Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/6592

31.10.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/6592)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Caviar d'Aquitaine"

EU-Nr.: PGI-FR-03054 – 5.1.2024

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Caviar d'Aquitaine"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Caviar d'Aquitaine" ist ein Kaviar aus nicht ovulierten Oozyten von Stören der Art *Acipenser baerii baerii*.

Er enthält ausschließlich Oozyten von Stören und nicht jodiertes Speisesalz mit mindestens 99 % Natriumchlorid sowie gegebenenfalls konservierende Lebensmittelzusatzstoffe.

Er wird frisch, pasteurisiert oder tiefgefroren vermarktet.

Als Erzeugnis ohne konservierende Lebensmittelzusatzstoffe oder physikalische Konservierungsverfahren darf er zwischen 0 und 6 Monate alt sein, als pasteurisiertes Erzeugnis oder Erzeugnis mit konservierendem Lebensmittelzusatzstoff 0 bis 18 Monate alt und als tiefgefrorenes Erzeugnis 0 bis 24 Monate alt.

Nach der Ernte und der Trennung von den Gonaden weist er folgende Merkmale auf: wenig Exsudat, homogene Größe und Farbe (alle natürlichen Oozytenfarben sind zulässig, die Farbe der verschiedenen Oozyten in einer Dose muss identisch sein, sie können ein- oder zweifarbig sein).

Der weniger als zwei Monate alte „Caviar d'Aquitaine" ist geruchlos. Wenn der „Caviar d'Aquitaine" mehr als zwei Monate alt ist, kann er hingegen einen leichten Fischgeruch aufweisen. Die Oozyten lassen sich leicht voneinander ablösen. Ihre Textur kann je nach Alter des Kaviars von einem festen zu einem weicheren Zustand übergehen (junger Kaviar ist eher fest). Nach einer Pasteurisierung kann die Membran leicht wahrnehmbar sein.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Der „Caviar d'Aquitaine" weist Noten von Butter, Rahm oder Schalenfrüchten auf. Je mehr er sich im Laufe der Zeit entwickelt, desto mehr nimmt er eine salzige Note an und desto intensiver werden sein Geschmack und Geruch; die Noten bleiben dann länger am Gaumen. Er darf nicht oder nur sehr leicht bitter schmecken, keinen oder nur einen sehr leichten Fischgeschmack aufweisen und niemals ranzig, metallisch oder erdig schmecken.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Störe werden mit granulierten Futtermitteln aus Fischereierzeugnissen gefüttert, die zu mehr als 90 % aus der Verwertung von Nebenerzeugnissen der Lebensmittelverarbeitung oder aus zertifizierten nachhaltigen Fischereien stammen. Keine der befischten Arten darf zu den von der Weltnaturschutzunion IUCN identifizierten bedrohten oder gefährdeten Arten gehören.

Die Formulierungen der Futtermittel dürfen keine genetisch veränderten Organismen (GVO), Antibiotika oder Lebensmittelfarbstoffe enthalten.

Palm- und Palmkernölderivate dürfen nur als Bindemittel verwendet werden und im Enderzeugnis nicht mehr als 1 % betragen.

Das Verhältnis der Nährstoffarten im Futter (tierisches Eiweiß, pflanzliches Eiweiß, Lipide, Kohlenhydrate, Vitamine und Mineralstoffe) kann je nach Wachstumsphase des Störs unterschiedlich ausfallen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Sämtliche Zuchten von Stören zur Erzeugung von Fischbrut für die Gewinnung von „Caviar d'Aquitaine" erfolgen im geografischen Gebiet. Diese Vorschrift ermöglicht es, die genetische Qualität der Störe zu kontrollieren und zu gewährleisten und die Zuchttiere für die Weibchen auszuwählen. Bei den männlichen Tieren werden Robustheit und Wachstum als Auswahlkriterien herangezogen und bei den Weibchen Größe und Oozytenertrag. Die Vorschrift ermöglicht es auch, Hygieneprobleme so weit wie möglich auszuschließen und eine Kontamination der Becken zu vermeiden.

Die Störe werden anschließend im geografischen Gebiet aufgezogen. Die Qualität des Kaviars wird in erster Linie durch die Qualität der Oozyten bestimmt, die von den Aufzuchtbedingungen des Störs abhängt. Der Zuchtzyklus von Stören ist besonders lang (durchschnittlich neun Jahre) und die Erzeuger haben hierzu bestimmtes Know-how entwickelt.

