



C/2024/6592

31.10.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/6592)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Caviar d’Aquitaine”

Nr UE: PGI-FR-03054 – 5.1.2024

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Caviar d’Aquitaine”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Caviar d’Aquitaine” to kawior wytwarzany z niewolnionych oocytów (ikry) jesiotra należącego do gatunku *Acipenser baerii baerii*.

Zawiera wyłącznie ikrę jesiotra i niejedowaną sól spożywczą o zawartości co najmniej 99 % NaCl oraz ewentualnie środek konserwujący.

Sprzedawany jest świeży, pasteryzowany lub głęboko mrożony.

W przypadku produktu niezawierającego środków konserwujących ani nie poddanego konserwacji za pomocą metod fizycznych okres dojrzewania może trwać od 0 do 6 miesięcy, w przypadku produktu pasteryzowanego lub zawierającego środek konserwujący – od 0 do 18 miesięcy, a w przypadku produktu głęboko mrożonego – od 0 do 24 miesięcy.

Po pozyskaniu i posortowaniu jajników produkt charakteryzuje się następującymi cechami: bardzo niewielki wysięk, jednolity rozmiar i kolor (dopuszcza się wszystkie naturalne kolory ikry, ale cała ikra umieszczona w jednej puszcze bądź jednym pojemniku musi mieć identyczną barwę. Ikra może być jedno- lub dwubarwna).

Jeżeli „Caviar d’Aquitaine” dojrzewał krócej niż dwa miesiące, jest bezwonny. Jeżeli dojrzewał dłużej niż dwa miesiące, może mieć lekko rybny zapach. Ikrę łatwo od siebie oddzielić. Konsystencja może się wahać od zwartej do miękkiej, w zależności od wieku kawioru (jeżeli dojrzewał krótko, jest dość zwarta). W ikrze pasteryzowanej może być lekko widoczna membrana.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

„Caviar d'Aquitaine” charakteryzuje się maślanymi nutami „crème fraîche” lub orzechów. Wraz z upływem czasu smak staje się bardziej słony, bardziej intensywny i dłużej pozostaje w ustach. Smak kawioru może być najwyżej nieznacznie gorzki lub rybny, ale nigdy nie powinien być „zjełczały”, „metaliczny” ani „ziemisty”.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Jesiotry karmi się paszą granulowaną. Ponad 90 % produktów rybołówstwa wykorzystywanych w paszy pochodzi z odzysku produktów ubocznych z przetwórstwa przeznaczonego do spożycia przez ludzi lub z certyfikowanego zrównoważonego rybołówstwa. Żaden z poławianych gatunków nie należy do gatunków zagrożonych określonych przez Międzynarodową Unię Ochrony Przyrody.

Pasza nie zawiera organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO), antybiotyków ani barwników spożywczych.

Pochodne oleju palmowego i oleju z ziaren palmowych można stosować wyłącznie jako substancje wiążące i muszą stanowić mniej niż 1 % produktu końcowego.

Proporcje poszczególnych grup składników odżywczych w paszy (białka zwierzęce, białka roślinne, tłuszcze, węglowodany, witaminy i minerały) różnią się w zależności od etapu rozwoju jesiotra.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszelka hodowla mająca na celu uzyskanie narybku do produkcji „Caviar d'Aquitaine” odbywa się na wskazanym obszarze geograficznym. Wymóg ten umożliwi kontrolę i zagwarantowanie jakości genetycznej jesiotra oraz dobieranie tarlaków do produkcji kawioru pod kątem odporności i wzrostu w przypadku samców oraz rozmiaru i liczebności składanej ikry w przypadku samic. Umożliwia to również ograniczenie problemów zdrowotnych do minimum i zapobieganie zanieczyszczeniu stawów.

Kolejnym etapem jest hodowla jesiotrów, która odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jakość kawioru wiąże się przede wszystkim z jakością ikry, która zależy od warunków hodowli jesiotra, charakteryzującej się bardzo długim cyklem (średnio dziewięć lat) – producenci zdobyli specjalistyczną wiedzę w tym zakresie.

