

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

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

(*) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (OJ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

‘Loup de Corse / Bar de Corse’

Numéro de référence UE: DRAFT-FR-027091 - -

1. Dénomination(s)

‘Loup de Corse / Bar de Corse’

2. Type d'indication géographique

☐ AOP

☒ IGP

☐ IG

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0304 49 90 - autres

0302 84 10 - Bars (loups) européens (*Dicentrarchus labrax*)

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Le "Loup de Corse / Bar de Corse" est un poisson de l'espèce *Dicentrarchus labrax* :

- d'un aspect fin et élancé avec un corps musclé, allongé, compressé sur les flancs et une tête longue et massive. La partie ventrale est de couleur blanc-

crème à blanc-argenté. Le dos est plus foncé, allant du gris-vert argenté au noir ;

- d'une durée d'élevage de 20 mois minimum ;
- peu gras, avec un taux de matière grasse dans la chair inférieur à 9% ;
- d'une qualité nutritionnelle caractérisée par un ratio des acides gras oméga 3 / oméga 6 supérieur à 1.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

L'aliment distribué durant la phase de grossissement des poissons en cages en mer est caractérisé par :

- un taux de matière grasse de 24 % maximum (en % du poids brut de l'aliment) ;
- un pourcentage de produits d'origine marine (poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits) de 15 % minimum ;
- un pourcentage de produits végétaux (grains de céréales, leurs produits et sous-produits, graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits et algues d'eau douce et algues marines, leurs produits et sous-produits) de 85 % maximum ;
- les matières premières d'origine marine (farines et huiles de poissons) sont issues de pêcheries gérées par quota et/ou de coproduits des activités de transformations des produits aquatiques ;
- les matières premières d'origine végétale ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés. Les huiles de palmes sont autorisées dans l'aliment à hauteur de 1% maximum du poids total d'huile ajoutée.

Les poissons sont nourris selon une table de rationnement, en fonction de leur calibre et de la température de l'eau de mer.

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de production, depuis le transfert en mer jusqu'au premier conditionnement, ont lieu dans l'aire géographique.

Le premier conditionnement est effectué dans l'aire géographique compte tenu de la fragilité des poissons, notamment lors du transport, mais aussi pour assurer la traçabilité et garantir sa fraîcheur optimale. Aussi, un délai de 4 heures maximum entre la pêche et le premier conditionnement des poissons est appliqué afin de préserver les caractéristiques du produit.

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

Premier conditionnement

Les poissons peuvent être conditionnés entiers non éviscérés, entiers éviscérés ou découpés en filets.

Les produits sont conditionnés en caisse sous glace et protégés de la glace par un film ou en barquette/sachet sous atmosphère normale, modifiée ou sous vide.

Les caisses sous glace ne sont pas stockées plus de 24 heures sur place.

Deuxième conditionnement

Après le premier conditionnement, le poisson entier peut être acheminé vers un atelier de transformation pour être éviscéré et/ou découpé en filet dans un délai de 3 jours maximum après la date de pêche.

Les produits sont conditionnés en caisse sous glace et protégés de la glace par un film ou en barquette/sachet sous atmosphère normale, modifiée ou sous vide.

Les caisses sous glace ne sont pas stockées plus de 24 heures sur place.

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

Les poissons entiers sont bagués au niveau de l'ouïe. La bague comprend le symbole IGP de l'Union européenne.

4.7. Description succincte de l'aire géographique

L'aire géographique englobe le territoire suivant :

Le territoire maritime comprend 17 golfes maritimes situés le long des façades occidentales et méridionales de la Corse listés ci-dessous.

Golfes du département de la Corse-du-Sud :

Ajaccio, Chiuni, Girolata, Murtoli, Peru, Pinarello, Porto, Porto-Vecchio, Roccapina, Sagone (de la Pointe de Cargèse au Cap de Feno), Sant'Amanza, Tizzano, Valinco (ou Propriano) et Ventilegne.

Golfes du département de la Haute-Corse :

Calvi (de la Pointe de Spano à la Pointe de la Revellata), Galéria et Saint-Florent.

Le territoire continental correspond aux communes limitrophes et adjacentes des golfes maritimes de l'île de Corse où sont implantés les ateliers de premier conditionnement.

