de faciliter le travail des transformateurs en améliorant les rendements. L'énergie électrique a remplacé la traction animale et l'énergie hydraulique pour le fonctionnement de la meule. Au fil du temps apparaissent des poêles en cuivre et en inox, avec un chauffage au gaz, plus facile à maîtriser. Près de la moitié des moulins utilisent un hachoir à viande, manuel ou semi-industriel. L'objectif est d'obtenir une pâte homogène.

La pâte est ensuite pressée mécaniquement grâce à un mécanisme hydraulique, une roue à eau, un moteur électrique ou bien manuellement par l'activation de leviers ou de madriers. Après extraction, l'huile de noix est décantée à température ambiante afin d'obtenir une huile de noix limpide. Elle peut être filtrée dans des filtres en papier.

A côté des moulins traditionnels qui constituent un véritable patrimoine bâti que l'activité d'huilerie permet d'entretenir et de sauvegarder, des moulins plus modernes avec une extraction en continu sont apparus.

La caractéristique principale de l'huile de noix du Périgord réside dans l'utilisation de cerneaux de noix de qualité issus de variétés locales traditionnelles et/ou bien adaptées aux conditions pédoclimatiques de l'aire de production : la Marbot, la Corne, la Grandjean et la Franquette.

Pour l'huile extraite à froid, elle réside également dans l'équilibre aromatique entre l'intensité d'une part des arômes de cerneaux de noix secs et de mie de pain et d'autre part des notes aromatiques végétales et de noix fraîche.
Pour l'huile extraite à chaud, elle réside dans l'équilibre aromatique entre l'intensité des arômes fruités de noix, de croûte de pain cuite et de grillé/torréfié.

Ses arômes délicats, sa rondeur et sa persistance en bouche sont spécifiques à l'« Huile de noix du Périgord ».

Les caractéristiques naturelles du territoire associées au savoir-faire des producteurs de noix et des transformateurs constituent un ensemble de liens qui confèrent au produit transformé une typicité reconnue par les consommateurs, qui contribue à assoir la notoriété de l'« Huile de noix du Périgord ».

L'aire de production présente des conditions pédoclimatiques permettant aux noyers d'atteindre un bon équilibre végétatif et une production de noix qualitative : sols bien structurés et bien drainés naturellement, pluviométrie adaptée aux besoins du noyer lors la formation du cerneau, protection physique du Massif Central contre les descentes d'air froid venues du nord et réchauffement plus rapide au printemps en raison de l'exposition sud-ouest des parcelles plantées.

La présence de nombreuses rivières et ruisseaux a par ailleurs permis l'implantation de nombreux moulins et pressoirs à huile.

Corne, Marbot et Grandjean 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 leur culture. La Franquette a rencontré dans ce bassin de production des conditions pédoclimatiques favorables à son développement. Les variétés locales retenues sont toutes des variétés rustiques à fructification terminale ce qui induit des techniques culturales non intensives. Cette particularité a favorisé des pratiques adaptées au niveau du verger notamment en termes de densité, de cultures intercalaires, ou d'irrigation.

L'utilisation de ces variétés dans la transformation de l'huile, participe à l'obtention de la typicité aromatique caractéristique de l'Huile de noix du Périgord.

Grâce à une connaissance approfondie du milieu, les producteurs ont positionné leur noyeraie dans des situations propices à la production de cerneaux de noix de qualité : nature, structure et profondeur des sols, situation topographique, exposition. L'utilisation de cette matière première est essentielle pour produire une huile de noix de qualité et permet, au moment de la transformation, l'expression des arômes délicats de noix caractéristiques de l'« Huile de noix du Périgord ».
Le développement d'un savoir-faire local sur les étapes d'énoisage et de conservation de la matière première, permet la mise en œuvre d'un fruit de qualité et participe à l'élaboration d'une huile aromatique et fruitée.

L'aire de production correspondant au bassin traditionnel de production de l'«Huile de noix du Périgord », est reconnue par ailleurs en AOP « Noix du Périgord » pour la production de noix fraîches, noix sèches et cerneaux de noix.

Le savoir-faire des transformateurs / huiliers s'exprime par une sélection rigoureuse de la matière première. Les cerneaux sont triés et sélectionnés en fonction de leur couleur et de leur forme. Ceux de mauvaise qualité sont exclus de la fabrication. Ces étapes garantissent la qualité des cerneaux et l'obtention d'une huile aromatique et fruitée, offrant une bonne persistance en bouche.

Ce savoir-faire s'exprime également par une connaissance minutieuse des techniques d'extraction, essentielle à la conservation du potentiel aromatique de l'huile ainsi qu'à l'expression des arômes de cerneaux de noix secs, de mie de pain et de noix fraîche pour l'huile extraite à froid, et des arômes fruitées de noix et de croûte de pain cuite pour l'huile extraite à chaud .

La maîtrise des températures lors de la chauffe lorsqu'elle est pratiquée, est l'étape déterminante pour garantir l'équilibre aromatique de l'huile. Il est dit que c'est lors de la chauffe que l'huilier fait sa réputation. Lorsque la température de la pâte augmente, l'intensité des arômes fruités diminue progressivement au profit des notes de grillé/torréfié. L'huilier maîtrise sa température de chauffe en fonction de l'équilibre aromatique recherché et de l'intensité grillé/torréfié souhaité. Il intervient également régulièrement pour remuer la pâte afin que celle-ci reste homogène et éviter qu'elle ne brûle. Ce savoir faire permet à l'huilier d'éviter que la température de chauffe ne dépasse 100°C, ce qui entrainerait la disparition des arômes fruités de noix au profit d'arômes de grillé/torréfié trop prononcés dans un premier temps, puis d'arômes désagréables de brûlé.

Cette maîtrise des techniques d'extraction permet également l'obtention de la couleur de l'huile variant du jaune paille au brun doré.
Une décantation et un stockage à l'abri de la lumière et de la chaleur participent à l'obtention d'une huile de noix limpide et à la conservation de ses arômes.

L'importance de la production de noix en Périgord a contribué au maintien de la production d'huile de noix de façon plus prégnante que dans les départements voisins. C'est un produit qui est fortement lié au patrimoine gastronomique du Périgord, à un savoir-faire particulier qui fait sa renommée.

La revalorisation de la production de noix est significative sur le bassin de production grâce notamment à la notoriété de la « Noix du Périgord » en AOP. Cette revalorisation se concrétise par un développement soutenu des plantations de noyers ces dernières années et une progression des volumes d'huile de noix commercialisés grâce à la mise en avant de ce produit sur les marchés, les salons, les festivités (La Journée des moulins à Sarrazac, Fête de la noix et de l'huile de noix à Nailhac et Saillac), et plus récemment par la création d'un Concours Régional annuel sur l'huile de noix produite en Périgord. Le syndicat a également coordonné la mise en place de la route de la noix et du cerneau de noix du Périgord en 2003. Enfin l'« Huile de noix du Périgord » est représentée au concours général agricole.

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-24697c8c-bf63-4116-8d3b-490884df1c06