Cahier des charges de la dénomination « Caviar d'Aquitaine »

Homologué par l'arrêté du 15 novembre 2023 relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Caviar d'Aquitaine » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée, *JORF* n°0268 du 19 novembre 2023

Bulletin officiel du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire n°2023-48

SERVICE COMPÉTENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial - 12 rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex
Tél. : +33 (0)1 73 30 38 00
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

« Association de Défense et de Promotion du Caviar d'Aquitaine » ou « Association Caviar d'Aquitaine »

Siège social

Adresse : 160 rue Blaise Pascal
33127 Saint Jean d'Illac
Tél. : +33 (0)5 56 68 94 95
Fax : +33 (0)5 56 68 92 94
Courriel : contact@caviar-aquitaine.org

Nature et composition

Nature : association régie par les dispositions de la loi du 1er juillet 1901.

Composition : toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Caviar d'Aquitaine ».

TYPE DE PRODUIT

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

1. NOM DU PRODUIT

« Caviar d'Aquitaine »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Caractéristiques générales

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

Le « Caviar d'Aquitaine » est constitué d'ovocytes, de sel alimentaire à 99 % minimum de NaCl et non iodé et éventuellement d'additifs alimentaires conservateurs. 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.

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

2.2. Caractéristiques organoleptiques

2.2.1. Critères visuels

- ☞ Faible présence d'exsudat ;
- ☞ Couleur homogène des ovocytes : 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 ;
- ☞ Taille homogène des ovocytes.

2.2.2. Critères olfactifs

- ☞ Le « Caviar d'Aquitaine » âgé de moins de deux mois est inodore ;
- ☞ Le « Caviar d'Aquitaine » âgé de plus de deux mois peut révéler des odeurs légères de « poisson ».

2.2.3. Texture en bouche

- ☞ Les ovocytes se détachent facilement ;
- ☞ La texture des ovocytes peut passer d'un état ferme à un état tendre en fonction de l'âge du caviar : le caviar jeune est plutôt ferme, le caviar qui a évolué dans le temps est plutôt tendre.
- ☞ Dans le cas d'une pasteurisation, la membrane peut être légèrement perceptible.

2.2.4. Critères gustatifs

Le « Caviar d'Aquitaine » est un produit dont les caractéristiques gustatives peuvent évoluer selon l'âge du produit.

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. Le « Caviar d'Aquitaine » prend de l'intensité dans le temps et les notes persistent plus longtemps en bouche.

Le « Caviar d'Aquitaine » ne doit pas ou très peu présenter d'amertume ou de goût de « poisson ». Il ne doit jamais présenter de goût de « rance », de « métal », ou de « terre ».

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production des alevins, l'élevage et l'abattage des esturgeons ainsi que la transformation et le conditionnement primaire du caviar ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP « Caviar d'Aquitaine » dont le périmètre englobe le territoire des départements de Gironde, Landes, Lot-et-Garonne et le territoire des communes suivantes sur la base du Code Officiel Géographique (COG) de l'année 2022 :

Charente :

Les Adjots, Agris, Aigre, Alloue, Ambérac, Ambernac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Barro, Bassac, Bazac, Beaulieu-sur-Sonnette, Bellevigne, Bécheresse, Bellon, Benest, Bernac, Berneuil, Bessac, Bessé, Bioussac, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton de Tude-et-Lavalette), Bors (Canton de Charente-Sud), Le Bouchage, Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellefrouin, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champagne-Mouton, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chasseneuil-sur-Bonnieure, Chassiecq, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Cherves-Châtelars, Cherves-Richemont, La Chèvrerie, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condac, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Couture, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Écuras, Édon, Empuré, Épenède, Les Essards, Étriac, Eymouthiers, La Faye, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontclaireau, Fontenille, La Forêt-de-Tessé, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Le Grand-Madieu, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lésignac-Durand, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Le Lindois, Londigny, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Lussac, Luxé, La Magdeleine, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marillac-le-Franc, Marsac, Marthon, Massignac, Mazerolles, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montbron, Montmérac, Montembœuf, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montjean, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Moulins-sur-Tardoire, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Mouzon, Nabinaud, Nanclars, Nanteuil-en-Vallée, Nercillac, Nersac, Nieuil, Nonac, Oradour, Orgedeuil, Oriolles, Orival, Paizay-Naudouin-Embourie, Palluaud, Parzac, Passirac, Pérignac, Pillac, Les Pins, Plassac-Rouffiac, Pleuville, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochefoucauld-en-Angoumois, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Roussines, Rouzède, Ruelle-sur-Touvre, Ruffec, Saint-Adjutory, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-

Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Claud, Saint-Coutant, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Georges, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Gourson, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Céris, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Martin-du-Clocher, Saint-Mary, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-sur-Charente, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simon, Saint-Sornin, Sainte-Souline, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Sulpice-de-Ruffec, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvagnac, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Suaux, La Tâche, Taizé-Aizie, Taponnat-Fleurignac, Le Tâtre, Terres-de-Haute-Charente, Theil-Rabier, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Turgon, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Ventouse, Verdille, Verneuil, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Le Vieux-Cérier, Vieux-Ruffec, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villiers-le-Roux, Villognon, Vindelle, Vitrac-Saint-Vincent, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouthon, Vouzan, Xambes, Yviers, Yvrac-et-Malleyrand.

Charente-Maritime :

Agudelle, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bourcefranc-le-Chapus, Boutenac-Touvent, Bran, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cravans, Crazannes, Cressé, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dompierre-sur-Charente, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Les Essards, Essouvert, Étaules, Expiremont, Fenioux, Fléac-sur-Seugne, Floirac, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Grandjean, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Guitinières, Haimps, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Pessines, Le Pin, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puy-du-Lac, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rioux, Rochefort, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-

Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Médard, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Sauvant, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Vaize, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villemorin, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Voissay, Yves.

Dordogne :

Agonac, Ajat, Alles-sur-Dordogne, Allas-les-Mines, Allemans, Annesse-et-Beaulieu, Antonne-et-Trigonant, Aubas, Audrix, Auriac-du-Périgord, La Bachellerie, Badefols-d'Ans, Badefols-sur-Dordogne, Baneuil, Bardou, Bars, Bassillac et Auberoche, Bayac, Beaumontois en Périgord, Beaupouyet, Beauregard-de-Terrasson, Beauregard-et-Bassac, Beauronne, Beleymas, Berbiguières, Bergerac, Bertric-Burée, Beynac-et-Cazenac, Biras, Biron, Boisse, Boisseuilh, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bosset, Bouillac, Boulazac Isle Manoire, Bouniagues, Bourdeilles, Le Bourdeix, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Bourgnac, Bourniquel, Bourrou, Bouteilles-Saint-Sébastien, Brantôme en Périgord, Brouchaud, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Bussac, Bussière-Badil, Calès, Calviac-en-Périgord, Campagne, Campsegret, Capdrot, Carlux, Carsac-Aillac, Carsac-de-Gurson, Carves, Castelnaud-la-Chapelle, Castels et Bézenac, Cause-de-Clérans, Celles, Cénac-et-Saint-Julien, Chalagnac, Champagnac-de-Belair, Champagne-et-Fontaine, Champcevinel, Chancelade, Chantérac, Chapdeuil, La Chapelle-Aubareil, La Chapelle-Faucher, La Chapelle-Gonaguet, La Chapelle-Grésignac, La Chapelle-Montabourlet, La Chapelle-Montmoreau, Chassaignes, Château-l'Évêque, Cherval, Cherveix-Cubas, Chourgnac, Cladech, Clermont-de-Beauregard, Colombier, Coly-Saint-Amand, Comberanche-et-Épeluche, Condat-sur-Trincou, Condat-sur-Vézère, Connezac, Conne-de-Labarde, Corgnac-sur-l'Isle, Cornille, Coulaures, Coulounieix-Chamiers, Coursac, Cours-de-Pile, Coutures, Coux et Bigaroque-Mouzens, Couze-et-Saint-Front, Creyssac, Creysse, Creyssensac-et-Pissot, Cubjac-Auvézère-Val d'Ans, Cunèges, Daglan, Domme, Douchapt, Douville, La Douze, Douzillac, Échourgnac, Église-Neuve-de-Vergt, Église-Neuve-d'Issac, Escoire, Étouars, Excideuil, Eygurande-et-Gardedeuil, Eyraud-Crempse-Maurens, Eymet, Eyzerac, Les Eyzies, Fanlac, Les Farges, Faurilles, Faux, Le Fleix, Fleurac, Florimont-Gaumier, Fonroque, La Force, Fossemagne, Fougueyrolles, Fouleix, Fraisse, Gabillou, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Gaugeac, Ginestet, Gout-Rossignol, Grand-Brassac, Grignols, Grives, Groléjac, Grun-Bordas, Hautefaye, Hautefort, Issac,