Ubój jesiotra odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ cały proces od uboju do zakończenia umieszczania kawioru w opakowaniu podstawowym nie może przekroczyć czterech godzin. Czynności te wykonuje się stale w tym samym miejscu w celu zapewnienia odpowiednich warunków sanitarnych i świeżości ikry.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Umieszczenie produktu w opakowaniu podstawowym odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ cały proces od uboju jesiotra do zakończenia umieszczania produktu w opakowaniu podstawowym nie może przekroczyć czterech godzin. Ze względu na bardzo delikatny charakter ikry jej obróbka musi być ograniczona do minimum, dlatego pakuje się ją natychmiast po osoleniu. Praktyka ta zapewnia również większą identyfikowalność tego niszowego produktu.

„Caviar d'Aquitaine” sprzedaje się w lakierowanych metalowych puszkach lub pojemnikach wykonanych ze szkła bądź tworzyw sztucznych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na przedniej stronie etykiety lub opakowania zewnętrznego puszki bądź pojemnika, w których produkt jest sprzedawany, muszą znajdować się następujące informacje:

- nazwa ChOG „Caviar d'Aquitaine”;
- logo znaku wspólnego „Caviar d'Aquitaine”.

Minimalna średnica logo znaku wspólnego wynosi 15 mm.

Średnicę tę można jednak zmniejszyć do 10 mm w przypadku puszek lub pojemników o masie do 20 g.

Na etykiecie lub opakowaniu zewnętrznym puszki bądź pojemnika, w których produkt jest sprzedawany, muszą również znajdować się następujące informacje:

- numer opakowania;
- numer identyfikacyjny producenta lub sprzedawcy/podmiotu przepakowującego;
- data połowu;

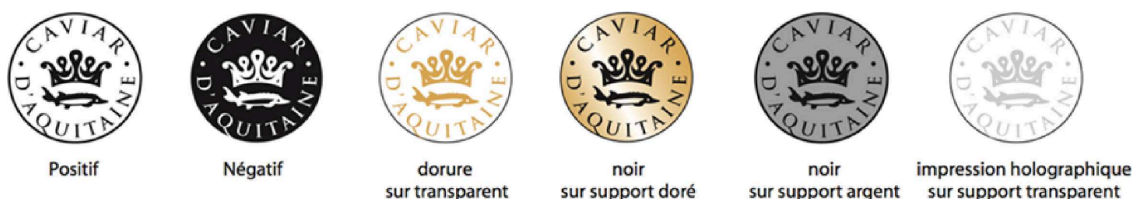
— data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.

W przypadku zamieszczenia jednego z powyższych elementów na opakowaniu zewnętrznym puszki lub pojemnika „Caviar d'Aquitaine” puszki lub pojemnika nie można odłączyć od opakowania zewnętrznego, dopóki nie zostaną zakupione przez konsumenta końcowego.

Logo znaku wspólnego „Caviar d'Aquitaine”



Dozwolone warianty



Opisy logo:

Pozytyw / Negatyw / Złote na przezroczystym tle / Czarne na złotym tle / Czarne na srebrnym tle / Hologram na przezroczystym tle

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChOG „Caviar d'Aquitaine” obejmuje całe terytorium departamentów Żyronda, Landy i Lot i Garonna oraz terytorium departamentów:

Charente, z wyjątkiem gmin:

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 i Saulgond;

Charente-Maritime, z wyjątkiem gmin:

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, Châtelailon-Plage, Clavette, La Couarde-sur-Mer, Courçon, Cramchaban, Croix-Chapeau, Dceuil-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'Alléré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Loix, Longèves, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Nieul-sur-Mer, Nuillé-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 i Vouhé;

Dordogne, z wyjątkiem gmin:

Abjat-sur-Bandiât, Angoisse, Anliac, Archignac, Augignac, Azerat, Besse, Borrèze, Bouzic, Busserolles, Campagnac-lès-Quercy, La Cassagne, Chalais, Champniers-et-Reilhac, Champs-Romain, La Chapel-Saint-Jean, Châtres, Clermont-d'Excideuil, La Coquille, Les Coteaux Périgourains, Coubdays, 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'Espance, Peyrignac, Piégut-Pluviers, Prats-du-Périgord, Preyssac-d'Excideuil, Proissans, Saint-Barthélemy-de-Bussière, Saint-Cernin-de-l'Herm, Saint-Crestin-et-Carlucet, Saint-Cyr-les-Champagne, 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-Eyvignes, Sarlande, Sarlat-la-Canéda, Sarrazac, Savignac-de-Nontron, Savignac-Lédrier, Teillots, Thiviers, Villac i Villefranche-du-Périgord;

Gers, z wyjątkiem gmin:

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, Monbardou, 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, Sarrazac, Sauveterre, Ségoufielle, Sère, Simorre, Tachouères, Tournan, Troncens, Villecomtal-sur-Arros i Villefranche;

Pireneje Atlantyckie, z wyjątkiem gmin:

Aast, Abère, Accous, Agnos, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Ainhoa, Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Ance Féas, Andoins, Angaïs, Anhaut, 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, Biriadou, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Bunus, Burros, 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, Espéchede, 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, Irouléguay, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jaxu, Jurançon, Juxue, Labatmale, Labatut-Figuières, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lagos, Laguinge-Restoue, Lalougue, Lamayou, Lanne-en-Barétous, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Laroin, Larrau, Laruns, Lasse, Lasseube, Lasseubetat, Lecumberry, Ledeuix, Léas-Athas, Lembeye, Lescun, Lespielle, Lespourcy, Lestelle-Bétharram, Lichans-Sunhar, Licq-Athérey, Limendous, Livron, Lohitzun-Oyhercq, Lombardia, Louhossoa, Lourdiou-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-Piéat, 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 i Viodos-Abense-de-Bas.

5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawą wniosku o rejestrację ChOG „Caviar d'Aquitaine” są cechy charakterystyczne i renoma produktu.

„Caviar d'Aquitaine” jest efektem kontroli sprawowanej przez producentów nad całym łańcuchem produkcji – od pierwszego do ostatniego jaja. Właściwości organoleptyczne i jakość produktu wynikają z zastosowania wiedzy specjalistycznej wypracowanej w dziedzinie hodowli jesiotra *Acipenser baerii* – gatunku nieendemicznego, który szczególnie dobrze przystosował się do warunków hydrogeologicznych panujących na tym obszarze – oraz wytwarzania z niego kawioru.

„Caviar d'Aquitaine” wyróżnia się ze względu na właściwości organoleptyczne oraz jakość.

Po pierwszej wojnie światowej produkcja kawioru w Rosji upadła w następstwie rewolucji bolszewickiej. To właśnie w tych okolicznościach przedsiębiorstwo Maison Prunier zaczęło produkować kawior z jesiotra zachodniego *Acipenser sturio*, który wciąż jeszcze występował wtedy w wodach ujścia Żyromy.

Niemniej jednak populacja *Acipenser sturio* stopniowo malała, aż pod koniec XX wieku niemal przestała istnieć. Z myślą o ochronie tego zasobu w Akwitaniu rozpoczęto badania nad jesiotrem słodkowodnym pochodzącym z rzek Syberii, *Acipenser baerii*.

Pierwsze hodowle jesiotra założono w latach 90. XX wieku w zlewiskach Isle i Arcachon, a w 1996 r. rozpoczęto sprzedaż kawioru pod nazwą „Caviar d'Aquitaine”.

Producenci dokonują selekcji ryb na podstawie ciągłych obserwacji tarlaków do produkcji kawioru w trakcie hodowli, dobierając je pod kątem odporności i wzrostu w przypadku samców oraz rozmiaru i liczności składanej ikry w przypadku samic.

Warunki hodowli zależą głównie od jakości wody, która musi spełniać szereg kryteriów, oraz od wiedzy specjalistycznej na temat żywienia, które zapewni wzrost i tuczenie jesiotra.

Producenci wprowadzili również szereg etapów procesu selekcji ikry w celu zapewnienia stałego poziomu jakości wytwarzanego przez nich kawioru. Po pozyskaniu ikry producenci wykorzystują swoją wiedzę specjalistyczną do przygotowania partii kawioru jednolitych pod względem barwy i wielkości ikry oraz ich ręcznego osolenia.

