

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 361/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾****«TØRRFISK FRA LOFOTEN»****N° CE: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Tørrfisk fra Lofoten»

2. État membre ou pays tiers

Norvège

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Tørrfisk fra Lofoten» désigne le cabillaud de l'Atlantique (*Gadus morhua*) séché naturellement en provenance des Îles Lofoten. La dénomination comprend le stockfish répondant aux exigences de qualité prévues dans la norme norvégienne relative à la classification du stockfish (NBS 30-01).

Le «Tørrfisk fra Lofoten» doit présenter une teneur en eau de 16 à 27 %, une teneur en protéines de 68 à 78 % et une teneur en matières grasses d'environ 1 %. Le «Tørrfisk fra Lofoten» a une saveur et un arôme de poisson fortement prononcés et sa peau est de couleur dorée. Il peut mesurer de 40 à 90 cm.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le «Tørrfisk fra Lofoten» doit avoir été préparé à partir de cabillaud de l'Atlantique capturé durant la période allant de janvier à avril dans les eaux bordant les Îles Lofoten et Vesterålen. Durant cette période, les cabillauds adultes quittent les eaux polaires froides de la mer de Barents pour se rendre dans les zones marines entourant les Îles Lofoten et Vesterålen afin de s'y reproduire. La zone de pêche

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

est située entre 10°00' et 16°08' de longitude est et entre 67°00' et 69°30' de latitude nord, dans les divisions CIEM suivantes: zone CIEM 05: divisions 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 et une partie de la division 25; zone 04: divisions 03, 04, 10, 46, 47 et 48. La texture des poissons capturés dans cette zone est différente de celle des poissons d'eau profonde, car la longue migration qu'ils ont effectuée a considérablement affermi leur chair, lui conférant la qualité nécessaire pour résister au processus de séchage. La zone de pêche étant peu éloignée, les pêcheurs côtiers peuvent débarquer le poisson le jour même de sa capture, ce qui influe beaucoup sur la qualité.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Tørrfisk fra Lofoten» doit avoir été séché naturellement et trié dans les Lofoten.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le poisson destiné à la production du «Tørrfisk fra Lofoten» doit avoir été capturé autour des Îles Lofoten et Vesterålen, dans la zone située entre 10°00' et 16°08' de longitude est et entre 67°00' et 69°30' de latitude nord, dans les divisions CIEM suivantes: zone 05: divisions 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 et une partie de la division 25; zone 04: 03, 04, 10, 46, 47 et 48. Il doit par ailleurs avoir été livré à une installation de débarquement située dans les Îles Lofoten et séché naturellement et trié dans ces îles. Les Îles Lofoten sont composées des municipalités de Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy et Vågan.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les zones marines situées autour des Îles Lofoten et Vesterålen comptent parmi les zones de pêche les plus riches au monde, et les activités de pêche menées dans les Îles Lofoten constituent la principale pêche saisonnière ciblant le cabillaud en Norvège.

Le cabillaud de l'Atlantique passe la majeure partie de sa vie dans la mer de Barents, mais migre vers les Îles Lofoten et Vesterålen entre janvier et avril pour se reproduire. Les conditions de température et d'accès à la nourriture qui règnent dans les zones marines concernées durant cette période sont particulièrement favorables à l'éclosion des œufs.

Les zones marines bordant les Îles Lofoten et Vesterålen ont toujours constitué la principale frayère du cabillaud de l'Atlantique. En effet, le plateau continental y est étroit, ce qui permet aux eaux riches en éléments nutritifs de circuler à proximité de la côte, créant ainsi des conditions optimales pour la croissance et la survie des poissons.

L'afflux massif de cabillauds de l'Atlantique vers cette zone géographique coïncide avec la période offrant des conditions climatiques particulièrement propices au séchage naturel.