Issigeac, Jaure, Javerlhac-et-la-Chapelle-Saint-Robert, La Jemaye-Ponteyraud, Journiac, Lacropte, Lalinde, Lamonzie-Montastruc, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, Le Lardin-Saint-Lazare, Larzac, Lavalade, Lavaur, Les Lèches, Léguillac-de-l'Auche, Lembras, Lempzours, Limeuil, Limeyrat, Liorac-sur-Louyre, Lisle, Lolme, Loubejac, Lunas, Lusignac, Lussas-et-Nontronneau, Manzac-sur-Vern, Mareuil en Périgord, Marnac, Marquay, Marsac-sur-l'Isle, Marsalès, Mauzac-et-Grand-Castang, Mauzens-et-Miremont, Mayac, Ménesplet, Mensignac, Mescoules, Meyrals, Minzac, Molières, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monpazier, Monsac, Monsaguel, Montagnac-d'Auberoche, Montagnac-la-Crempse, Montagrier, Montaut, Montazeau, Montcaret, Montferrand-du-Périgord, Montignac-Lascaux, Montpeyroux, Monplaisant, Montpon-Ménestérol, Montrem, Mouleydier, Moulin-Neuf, Mussidan, Nabirat, Nanteuil-Auriac-de-Bourzac, Nastringues, Naussannes, Négrondes, Neuvic, Parcoul-Chenaud, Paunat, Paussac-et-Saint-Vivien, Pays de Belvès, Périgueux, Petit-Bersac, Peyzac-le-Moustier, Pezuls, Le Pizou, Plaisance, Plazac, Pomport, Pontours, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prats-de-Carlux, Pressignac-Vicq, Prigonrieux, Queyssac, Quinsac, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Razac-sur-l'Isle, Ribagnac, Ribérac, La Rochebeaucourt-et-Argentine, La Roche-Chalais, La Roque-Gageac, Rouffignac-de-Sigoulès, Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac, Rudeau-Ladosse, Sadillac, Sagelat, Saint-Agne, Saint-Amand-de-Vergt, Saint-André-d'Allas, Saint-André-de-Double, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aquilin, Saint-Astier, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint Aulaye-Puymangou, Saint-Avit-de-Vialard, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Barthélemy-de-Bellegarde, Saint-Capraise-de-Lalinde, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Chamassy, Saint-Crépin-d'Auberoche, Sainte-Croix, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Cybranet, Saint-Cyprien, Saint-Estèphe, Saint-Étienne-de-Puycorbier, Sainte-Eulalie-d'Ans, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint-Félix-de-Reillac-et-Mortemart, Saint-Félix-de-Villadeix, Sainte-Foy-de-Longas, Saint-Front-d'Alemps, Saint-Front-de-Pradoux, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Front-sur-Nizonne, Saint-Georges-Blancaneix, Saint-Georges-de-Montclard, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Germain-de-Belvès, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Germain-du-Salembre, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Geyrac, Saint-Hilaire-d'Estissac, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Jean-d'Ataux, Saint-Jean-de-Côle, Saint-Jean-d'Estissac, Saint-Jory-las-Bloux, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Just, Saint-Laurent-des-Hommes, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Léon-sur-l'Isle, Saint-Léon-sur-Vézère, Saint-Louis-en-l'Isle, Saint-Marcel-du-Périgord, Saint-Marcory, Saint-Martial-d'Albarède, Saint-Martial-d'Artenset, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Martial-de-Valette, Saint-Martial-Viveyrol, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Martin-des-Combes, Saint-Martin-l'Astier, Saint-Mayme-de-Péreyrol, Saint-Méard-de-Drône, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Médard-de-Mussidan, Saint-Michel-de-Double, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Michel-de-Villadeix, Sainte-Mondane, Sainte-Nathalène, Saint-Nexans, Sainte-Orse, Saint-Pancrace, Saint-Pantaly-d'Excideuil, Saint-Pardoux-de-Drône, Saint-Pardoux-et-Vielvic, Saint-Paul-de-Serre, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-de-Chignac, Saint-Pierre-de-Côle, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint Privat en Périgord, Sainte-Radegonde, Saint-Raphaël, Saint-Rémy, Saint-Romain-de-Monpazier, Saint-Romain-et-Saint-Clément, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-Lalande, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Séverin-d'Estissac, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Sainte-Trie, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Connezac, Saint-Vincent-de-Cosse, Saint-Vincent-Jalmoutiers, Saint-Vincent-le-Paluel, Saint-Vincent-sur-l'Isle, Saint-Vivien, Salles-de-Belvès, Salon, Sanilhac, Sarliac-sur-l'Isle, Saussignac, Savignac-de-Miremont, Savignac-les-Églises, Sceau-Saint-Angel, Segonzac, Sergeac, Serres-et-Montguyard, Servanches, Sigoulès-et-Flaugeac, Simeyrols, Singleyrac, Siorac-de-Ribérac, Siorac-en-Périgord, Sorges et Ligueux en Périgord, Soudat, Soulaures, Sourzac, Tamniès, Temple-Laguyon, Terrasson-Lavilledieu, Teyjat, Thénac, Thenon, Thonac, Tocane-Saint-Apre, La Tour-Blanche-Cercles, Tourtoirac, Trélissac, Trémolat, Tursac, Urval, Val de Louyre et Caudeau, Vallereuil, Valojoulx, Vanxains, Varaignes, Varennes, Vaunac, Vélines, Vendoire, Verdon, Vergt, Vergt-de-Biron, Verteillac, Veyrignac, Veyrines-de-Domme, Veyrines-de-Vergt, Vézac, Villamblard, Villars, Villefranche-de-Lonchat, Villetoureix, Vitrac.

Gers :

Aignan, Ansan, Antras, Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Ardizas, Armentieux, Armous-et-Cau, Aubiet, Auch, Augnax, Aurensan, Aurimont, Auterive, Avensac, Avéron-Bergelle, Avezan, Ayguetinte, Ayzieu, Bajonnette, Barcelonne-du-Gers, Barran, Bars, Bascous, Bassoues, Bazian, Beaucaire, Beaumarchés, Beaumont, Beaupuy, Beccas, Bédéchan, Belloc-Saint-Clamens, Belmont, Béraut, Berdoues, Bernède, Berrac, Bétous, Bézéril, Bezolles, Biran, Bivès, Blanquefort, Blaziert, Blousson-Sérian, Bonas, Boucagnères, Boulaur, Bourrouillan, Bouzon-Gellenave, Bretagne-d'Armagnac, Le Brouilh-Monbert, Brugnens, Cadeilhan, Cahuzac-sur-Adour, Caillavet, Callian, Campagne-d'Armagnac, Cassaigne, Castelnau-Barbarens, Castelnau-d'Anglès, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau d'Auzan Labarrère, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castelnavet, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castéron, Castet-Arrouy, Castex-d'Armagnac, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Castillon-Savès, Castin, Catonvielle, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Caussens, Cazaubon, Cazaux-d'Anglès, Cazaux-Savès, Cazaux-Villecomtal, Cazeneuve, Céran, Cézan, Clermont-Pouyguillès, Clermont-Savès, Cologne, Condom, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courrensan, Courties, Crastes, Cravencères, Cuélas, Dému, Duran, Durban, Eauze, Encausse, Endoufielle, Escornebœuf, Espas, Estang, Estipouy, Estramiac, Flamarens, Fleurance, Fourcès, Frégouville, Fustérouau, Galiax, Gaudonville, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gazax-et-Baccarisse, Gée-Rivière, Gimbrède, Gimont, Giscaro, Gondrin, Goutz, Goux, Haget, Haulies, Homps, Le Houga, Idrac-Respaillès, L'Isle-Arné, L'Isle-Bouzon, L'Isle-de-Noé, Izotges, Jegun, Jû-Belloc, Juillac, Juilles, Justian, Laas, Labarthe, Labarthète, Labastide-Savès, Labéjan, Labrihe, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde, Lagarde-Hachan, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lahas, Lahitte, Lalanne, Lamaguère, Lamazère, Lamothe-Goas, Lannemaignan, Lannepax, Lanne-Soubiran, Lannux, Larée, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lartigue, Lasserrade, Lasséran, Lasseube-Propre, Laujuzan, Lauraët, Lavardens, Laveraët, Leboulin, Lectoure, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Ligardes, Lombez, Loubédat, Loubersan, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Luppé-Violles, Lussan, Magnan, Magnas, Maignaut-Tauzia, Malabat, Manciet, Mansempuy, Mansencôme, Marambat, Maravat, Marciac, Marestaing, Margouët-Meymes, Marguestau, Marsan, Marseillan, Marsolan, Mascaras, Mas-d'Auvignon, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Maurens, Mauroux, Mauvezin, Mérens, Miradoux, Miramont-d'Astarac, Miramont-Latour, Mirande, Mirannes, Mirepoix, Monbrun, Moncassin, Monclar, Monclar-sur-Losse, Monferran-Plavès, Monferran-Savès, Monfort, Monguilhem, Monlezun, Monlezun-d'Armagnac, Monpardiac, Montaut, Montaut-les-Créneaux, Montégut, Montégut-Savès, Montesquiou, Montestruc-sur-Gers, Montiron, Montréal, Mormès, Mouchan, Mouchès, Mourède, Nizas, Nogaro, Noilhan, Nougaroulet, Noulens, Orbessan, Ordan-Larroque, Ornézan, Pallanne, Panjas, Pauilhac, Pavie, Perchède, Pergain-Taillac, Pessan, Pessoulens, Peyrecave, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Massas, Peyrusse-Vieille, Pis, Plaisance, Plieux, Polastron, Pompiac, Ponsampère, Pouydraguin, Pouylebon, Pouy-Loubrin, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préchac-sur-Adour, Preignan, Préneron, Projan, Puycasquier, Puylausic, Puységur, Ramouzens, Razengues, Réans, Réjaumont, Ricourt, Riguepeu, Riscle, La Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquelaure, Roquelaure-Saint-Aubin, Roquepine, Roques, Rozès, Sabazan, Saint-André, Sainte-Anne, Saint-Antoine, Saint-Antonin, Saint-Arailles, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Avit-Frandat, Saint-Brès, Saint-Caprais, Saint-Christaud, Sainte-Christie, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Clar, Saint-Créac, Saint-Cricq, Saint-Élix-d'Astarac, Sainte-Gemme, Saint-Georges, Saint-Germé, Saint-Germier, Saint-Grède, Saint-Jean-le-Comtal, Saint-Jean-Poutge, Saint-Justin, Saint-Lary, Saint-Léonard, Sainte-Marie, Saint-Martin, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Martin-Gimois, Saint-Maur, Saint-Médard, Sainte-Mère, Saint-Mézard, Saint-Michel, Saint-Mont, Saint-Orens, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Ost, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Pierre-d'Aubézies, Saint-Puy, Sainte-Radegonde, Saint-Sauvy, Salles-d'Armagnac, Samatan, Sansan, Saramon, Sarragachies, Sarrant, La Sauvetat, Sauviac, Sauvimont, Savignac-Mona, Scieurac-et-Flourès, Séailles, Ségos, Seissan, Sembouès, Sémézies-Cachan, Sempesserre, Sérempuy, Seysses-Savès, Sion, Sirac, Solomiac, Sorbets, Tarsac, Tasque,

Taybosc, Termes-d'Armagnac, Terraube, Thoux, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tirent-Pontéjac, Touget, Toujouse, Tourdun, Tournecoupe, Tourrenquets, Traversères, Tudelle, Urdens, Urgosse, Valence-sur-Baïse, Vergoignan, Verlus, Vic-Fezensac, Viella, Viozan.