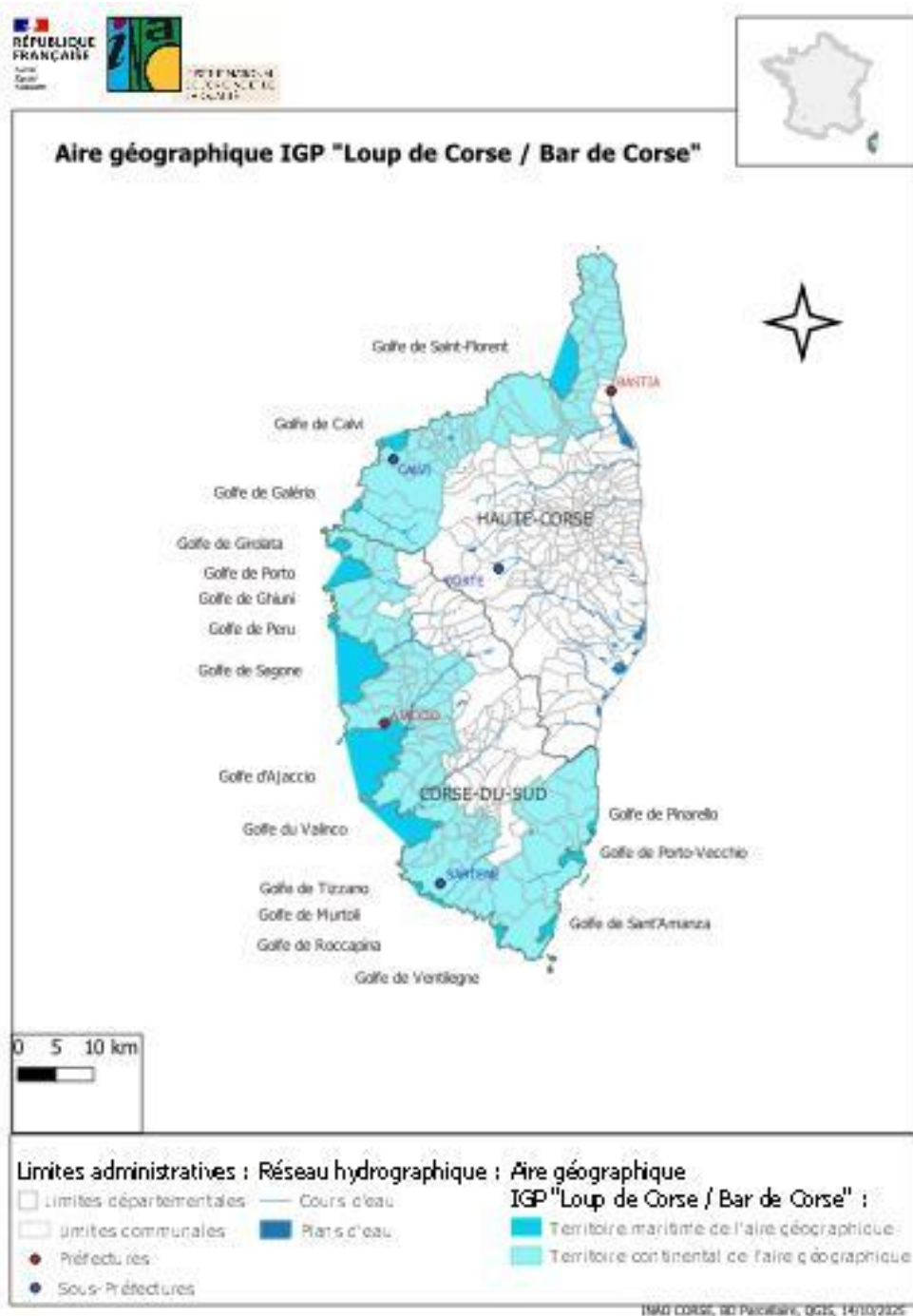
Communes du département de la Corse-du-Sud :

Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Foce, Fozzano, Giuncheto, Granace, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Peri, Piana, Pianottoli-Caldareello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sari-Solenzara, Sari-d'Orcino, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Sant'Andréa-d'Orcino, San-Gavino-di-Carbini, Sainte-Lucie-de-Tallano, Tavaco, Ucciani, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Communes du département de la Haute-Corse :

Algajola, Aregno, Avapessa, Barbaggio, Barrettali, Belgodère, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canari, Cateri, Centuri, Corbara, Costa, Ersa, Farinole, Feliceto, Galéria, L'Île-Rousse, Lavatoggio, Lumio, Luri, Manso, Meria, Moncale, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Muro, Nessa, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Palasca, Patrimoine, Pietracorbara, Piève, Pigna, Pino, Poggio-d'Oletta, Rapale, Rogliano, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota, Sant'Antonino, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, Santo-Pietro-di-

Tenda, Santa-Reparata-di-Balagna, Sisco, Speloncato, Tomino, Urtaca, Vallecalle, Ville-di-Paraso, Zilia.