Die Schlachtung der Störe erfolgt im geografischen Gebiet, da die Dauer des Vorgangs von der Schlachtung bis zum Abschluss der Primärverpackung des Kaviars höchstens vier Stunden betragen darf. Diese Arbeitsschritte werden an ein und demselben Standort und kontinuierlich durchgeführt, um die hygienische Qualität und die Frische der Oozyten zu gewährleisten.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Primärverpackung erfolgt im geografischen Gebiet, da die Dauer des Vorgangs von der Schlachtung der Störe bis zum Abschluss der Primärverpackung höchstens vier Stunden betragen darf. Aufgrund der Fragilität der Oozyten, die eine Begrenzung der Anzahl der Handhabungsschritte erforderlich macht, erfolgt die Verpackung unmittelbar nach dem Salzen. Sie ermöglicht auch eine bessere Rückverfolgbarkeit dieses Nischenprodukts.

Der „Caviar d'Aquitaine" wird in Dosen aus lackiertem Metall, Glas oder Kunststoff in Verkehr gebracht.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf der Vorderseite der Kennzeichnung und/oder der Umverpackung der in Verkehr gebrachten Dosen sind folgende Angaben zu machen:

— Name der g. g. A. „Caviar d'Aquitaine"

— Logo der Kollektivmarke „Caviar d'Aquitaine"

Der Mindestdurchmesser des Logos der Kollektivmarke beträgt 15 mm.

Dieser Durchmesser kann jedoch bei Dosen mit einem Fassungsvermögen von 20 g oder weniger auf 10 mm verringert werden.

Auf der Kennzeichnung und/oder der Umverpackung der Vermarktungsdose sind folgende Angaben zu machen:

— Verpackungsnummer

— Identifizierung des Erzeugers oder Händlers/Umverpackungsbetriebes

— Fangdatum

— MHD oder Verbrauchsdatum

Ist eines der oben genannten Elemente auf der Umverpackung einer Dose „Caviar d'Aquitaine" enthalten, so ist es bis zum Kauf der Packung durch den Endverbraucher verboten, die Packung von der Umverpackung zu trennen.

Logo der Kollektivmarke „Caviar d'Aquitaine"



Zulässige Varianten



Positiv / Negativ / Gold auf durchsichtigem Hintergrund / Schwarz auf goldenem Hintergrund / Schwarz auf silbernem Hintergrund / Hologramm auf durchsichtigem Hintergrund

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der g. g. A. „Caviar d'Aquitaine" umfasst das gesamte Gebiet der französischen Departements Gironde, Landes, Lot-et-Garonne und das Gebiet der folgenden Departements:

Charente mit Ausnahme der Gemeinden:

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 mit Ausnahme der Gemeinden:

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 mit Ausnahme der Gemeinden:

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 mit Ausnahme der Gemeinden:

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 mit Ausnahme der Gemeinden:

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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung der g. g. A. „Caviar d'Aquitaine" stützt sich auf die Eigenschaften und das Ansehen des Erzeugnisses.

Der „Caviar d'Aquitaine" ist der Beherrschung der gesamten Produktionskette durch die Erzeuger, sozusagen der Beherrschung der Vorgänge vom „Ei bis zum Ei", zu verdanken. Seine organoleptischen Eigenschaften und seine Qualität resultieren aus der Entwicklung von Know-how im Hinblick auf die Zucht und die Erzeugung von Kaviar aus einer nicht endemischen Art, die sich besonders gut an die hydrogeologischen Bedingungen des Gebiets angepasst hat: *Acipencer baerii*.

Der „Caviar d'Aquitaine" zeichnet sich durch seine organoleptischen Eigenschaften und seine Qualität aus.

Nach dem ersten Weltkrieg wurde die russische Kaviarproduktion durch die bolschewistische Revolution zerstört. In diesem Zusammenhang begann das Maison Prunier mit der Herstellung von Kaviar vom Westeuropäischen Stör, dem *Acipenser sturio*, der noch im Mündungsgebiet der Gironde vorhanden ist.

Die Population des *Acipenser sturio* schrumpfte jedoch schrittweise, bis er Ende des 20. Jahrhunderts nahezu ausgestorben war. Um die Kaviarerzeugung zu erhalten, wurden in Aquitanien Forschungen an Süßwasserstören aus den Flüssen Sibiriens, genauer gesagt am *Acipencer baerii*, durchgeführt.

Die ersten Störzuchten wurden in den 1990er-Jahren in den Becken des Flusses Isle und in der Bucht von Arcachon eingerichtet und 1996 wurde zum ersten Mal Kaviar unter der Bezeichnung „Caviar d'Aquitaine" in Verkehr gebracht.

Die Erzeuger selektieren die Fische durch die kontinuierliche Beobachtung der Zuchttiere für die Weibchen während der Aufzucht. Bei den männlichen Tieren werden Robustheit und Wachstum als Auswahlkriterien herangezogen und bei den weiblichen Tieren Größe und Oozytenertrag.

