STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 31163
11 september 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Noix du Périgord” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4545 van 26 augustus 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4545 26.8.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4545)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
“Noix du Périgord”
EU-referentienummer: PDO-FR-0248-AM01 – 28.5.2026

1. Naam van het product

“Noix du Périgord”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam
Ministère de l’agriculture, de l’agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit)

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Noix du Périgord" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:
a) de wijziging omvat een wijziging in de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;
b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;
c) de wijziging brengt verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.
Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel
Aanvragende groepering
Beschrijving
De naam van de groepering is geactualiseerd en de formulering van de bepaling over de samenstelling van de groepering is gewijzigd om te verduidelijken om welke verschillende categorieën marktdeelnemers het gaat.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel
Beschrijving van het product
Beschrijving
In deze alinea is het ras fernor toegevoegd voor de productie van verse noten, gedroogde noten en pitten.
De definitie van "pit" is geherformuleerd om deze begrijpelijker te maken.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel
Afbakening van het geografische gebied
Beschrijving
Aan de lijst van gemeenten zijn 54 nieuwe gemeenten toegevoegd. Van gemeenten die zijn gefuseerd, zijn ook de namen geactualiseerd. Het aantal gemeenten in het geografische gebied is dus verhoogd van 612 naar 632, terwijl het oorspronkelijke aantal ook gemeenten bevatte die intussen zijn gefuseerd.
De standaardformulering betreffende de goedkeuring van het geografische gebied door het Institut national de l'origine et de la qualité en de versie van de officiële geografische code zijn geactualiseerd.
Aangezien de procedure voor de identificatie van percelen is geschrapt, is de alinea over de identificatie van percelen uit het productdossier gehaald.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel
Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied
Beschrijving
Aangezien de procedure voor de identificatie van percelen is geschrapt en om marktdeelnemers in staat te stellen nieuwe percelen bij de groepering aan te geven, is een verklaring over de aanplant van notenbomen toegevoegd. Deze verklaring moet samen met de identificatieverklaring of bij eventuele wijzigingen worden ingediend. De in deze verklaring op te nemen informatie en de indieningstermijn zijn eveneens toegevoegd.
De datum van indiening van de oogstaangifte is gewijzigd van 31 januari in 31 maart.
De verplichting om op de verpakking een specifiek merkingssysteem voor de "Noix du Périgord" aan te brengen, is geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel
Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product
Beschrijving