Pyrénées-Atlantiques :

Abidos, Abitain, Abos, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Andrein, Anglet, Angous, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arbus, Arcangues, Aren, Aressy, Argagnon, Argelos, Arget, Arnos, Aroue-Ithorots-Olhaïby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Arricau-Bordes, Arrosès, Arthez-de-Béarn, Artiguelouve, Artix, Arzacq-Arraziguet, Astis, Athos-Aspis, Aubin, Aubous, Audaux, Auga, Auriac, Aurions-Idernes, Aussevielle, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Aydie, Baigts-de-Béarn, Balansun, Baliracq-Maumusson, Bardos, Barinque, Barraute-Camu, Bastanès, Bassussarry, Bayonne, Béguios, Béhasque-Lapiste, Bellocq, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Bésingrand, Bétracq, Beyrie-en-Béarn, Biarritz, Bidache, Bidart, Billère, Biron, Bizanos, Bonnut, Boucau, Boueilh-Boueilho-Lasque, Bougarber, Bouillon, Boumourt, Bournos, Briscous, Bugnein, Burgaronne, Burosse-Mendousse, Cabidos, Cadillon, Came, Carrère, Carresse-Cassaber, Castagnède, Casteide-Cami, Casteide-Candau, Castetbon, Castétis, Castetnau-Camblong, Castetner, Castetpugon, Castillon (Canton d'Arthez-de-Béarn), Caubios-Loos, Cescau, Charre, Charritte-de-Bas, Ciboure, Claracq, Conchez-de-Béarn, Coublucq, Crouseilles, Cuqueron, Denguin, Diusse, Doazon, Dognen, Domezain-Berraute, Doumy, Escos, Escoubès, Espès-Undurein, Espiute, Etcharry, Fichous-Riumayou, Gabat, Garlède-Mondebat, Garlin, Garos, Garris, Gayon, Géronce, Gestas, Géus-d'Arzacq, Geüs-d'Oloron, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Hagetaubin, Halsou, Higuères-Souye, L'Hôpital-d'Orion, L'Hôpital-Saint-Blaise, Idron, Ilharre, Jasses, Jatxou, Laà-Mondrans, Laàs, Labastide-Cézéracq, La Bastide-Clairence, Labastide-Monréjeau, Labastide-Villefranche, Labets-Biscay, Labeyrie, Lacadée, Lacq, Lagor, Lahonce, Lahontan, Lahourcade, Lalonquette, Lannecaube, Lanneplaà, Larressore, Larreule, Larribar-Sorhapuru, Lasclaveries, Lasserre, Lay-Lamidou, Lée, Lème, Léren, Lescar, Lichos, Lonçon, Lons, Loubieng, Louvigny, Luxe-Sumberraute, Malaussanne, Mascaraàs-Haron, Maslacq, Masparraute, Mazerolles, Méharin, Meillon, Méracq, Méritein, Mesplède, Mialos, Miossens-Lanusse, Momas, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont, Montagut, Montardon, Mont-Disse, Montfort, Morlanne, Mouguerre, Mouhous, Mourenx, Nabas, Narp, Navarrenx, Noguères, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orègue, Orin, Orion, Orriule, Orthez, Os-Marsillon, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Pardies, Pau, Piets-Plasence-Moustrou, Poey-de-Lescar, Poey-d'Oloron, Pomps, Portet, Pouliacq, Poursiugues-Boucoue, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Puyoô, Ramous, Ribarrouy, Rivehaute, Saint-Boès, Saint-Dos, Saint-Girons-en-Béarn, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Poudge, Saint-Médard, Saint-Palais, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sallespisse, Sames, Sarpourenx, Saucède, Sault-de-Navailles, Sauvagnon, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Séby, Séméacq-Blachon, Sendets, Serres-Castet, Serres-Sainte-Marie, Sévignacq, Siros, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Tarsacq, Thèze, Urcuit, Urdès, Urt, Ustaritz, Uzan, Uzein, Verdets, Vialer, Viellenave-d'Arthez, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Vignes, Villefranque, Viven.

La carte représentant l'aire géographique est consultable sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Caviar d'Aquitaine » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation, laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Le groupement tient à jour la liste des opérateurs identifiés.

Les opérateurs tiennent à jour les documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'IGP « Caviar d'Aquitaine ».

Ces documents sont tenus sur place à disposition des agents chargés du contrôle.

4.1. Les enregistrements relatifs à la traçabilité

L'origine est garantie par l'identification et la traçabilité des esturgeons et des boîtes de caviar à chacune des étapes de production.

Des écloseries aux piscicultures, puis lors de l'abattage, de la récolte, de la transformation, du conditionnement et jusqu'à la commercialisation du caviar, une traçabilité stricte est respectée et enregistrée par le biais de documents papiers ou informatiques.

Il est ainsi possible de retrouver les géniteurs de femelles à caviar, en passant par les générations d'alevins, l'ensemble des mouvements des poissons et l'ensemble des étapes de production du caviar, en partant du numéro de conditionnement inscrit sur l'étiquette de commercialisation d'une boîte de caviar.

<u>TABLEAU n°1</u> : *Traçabilité ascendante et descendante*

ÉTAPES	INFORMATIONS SUIVIES	DOCUMENTS ASSOCIÉS
PRODUCTION DES ALEVINS Écloserie	**Sélection des géniteurs :** Les esturgeons sélectionnés pour devenir des géniteurs de femelles à caviar sont identifiés par un numéro. Ce numéro est inscrit dans le registre des géniteurs.	**Registre des géniteurs :** ▪ N° femelles génitrices ▪ N° mâles géniteurs ▪ Année de naissance des géniteurs et/ou date d'achat, le cas échéant
	Reproduction Les numéros des géniteurs sélectionnés pour la reproduction de l'année sont inscrits dans la fiche de suivi de la reproduction. Ce document permet de suivre l'ensemble de la reproduction et d'identifier, grâce aux numéros attribués, quelle femelle a été croisée avec quel mâle. Les œufs fécondés sont ensuite placés dans des incubateurs eux-mêmes placés dans des auges (immédiatement ou lors de la phase d'éclosion) dont le numéro figure dans la fiche de suivi de la reproduction.	**Fiche de suivi de la reproduction :** ▪ N° femelles génitrices ▪ N° mâles géniteurs ▪ N° d'auge des œufs fécondés ▪ Quantité d'œufs fécondés En cas de vente/achat ou de transfert vers un autre site, **bon de livraison ou facture des œufs fécondés :** ▪ N° d'auge ▪ Quantité ▪ Identification de l'opérateur
	Alevinage et constitution des générations : À l'éclosion, les larves tombent dans l'auge et le suivi passe dans le registre de l'écloserie. Lorsque les alevins sont suffisamment grands, ils sont comptés, pesés, sélectionnés et regroupés pour former une génération. Si plusieurs reproductions sont effectuées dans l'année, tous les alevins sont regroupés dans cette même génération. Il est ainsi possible de connaître l'ensemble des géniteurs mâles et femelles qui ont contribués à la génération de l'année. La génération se voit alors attribuer un numéro dans lequel figure l'espèce et l'année de naissance.	**Registre de l'écloserie :** ▪ N° d'auge (n° d'origine ou nouveau n° rattaché au n° d'origine en cas d'achat) ▪ N° de la génération d'alevins ▪ Quantité d'alevins En cas de vente/achat ou de transfert vers un autre site, **bon de livraison ou facture des alevins :** ▪ N° de la génération ▪ Quantité ▪ Identification de l'opérateur

ÉLEVAGE DES ESTURGEONS Pisciculture	Les alevins sont ensuite transférés et répartis dans les bassins des piscicultures. Pour assurer une traçabilité optimale tout au long de l'élevage, tous les enregistrements nécessaires au suivi des poissons sont inscrits dans le registre d'élevage jusqu'à leur transfert vers les ateliers de transformation. Tous les mouvements de poissons sont enregistrés pour le jour où ils sont réalisés. Le sexage des poissons est réalisé vers l'âge de 3 ans. Les mâles sont alors vendus ou transformés et les femelles se voient attribuer un numéro de lot piscicole ou un numéro individuel. Ce numéro est inscrit dans le registre d'élevage et les suivra à chacune des étapes de l'élevage jusqu'à l'abattage. Le numéro de lot peut correspondre à une ou plusieurs générations identifiées de femelles. En cas d'achat, un nouveau numéro peut être attribué aux femelles, dans ce cas, il est impératif de rattacher le nouveau numéro au numéro d'origine pour assurer la traçabilité ascendante du produit.	**Registre d'élevage :** ▪ N° de la génération (n° d'origine ou nouveau n° rattaché au n° d'origine en cas d'achat) ▪ N° de bassins de répartition ▪ Mouvements des poissons ▪ Sexage et tri des poissons ▪ N° de lot piscicole ou n° individuel des femelles ▪ Quantité de femelles En cas de vente/achat ou de transfert vers un autre site, **bon de livraison ou facture des femelles à caviar :** ▪ N° de lot piscicole ou n° individuel ▪ Quantité ▪ Identification de l'opérateur
ABATTAGE Atelier de transformation	Les femelles sont ensuite transférées des bassins d'eau claire aux ateliers de transformation. Le numéro de lot piscicole (ou le numéro individuel des femelles) est inscrit dans la fiche d'abattage.	**Fiche d'abattage :** ▪ N° de lot piscicole ou n° individuel (n° d'origine ou nouveau n° rattaché au n° d'origine) ▪ Enregistrement des individus écartés
TRANSFORMATION Atelier de transformation	Lors de l'étape de transformation, le suivi passe dans le registre de production. Les gonades sont assemblées par couleur et par taille pour former un lot de caviar. Un numéro est alors attribué au lot de caviar ainsi formé et ce numéro est inscrit dans le registre de production dans lequel figurent le numéro piscicole (ou le numéro individuel des femelles) correspondant. Le numéro de lot suit le caviar lors de chacune des étapes de transformation afin d'éviter les erreurs.	**Registre de production :** ▪ N° de lot piscicole ou n° individuel ▪ N° de lot de caviar ▪ Enregistrement des lots déclassés ▪ Poids net du lot