Die Haltungsbedingungen beruhen in erster Linie auf der Wasserqualität, die eine Reihe von Parametern erfüllen muss, und dem Know-how zur Ernährung im Hinblick auf das Wachstum und die Mast der Störe.

Die Erzeuger haben auch mehrere Phasen der Auswahl der Oozyten eingeführt, um eine gleichbleibende Qualität ihres Kaviars zu gewährleisten. Nach der Ernte ist das Know-how der Erzeuger erforderlich, um Kaviarchargen herzustellen, bei denen Farbe und Größe der Oozyten homogen sind, und den Kaviar von Hand zu salzen.

Das geografische Gebiet des „Caviar d'Aquitaine" gehört zum großen Sedimentkomplex des Aquitanischen Beckens und des Flusseinzugsgebiets Adour-Garonne. Die betroffenen Teilgebiete sind die Flüsse Adour, Garonne, Dordogne und Charente.

Der Vergleich zwischen seinem ursprünglichen Lebensraum und den Zuchtbedingungen in der Aquitaine macht deutlich, warum der *Acipenser baerii* dort vollständig angepasst ist. Faktoren wie die Höhe, die Temperatur und die Trübung des Wassers waren wesentliche Kriterien für die Festlegung des geografischen Gebiets.

Der „Caviar d'Aquitaine" besteht aus nicht ovulierten Oozyten von Stören und nicht jodiertem Speisesalz mit einem Mindestgehalt von 99 % Natriumchlorid.

Nach der Ernte und der Trennung von den Gonaden sind die Oozyten von homogener Größe und Farbe.

Im Mund lösen sie sich leicht voneinander ab. Bei jungem Kaviar sind die Oozyten fest, wohingegen sie bei Kaviar, der sich im Laufe der Zeit entwickelt hat, eher zart sind.

Er weist Noten von Butter, Rahm oder Schalenfrüchten auf. Je mehr er sich im Laufe der Zeit entwickelt, desto mehr nimmt er eine salzige Note an und desto intensiver werden sein Geschmack und Geruch; die Noten bleiben dann länger am Gaumen. In dieser Hinsicht unterscheidet er sich von anderen Kaviaren dadurch, dass er nicht oder nur sehr leicht bitter schmeckt, keinen oder nur einen sehr leichten Fischgeschmack aufweist und niemals ranzig, metallisch oder erdig schmeckt.

Die Schlachtung und Verarbeitung werden an ein und demselben Standort und rasch hintereinander durchgeführt, um die hygienische Qualität und die Frische der Oozyten zu gewährleisten. Die Auswahl der Gonaden nach Größe und Farbe der Oozyten und die Herstellung homogener Chargen erfordern das Know-how der Erzeuger. Die Farbpalette der Oozyten des *Acipenser baerii* ist nämlich variabler als die der anderen Störe.

Auch beim Salzen ist das Know-how der Erzeuger in dem Gebiet gefragt, wobei der verwendete Salzgehalt von der Reife der Oozyten abhängt, sich auf das Enderzeugnis auswirkt und die Exsudatmenge begrenzt. Das Ansehen des „Caviar d'Aquitaine" beruht auch auf diesem Know-how: Ihm ist es zu verdanken, dass die salzigen Noten weniger ausgeprägt sind bei anderen Kaviarsorten.

All diese Praktiken ermöglichen es, ein Produkt mit eigenen Kriterien zu entwickeln.

Der „Caviar d'Aquitaine", der auf der Grundlage eines echten Know-hows entwickelt wurde, wird von Jahr zu Jahr bekannter. Renommierte Köche, wie Christian Etchebest, erweisen im regelmäßig die Ehre: „Später habe ich den Caviar d'Aquitaine entdeckt. Ich habe festgestellt, dass sich seine Qualität erhöht hat. Er hat heute einen herausgehobenen Platz in der Welt des Kaviars und ist wirklich zu einem außergewöhnlichen Produkt geworden." (C. Etchebest, 2019). Der Chefkoch Yves Camdeborde lässt den „Caviar d'Aquitaine" durch zehn kulinarische Kreationen glänzen, die auf den Speisekarten seiner sechs Pariser Restaurants stehen. Der französisch-kambodschanische Koch Tomy Gousset, der 2019 einen Michelin-Stern erhalten hat, meint dazu Folgendes: „Die Herkunft des Caviar d'Aquitaine lässt sich sehr gut zurückverfolgen, was für unser Metier beruhigend ist. Er geht auf ein Know-how zurück, das für mich auf das französische Erbe verweist." (T. Gousset, 2019). Zuletzt wurde der „Caviar d'Aquitaine" im Jahr 2021 im Rahmen einer großangelegten, vom Gault&Millau organisierten Verkostung aquitanischer Produkte mit Bravour von der Jury ausgezeichnet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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