Aan de lijst van rassen die worden gebruikt voor de productie van verse noten, gedroogde noten en pitten, is het ras fernor toegevoegd.
Omdat de identificatie van percelen is geschrapt, is ook de alinea over geïdentificeerde percelen geschrapt.
De alinea over de beplantingsdichtheid van de notenbomen is in twee delen opgesplitst. De bestaande alinea is behouden voor de huidige rassen in het productdossier en de volgende titel is toegevoegd: a. Rassen met vruchtvorming op de eindtakjes: franquette, marbot, corne en grandjean. Er is een tweede alinea toegevoegd voor het ras fernor, met vruchtvorming op de zijtakjes. Voor dit ras is een specifieke dichtheid opgenomen, namelijk 208 bomen per hectare in plaats van 125 bomen per hectare, zoals voor de huidige rassen in het productdossier. De minimale beschikbare oppervlakte per boom voor het ras fernor is toegevoegd, evenals de afstand tussen de rijen en binnen de rijen.
De bepaling dat bij irrigatie alleen noten van percelen met een irrigatieverklaring in aanmerking komen voor de benaming, is geschrapt. Dit is niet van bijzonder belang: irrigatie is toegestaan en marktdeelnemers zijn reeds verplicht om hun percelen en de bestaande irrigatiesystemen aan te geven in de verklaring over de aanplant van notenbomen.
Er is een verplichting toegevoegd om de ruimte tussen de rijen te begroenen vanaf het vijfde aanplantjaar. Tussen 1 december en 31 maart mag er geen bodembewerking plaatsvinden, behalve het inzaaien van de begroening.
Er is een bepaling toegevoegd die de hoeveelheid stikstofbemesting beperkt tot 130 eenheden per hectare per jaar. Deze bemesting vindt plaats in ten minste twee keer.
Met het oog op de consistentie in de formulering van het productdossier is in de gehele alinea de term “verse noten” aangevuld met “of primeurnoten”.
In de alinea over verse of primeurnoten is de bepaling over het weken van noten verduidelijkt en is het woord “verse” toegevoegd na “noten”.
In de alinea’s over verse of primeurnoten en gedroogde noten waarin de mogelijke afwijkingen bij verpakking worden vermeld, wordt aangegeven dat noten die tot andere rassen behoren, afkomstig mogen zijn van andere rassen dan die welke voor de oorsprongsbenaming zijn toegestaan.
De bepalingen inzake het weken van noten en de behandeling met een hypochlorietoplossing zijn aangevuld om te verduidelijken dat dit geldt voor gedroogde noten in de dop.
Er is toegevoegd dat het schonen mechanisch mag gebeuren en dat na deze fase een verplichte sortering moet plaatsvinden.
In de alinea over de verpakking in het gebied en het behoud van de kwaliteit van het product is toegevoegd dat het mengsel franquette-fernor is toegestaan. De zin over de noten van het ras corne, die nogal hard te kraken zijn, voegt niets toe aan deze alinea en is derhalve geschrapt.
De alinea over de verzending van noten buiten het geografische gebied is gewijzigd om de formulering te verduidelijken. De noten worden verpakt verzonden, maar mogen onverpakt aan de eindverbruiker worden aangeboden.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel
Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen
Beschrijving
In de alinea over het verband met het geografische gebied is het volgende gewijzigd:
- Er zijn elementen toegevoegd vanwege de toevoeging van het ras fernor (geschiedenis, organoleptische kenmerken, technische kenmerken).
- De alinea over “natuurlijke factoren” is verduidelijkt en aangevuld.
- De indeling van de alinea over het verband is ingedeeld zoals verwacht (alinea’s verplaatst, standaardtitel en -alinea’s toegevoegd).
- Er zijn elementen geschrapt die geen nuttige informatie toevoegen of niet voldoen aan de verwachtingen met betrekking tot de beschrijving van het verband.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel
Verwijzing naar de controlestructuur
Beschrijving
De verwijzingen zijn geactualiseerd en het controleorgaan is vervangen door de contactgegevens van het INAO.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Specifieke elementen van de etikettering
Beschrijving
Net als in de rest van het productdossier is de term “verse noten” aangevuld met “of primeurnoten”.
De verplichting om het merkingssysteem aan te brengen, is geschrapt.
De verplichting om het oogstjaar op het etiket te vermelden, geldt nu ook voor gedroogde noten.
De bepaling over de vermelding van het mengsel corne-marbot op de verpakking is geschrapt.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel
Nationale eisen

Beschrijving

De tabel met de belangrijkste te controleren punten is gewijzigd overeenkomstig de wijzigingen in de rubriek “Beschrijving van de productiemethode”.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel
Enig document
Beschrijving
De formulering van het enig document is aangepast om te voorkomen dat het aantal van 2500 woorden wordt overschreden, overeenkomstig artikel 4 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26 van de Commissie van 30 oktober 2024.
Met name zijn de kenmerken van de noten (vochtigheidsgraad, rassen) samengevat in een tabel en vermeld in punt 4.2 “Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is” en punt 6 “Verband met het geografische gebied”.
De formele wijzigingen die zijn aangebracht, veranderen niets aan de inhoud van het enig document.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten
“Noix du Périgord”
EU-referentienummer: PDO-FR-0248-AM01 – 28.5.2026

1. Naam van het product

“Noix du Périgord”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Frankrijk

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0802 31 – in de dop
0802 32 – zonder dop