CONDITIONNEMENT PRIMAIRE Atelier de transformation	Lors du conditionnement primaire, le numéro de lot de caviar peut être conservé pour former un numéro de conditionnement primaire. Un nouveau numéro peut également être attribué, dans ce cas, il doit être rattaché au numéro de lot de caviar dans le registre de conditionnement producteur pour assurer la traçabilité ascendante du produit. Le numéro attribué aux boîtes de conditionnement primaire peut être identique pour les boîtes de même taille issues d'un même lot de caviar ou peut être unique à chaque boîte. Ce numéro est inscrit dans le registre de conditionnement producteur et sur la boîte de caviar.	**Registre de conditionnement :** ▪ N° de conditionnement primaire (n° qui reprend le n° de lot de caviar ou nouveau n° rattaché au n° de lot de caviar) ▪ Quantité et poids net des boîtes conditionnées En cas de vente ou de transfert vers un autre site ou un négociant/reconditionneur, **bon de livraison ou facture des boîtes de « Caviar d'Aquitaine » :** ▪ N° de conditionnement primaire ▪ Quantité ▪ Poids net ▪ Matériau de conditionnement ▪ Nom de l'espèce ▪ Liste des ingrédients (dont l'additif alimentaire conservateur, le cas échéant) ▪ Mention de l'application d'un procédé physique de conservation, le cas échéant ▪ Date de pêche ▪ DDM ou DLC ▪ Identification de l'opérateur
CONDITIONNEMENT ISSU DE BOÎTE « MÈRE » Atelier de transformation Négociant/reconditionneur	Lors d'un conditionnement issu de boîte « mère », le numéro de conditionnement primaire peut être conservé pour former un numéro de conditionnement issu de boîte « mère ». Un nouveau numéro peut également être attribué, dans ce cas, il doit être rattaché au numéro de conditionnement primaire dans le registre de conditionnement. Ce numéro est inscrit dans le registre de conditionnement et sur l'étiquette de commercialisation de la boîte de caviar.	**Registre de conditionnement :** ▪ N° de conditionnement issu de boîte « mère » (n° qui reprend le n° de conditionnement primaire ou nouveau n° rattaché au n° de conditionnement primaire) ▪ Quantité et poids net des boîtes « mères » utilisées ▪ Quantité et poids net des boîtes de commercialisation produites En cas d'achat ou de transfert d'un autre site, **bon de livraison ou facture des boîtes « mères » de « Caviar d'Aquitaine » :** ▪ N° de conditionnement primaire ▪ Quantité ▪ Poids net ▪ Matériau de conditionnement ▪ Nom de l'espèce ▪ Liste des ingrédients (dont l'additif alimentaire conservateur, le cas échéant) ▪ Mention de l'application d'un procédé physique de conservation, le cas échéant ▪ Date de pêche ▪ DDM ou DLC ▪ Identification de l'opérateur

PROCÉDÉ PHYSIQUE DE CONSERVATION Atelier de transformation Négociant/reconditionneur	**Pasteurisation** Dans le cas d'une pasteurisation, le numéro de conditionnement d'origine peut être conservé. Un nouveau numéro peut également être attribué, dans ce cas, il doit être rattaché au numéro de conditionnement d'origine dans le registre de conditionnement. Ce numéro est inscrit dans le registre de conditionnement et sur l'étiquette de commercialisation de la boîte de caviar pasteurisée.	**Registre de conditionnement :** ▪ N° de conditionnement (n° qui reprend le n° de conditionnement d'origine ou nouveau n° rattaché au n° de conditionnement d'origine) ▪ Quantité et poids net des boîtes utilisées pour la pasteurisation En cas d'achat ou de transfert d'un autre site, **bon de livraison ou facture des boîtes de « Caviar d'Aquitaine » :** ▪ N° de conditionnement ▪ Quantité ▪ Poids net ▪ Matériau de conditionnement ▪ Nom de l'espèce ▪ Liste des ingrédients (dont l'additif alimentaire conservateur, le cas échéant) ▪ Mention de l'application d'un procédé physique de conservation, le cas échéant ▪ Date de pêche ▪ DDM ou DLC ▪ Identification de l'opérateur
	Surgélation Dans le cas d'une surgélation, le numéro de conditionnement d'origine peut être conservé. Un nouveau numéro peut également être attribué, dans ce cas, il doit être rattaché au numéro de conditionnement d'origine dans le registre de conditionnement. Ce numéro est inscrit dans le registre de conditionnement et sur l'étiquette de commercialisation de la boîte de caviar surgelée.	**Registre de conditionnement :** ▪ N° de conditionnement (n° qui reprend le n° de conditionnement d'origine ou nouveau n° rattaché au n° de conditionnement d'origine) ▪ Quantité et poids net des boîtes utilisées pour la surgélation En cas d'achat ou de transfert d'un autre site, **bon de livraison ou facture des boîtes de « Caviar d'Aquitaine » :** ▪ N° de conditionnement ▪ Quantité ▪ Poids net ▪ Matériau de conditionnement ▪ Nom de l'espèce ▪ Liste des ingrédients (dont l'additif alimentaire conservateur, le cas échéant) ▪ Mention de l'application d'un procédé physique de conservation, le cas échéant ▪ Date de pêche ▪ DDM ou DLC ▪ Identification de l'opérateur

ÉTIQUETAGE ET EXPÉDITION Atelier de transformation Négociant/reconditionneur	Au moment de l'expédition, les boîtes de caviar sont étiquetées. L'étiquetage permet de retrouver la traçabilité complète du produit grâce au numéro de conditionnement qui y est inscrit.	**Étiquetage/suremballage de la boîte de commercialisation :** ▪ N° de conditionnement ▪ Poids net ▪ Identification du producteur ou du négociant/reconditionneur **Bon de livraison ou facture des boîtes de commercialisation :** ▪ N° de conditionnement ▪ Quantité ▪ Poids net ▪ Identification du producteur ou du négociant/reconditionneur ▪ Identification du client

4.2. Les enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production

Les données spécifiques qui doivent être enregistrées par les opérateurs et qui sont nécessaires au suivi et au contrôle des dispositions du cahier des charges sont inscrites dans les registres listés ci-après. La forme et le nom des registres ne sont pas imposés tant que toutes les informations nécessaires au suivi des conditions de production y figurent.

4.2.1. Registre des géniteurs

- Site de l'écloserie ou site d'élevage
- Dénomination scientifique de l'espèce
- Quantité de géniteurs
- Date de réception ou année de naissance
- N° femelles génitrices
- N° mâles géniteurs
- Traitements vétérinaires

4.2.2. Fiche de suivi de la reproduction

- Site de reproduction
- N° femelles génitrices
- N° mâles géniteurs
- Date du jour de la reproduction
- N° d'auge des œufs fécondés
- Quantité d'œufs fécondés

4.2.3. Registre de l'écloserie

- Site de l'écloserie
- N° d'auge (n° d'origine ou nouveau n° rattaché au n° d'origine en cas d'achat)
- Date d'éclosion des alevins
- N° de la génération d'alevins

- Quantité d'alevins
- Poids
- Stade
- Type d'alimentation et changement d'alimentation
- Traitements vétérinaires
- Mortalité

4.2.4. Registre d'élevage

Le registre d'élevage comporte notamment les informations suivantes :

- Site d'élevage
- N° de la génération (n° d'origine ou nouveau n° rattaché au n° d'origine en cas d'achat)
- N° de bassins/étangs de répartition
- Nombre de poissons par bassin/étang
- Mouvements des poissons
- Sexage et tri des poissons
- N° de lot piscicole ou n° individuel des femelles
- Quantité de femelles
- Type d'alimentation et changement d'alimentation
- Traitements vétérinaires
- Saturation en O_2
- Concentration en NH_4
- Charge en poissons dans les bassins/étangs d'élevage
- Charge en poissons dans les bassins d'eau claire
- Biopsie ou échographie
- Taille moyenne des ovocytes (dans le cas où la mesure n'est pas réalisée à l'atelier de transformation)
- Durée de passage en eau claire, températures et mise à jeun
- Mise à jeun (en cas de transport)
- Mortalité
- Comptage des poissons et mise à jour régulière

4.2.5. Fiche de suivi du transport

La fiche de suivi du transport doit être complétée en cas de transport de poissons d'un site A vers un site B. Les informations suivantes doivent y figurer :

- Site A
- Site B
- Mise à jeun
- Charge moyenne en poissons
- Taux d'oxygène des cuves
- Durée de transport

4.2.6. Fiche d'abattage

- Site d'abattage
- N° de lot piscicole ou n° individuel (n° d'origine ou nouveau n° rattaché au n° d'origine)
- Date et heure du début de l'abattage du lot ou de chaque femelle (date de pêche)

- Poids du poisson ou poids moyen du lot piscicole
- Enregistrement des individus écartés

4.2.7. Registre de production

- Site de production
- N° de lot piscicole ou n° individuel des femelles
- Enregistrement des gonades déclassées
- N° de lot de caviar
- Poids net du lot de caviar
- Taille moyenne des ovocytes (dans le cas où la mesure n'a pas été réalisée lors d'une biopsie avant le passage en eau claire des esturgeons)
- Taux de sel
- Ajout d'un additif alimentaire conservateur, le cas échéant
- N° de lot des additifs (sel et additif alimentaire conservateur, le cas échéant)

4.2.8. Registre de conditionnement

- Site de conditionnement
- N° de conditionnement primaire (n° qui reprend le n° de lot de caviar ou nouveau n° rattaché au n° de lot de caviar)
- Quantité et poids net des boîtes conditionnées
- Matériau utilisé
- Température régulée de la pièce de conditionnement
- Date et heure de fin du conditionnement primaire du lot de caviar
- Température moyenne des chambres froides pour le stockage des boîtes pressées, le cas échéant
- Durée de stockage des boîtes pressées, le cas échéant
- Qualification du lot de caviar
- Température moyenne des chambres froides pour le stockage des boîtes de caviar

Dans le cas d'un conditionnement issu de boîte « mère » :