5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☐ réputation

☒ qualité donnée

☒ autres caractéristiques

Résumé du lien

Le lien avec l'aire géographique repose sur des caractéristiques essentielles qui confèrent au "Loup de Corse / Bar de Corse" ses spécificités propres : les conditions océano-climatiques des eaux du littoral corse (courantologie forte, profil de température modéré, limpidité et pureté) et un savoir-faire historique de ses aquaculteurs.

Spécificité de l'aire géographique

A l'ouest de la Corse, un littoral abrupt plonge en direction de la mer suivant un trait de côte sinueux formant 17 golfes maritimes largement ouverts sur la mer le long des façades occidentales et méridionales de la Corse.

Ces golfes offrent de vastes zones protégées de la houle, des conditions océano-climatiques propices à l'élevage du "Loup de Corse / Bar de Corse" et une qualité d'eau remarquable et plus stable que celles des étangs.

La Corse possède de nombreux atouts pour le développement de la pisciculture marine au sein de l'aire géographique avec de nombreux sites envisageables répertoriés dans le Schéma Régional de Développement de l'Aquaculture Marine ainsi que dans le Plan d'Aménagement et de Développement Durable de la Corse dans lequel la Collectivité de Corse a inscrit des dispositions visant à favoriser le développement de la filière d'élevage piscicole le long des côtes occidentales et méridionales de l'île.

La courantologie

Les facteurs océano-climatiques exercent une grande influence sur la courantologie du bassin de la Méditerranée occidentale où l'entrée d'eaux océaniques par le détroit de Gibraltar engendre la formation du courant Eau Atlantique qui, au passage des côtes occidentales de la Corse, donne naissance au courant Ouest-Corse et à un courant de dérive au niveau des Bouches de Bonifacio. Ces conditions garantissent un apport constant en eaux d'origine océanique et naturellement riches en oligo-éléments le long du littoral de la Corse.

Le relief sous-marin a une forte déclivité le long du littoral occidental avec la présence de nombreux canyons sous-marins très profonds qui s'avancent à l'intérieur des golfes maritimes, ce qui forcent les eaux de grandes profondeurs à remonter le long des canyons vers l'intérieur des golfes et génèrent des courants locaux relativement importants. Cet hydrodynamisme particulier est accentué par un phénomène océanographique appelé Upwelling qui s'observe lorsque les vents forts poussent l'eau de surface laissant un vide qui est comblé par la remontée

d'eaux de grandes profondeurs, entraînant une diminution de la température des eaux de surface.

Enfin, la Corse enregistre plus de 220 jours de vent par an dont 95% soufflent sur les côtes occidentales et méridionales. Les vents dominants sont le Libeccio et la Tramontane qui soufflent en toute saison sur la façade maritime entre le Sud de la Corse, la Balagne et le Cap Corse et peuvent atteindre 200 km/h.

Ces vents forts engendrent une houle lorsqu'ils rencontrent les courants dominants, qui assure un brassage des eaux océaniques qui circulent et une bonne oxygénation de l'eau de surface.

La conjugaison des vents, de la houle et des courants assure un renouvellement constant de l'eau d'élevage par une eau de grande qualité, fortement oxygénée et riche en oligo-éléments.

La température de l'eau de mer

La Corse offre une température du milieu entre 12 et 24°C qui se situe dans le préférendum thermique du loup et qui reste favorable à une croissance optimale pendant 3 à 4 mois de l'année. Ainsi pour atteindre une taille commercialisable, la durée d'élevage du "Loup de Corse / Bar de Corse" doit être de 20 mois minimum.

La qualité des eaux

Le renouvellement important des eaux de surface par des eaux de grande qualité entraîne une grande limpidité et une pureté de l'eau de mer.

Sur tout le pourtour du littoral, la présence de vastes herbiers de posidonies très sensibles à la pollution reflète la qualité élevée de l'eau, du fait de la faible pollution du milieu (très peu d'urbanisation et absence d'industrie).

Les savoir-faire des aquaculteurs corses

Un déploiement rapide des fermes marines s'est opéré à l'intérieur des golfes maritimes à la fin des années 1980, lorsque des techniques de production fiables et respectueuses du bien-être animal et de la préservation de l'environnement furent mises au point.

En effet, les essais de production en mer ouverte vont mettre en évidence une meilleure vitesse de croissance et un meilleur taux de survie des poissons par rapport à ceux élevés précédemment dans les étangs, du fait de conditions en mer plus stables et plus favorables en termes de température, d'oxygénation et de pression bactérienne pour l'élevage du "Loup de Corse / Bar de Corse".