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

De producten die in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming “Noix du Périgord” zijn de volgende: verse walnoten, gedroogde noten en notenpitten.
Verse en gedroogde noten hebben een minimumdiameter van 28 mm.
Verse noten worden verkocht in de dop en moeten snel na het oogsten worden geconsumeerd. Deze noten moeten worden gekraakt. Het oogsttijdstip moet zo worden gekozen dat de pit stevig is en makkelijk kan worden gepeld.
De gedroogde noten worden na het oogsten op zachte wijze gedroogd. Deze noten moeten alleen nog worden gekraakt voordat ze kunnen worden gegeten, aangezien de bitterheid van het vlies sterk is verminderd.
De notenpit valt niet door een maas van 8 mm. Kleine, lichtkleurige notenpitten worden het meest gevraagd. Pitten die vooral licht van kleur zijn, worden in alle aanbiedingsvormen (heel of in deeltjes) geaccepteerd. Pitten die iets donkerder zijn, lichtbruin en/of citroenkleurig, worden enkel geaccepteerd in de vorm van halve noten. Bij verpakking wordt slechts 5% van de donkere pitten geaccepteerd.

Productcategorie	Verse noten	Gedroogde noten	Pitten
Vochtigheidsgraad bij verpakking	minimaal 30%	maximaal 12%	maximaal 5%
Toegestane rassen	marbot, franquette, fernor	marbot, franquette, corne, fernor	corne, franquette, grandjean, fernor

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

–

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De notenproductie en het schonen (“l’énoisage”) moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De verse noten worden verpakt in verpakkingen van ten hoogste 10 kg.
De gedroogde noten worden verpakt in verpakkingen van ten hoogste 25 kg.
De notenpitten worden verpakt in verpakkingen van ten hoogste 15 kg.
De voornaamste redenen voor het verpakken in het gebied zijn:
– het bewaren van de kwaliteit van het product
De verse noten bevatten ten minste 30% water en moeten worden gedroogd. Om kwaliteitsverlies te voorkomen, moeten de noten worden bewaard bij een temperatuur tussen 1 en 5°C en een relatieve luchtvochtigheid tussen 80 en 95%, d.i. in een koelruimte. Daarom moet het verpakken in een niet-luchtdichte verpakking zo kort mogelijk vóór de verkoop en dus in het productiegebied plaatsvinden. Zo wordt gewaarborgd dat de kwaliteit als gevolg van de bijzondere bewaaromstandigheden die vanaf de oogst onafgebroken in stand worden gehouden, gegarandeerd blijft. Bovendien is het product beperkt houdbaar (het mag niet meer worden verzonden na 15 oktober van het oogstjaar) en mag het in geen geval worden verwerkt tot gedroogde noten. Op de verpakking wordt ook vermeld dat de verse noten moeten worden bewaard in de groentela van de koelkast.
Ook voor de gedroogde noten zijn de bovenstaande technische elementen van toepassing. Dat ook de gedroogde noten in het productiegebied zelf moeten worden verpakt, houdt geen verband met het watergehalte maar wel met de aanwezige lipiden (vetzuren) die bij een slechte bewaring kwaliteitsverlies veroorzaken (ranzigheid). Evenals voor de verse noten, maar dan na 1 maart, gelden voor de bewaring bepaalde normen inzake temperatuur (tussen 2 en 8°C) en luchtvochtigheid (tussen 60 en 75%). Het product is beperkt houdbaar, namelijk tot 31 december van het jaar na het oogstjaar.
De in bulk verpakte noten in de dop of notenpitten mogen niet buiten het geografische gebied worden verzonden.
Zoals wijn is ook de noot in het algemeen een fungibel product, dat wil zeggen dat in eenzelfde verpakking noten van verschillende oorsprong en van verschillende rassen kunnen worden gemengd. Maar in tegenstelling tot andere gebieden in Frankrijk waar noten meestal gemengd worden verkocht, is het in de Périgord altijd gebruikelijk geweest noten te verkopen per ras, teneinde voor de beste rassen ook een hogere prijs te kunnen krijgen. De enige uitzonderingen op deze regel zijn de mengsels corne-marbot en franquette-fernor. Deze traditionele verkoop per ras ligt aan de basis van het verzoek