- N° de conditionnement issu de boîte « mère » (n° qui reprend le n° de conditionnement primaire ou nouveau n° rattaché au n° de conditionnement primaire)
- Quantité et poids net des boîtes « mères » utilisées
- Matériau des boîtes « mères » utilisées
- Date de pêche des boîtes « mères » utilisées
- DDM/DLC producteur des boîtes « mères » utilisées
- Température régulée de la pièce de conditionnement
- Heure d'ouverture des boîtes « mères »
  Heure de remise des boîtes conditionnées dans les chambres froides
- Quantité et poids net des boîtes de commercialisation produites
- Matériau des boîtes de commercialisation produites
- DDM/DLC des boîtes de commercialisation produites
- Qualification du lot de caviar des boîtes de commercialisation produites
- Température moyenne des chambres froides pour le stockage des boîtes de commercialisation produites

Dans le cas d'une pasteurisation :

- N° de conditionnement (n° qui reprend le n° de conditionnement d'origine ou nouveau n° rattaché au n° de conditionnement d'origine)
- Date de pêche des boîtes utilisées pour la pasteurisation
- Quantité et poids net des boîtes utilisées pour la pasteurisation
- Barèmes de pasteurisation/valeur pasteurisatrice
- Température à cœur du caviar atteinte par la pasteurisation
- DLC des boîtes de caviar pasteurisées
- Qualification du lot de caviar pasteurisé
- Température moyenne des chambres froides pour le stockage des boîtes de caviar pasteurisées

Dans le cas d'une surgélation :

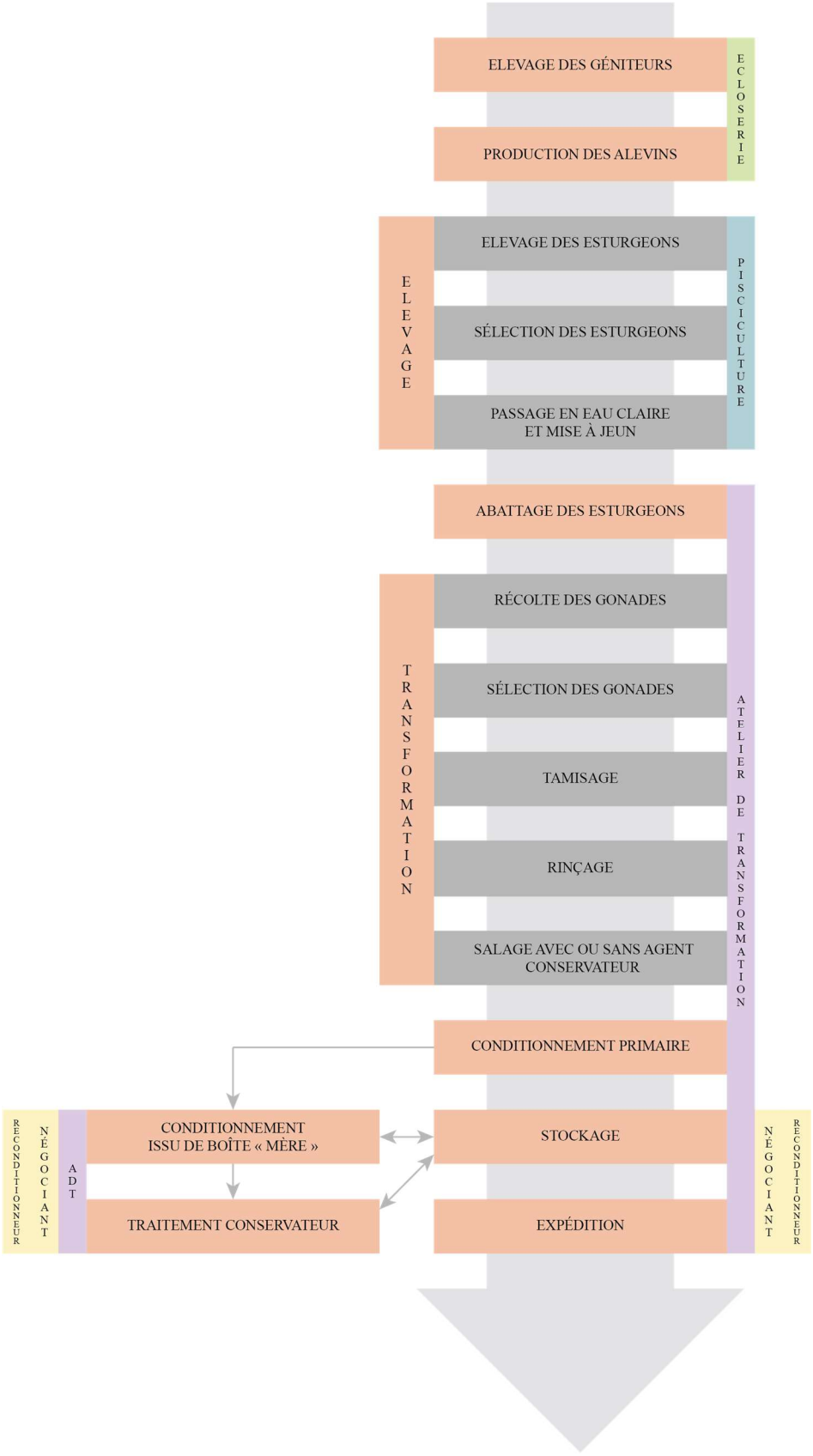
- N° de conditionnement (n° qui reprend le n° de conditionnement d'origine ou nouveau n° rattaché au n° de conditionnement d'origine)
- Date de pêche des boîtes utilisées pour la surgélation
- Quantité et poids net des boîtes utilisées pour la surgélation
- Température à cœur du caviar atteinte pas la surgélation et délai d'atteinte de cette température
- DDM/DLC des boîtes de caviar surgelées
- Qualification du lot de caviar surgelé
- Température moyenne des chambres froides pour le stockage des boîtes de caviar surgelées

4.3. Le contrôle du produit

Le « Caviar d'Aquitaine » conditionné directement en boîtes de commercialisation, le « Caviar d'Aquitaine » conditionné en boîtes de commercialisation issues de boîte « mères », le « Caviar d'Aquitaine » pasteurisé et le « Caviar d'Aquitaine » surgelé sont soumis à un examen organoleptique par sondage.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

DIAGRAMME n°1 : *Schéma de vie du « Caviar d'Aquitaine »*



5.1. Espèce

Seule l'espèce d'esturgeon *Acipenser baerii* est autorisée pour produire du « Caviar d'Aquitaine ».

5.2. Production des alevins

Les alevins sont nés dans l'aire géographique délimitée.

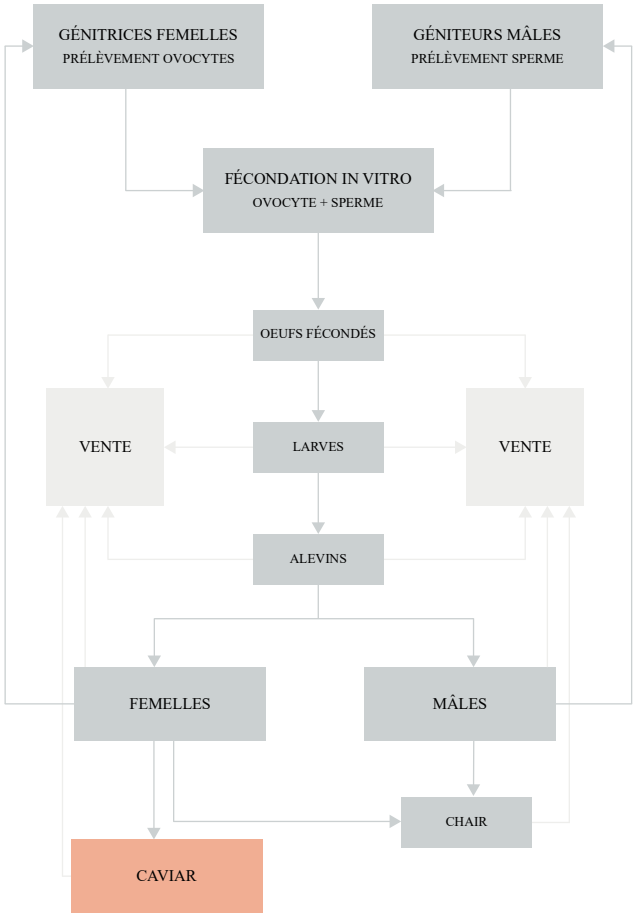
Les géniteurs des femelles à caviar sont élevés dans l'aire géographique délimitée depuis leur naissance ou pendant au moins 10 années avant la première reproduction.

Toutes les reproductions destinées à produire des alevins pour la production de « Caviar d'Aquitaine » ont obligatoirement lieu dans l'aire géographique délimitée. Cette obligation permet de maîtriser et garantir la qualité génétique des esturgeons par l'observation de leur morphotype et s'assurer qu'ils sont bien issus de l'espèce *Acipenser baerii*. Elle permet également aux producteurs 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.

D'autre part, cette obligation permet d'écarter au maximum les problèmes sanitaires et d'éviter les contaminations des bassins.

Il est interdit de produire du « Caviar d'Aquitaine » à partir de femelles utilisées dans le cadre du processus de reproduction.

DIAGRAMME n°2 : *Procédure de production des alevins*



5.3. Elevage des esturgeons

Les esturgeons sont élevés dans l'aire géographique délimitée.

Le « Caviar d'Aquitaine » est le résultat de la maîtrise totale du cycle de production de l'esturgeon (« de l'œuf à l'œuf ») par les producteurs de 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 d'élevage est particulièrement long (neuf ans en moyenne) et pour lequel les producteurs ont développé des savoir-faire.

5.3.1. Type d'élevage

Les poissons sont élevés en étang ou en bassin alimentés en eau par des rivières, des sources ou des forages de l'aire géographique délimitée.

5.3.2. Densité de peuplement et qualité de l'eau

La charge en poissons, hors passage en eau claire, est au maximum de 80 kg/m^3 d'eau pour les élevages en bassin et 5 kg/m^3 d'eau pour les élevages en étang.

Qu'il s'agisse d'eau neuve ou d'eau filtrée, le renouvellement en eau est suffisant, de sorte que :

- La saturation en O_2 est supérieure ou égale à 60 % dans les étangs ou en sortie de bassin dans 95 % du temps sur une année lissée ;
- La concentration en NH_4 dans les étangs ou en sortie de bassin est inférieure à 1 mg/L en période d'étiage sur l'étang ou le bassin le plus chargé en poissons.