L'emplacement de la zone concernée par rapport au Gulf Stream favorise le séchage naturel du poisson et joue un rôle essentiel dans la qualité finale du «Tørrfisk fra Lofoten». En raison de la proximité du Gulf Stream, les hivers sont doux dans les Îles Lofoten, avec une température moyenne sur la période janvier-avril comprise entre - 0,8 et + 2,2 °C. Les printemps sont secs et les précipitations totales sont comprises entre 108 et 132 mm. C'est grâce à ces conditions climatiques que le poisson peut sécher correctement, sans geler ou se décomposer.

La sélection qualitative joue un rôle essentiel dans la qualité du produit final. Cet exercice exige des connaissances approfondies et est réalisé par des «rejetteurs» (*discarders*). Traditionnellement, l'évaluation de la qualité est une aptitude transmise de génération en génération au sein des familles et/ou des entreprises. Si, auparavant, les trieurs étaient formés dans l'entreprise avec laquelle ils étaient associés, une formation théorique a récemment été mise en place pour le secteur concerné. La formation théorique s'accompagne d'une formation pratique au sein d'une entreprise de fabrication de stockfish.

Les compétences ayant trait à la fabrication du produit et aux exigences du marché sont également transmises de génération en génération dans les Îles Lofoten.

Ces connaissances sont essentielles pour obtenir un «Tørrfisk fra Lofoten» de bonne qualité.

5.2. Spécificité du produit

Le «Tørrfisk fra Lofoten» est fabriqué à partir de cabillauds de l'Atlantique (*Gadus morhua*) adultes qui ont été étêtés, éviscérés et séchés naturellement. En réduisant considérablement la teneur en eau, le séchage naturel permet à la fois de conserver le poisson et de lui faire subir une maturation. Le poisson ainsi séché se conserve longtemps et présente une teneur élevée en éléments nutritifs, et notamment en protéines (68 à 78 % contre 18 % pour le cabillaud frais). Le séchage est terminé lorsqu'en tapotant le poisson, on obtient un son sec, clair et puissant. De solides connaissances et une longue expérience sont nécessaires pour pouvoir déterminer si le son obtenu est celui recherché.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien repose sur les caractéristiques du produit qui sont imputables à son origine géographique.

Tradition:

Le séchage naturel du poisson est pratiqué dans les Îles Lofoten depuis le début du XII^e siècle et constitue un élément important du patrimoine norvégien. Les connaissances nécessaires au séchage et à la sélection qualitative sont transmises de génération en génération dans les Îles Lofoten. Le stockfish constitue depuis bien longtemps, et demeure aujourd'hui encore, un produit d'exportation essentiel pour la Norvège.

Caractéristiques imputables à l'origine géographique:

En raison de leur longue migration des eaux froides de la mer de Barents vers les Îles Lofoten et Vesterålen, les cabillauds présentent un volume important de tissus musculaires qui confère à leur chair une grande fermeté. Seule une matière première de cette qualité tolère bien le processus de séchage.

La température, les précipitations, le vent, le soleil et la neige sont tous des facteurs essentiels du processus de séchage. C'est grâce à eux que la zone géographique concernée est particulièrement propice au séchage du poisson. Les températures qui y règnent permettent au poisson de sécher au lieu de geler ou de se décomposer. Des précipitations appropriées combinées aux vents côtiers créent des conditions idéales pour le séchage naturel. Les reflets du soleil sur la neige qui recouvre le sol donnent au poisson sa couleur dorée. Le processus de séchage confère au stockfish sa texture particulière ainsi que sa saveur et son arôme de poisson très prononcés.

Tout comme la qualité des matières premières, le climat joue un rôle essentiel dans la qualité finale du «Tørrfisk fra Lofoten». Les Îles Lofoten sont le seul endroit au monde offrant à la fois ce type de climat et l'accès à des cabillauds adultes de qualité.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n^o 510/2006 ⁽³⁾]

<http://www.lovdato.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ Cf. note 2.