tot verpakking in het productiegebied, wat in de Périgord een normale zaak is. In het kader van het organoleptische onderzoek is de raszuiverheid van het monster overigens een van de elementen waarmee rekening wordt gehouden bij het visuele onderzoek van de noten (vers en gedroogd). Partijen waarin te veel verschillende rassen worden gevonden, komen niet in aanmerking voor de benaming. Voor gepelde noten is het onderscheid visueel moeilijk te maken, maar het wordt wel duidelijk bij de smaakproef.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etikettering op eenheidsverpakkingen van producten met de oorsprongsbenaming "Noix du Périgord" bevat op de voorkant van de verpakking in hetzelfde gezichtsveld de volgende vermeldingen:
– de oorsprongsbenaming "Noix du Périgord" in letters die ten minste even groot zijn als de grootste letters op de verpakking;
– en, naargelang van het geval, de vermelding "cerneaux de noix" (notenpitten).
Voor de gedroogde noten en notenpitten moet de etikettering worden aangevuld met het oogstjaar, eventueel in een ander gezichtsveld.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de "Noix du Périgord" omvat 632 gemeenten in de departementen Aveyron, Charente, Corrèze, Dordogne, Lot en Lot-et-Garonne.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband
Specificiteit van het geografische gebied
De "Noix du Périgord" wordt verkregen in een traditioneel productiegebied voor noten en notenpitten.
Het geografische productiegebied is een overgangsgebied tussen de uitlopers van het Centraal-Massief waarop het gebied steunt en de uitgestrekte vlakten van het Aquitaanse bekken waarover het gebied in het zuiden uitsteekt.
Dit uitgestrekte plateau in de vorm van een soort trede van bijna 100 km wordt doorwaterd door een hydrografisch systeem dat in het zuidwesten naar de Gironde loopt en deze een golvend karakter geeft.
Geologisch gezien behoren de formaties die de onderlaag van dit uitgestrekte plateau vormen tot het mesozoïcum. Deze mariene geologische formaties uit de jura en het krijttijdperk bevatten bruine kalk- of kalkhoudende bodems of bruine bodems die nauwelijks zijn uitgeloogd en zelfs zurig zijn wanneer ze met leem zijn bedekt.
De belangrijkste bodemkundige eigenschap van deze bodems is hun hoog leemgehalte in zowel het volledige profiel voor de kalkhoudende-lemige bodems als uitsluitend in de ondergrond voor de uitgeloogde bodems.
Wat het klimaat betreft, geniet het geografische productiegebied van zowel de fysieke bescherming van het Centraal-Massief tegen de koude noordoostenwinden als van een snellere opwarming dankzij zijn zuidwestelijke ligging.
Het zachte Atlantische klimaat zorgt voor een pluviometrie van ongeveer 800 mm per jaar, verdeeld over het hele jaar met pieken in de lente en in de herfst.
De notenboomgaarden worden beplant met de traditionele plaatselijke rassen zoals corne, marbot en grandjean.
De franquette, oorspronkelijk uit de Isère en in de jaren 1950 in het geografische gebied geïntroduceerd, heeft zich over het hele gebied verspreid. Dit ras heeft zich kunnen aanpassen aan de plaatselijke bodem- en klimaatomstandigheden.
Het ras fernor wordt sinds 1995 aangeplant in het geografische gebied. Dit ras is ontstaan uit een kruising van de rassen franquette en lara. Het is tamelijk gehard en heeft veel gemeen met de franquette, waardoor het zich goed heeft aangepast aan het gebied van de benaming.
Dankzij de mechanisering van de oogstmethoden en de knowhow van de producenten konden de hypochlorietbehandelingen die werden toegepast om de buitenkant van noten die lang op de grond hadden gelegen, aantrekkelijker te maken, worden verboden.
De verse noten worden geoogst, wanneer de pit stevig is en gemakkelijk kan worden gepeld. Dit kwetsbare product droogt snel uit en wordt daarom in een koude kamer bewaard onder gecontroleerde temperatuur en luchtvochtigheid. Het moet vanwege zijn aard snel worden geconsumeerd (het mag niet meer worden verzonden na 15 oktober van het oogstjaar) en mag in geen geval worden verwerkt tot de gedroogde notenvariant.
Het drogen van de noten gebeurt op natuurlijke wijze, op droogbedden of door ventilatie met warme, droge lucht. In dit laatste geval moet de lucht met een temperatuur van minder dan 30°C door de volledige te drogen notenmassa kunnen stromen.

Specificiteit van het product
Specifiek aan de "Noix du Périgord" is dat de noot afkomstig is van traditionele plaatselijke rassen: marbot, corne, grandjean, en rassen die zich aan het gebied hebben aangepast: franquette en fernor. Elk ras wordt traditioneel in een of meer vormen aangeboden (vers, gedroogd of als pit), afhankelijk van zijn geschiktheid voor het schonen en bewaren. Wat de gedroogde noten betreft, mogen de rassen traditioneel niet worden gemengd, met uitzondering van de mengsels corne-marbot en franquette-fernor.
De "Noix du Périgord" wordt vers of gedroogd in de dop of als pit aangeboden:

Productcategorie	Verse noten	Gedroogde noten	Pitten
Vochtigheidsgraad bij verpakking	minimaal 30%	maximaal 12%	maximaal 5%
Toegestane rassen	marbot, franquette, fernor	marbot, franquette, corne, fernor	corne, franquette, grandjean, fernor

De verse of primeurnoten en de gedroogde noten hebben een minimumdiameter van 28 mm.
De notenpitten hebben een lichte kleur, niet donkerder dan lichtbruin en/of citroenkleurig.
Op organoleptisch gebied vertonen de verschillende rassen de volgende specifieke eigenschappen:
– de marbotpit is weinig krokant en heeft eerst een zoete smaak, daarna een licht bittere en tegelijk een sterke notensmaak. Wanneer de noot vers wordt gegeten, zorgt het vliesje rond de pit voor een meer uitgesproken bittere smaak;
– de franquettepit is lichtblond en ruikt zoet. De nootaroma's zijn intens en de zoete smaak is duidelijk aanwezig. De olieachtige consistentie wordt algemeen gewaardeerd;
– de cornepit is lichtblond, heeft een bijzonder fijne fruitige smaak en is aangenaam krokant;
– de grandjeanpit is gemakkelijk te verwijderen, is licht van kleur en lekker van smaak. De pit ligt aangenaam in de mond dankzij de weinig olieachtige textuur en het evenwicht tussen zoet en bitter is interessant;
– de pit is van zeer goede kwaliteit, lekker van smaak en licht van kleur. Dit pit is goed te bewaren gemakkelijk te verwijderen. Het ras fernor heeft een uitgesproken notensmaak en is net zo gehard als het ras franquette, waaruit het is ontstaan. De vrucht is echter zachter en lichtzoet.