Ces paramètres doivent être respectés sur toute la durée d'élevage des poissons.

5.3.3. Alimentation

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 ;
- 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 contenus dans l'aliment diffèrent selon les phases de croissance de l'esturgeon. Ils sont les suivants :

TABLEAU n°2 : *Ratios des nutriments selon les phases de croissance de l'esturgeon*

	Nutriments (en %)				
Phases de croissance	Protéines animales	Protéines végétales	Lipides	Glucides	Vitamines et minéraux
Alevinage 0 à 10 grammes	30-70	0-20	10-20	10-20	0-3
Pré-grossissement 1 *10 à 50-100 grammes*	20-50	10-30	10-20	5-20	0-3
Pré-grossissement 2 50-100 à 1000-1500 grammes	10-40	10-40	10-25	5-20	0-2
Grossissement *> 1000-1500 grammes*	10-40	10-40	10-25	5-20	0-2

5.3.4. Traitements vétérinaires

Les femelles retenues pour la production de caviar ne reçoivent pas de traitements antibiotiques dans un délai minimum de 2 ans avant la production de caviar.

L'utilisation d'hormones est interdite pour les femelles retenues pour la production de caviar.

5.3.5. Sélection des esturgeons

Un tri des esturgeons est effectué avant leur passage en eau claire et leur mise à jeun à partir de l'évaluation visuelle de la taille de leurs ovocytes non ovulés. Cette évaluation peut être effectuée lors d'une biopsie ou d'une échographie.

Lorsqu'une biopsie est réalisée par l'opérateur, la mesure de la taille des ovocytes en vue d'assembler les gonades en lot de caviar homogène peut être réalisée à cette étape plutôt qu'à l'atelier de transformation. Dans ce cas, les ovocytes sont mesurés par l'opérateur à partir d'un échantillon de 5 à 10 ovocytes prélevés sur l'une des gonades. Lorsque les ovocytes sont mesurés à plat dans leur longueur, la taille moyenne minimale doit être de 2,5 mm. Lorsque les ovocytes sont mesurés à plat dans leur largeur, la taille moyenne minimale doit être de 2,3 mm.

5.3.6. Passage en eau claire et mise à jeun

Le but de cette étape est d'éliminer tous les goûts rédhibitoires définis au chapitre 2 du présent cahier des charges.

Une période de 7 jours minimum en eau claire, c'est-à-dire une eau neuve en circuit ouvert et sans système de recirculation, est nécessaire avant l'abattage. Pendant cette période, le poisson est à jeun.

TABLEAU n°3 : *Durée de passage en eau claire et de mise à jeun minimale en fonction de la température de l'eau*

Température de l'eau (°C)	Durée de passage en eau claire et de mise à jeun minimale (jours)
> 16°C	7
> 12°C	8
> 11°C	9
> 10°C	10
> 8°C	11
> 5°C	12

La charge en poissons des bassins d'eau claire est au maximum de 120 kg/m^3.

5.4. Transfert et transport

Les phases de transfert sont définies comme étant des déplacements de poissons d'un bassin à un autre sur un même site. Les phases de transfert sont de courte durée et ne requièrent pas de conditions spécifiques.

Les phases de transport des poissons d'un site A vers un site B sont soumises aux conditions suivantes, afin d'éviter au maximum le stress des poissons générateur de mucus et susceptible d'affecter la qualité des ovocytes :

- ☞ Les poissons sont à jeun depuis 24 heures minimum, hors conditions de mise à jeun relatives au passage en eau claire ;
- ☞ La charge moyenne en poissons est au maximum de 320 kg/m^3 ;
- ☞ Le taux d'oxygène des cuves est supérieur ou égal à 70 % au départ du site A ;
- ☞ La durée de transport est au maximum de 5 heures à partir du départ du véhicule du site A à l'arrivée du véhicule au site B.

5.5. Abattage des esturgeons

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

Des contrôles visuels sont effectués et seuls les poissons exempts de pathologies sont retenus pour la production de caviar.

Après étourdissement, les poissons sont suspendus puis saignés par l'arc branchial ou par la queue.

Le poisson est rincé avec un jet d'eau à pression pour éliminer une grande partie du mucus et du sang afin que le prélèvement de la gonade s'effectue dans des conditions de propreté optimales.

5.6. Transformation du caviar

5.6.1. Récolte des gonades

La paroi abdominale du poisson est coupée longitudinalement et la gonade est prélevée manuellement.

La gonade est l'organe de reproduction de l'esturgeon qui contient les ovocytes non ovulés.

Si l'esturgeon a les intestins percés, s'il y a présence d'ascite dans la cavité abdominale, si les gonades sont odorantes, elles sont déclassées et ne seront pas utilisées pour produire du « Caviar d'Aquitaine ».

Chaque opérateur dispose d'un protocole pour éviter toute contamination croisée lors de ces opérations.

5.6.2. Sélection des gonades

Les gonades sont triées en fonction de la couleur et de la taille des ovocytes et assemblées en lot de caviar homogène.

Les ovocytes sont mesurés par l'opérateur avant ou après élaboration du lot de caviar à partir d'un échantillon de 5 à 10 ovocytes prélevés sur l'une des gonades ou sur le lot de caviar. Lorsque les ovocytes sont mesurés à plat dans leur longueur, la taille moyenne minimale doit être de 2,5 mm. Lorsque les ovocytes sont mesurés à plat dans leur largeur, la taille moyenne minimale doit être de 2,3 mm. Si cette mesure a déjà été réalisée lors d'une biopsie avant le passage en eau claire des esturgeons, il n'est pas nécessaire de la renouveler à cette étape.

La taille des ovocytes d'un même lot de caviar ne doit pas varier de plus de 0,2 mm.

5.6.3. Tamisage

Chaque lot est tamisé un par un. Le tamisage consiste à séparer les ovocytes du tissu conjonctif de la gonade : les ovocytes sont placés sur un tamis en inox et sont remués manuellement jusqu'à ce que tous les ovocytes tombent dans le réceptacle, débarrassés du tissu.

5.6.4. Rinçage

Les ovocytes sont rincés et brassés manuellement afin de les décoller les uns des autres jusqu'à élimination totale des impuretés restantes. L'eau utilisée doit être potable et peut être additionnée de sel alimentaire à

une concentration de NaCl de 0,7 % maximum afin de limiter l'osmolarité. Les ovocytes sont ensuite égouttés.

5.6.5. Salage et ajout de l'additif alimentaire conservateur

Les ovocytes sont salés et brassés manuellement avec du sel alimentaire à 99 % minimum de NaCl et non iodé, éventuellement additionné d'un additif alimentaire conservateur.

Le taux de sel ajouté est inférieur à 4 %. L'utilisation de saumure est interdite.

5.7. Conditionnement

Le « Caviar d'Aquitaine » est conditionné, soit dans des boîtes « mères » destinées au conditionnement en boîte(s) de commercialisation, soit directement dans des boîtes de commercialisation destinées au consommateur final.

Le seul matériau autorisé pour conditionner le « Caviar d'Aquitaine » en boîte « mère » est le métal verni.

Les matériaux autorisés pour conditionner le « Caviar d'Aquitaine » en boîte de commercialisation sont le métal verni, le verre et le plastique.

Le conditionnement, qu'il soit en boîte « mère » ou en boîte de commercialisation, s'effectue dans une pièce à température régulée inférieure à 10°C, en boîte sous vide ou en boîte piston.

Tout mélange de lots de caviar est interdit lors des phases de conditionnement.

5.7.1. Le conditionnement primaire

Le conditionnement primaire en boîte « mère » ou en boîte de commercialisation est réalisé dans l'aire géographique délimitée 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 la traçabilité du produit.

Lorsque le conditionnement est effectué en boîte sous vide, un nouvel égouttage est réalisé au préalable par l'opérateur. Il consiste à éliminer le surplus d'humidité qui survient à la suite du salage.

Lorsque le conditionnement est effectué en boîte piston, un pressage est réalisé par l'opérateur. Le pressage consiste à exercer une pression sur le couvercle afin d'expulser l'air résiduel et d'éliminer le surplus d'humidité qui survient à la suite du salage. Les boîtes en cours de pressage peuvent être stockées dans des chambres froides dont la température moyenne est comprise entre 0°C et 3°C, pour une durée maximale de 7 jours, afin de faciliter leur égouttage.

5.7.2. Le conditionnement du caviar issu de boîte « mère »

Le temps du processus, de l'ouverture de la boîte « mère » sortie des chambres froides jusqu'à la remise des boîtes conditionnées dans les chambres froides, est d'une durée maximale de 4 heures.

À partir du moment où la boîte « mère » est ouverte, elle doit être intégralement reconditionnée dans la durée susvisée. Aucun ingrédient ou additif alimentaire conservateur ne peut être ajouté lors de ce conditionnement, la composition du produit ne peut en aucun cas être modifiée.

Il est interdit de reconditionner les boîtes de « Caviar d'Aquitaine » inférieures à 500 grammes.

Il est interdit de reconditionner les boîtes de « Caviar d'Aquitaine » en verre ou en plastique.

Il est interdit de reconditionner les boîtes de « Caviar d'Aquitaine » ayant reçu un procédé physique de conservation.

Il est interdit de reconditionner les boîtes de « Caviar d'Aquitaine » déjà issues de boîtes « mères ».

5.8. Procédé physique de conservation

Le « Caviar d'Aquitaine » peut recevoir un procédé physique de conservation par le chaud, dans le cadre d'une pasteurisation, ou par le froid, dans le cadre d'une surgélation.

Le procédé physique de conservation est réalisé sous les conditions suivantes :

- ☞ Caviar datant de moins de deux mois à compter de la date de pêche ;
- ☞ Caviar pur sel dépourvu de tout additif alimentaire conservateur ;
- ☞ Caviar conditionné en boîte de commercialisation.

Une boîte de « Caviar d'Aquitaine » ne peut être soumise qu'à un seul procédé physique de conservation.

5.8.1. Conditions spécifiques relatives à la pasteurisation

La pasteurisation ne peut être appliquée que sur des boîtes de caviar dont le poids est inférieur ou égal à 100 grammes.

Le caviar est chauffé dans son contenant et ne doit pas dépasser une température à cœur de 63°C.

Les barèmes de pasteurisation appliqués par les entreprises doivent être de nature à atteindre une valeur pasteurisatrice susceptible d'avoir une action létale sur les bactéries pathogènes (de type *Listeria monocytogenes*). La valeur pasteurisatrice choisie par l'opérateur pour pasteuriser son « Caviar d'Aquitaine » doit avoir été validée au préalable par un « Challenge Test ». Le « Challenge Test » consiste à contaminer volontairement le caviar par un microorganisme cible (de type *Listeria monocytogenes*), dans des conditions bien définies, et d'en quantifier l'évolution dans le temps.

5.8.2. Conditions spécifiques relatives à la surgélation

Le caviar est surgelé dans son contenant.

La cinétique de surgélation doit être adaptée de sorte que le caviar atteigne une température à cœur inférieure ou égale à -18°C en 30 minutes maximum.

Le « Caviar d'Aquitaine » ne peut en aucun cas être commercialisé après décongélation.

5.9. Stockage

Avant expédition, le « Caviar d'Aquitaine » peut être stocké dans des chambres froides dont la température moyenne est comprise entre -5°C et 0°C pour éviter toute détérioration du produit, à l'exception du caviar surgelé, qui doit être stocké dans des chambres froides dont la température moyenne est inférieure ou égale à -18°C.

S'il est prévu de stocker les boîtes de caviar plus de deux mois dans les chambres froides, l'utilisation du plastique n'est pas autorisée, excepté pour les boîtes de « Caviar d'Aquitaine » surgelées.

5.10. Date de durabilité minimale (DDM) et date limite de consommation (DLC)

La DDM ou la DLC du « Caviar d'Aquitaine » est inférieure ou égale à :

- ☞ 6 mois à compter de la date de pêche pour un caviar sans additif alimentaire conservateur ou procédé physique de conservation ;
- ☞ 18 mois à compter de la date de pêche pour un caviar pasteurisé ou avec additif alimentaire conservateur ;
- ☞ 24 mois à compter de la date de pêche pour un caviar surgelé.

Dans le cas d'un conditionnement issu de boîte « mère », la DDM/DLC doit être inférieure ou égale à la DDM/DLC producteur figurant sur le conditionnement d'origine.

Dans le cas d'un procédé physique de conservation, la DDM/DLC peut être recalculée en fonction de la date de pêche et de la durée maximale des DDM/DLC du caviar traité, définie ci-dessus.

5.11. Procédure de qualification des lots

Une qualification des lots de caviar est systématiquement réalisée par les opérateurs afin de classer le caviar en IGP. Elle s'effectue sur un échantillon prélevé sur chaque lot de caviar. Elle est effectuée à la production au moment du conditionnement primaire et au moment du conditionnement issu de boîte « mère », le cas échéant, ou dans les trois jours suivants le conditionnement. Dans le cas d'une pasteurisation ou d'une surgélation, une qualification des lots est systématiquement réalisée par les opérateurs dans les trois jours suivants le procédé physique de conservation.

Ce test de classification repose sur le respect des critères visuels, des critères olfactifs, de la texture et des critères gustatifs du « Caviar d'Aquitaine » tels que définis au chapitre 2 du présent cahier des charges.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Issu de poissons élevés dans une région géographique où l'esturgeon sauvage était naturellement présent jusqu'à la fin du XXème siècle, le « Caviar d'Aquitaine » bénéficie d'une réputation en lien avec son territoire, berceau historique du caviar en France.

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'Acipenser baerii*.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs humains

Au lendemain de la Première Guerre Mondiale, la culture russe exerce une forte attraction sur le public français. La haute société se découvre un goût inédit pour les œufs d'esturgeon et se met à importer du caviar de la mer Caspienne.

En 1917, la production russe est anéantie suite à la révolution bolchévique. C'est dans ce contexte que la Maison Prunier, grand restaurateur parisien de la place de la Madeleine, initie quelques habitants de Saint-Seurin-d'Uzet et des environs à la confection du caviar à partir de l'esturgeon d'Europe occidentale, l'*Acipenser sturio*, encore présent dans l'estuaire de la Gironde. La Maison Prunier devient le premier restaurant à produire son propre caviar en France. Devant le succès du produit, la production se développe avec la réapparition de la Maison Toutblanc de la Rochelle et, surtout, la naissance de la firme bordelaise Sutra.

Des années 1920 aux années 1950, la vente de caviar connaît un essor sans précédent en France et la production de caviar autour de l'estuaire de la Gironde couvre le tiers de la consommation nationale.

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'*Acipenser baerii*. A partir de 1982, la pêche et la commercialisation de tout produit issu de l'*Acipenser sturio* deviennent strictement interdites.

La capacité d'adaptation à ce nouvel environnement, la robustesse, la croissance et les possibilités de reproduction maîtrisée de l'*Acipenser baerii* séduisent les pisciculteurs locaux qui s'approprient rapidement les connaissances acquises sur son élevage et développent leurs propres savoir-faire dans l'élaboration du caviar. Les premières pisciculture 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.

A partir de 2006, l'offre en caviar d'élevage devient abondante face à la raréfaction du caviar sauvage. Les cours commencent à chuter, notamment du fait de l'importation de caviar d'élevage à moindre coût. Les producteurs de « Caviar d'Aquitaine » mettent alors l'accent sur la qualité et le savoir-faire, justifiant ainsi le prix de leur produit face à la concurrence.

La réputation du « Caviar d'Aquitaine » s'accroît d'année en année et les producteurs aquitains décident de s'unir et de créer en 2013 l'Association Caviar d'Aquitaine dans le but de protéger et valoriser l'origine de leur production et promouvoir un savoir-faire traditionnel.

Les producteurs opèrent un travail de sélection des poissons depuis la création des exploitations grâce à l'observation continue des géniteurs de femelles à caviar. Ceux-ci sont sélectionnés 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.

Toutes les reproductions destinées à produire des alevins pour la production de « Caviar d'Aquitaine » ont obligatoirement lieu dans l'aire géographique délimitée afin de maîtriser et garantir la qualité génétique des esturgeons mais aussi d'écarter au maximum les problèmes sanitaires.

Les conditions d'élevage sont fondamentales et reposent essentiellement sur la qualité de l'eau qui doit respecter un certain nombre de paramètres avec notamment l'ajout d'oxygène et l'élimination des déchets

azotés grâce au renouvellement en eau des bassins et des étangs. De la même manière, lors des phases de transport, les esturgeons sont mis à jeun et l'eau des cuves reçoit une oxygénation supérieure.

Le passage en eau claire des esturgeons est également une étape cruciale. Ce savoir-faire est le fruit de nombreuses années de travail qui ont permis d'en déterminer les conditions et les durées.

Les producteurs ont aussi fait des choix en termes d'alimentation : les OGM, les antibiotiques et les colorants alimentaires sont interdits. Les dérivés d'huile de palme et palmiste ne sont autorisés que pour leur fonction liante et dans une limite de 1 %. Les produits provenant de la pêche sont majoritairement issus de pêcheries durables ou de la valorisation de coproduits de transformation pour l'alimentation humaine.

Les producteurs ont acquis des savoir-faire liés à la maîtrise de la croissance et de l'engraissement des esturgeons : le ratio protéines/lipides contenu dans l'aliment est notamment adapté par le pisciculteur de sorte à limiter les rejets d'ammoniac et récolter des gonades sans masse graisseuse excessive.

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

6.1.2. Facteurs naturels

L'aire géographique délimitée 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.

Dès les années 1960, un chercheur russe a identifié l'*Acipenser baerii* comme l'espèce présentant, à des fins d'élevage, le plus grand intérêt en matière d'acclimatation du fait de sa large répartition sur les cours d'eau sibériens. Les *Acipenser baerii* élevés dans l'aire géographique du « Caviar d'Aquitaine » sont des descendants de cette population de poissons introduite en France en 1975.

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.

L'*Acipenser baerii*, est une espèce qui migre sur le cours des fleuves sibériens, entre l'estuaire et les frayères plus en amont, pour sa reproduction. Ce mode de vie explique l'intérêt de cette espèce pour les cours d'eau situés à basse altitude. L'altitude des exploitations actuelles de « Caviar d'Aquitaine » n'excède pas les 300 mètres.

Il en est de même pour les températures d'eau qui varient, avec une phase hivernale et une phase estivale permettant la vernalisation nécessaire au bon développement des œufs, entre 8°C et 20°C, le préférendum thermique de croissance de l'*Acipenser baerii* se situant autour de 20°C. L'étude des températures de l'eau des sites de l'aire géographique du « Caviar d'Aquitaine » montre une moyenne mensuelle minimale située aux alentours de 7°C et une moyenne mensuelle maximale de 25°C. L'*Acipenser baerii* élevé dans l'aire géographique du « Caviar d'Aquitaine » connaît donc les variations thermiques saisonnières nécessaires à son bon développement et à la maturation de ses œufs. De surcroît, les conditions climatiques idéales à sa croissance s'étalent sur une période plus longue dans l'aire géographique au climat océanique tempéré, ce qui lui permet d'atteindre sa maturité sexuelle parfois plus rapidement que dans son milieu d'origine.

Il est communément admis que les esturgeons dulçaquicoles supportent mal la lumière directe. Une grande partie de leur habitat naturel consiste en des eaux riches en matières en suspension qui limitent l'accès à la lumière. Les caractéristiques comportementales et physiologiques de l'*Acipenser baerii* et notamment son intérêt pour les cours d'eau situés à faible altitude, semblent indiquer une attraction particulière pour les

eaux estuariennes à fortes turbidités. Les eaux chargées en alluvions et sédiments en suspension du Bassin aquitain génèrent une réduction du stress lumineux d'importance pour le développement de cette espèce. De ce fait, les producteurs veillent à ce que les esturgeons évoluent dans ces eaux turbides lors de leur phase de grossissement.

6.2. Spécificité du produit

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

À l'ouverture d'une boîte de « Caviar d'Aquitaine », les ovocytes sont de taille et de couleur homogène.

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

Le « Caviar d'Aquitaine » présente des notes beurrées, de « crème fraîche » ou de « fruits à coque ». Plus il évolue dans le temps, plus il présente des notes salées. Le « Caviar d'Aquitaine » prend de l'intensité dans le temps et les notes persistent plus longtemps en bouche.

