C/2024/6592

31.10.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/6592)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Caviar d'Aquitaine»

N°UE: PGI-FR-03054 – 5.1.2024

PDO ( ) PGI (X)

1. **Dénomination(s)**

«Caviar d'Aquitaine»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. *Description du produit auquel se réfère la dénomination visée au point 1)*

Le «Caviar d'Aquitaine» est un caviar constitué d'ovocytes non ovulés d'esturgeons appartenant à l'espèce Acipenser baerii baerii.

Il contient uniquement des ovocytes d'esturgeons et du sel alimentaire à 99 % minimum de NaCl et non iodé et éventuellement d'additif alimentaire conservateur.

Il est commercialisé frais, pasteurisé ou surgelé.

Il peut être âgé de 0 à 6 mois pour un produit sans additif alimentaire conservateur ou procédé physique de conservation, de 0 à 18 mois pour un produit pasteurisé ou avec additif alimentaire conservateur, et de 0 à 24 mois pour un produit surgelé.

Après récolte et tri des gonades, il présente les caractéristiques suivantes : une faible présence d'exsudat, une taille et une couleur homogène (toutes les couleurs naturelles des ovocytes sont autorisées, la couleur doit être identique d'un ovocyte à l'autre au sein d'une même boîte, les ovocytes peuvent être unis ou bicolores).

Le «Caviar d'Aquitaine» âgé de moins de deux mois est inodore, âgé de plus de deux mois, il peut révéler des odeurs légères de «poisson» Les ovocytes se détachent facilement. Leur texture peut passer d'un état ferme à tendre en fonction de l'âge du caviar (jeune, il est plutôt ferme). Dans le cas d'une pasteurisation, la membrane peut être légèrement perceptible.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le «Caviar d'Aquitaine» présente des notes beurrées, de «crème fraîche» ou de «fruit à coque» Plus il évolue dans le temps, plus il présente des notes salées et prend de l'intensité et les notes persistent plus longtemps en bouche. Il ne doit pas ou très peu présenter d'amertume ou de goût de «poisson» et jamais de goût de «rance» de «métal» ou de «terre»

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

Les esturgeons sont nourris à partir d'aliments sous forme granulée dont les produits provenant de la pêche sont issus à plus de 90 % de la valorisation de coproduits de transformation pour l'alimentation humaine ou de pêcheries durables certifiées. Aucune des espèces pêchées ne fait partie des espèces menacées ou en voie de disparition identifiées par l'UICN.

Les aliments ne contiennent pas dans leur formulation d'organismes génétiquement modifiés (OGM), d'antibiotiques ou de colorants alimentaires.

Les dérivés d'huile de palme et palmiste ne peuvent être utilisés qu'en tant qu'agents liants et doivent être inférieurs à 1 % dans le produit fini.

Les ratios entre les familles de nutriments (protéines animales, protéines végétales, lipides, glucides, vitamines et minéraux) contenus dans l'aliment diffèrent selon les phases de croissance de l'esturgeon.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

Toutes les reproductions destinées à produire des alevins pour la production de «Caviar d'Aquitaine» ont lieu dans l'aire géographique. Cette obligation permet de maîtriser et garantir la qualité génétique des esturgeons et de sélectionner les géniteurs des femelles à caviar sur des critères de robustesse et de croissance pour les mâles et sur des critères de taille et de rendement en ovocytes pour les femelles. Cette obligation permet d'écarter au maximum les problèmes sanitaires et d'éviter les contaminations des bassins.

Les esturgeons sont ensuite élevés dans l'aire géographique. La qualité du caviar est d'abord liée à la qualité des ovocytes qui dépend des conditions d'élevage de l'esturgeon dont le cycle est particulièrement long (neuf ans en moyenne) et pour lequel les producteurs ont développé des savoir-faire.

L'abattage des esturgeons est réalisé dans l'aire géographique car le temps du processus, de l'abattage à la fin du conditionnement primaire du caviar est d'une durée maximale de 4 heures. Ces opérations sont réalisées sur un même site et en continu afin de s'assurer de la qualité sanitaire et de la fraîcheur des ovocytes.

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

Le conditionnement primaire est réalisé dans l'aire géographique car le temps du processus, de l'abattage des esturgeons à la fin du conditionnement primaire est d'une durée maximale de 4 heures. Le conditionnement s'effectue immédiatement après l'opération de salage compte tenu de la fragilité des ovocytes qui nécessite de limiter le nombre de manipulations. Il permet aussi de garantir une traçabilité renforcée de ce produit de niche.

Le «Caviar d'Aquitaine» est commercialisé dans des boîtes en métal verni, verre ou plastique.

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

Les mentions suivantes figurent sur la face avant de l'étiquetage et/ou du suremballage de la boîte de commercialisation :

— Dénomination de l'IGP «Caviar d'Aquitaine»

— Logo de la marque collective «Caviar d'Aquitaine»

Le diamètre minimal du logo de la marque collective est de 15 mm.

Ce diamètre peut toutefois être réduit à 10 mm pour les boîtes inférieure ou égale à 20 grammes.

Les mentions suivantes figurent également sur l'étiquetage et/ou le suremballage de la boîte de commercialisation :

— Numéro de conditionnement

— Identification du producteur ou du négociant/reconditionneur

— Date de pêche

— DDM ou DLC

Si l'un des éléments cités ci-dessus figure sur le suremballage d'une boîte de «Caviar d'Aquitaine» il est interdit de séparer la boîte de son suremballage jusqu'à l'achat de la boîte par le consommateur final.

Logo de la marque collective «Caviar d'Aquitaine»



Déclinaisons autorisées



4. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

L'aire géographique de l'IGP «Caviar d'Aquitaine» englobe le territoire des départements de Gironde, Landes, Lot-et-Garonne en entier et le territoire des départements de:

Charente à l'exception des communes de :

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 à l'exception des communes de :

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 à l'exception des communes de :

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 à l'exception des communes de :

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 à l'exception des communes de :

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. **Lien avec la zone géographique**

La demande d'enregistrement de l'IGP «Caviar d'Aquitaine» est fondée sur ses caractéristiques et sa réputation.

Le «Caviar d'Aquitaine» est le résultat d'une maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production par les producteurs, une maîtrise de «l'œuf à l'œuf» Ses caractéristiques organoleptiques et sa qualité sont le fruit du développement de savoir-faire d'élevage et d'élaboration du caviar à partir d'une espèce non endémique qui s'est particulièrement bien adaptée aux conditions hydrogéologiques de l'aire : l'Acipencer baerii.

Le «Caviar d'Aquitaine» se distingue par ses caractéristiques organoleptiques et par sa qualité.

Au lendemain de la première guerre mondiale, la production russe de caviar est anéantie suite à la révolution bolchévique. C'est dans ce contexte que la Maison Prunier initie la confection du caviar à partir de l'esturgeon d'Europe occidentale, l'Acipenser sturio, encore présent dans l'estuaire de la Gironde.

Cependant, la population de l'Acipenser sturio décroît progressivement jusqu'à sa quasi-disparition à la fin du XXème siècle. Aux fins de sauvegarde, des recherches sont alors entreprises en Aquitaine sur un esturgeon d'eau douce issu des fleuves sibériens, l'Acipencer baerii.

Les premières piscicultures d'esturgeons voient le jour sur les bassins de l'Isle et d'Arcachon dans les années 1990 et la première commercialisation de caviar sous la dénomination «Caviar d'Aquitaine» en 1996.

Les producteurs opèrent un travail de sélection des poissons grâce à l'observation continue des géniteurs de femelles à caviar au cours de l'élevage sur des critères de robustesse et de croissance pour les mâles et sur des critères de taille et de rendement en ovocytes pour les femelles.

Les conditions d'élevage reposent essentiellement sur la qualité de l'eau qui doit respecter un certain nombre de paramètres et les savoir-faire en matière d'alimentation pour la croissance et l'engraissement des esturgeons.

Les producteurs ont aussi mis en place plusieurs étapes de sélection des ovocytes afin d'assurer une qualité constante de leur caviar. Une fois la récolte effectuée, le savoir-faire des producteurs entre en jeu pour l'élaboration de lots de caviar homogènes en couleur et en taille des ovocytes ainsi que pour le salage réalisé manuellement.

L'aire géographique du «Caviar d'Aquitaine» appartient au grand ensemble sédimentaire du Bassin aquitain et du Bassin hydrographique Adour-Garonne. Les sous-bassins concernés sont ceux des fleuves de l'Adour, de la Garonne, de la Dordogne et de la Charente.

La comparaison entre son milieu d'origine et les conditions d'élevage rencontrées en Aquitaine permet de comprendre pourquoi l'Acipenser baerii y est parfaitement adapté. Les facteurs liés à l'altitude, la température et turbidité de l'eau ont été des critères essentiels dans la définition de l'aire géographique.

Le «Caviar d'Aquitaine» est constitué d'ovocytes d'esturgeon non ovulés et de sel alimentaire à 99 % minimum de NaCl et non iodé.

Après récolte et tri des gonades, les ovocytes sont de taille et de couleur homogène.

Une fois en bouche, ils se détachent facilement et sont fermes pour un caviar jeune et plutôt tendres pour un caviar qui a évolué dans le temps.

Il présente des notes beurrées, de «crème fraîche» ou de «fruits à coque» Plus il évolue dans le temps, plus il présente des notes salées et prend de l'intensité avec des notes qui persistent plus longtemps en bouche. De ce point de vue, il se distingue des autres caviars en ce qu'il ne présente pas ou très peu d'amertume ou de goût de «poisson» et jamais de goût de «rance» de «métal» ou de «terre»

L'abattage et la transformation sont réalisés sur un même site et en continu sur un temps court afin de s'assurer de la qualité sanitaire et de la fraîcheur des ovocytes. La sélection des gonades en fonction de la taille et de la couleur des ovocytes et la constitution de lots homogène mobilisent le savoir-faire des producteurs. En effet, la palette de couleurs des ovocytes de l'Acipenser baerii est plus variable que celle des autres acipensérídés.

Le salage est un savoir-faire des producteurs de l'aire, le taux de sel utilisé est fonction de la maturité des ovocytes, il a un impact sur le produit fini et la limitation de l'exsudat. La réputation du «Caviar d'Aquitaine» repose aussi sur ce savoir-faire qui confère des notes salées moins prononcées que celles des autres caviars.

L'ensemble de ces pratiques permet d'élaborer un produit avec des critères propres.

Élaboré selon un véritable savoir-faire, le «Caviar d'Aquitaine» gagne en notoriété d'année en année. Des chefs de renom le mettent régulièrement à l'honneur en tels que le chef Christian Etchebest: «J'ai découvert plus tard le caviar d'Aquitaine. J'ai constaté la progression de sa qualité. Il a aujourd'hui une belle place dans le monde du caviar. C'est vraiment devenu un produit d'exception.» (C.Etchebest, 2019). Ou encore le chef Yves Camdeborde, qui a sublimé le «Caviar d'Aquitaine» à travers dix créations culinaires à la carte de ses six restaurants parisiens. Pour le chef franco-cambodgien Tomy Gousset, étoilé Michelin 2019 : « Le caviar d'Aquitaine affiche une traçabilité rassurante dans nos métiers. Il résulte d'un savoir-faire qui évoque pour moi le patrimoine français (T.Gousset, 2019). Dernièrement, en 2021, le «Caviar d'Aquitaine» a reçu le coup de cœur du jury de la grande dégustation des produits Aquitains du Gault&Millau.

Référence de la publication du cahier des charges

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