Causaal verband
De natuurlijke kenmerken van het gebied en de knowhow van de notenproducenten, met name als het gaat om de selectie en teelt van de verschillende rassen, verlenen de "Noix du Périgord" een typisch karakter dat door de consument wordt erkend en bijdraagt tot de reputatie van het product.
De "Noix du Périgord" wordt verkregen in een traditioneel productiegebied voor noten en notenpitten. Het productiegebied heeft goed gestructureerde bodems met een goede natuurlijke afwatering, waardoor de notenbomen goed kunnen wortelen.
Dankzij hun grondige kennis van de omgeving hebben de producenten hun notenbomen aangeplant op locaties die bevorderlijk zijn voor de productie van noten van hoge kwaliteit: aard, structuur en diepte van de bodem, topografische situatie, blootstelling.
De ligging van het geografische productiegebied tegen de flanken van het Centraal-Massief beschermt de notenboom, die gevoelig is voor voorjaarsvorst, tegen dalende koude luchtstromen die uit het noorden komen.
Daarnaast geniet het gebied van overvloedige regenval in de zomer in de vorm van onweersbuien die de notenboom van het nodige water voorzien en vooral cruciaal zijn medio juli, wanneer de diameter van de noot wordt gevormd, en medio augustus, bij de vorming van de pit die dan de dop gaat "vullen".
Dankzij barsten in de kalkhoudende bodems en het vaak hoge leemgehalte van deze bodems kunnen de notenbomen zich diep in de grond wortelen zodat ze tijdens de groeicyclus het nodige water uit de bodem kunnen halen.
Om de notenbomen van het nodige water te voorzien, mag bovendien gecontroleerd worden geïrrigeerd. Dankzij deze irrigatie komt de bolster, wanneer het tijd is om te oogsten, gemakkelijker los van de dop en vallen de noten gemakkelijker op de grond, wat op zijn beurt het oogsten vereenvoudigt.
De producenten bepalen welke rassen er worden aangeplant op basis van hun knowhow. De producent past zijn teeltmethode en teeltprogramma, als het gaat om blootstelling, dichtheid, tussenteelt of irrigatie, aan het ras aan, of het nu een plaatselijk ras betreft of een ras dat zich aan het gebied heeft aangepast.
De rassen die in de Périgord worden geteeld, staan bekend om en worden gewaardeerd voor hun intrinsieke kwaliteit als verse noot, gedroogde noot of pit. De traditie in de Périgord wil overigens dat de gedroogde noten per ras worden verkocht.
De aloude knowhow op het gebied van oogsten en drogen komt tot uiting in de mechanisering van de oogstpraktijken (met name het schudden van de bomen) en de ontwikkeling van de droogtechnieken door ventilatie met warme lucht.
Dankzij deze mechanisering kunnen de vruchten worden geoogst wanneer ze volledig rijp zijn en wordt vermeden dat de noten lang op de grond liggen, hetgeen goed is voor het behoud van de dop

en het bruin worden van de pit voorkomt. Op die manier voldoen de noten bij verpakking aan de vereiste kwaliteits- en aanbiedingscriteria.
De ventilatie zorgt voor een homogenere droging van de vruchten via de regeling van de warme luchtstroom.
Bovendien zorgen de methoden voor het bewaren van de vruchten in de dop of de notenpitten ervoor dat de noten hun kwaliteiten behouden tot op de tafel van de consument, ongeacht de aanbiedingsvorm van de noot: de noot op zich of verwerkt in bijvoorbeeld chocolade, gebak of kaas. De gedroogde noten en de notenpitten worden na 1 maart onder speciale omstandigheden opgeslagen zodat ze hun lipiden niet verliezen en ranzig worden.
De faam van de “Noix du Périgord”, die gebaseerd is op de kwaliteit van het product, heeft zich in de loop van de eeuwen ontwikkeld en staat buiten kijf. Ook in de gastronomie, zowel in Frankrijk als in de rest van Europa en in Amerika, is die kwaliteit algemeen erkend sedert de negentiende eeuw. Louis Garavel schreef in 1959 in zijn boek “La culture du noyer” dat “de noten die in de Périgord worden geproduceerd, sinds jaar en dag kunnen bogen op een uitstekende reputatie, zowel in Frankrijk als in het buitenland”.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)
https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-0c1173f6-8e77-4308-9a6d-61200c5290eb