Le « Caviar d'Aquitaine » 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 ».

6.3. Lien causal

Issu d'esturgeons élevés dans une région géographique où l'esturgeon sauvage, l'esturgeon d'Europe occidentale, était naturellement présent jusqu'à la fin du XXème siècle, le « Caviar d'Aquitaine » appuie sa légitimité sur un territoire unique, berceau historique du caviar en France, permettant ainsi de défendre et de promouvoir un savoir-faire traditionnel.

Le cycle d'élevage s'effectue dans des bassins et des étangs alimentés par les rivières et les sources du Bassin Adour-Garonne situées à faible altitude, riches en alluvions et sédiments en suspension indispensables au bien-être de l'esturgeon en raison de son caractère lucifuge et avec des caractéristiques thermiques nécessaires à sa croissance et à la maturation de ses œufs.

Les producteurs s'attachent à limiter les facteurs de stress tant en élevage que lors des phases de transports des esturgeons en veillant notamment à la qualité de l'eau.

Ils ont également fait des choix en matière d'alimentation afin de garantir un caviar de qualité, notamment par l'interdiction des OGM, des antibiotiques et des colorants alimentaires et par une utilisation encadrée des dérivés d'huile de palme et palmiste. Les apports nutritionnels de l'esturgeon sont adaptés de manière à limiter la masse graisseuse dans les gonades, impactant les caractéristiques organoleptiques des ovocytes.

Les producteurs portent une attention particulière au passage en eau claire des esturgeons avant abattage qui permet d'éliminer les goûts rédhibitoires tels que le goût de « terre » qui pourrait sinon apparaître dans le produit fini.

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 riche que celle des autres acipensérides.

Le salage est un savoir-faire essentiel des producteurs de l'aire, le taux de sel utilisé est à l'appréciation du transformateur en fonction de la maturité des ovocytes, il a un impact sur le produit fini et la limitation de l'exsudat. Le salage ne doit pas excéder un certain taux d'incorporation car la réputation du « Caviar d'Aquitaine » provient aussi de ses notes salées moins prononcées que celles des autres caviars.

L'ensemble de ces pratiques permet d'élaborer un produit répondant à une grille de critères organoleptiques propres au « Caviar d'Aquitaine ». Cette qualité élevée et constante au fil du temps a permis de gagner rapidement la confiance du consommateur et d'asseoir la réputation du « Caviar d'Aquitaine » de façon durable.

Elaboré 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 signant des recettes concoctées autour de ses précieux grains tels que le chef Christian Etchebest, célèbre ambassadeur de la cuisine et des produits du Sud-Ouest : *« J'ai d'abord connu le caviar d'Iran ou de Russie en travaillant dans de grandes maisons, au Martinez ou au Crillon… 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. »*, *« Ma clientèle est ravie de pouvoir le déguster sans devoir aller forcément dans un restaurant gastronomique. Aujourd'hui, je propose à la cantine du Troquet Dupleix un nouveau plat "Caviar d'Aquitaine, velouté d'orties et céleri rôti entier". »*, « *Mes clients ont adoré !* »[1] (C. Etchebest, 2019). Ou encore le chef emblématique Yves Camdeborde, père fondateur de la bistronomie, qui a sublimé le « Caviar d'Aquitaine » à travers dix créations culinaires proposées à la carte de ses six restaurants parisiens. Le chef franco-cambodgien Tomy Gousset, étoilé Michelin 2019, a, quant à lui, signé trois recettes exclusives dans ses établissements parisiens : *« Le caviar d'Aquitaine affiche une traçabilité rassurante dans nos métiers. Il résulte d'un savoir-faire qui évoque pour moi le patrimoine français dans une région où la restauration occupe une place importante. Derrière chaque producteur de l'Association Caviar d'Aquitaine, il y a un savoir-faire, des secrets d'élaboration transmis dans la plus pure tradition.* »[2] (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.

Avec une production de plus de 10 tonnes en 2021, le « Caviar d'Aquitaine », trône désormais sur les plus grandes tables du monde.

[1] ETCHEBEST, C. (2019). Presselib.com. Disponible sur : https://presselib.com/article/le-celebre-chef-bearnais-propose-des-creations-culinaires-inedites-sublimant-avec-beaucoup-de-talent-les-saveurs-des-perles-noires-dici-il-vous-offre-une-recette

[2] GOUSSET, T. (2019). Dame Skarlette. Disponible sur : https://www.dameskarlette.com/2019/12/dejeuner-chez-tomy-gousset-autour-du-caviar.html

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex
Tél. : +33 (0)1 73 30 38 00
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tél. : +33 (0)1 44 97 17 17
Fax : +33 (0)1 44 97 30 37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargée de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

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 » ;
- ☞ Symbole IGP de l'Union européenne (UE) ;
- ☞ Logo de la marque collective « Caviar d'Aquitaine ».

La dénomination de l'IGP « Caviar d'Aquitaine » et le symbole IGP de l'Union européenne doivent figurer dans le même champ visuel.

Le diamètre minimal du symbole IGP de l'Union européenne et du logo de la marque collective « Caviar d'Aquitaine » est de 15 mm. Ce diamètre peut toutefois être réduit à 10 mm pour les boîtes de « Caviar d'Aquitaine » inférieure ou égale à 20 grammes.

Sans préjudice des mentions rendues obligatoires par les textes réglementaires, 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



9. EXIGENCES NATIONALES

Les principaux points à contrôler à l'initiative du groupement demandeur sont les suivants.

TABLEAU n°3 : *Principaux points de contrôle*

ÉTAPES	PRINCIPAUX POINTS DE CONTRÔLE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
ESPÈCE	Identification de l'espèce d'esturgeon *Acipenser baerii*	Vérification documentaire et visuelle
PRODUCTION DES ALEVINS	Elevage des géniteurs des femelles à caviar dans l'aire géographique délimitée depuis leur naissance ou pendant au moins 10 années avant la première reproduction	Vérification documentaire et visuelle
	Naissance des alevins dans l'aire géographique délimitée	Vérification documentaire et visuelle
ÉLEVAGE DES ESTURGEONS	Elevage des esturgeons dans l'aire géographique délimitée	Vérification documentaire et visuelle
	Durée du passage en eau claire et de mise à jeun minimale en fonction de la température de l'eau	Vérification documentaire et visuelle
ABATTAGE	Abattage des esturgeons dans l'aire géographique délimitée	Vérification documentaire et visuelle
TRANSFORMATION	Transformation dans l'aire géographique délimitée	Vérification documentaire et visuelle
	Temps de processus entre l'abattage et la fin du conditionnement primaire	Vérification documentaire
	Ovocytes non ovulés	Vérification visuelle

	Mesure des ovocytes	Vérification documentaire et-visuel
	Ingrédients	Vérification documentaire et visuelle
	Taux de sel	Vérification documentaire et visuelle
CONDITIONNEMENT	Conditionnement primaire dans l'aire géographique délimitée	Vérification documentaire et visuelle
	Temps du processus de conditionnement issu de boîte « mère »	Vérification documentaire et visuelle
	Absence de mélange de lots de caviar lors des phases de conditionnement	Vérification documentaire et visuelle
ÉTIQUETAGE	DDM ou DLC	Vérification documentaire

LEXIQUE

ADDITIF ALIMENTAIRE CONSERVATEUR	Additif alimentaire autorisé dans les œufs d'esturgeon au titre du règlement (CE) n°1333/2008 ajouté directement au caviar pour prolonger sa durée de vie.
AUGE	Bassin d'élevage de petite taille destiné à élever les alevins et les jeunes poissons.
BIOPSIE	Prélèvement d'ovocytes dans l'esturgeon vivant pour effectuer des examens.
BOÎTE DE COMMERCIALISATION	Boîte de « Caviar d'Aquitaine » destinée au consommateur final.
BOÎTE « MÈRE »	Boîte de « Caviar d'Aquitaine » destinée à être conditionnée en boîte(s) de commercialisation. Le poids d'une boîte « mère » est obligatoirement supérieur ou égal à 500 grammes.
BOÎTE PISTON	Boîte constituée d'un corps et d'un couvercle et dont la fermeture est assurée par un pressage et la pose d'un élastique.
BOÎTE SOUS VIDE	Boîte constituée d'un corps et d'un couvercle et dont la fermeture est assurée par une mise sous vide et une fermeture mécanique.
CONDITIONNEMENT PRIMAIRE	Tout premier conditionnement du « Caviar d'Aquitaine » qui s'opère à l'atelier de transformation. Il peut être effectué en boîte « mère » ou en boîte de commercialisation.
DATE DE PÊCHE	Date de production.
DULÇAQUICOLE	Qui vit en eau douce.
ÉCLOSERIE	Établissement d'aquaculture destiné à la reproduction d'esturgeons géniteurs pour obtenir des alevins.
ÉTIAGE	Niveau moyen le plus bas d'un cours d'eau. La période d'étiage définie dans le présent cahier des charges s'étale de juin à septembre.

EXSUDAT	Epanchement de liquide de nature séreuse dû à une modification de la perméabilité de la membrane consécutive à une altération.
GONADE	Organe animal destiné à la reproduction. Les ovocytes sont contenus dans la gonade de l'esturgeon.
LOT PISCICOLE	Ensemble de poissons de la même espèce et de générations identifiées.
LOT DE CAVIAR	Ensemble d'ovocytes homogènes en taille et en couleur provenant d'un même lot piscicole.
OVOCYTE	L'état d'« ovocyte » correspond à l'état de maturation précédent celui d'« ovule » de l'esturgeon, il n'y a donc pas eu fécondation.
SAUMURE	Préparation liquide salée dans laquelle on met des aliments pour les conserver.
TISSU CONJONCTIF	Tissu dont les cellules sont séparées par une matrice extracellulaire. C'est la membrane qui sépare les ovocytes les uns des autres.
PROCÉDÉ PHYSIQUE DE CONSERVATION	Procédé qui consiste à soumettre une boîte de caviar au chaud, dans le cadre d'une pasteurisation, ou au froid, dans le cadre d'une surgélation, pour prolonger sa durée de vie sans ajouter d'additif alimentaire conservateur.