Obszar geograficzny „Caviar d'Aquitaine” należy do dużej struktury sedimentacyjnej Basenu Akwitańskiego i dorzecza Adour-Garonne. Obejmuje zlewnie rzek Adour, Garonne, Dordogne i Charente.

Acipenser baerii jest doskonale dostosowany do warunków hodowlanych panujących w Akwitaniu, co jest zrozumiałe, jeżeli porównać te warunki do środowiska, z którego wywodzi się ten gatunek. Kluczowymi kryteriami podczas wyznaczania obszaru geograficznego były czynniki związane z wysokością oraz temperaturą i stopniem zmętnienia wody.

„Caviar d'Aquitaine” składa się z niewolnionej ikry jesiotra i niejodowanej soli spożywczej o zawartości co najmniej 99 % NaCl.

Po pozyskaniu i posortowaniu jajników uzyskuje się ikrę o jednolitej wielkości i barwie.

W ustach jaja łatwo oddzielają się od siebie i są zwarte w przypadku młodego kawioru, a dosyć miękkie w przypadku kawioru, który dojrzewał przez pewien czas.

Smak charakteryzuje się maślanymi nutami „crème fraîche” lub orzechów. Wraz z upływem czasu smak staje się bardziej słony i bardziej intensywny oraz dłużej pozostaje w ustach. Od innych rodzajów kawioru odróżnia go smak najwyższej nieznacznie gorzki lub rybny, który jednak nigdy nie jest „zjelczwały”, „metaliczny” ani „ziemisty”.

Ubój i przetwórstwo odbywają się stale w tym samym miejscu, w krótkim czasie, w celu zapewnienia odpowiednich warunków sanitarnych i świeżości ikry. Producenci wykorzystują swoją wiedzę specjalistyczną, aby dobierać jajniki pod względem wielkości i koloru ikry oraz w celu uzyskania jednolitych partii produktu. Paleta kolorów *Acipenser baerii* jest w istocie bardziej zróżnicowana niż w przypadku innych jesiotrowatych.

Solenie stanowi istotną umiejętność producentów tego regionu, ponieważ ilość użytej soli zależy od dojrzałości ikry i ma wpływ na produkt końcowy oraz na ograniczenie wysięku. Renoma „Caviar d'Aquitaine” jest również wynikiem stosowania wspomnianej wiedzy specjalistycznej, dzięki której kawior ten charakteryzuje się mniej wyraźnymi słonymi nutami niż inne rodzaje kawioru.

Połączenie wszystkich tych praktyk pozwala uzyskać produkt spełniający swoje kryteria.

Wytwarzany przy wykorzystaniu prawdziwie specjalistycznej wiedzy „Caviar d'Aquitaine” z roku na rok zyskuje coraz większą popularność. Regularnie promują go słynni szefowie kuchni, w tym Christian Etchebest: „»Caviar d'Aquitaine« odkryłem później. Zwróciłem uwagę, jak bardzo poprawiła się jego jakość. Dziś zajmuje jedną z najwyższych pozycji w kategorii kawioru. Zyskał miano produktu prawdziwie wyjątkowego”. (C. Etchebest, 2019). Na jego temat wypowiadał się również szef kuchni Yves Camdeborde, który w menu swoich sześciu paryskich restauracji uwzględnił dziesięć wybornych kreacji kulinarnych z wykorzystaniem „Caviar d'Aquitaine”. Z kolei francusko-kambodżański szef kuchni Tomy Gousset, którego w 2019 r. uhonorowano gwiazdką Michelin, podkreśla: „»Caviar d'Aquitaine« jest dobrze znany w naszym zawodzie. Powstał dzięki zastosowaniu specjalistycznej wiedzy, która moim zdaniem stanowi przykład francuskiego dziedzictwa”. (T. Gousset, 2019). Ostatnio, w 2021 r., „Caviar d'Aquitaine” zdobył nagrodę jury „coup de cœur” podczas wielkiej degustacji produktów z Akwitanii zorganizowanej przez przewodnik Gault & Millau.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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