Les aquaculteurs corses ont su s'adapter à ces conditions, notamment dans le choix d'implanter les fermes aquacoles dans des golfes, là où les conditions sont les plus favorables à l'élevage.

De plus, la charge maximale autorisée pour l'élevage en mer n'excède pas 20 kg/m³, se rapprochant ainsi d'un mode d'élevage extensif. Cette faible densité permet au poisson de disposer de beaucoup d'espace pour nager librement et avoir une activité physique soutenue. Elle permet également d'éviter des lésions externes dangereuses qui peuvent être causées en cas de densité trop élevée.

Par ailleurs les éleveurs utilisent un aliment composé de matières premières à haute digestibilité adapté en fonction des besoins énergétiques du poisson et de sa taille, limitant les rejets dans le milieu naturel.

Le mode de nourrissage exerce une influence quasi équivalente au type d'aliment utilisé pour maîtriser la qualité du poisson. C'est pourquoi les aquaculteurs corses ont défini une table de rationnement contrôlée en fonction du poids des poissons et de la température de l'eau pour éviter de sur-nourrir les poissons et garantir un taux de matière grasse faible dans la chair.

La durée d'élevage en mer est suffisante pour atteindre un âge de 20 mois minimum au jour de la pêche pour garantir que le poisson a été élevé selon son rythme naturel.

Le poisson est placé immédiatement dans la glace après abattage et conditionné dans un délai de 4 heures maximum après la pêche pour garantir une fraîcheur.

Par ailleurs la qualité du milieu naturel et les méthodes d'élevage respectueuses du bien-être animal garantissent une absence de traitement antibiotique ou antiparasitaire pendant toute la durée du cycle d'élevage en mer.

Spécificité du produit

D'une durée d'élevage minimum de 20 mois, le "Loup de Corse / Bar de Corse" est caractérisé par une intégrité physique, un aspect fin, élancé et une musculature importante.

Peu gras, il présente un taux de matière grasse dans sa chair inférieur à 9% et un ratio acides gras oméga 3 / oméga 6 supérieur à 1.

Ses conditions d'abattage et de conditionnement lui garantissent une fraîcheur optimale.

Le "Loup de Corse / Bar de Corse" ne subit aucun traitement antibiotique et antiparasitaire durant son élevage en mer.

Lien causal

C'est au cours de sa phase de grossissement en mer que le "Loup de Corse / Bar de Corse" développe sa morphologie et acquiert ses caractéristiques.

Il est élevé à une faible densité dans un courant relativement fort à l'intérieur des cages sans cesse renouvelées par une eau fortement oxygénée. Ces conditions forcent les poissons à avoir un comportement de nage soutenue et cette activité physique leur confère un aspect fin et élancé, une musculature importante, un dépôt

de lipides faible dans la chair et une intégrité physique proche de son homologue sauvage, qui le différencie des autres loups d'élevage souvent moins longilignes et plus gras.

Par ailleurs sa vitesse de croissance est plus lente que dans d'autres lieux d'élevage en Méditerranée en raison du profil des températures de l'eau relativement froid en dehors de l'été. Cette croissance naturelle assez lente est contrôlée à l'aide d'une table de rationnement qui permet aux éleveurs de définir la quantité d'aliment distribué en fonction de la température et du calibre pour ne pas "pousser" la croissance et éviter un engraissement artificiel. Ce qui se traduit par un taux de matière grasse dans la chair du poisson inférieur à 9%. Le "Loup de Corse / Bar de Corse" est aussi une source d'acide gras oméga 3 qui sont des acides gras essentiels au développement et au bon fonctionnement du corps humain.

Le fait de placer les poissons immédiatement dans la glace après abattage et de les conditionner dans un délai de 4 heures maximum après la pêche leur garantit une fraîcheur optimale.

Par ailleurs, la Corse offre des potentialités élevées pour le développement de l'aquaculture marine avec de nombreuses prédispositions naturelles comme de nombreux sites exploitables, une très bonne qualité de l'eau et une pollution urbaine et industrielle faible à nulle. Les aquaculteurs corses ont ainsi mis au point des techniques de production fiables et respectueuses du bien-être des poissons qui préservent l'environnement en fixant notamment une densité d'élevage faible de 20 kg/m³.

Aujourd'hui, cette qualité environnementale, conjuguée aux méthodes d'élevage spécifiques acquises au fil des années issues d'un savoir-faire développé depuis plus de 30 ans, permettent aux producteurs de ne pas utiliser de traitements antibiotiques ou antiparasitaires pendant toute la durée du cycle d'élevage. Cette pratique renforce la singularité de ces poissons.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges