C/2024/6592

31.10.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/6592)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Caviar d'Aquitaine"

EU č.: PGI-FR-03054 – 5.1.2024

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Caviar d'Aquitaine"

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2 *Popis výrobku, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1)*

„Caviar d'Aquitaine" je kaviár tvořený neovulovanými oocyty jeseterů druhu *Acipenser baerii baerii*.

Obsahuje pouze oocyty jeseterů a nejodidovanou jedlou sůl s obsahem minimálně 99 % NaCl a může případně obsahovat potravinářskou přídatnou látku.

Prodává se čerstvý, pasterizovaný nebo zmrazený.

V případě výrobku bez potravinářské přídatné látky nebo bez použití konzervačních postupů může jeho stáří dosahovat 0 až 6 měsíců, v případě pasterizovaného výrobku nebo výrobku s potravinářskou přídatnou látkou 0 až 18 měsíců a v případě zmrazeného výrobku 0 až 24 měsíců.

Po odběru a roztřídění gonád má tyto vlastnosti: nízký výskyt výpotků, stejnoměrná velikost a barva (povoleny jsou všechny přirozené barvy oocytů, jejich barva musí být v rámci jednoho balení jednotná, oocyty mohou být jednobarevné nebo dvoubarevné).

„Caviar d'Aquitaine" starý méně než dva měsíce je bez zápachu; starý více než dva měsíce může mít mírný „rybí" zápach. Oocyty se snadno oddělují. Jejich struktura se může změnit z pevné na měkkou v závislosti na stáří kaviáru (mladý kaviár je spíše pevný). V případě pasterizace může být mírně znatelná blána.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Caviar d'Aquitaine“ má máslové, „smetanové“ nebo „oříškové“ tóny. Čím je kaviár starší, tím je slanější a intenzivnější a nabízí dlouhou dochuť. Neměl by téměř vůbec chutnat hořce nebo mít „rybí“ chuť a nikdy nesmí mít „žluklou“, „kovovou“ nebo „zemitou“ chuť.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Jeseteři jsou krmeni granulovaným krmivem, jehož produkty pocházející z rybolovu vzešly z více než 90 % z využití druhotných produktů získaných při zpracování pro lidskou spotřebu nebo z rybolovu s potvrzením udržitelnosti. Žádný z lovených druhů nepatří mezi ohrožené nebo kriticky ohrožené druhy podle klasifikace IUCN.

Krmiva neobsahují žádné geneticky modifikované organismy (GMO), antibiotika ani potravinářská barviva.

Deriváty palmového oleje a oleje z palmových jader mohou být použity pouze jako pojiva a jejich podíl v konečném výrobku musí být nižší než 1 %.

Poměry mezi skupinami živin (živočišné bílkoviny, rostlinné bílkoviny, lipidy, sacharidy, vitamíny a minerální látky) v krmivu se liší podle fází růstu jesetera.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Veškerá reprodukce určená pro produkci plůdku pro „Caviar d'Aquitaine“ probíhá v zeměpisné oblasti. Tento požadavek umožňuje kontrolovat a zaručit genetickou kvalitu jeseterů a selektovat generační ryby pro samice poskytující jikry pro kaviár na základě kritérií odolnosti a růstu u samců a kritérií velikosti a výtěžnosti oocytů u samic. Tento požadavek umožňuje v maximální možné míře předcházet zdravotním problémům a zamezit kontaminaci povodí.

Jeseteři jsou pak chováni ve stejné zeměpisné oblasti. Kvalita kaviáru je v prvé řadě spojena s kvalitou oocytů, která je zas závislá na podmínkách chovu jeseterů, jehož cyklus je mimořádně dlouhý (v průměru devět let) a pro něhož si producenti vyvinuli vlastní know-how.

Usmrcování jeseterů probíhá v zeměpisné oblasti, protože doba procesu od usmrcení po ukončení prvotního balení kaviáru je maximálně 4 hodiny. Tyto činnosti se provádějí na stejném místě a průběžně, aby byla zajištěna hygienická kvalita a čerstvost oocytů.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Prvotní balení probíhá v zeměpisné oblasti, protože doba procesu od usmrcení jeseterů po ukončení prvotního balení je maximálně 4 hodiny. Balení se provádí bezprostředně po nasolení vzhledem ke křehkosti oocytů, s nimiž je vhodné manipulovat co nejméně. To rovněž zaručuje lepší sledovatelnost tohoto specifického produktu.

„Caviar d'Aquitaine“ se prodává v lakovaných kovových, skleněných nebo plastových nádobách.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na přední straně štítku a/nebo na přebalu krabičky jsou uvedeny tyto informace:

— název CHZO „Caviar d'Aquitaine“;

— logo kolektivní ochranné známky „Caviar d'Aquitaine“.

Minimální průměr loga kolektivní ochranné známky je 15 mm.

Tento průměr však může být u balení o maximální hmotnosti 20 gramů zmenšen na 10 mm.

Na štítku a/nebo na přebalu krabičky jsou uvedeny rovněž tyto údaje:

— číslo balení;

— identifikace výrobce nebo obchodníka/subjektu provádějícího přebalení;

— datum výlovu;

— datum minimální trvanlivosti nebo doporučené datum spotřeby.

Pokud je na vnějším obalu krabičky „Caviar d'Aquitaine" uveden některý z výše uvedených údajů, je zakázáno oddělovat krabičku od vnějšího obalu, dokud ji nezakoupí konečný spotřebitel.

Logo kolektivní ochranné známky „Caviar d'Aquitaine"



Povolené varianty



Legenda k logům:

Pozitivní / Negativní / Zlatá na transparentním pozadí / Černá na zlatém pozadí / Černá na stříbrném pozadí / Holograficky na transparentním pozadí

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast CHZO „Caviar d'Aquitaine" se rozkládá na celém území departementů Gironde, Landes, Lot-et-Garonne a na území následujících departementů:

Charente, s výjimkou obcí:

Abzac, Ansac-sur-Vienne, Brigueuil, Brillac, Chabanais, Chabrac, Chassenon, Chirac, Confolens, Esse, Étagnac, Exideuil-sur-Vienne, Hiesse, Lessac, Lesterps, Manot, Montrollet, Oradour-Fanais, Pressignac, Saint-Christophe, Saint-Maurice-des-Lions, Saulgond,

Charente-Maritime, s výjimkou obcí:

Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, Angoulins, Ars-en-Ré, Aytré, Benon, Le Bois-Plage-en-Ré, Bouhet, Bourgneuf, La Brée-les-Bains, Chambon, Charron, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Clavette, La Couarde-sur-Mer, Courçon, Cramchaban, Croix-Chapeau, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, La Flotte, Forges, Le Grand-Village-Plage, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Loix, Longèves, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, Les Portes-en-Ré, La Rochelle, La Ronde, Le Thou, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rivedoux-Plage, Saint-Christophe, Saint-Clément-des-Baleines, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Félix, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Jean-de-Liversay, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Sainte-Soulle, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Salles-sur-Mer, Taugon, Vérines, Villedoux, Villeneuve-la-Comtesse, Virson, Vouhé,

Dordogne, s výjimkou obcí:

Abjat-sur-Bandiat, Angoisse, Anlhiac, Archignac, Augignac, Azerat, Besse, Borrèze, Bouzic, Busserolles, Campagnac-lès-Quercy, La Cassagne, Chalais, Champniers-et-Reilhac, Champs-Romain, La Chapelle-Saint-Jean, Châtres, Clermont-d'Excideuil, La Coquille, Les Coteaux Périgourdins, Coubjours, Doissat, La Dornac, Dussac, La Feuillade, Firbeix, Génis, Granges-d'Ans, Jayac, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Marcillac-Saint-Quentin, Mazeyrolles, Mialet, Milhac-de-Nontron, Nadaillac, Nailhac, Nantheuil, Nanthiat, Nontron, Orliac, Paulin, Payzac, Pazayac, Pechs-de-l'Espérance, Peyrignac, Piégut-Pluviers, Prats-du-Périgord, Preyssac-d'Excideuil, Proissans, Saint-Barthélemy-de-Bussière, Saint-Cernin-de-l'Herm, Saint-Crépin-et-Carlucet, Saint-Cyr-les-Champagnes, Sainte-Foy-de-Belvès, Saint-Geniès, Saint-Jory-de-Chalais, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Martin-de-Fressengeas, Saint-Martin-le-Pin, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Pardoux-la-Rivière, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Pompont, Saint-Priest-les-Fougères, Saint-Rabier, Saint-Saud-Lacoussière, Saint-Sulpice-d'Excideuil, Salagnac, Salignac-Eyvigues, Sarlande, Sarlat-la-Canéda, Sarrazac, Savignac-de-Nontron, Savignac-Lédrier, Teillots, Thiviers, Villac, Villefranche-du-Périgord,

Gers, s výjimkou obcí:

Arrouède, Aujan-Mournède, Auradé, Aussos, Aux-Aussat, Barcugnan, Bazugues, Bellegarde, Betcave-Aguin, Betplan, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Cadeillan, Castex, Chélan, Duffort, Esclassan-Labastide, Espaon, Estampes, Faget-Abbatial, Garravet, Gaujac, Gaujan, L'Isle-Jourdain, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Laymont, Lias, Lourties-Monbrun, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Masseube, Meilhan, Miélan, Monbardon, Monblanc, Moncorneil-Grazan, Mongausy, Monlaur-Bernet, Montadet, Montamat, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montégut-Arros, Monties, Montpézat, Panassac, Pébées, Pellefigue, Ponsan-Soubiran, Pujaudran, Sabaillan, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Saint-Élix-Theux, Saint-Lizier-du-Planté, Saint-Loube, Saint-Soulan, Samaran, Sarcos, Sarraguzan, Sauveterre, Ségoufielle, Sère, Simorre, Tachoires, Tournan, Troncens, Villecomtal-sur-Arros, Villefranche,

Pyrénées-Atlantique, s výjimkou obcí:

Aast, Abère, Accous, Agnos, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Ance Féas, Andoins, Angaïs, Anhaux, Anos, Anoye, Aramits, Arette, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Arrien, Arros-de-Nay, Arthez-d'Asson, Artigueloutan, Arudy, Asasp-Arros, Ascain, Ascarat, Assat, Asson, Aste-Béon, Aubertin, Aussurucq, Aydius, Ayherre, Baleix, Baliros, Banca, Barcus, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédeille, Bedous, Béhorléguy, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Béost, Bernadets, Berrogain-Laruns, Bescat, Beuste, Beyrie-sur-Joyeuse, Bidarray, Bidos, Bielle, Bilhères, Biriatou, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Bunus, Buros, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Buziet, Buzy, Cambo-les-Bains, Camou-Cihigue, Cardesse, Caro, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castet, Castillon (Canton de Lembeye), Cette-Eygun, Chéraute, Coarraze, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Eaux-Bonnes, Escot, Escou, Escout, Escurès, Eslourenties-Daban, Espéchède, Espelette, Espoey, Esquiule, Estérençuby, Estialescq, Estos, Etchebar, Etsaut, Eysus, Gabaston, Gamarthe, Gan, Garindein, Gelos, Ger, Gerderest, Gère-Bélesten, Goès, Gomer, Gotein-Libarrenx, Gurmençon, Hasparren, Haut-de-Bosdarros, Haux, Hélette, Hendaye, Herrère, Hosta, Hours, Ibarrolle, Idaux-Mendy, Igon, Iholdy, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jaxu, Jurançon, Juxue, Labatmale, Labatut-Figuières, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lagos, Laguinge-Restoue, Lalongue, Lamayou, Lanne-en-Barétous, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Laroin, Larrau, Laruns, Lasse, Lasseube, Lasseubetat, Lecumberry, Ledeuix, Lées-Athas, Lembeye, Lescun, Lespielle, Lespourcy, Lestelle-Bétharram, Lichans-Sunhar, Licq-Athérey, Limendous, Livron, Lohitzun-Oyhercq, Lombia, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Lourenties, Louvie-Juzon, Louvie-Soubiron, Luc-Armau, Lucarré, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Lurbe-Saint-Christau, Lussagnet-Lusson, Lys, Macaye, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Maucor, Mauléon-Licharre, Maure, Mazères-Lezons, Mendionde, Menditte, Mendive, Mirepeix, Momy, Monassut-Audiracq, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Monein, Monségur, Montaner, Montaut, Montory, Morlaàs, Moumour, Musculdy, Narcastet, Navailles-Angos, Nay, Nousty, Ogeu-les-Bains, Oloron-Sainte-Marie, Ordiarp, Orsanco, Ossas-Suhare, Osse-en-Aspe, Ossès, Ostabat-Asme, Ouillon, Ousse, Pagolle, Pardies-Piétat, Peyrelongue-Abos, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Précilhon, Rébénacq, Riupeyrous, Rontignon, Roquiague, Saint-Abit, Saint-Armou, Saint-Castin, Sainte-Colome, Sainte-Engrâce, Saint-Esteben, Saint-Étienne-de-Baïgorry, Saint-Faust, Saint-Jammes, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Laurent-Bretagne, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Vincent, Samsons-Lion, Sare, Sarrance, Saubole, Sauguis-Saint-Étienne, Sedze-Maubecq, Sedzère, Serres-Morlaàs, Sévignacq-Meyracq, Simacourbe, Soumoulou, Souraïde, Suhescun, Tardets-Sorholus, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixe, Urdos, Urepel, Urost, Urrugne, Uzos, Viodos-Abense-de-Bas.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o registraci CHZO „Caviar d'Aquitaine“ je založena na jeho vlastnostech a pověsti.

„Caviar d'Aquitaine“ je výsledkem zvládnutí celého výrobního řetězce ze strany výrobců od „vajíčka k vajíčku“. Jeho organoleptické vlastnosti a kvalita jsou výsledkem rozvíjení know-how v oblasti chovu a výroby kaviáru z neendemického druhu, který se velmi dobře přizpůsobil hydrogeologickým podmínkám oblasti: *Acipencer baerii*.

„Caviar d'Aquitaine“ vyniká svými organoleptickými vlastnostmi a kvalitou.

Po první světové válce byla produkce ruského kaviáru po bolševické revoluci zlikvidována. V této situaci začala společnost Maison Prunier vyrábět kaviár ze západoevropského jesetera *Acipenser sturio*, který se stále vyskytuje v ústí řeky Gironde.

Populace *Acipenser sturio* se však postupně snižovala a na konci 20. století téměř vymizela. Za účelem záchrany tohoto druhu byl v Akvitánii proveden výzkum sladkovodního jesetera *Acipencer baerii* ze sibiřských řek.

V 90. letech 20. století byly v povodí řek Isle a Arcachon založeny první farmy na chov jeseterů a v roce 1996 byl na trh uveden první kaviár pod názvem „Caviar d'Aquitaine“.

Producenti vybírají ryby na základě průběžného pozorování generačních ryb pro samice poskytující jikry pro kaviár v průběhu chovu na základě kritérií odolnosti a růstu u samců a kritérií velikosti a výtěžnosti oocytů u samic.

Podmínky chovu se opírají především o kvalitu vody, která musí splňovat řadu parametrů, a o know-how v oblasti krmení pro růst a výkrm jeseterů.

Producenti rovněž zavedli několik stupňů selekce oocytů, aby zajistili stálou kvalitu svého kaviáru. Po provedení odběru se znalosti producentů uplatní při přípravě šarží kaviáru, v nichž se mají vyskytovat oocyty stejné barvy a velikosti, a při ručním solení.

Zeměpisná oblast „Caviar d'Aquitaine“ patří do rozsáhlého sedimentárního komplexu Akvitánské pánve a povodí Adour-Garonne. Příslušná dílčí povodí jsou povodí řek Adour, Garonne, Dordogne a Charente.

Srovnání původního prostředí jesetera *Acipenser baerii* s podmínkami chovu v Akvitánii pomáhá porozumět tomu, proč se těmto podmínkám tento druh dokonale přizpůsobil. Pro vymezení zeměpisné oblasti byly zásadní faktory jako nadmořská výška, teplota a zakalení vody.

„Caviar d'Aquitaine“ tvoří neovulované oocyty jeseterů a nejodidovaná jedlá sůl s obsahem minimálně 99 % NaCl.

Po odběru a roztřídění gonád mají oocyty stejnou velikost a barvu.

Po vložení do úst se snadno oddělí a jsou pevné v případě mladého kaviáru a poměrně měkké v případě kaviáru, který v průběhu času zrál.

Má máslové, „smetanové“ nebo „oříškové“ tóny. Čím je kaviár starší, tím je slanější a chuťově výraznější a vykazuje delší dochuť. Z tohoto pohledu se od ostatních kaviárů liší tím, že téměř vůbec nechutná hořce ani nemá „rybí“ chuť a nikdy nechutná „žlukle, „kovově“ nebo „zemitě“.

Usmrcování a zpracování se provádějí v krátkém časovém rozmezí na stejném místě a průběžně, aby byla zajištěna hygienická kvalita a čerstvost oocytů. Při selekci gonád podle velikosti a barvy oocytů a při vytváření homogenních šarží se uplatňují znalosti producentů. Barevná škála oocytů jesetera *Acipenser baerii* je totiž variabilnější než u jiných druhů jeseterovitých.

K know-how místních producentů patří solení; množství použité soli se odvíjí od zralosti oocytů a má vliv na konečný produkt a omezení výpotku. I tomuto know-how, díky kterému má produkt méně výrazné slané tóny než jiné kaviáry, vděčí „Caviar d'Aquitaine“ za svou pověst.

Všechny tyto postupy společně vytvářejí produkt se specifickými kritérii.

„Caviar d'Aquitaine“, při jehož výrobě se uplatňuje skutečné know-how, se rok od roku stává proslulejším. Renomovaní šéfkuchaři, jako je Christian Etchebest, jej pravidelně chválí: „Později jsem objevil Akvitánský kaviár. Viděl jsem, jak se jeho kvalita zlepšuje. Dnes zaujímá ve světě kaviáru vynikající místo. Stal se opravdu výjimečným produktem.“ (C. Etchebest, 2019). Dalším příkladem je šéfkuchař Yves Camdeborde, který „Caviar d'Aquitaine“ využil v deseti kulinářských výtvorech zařazených v menu svých šesti pařížských restaurací. Francouzsko-kambodžský šéfkuchař Tomy Gousset, který v roce 2019 získal michelinskou hvězdu, uvedl: „Akvitánský kaviár má v naší profesi neochvějnou pověst. Je výsledkem know-how, které považuji za francouzské dědictví.“ (T. Gousset, 2019). V nedávné době, v roce 2021, si „Caviar d'Aquitaine“ získal porotu v rámci degustace akvitánských produktů v hodnocení Gault&Millau.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-82129855-91e8-4cac-939b-f04dcfb0d1f0