

Indications géographiques du Japon

Utilisation du « Site d'information présentant les produits des indications géographiques »

- ◆ Le Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche publie des informations sur son site Web concernant les produits et leur provenance afin de faire découvrir les attraits des produits enregistrés dans le « Système de protection des Indications géographiques (IG) » du Japon à travers le monde.
- ◆ Le site Web contient des descriptions des produits enregistrés, des vidéos présentant l'état de production et les paysages de la région, ainsi que des cartes des zones de production, et fournit des explications sur les termes techniques relatifs à la géographie, la culture alimentaire, etc. *en 7 langues*.

The screenshot shows the homepage of the Japanese GI website. At the top, there is a navigation bar with links for 'Page principale', 'Indications géographiques', 'Recherche du produit', 'Liens', and 'Contactez nous'. A search bar is prominently displayed with a 'Recherche du produit' button. Below the search bar, there are six category buttons: 'Légumes / Grains de céréales / Légumineuses', 'Fruit', 'Viande', 'Poissons et fruits de mer', 'Aliments transformés', and 'Autres'. A central text box titled 'Les attraits des produits naturels du Japon selon leur provenance' describes the quality and origin of the products. At the bottom, there is a QR code and a section titled 'Qu'est-ce que le Système de protection des Indications géographiques (IG) ?' which explains the GI system.

Caractéristique 1

- La principale caractéristique de ce site est qu'il est disponible en 7 langues. En cliquant ici, vous pouvez consulter le site en japonais, en anglais, en chinois, en thaïlandais, en français, en italien, ou en espagnol.

Caractéristique 3

- Lors de la recherche par « Classification », vous pouvez rechercher des produits enregistrés dans les six catégories suivantes : « Légumes / Grains de céréales / Légumineuses », « Fruit », « Viande », « Poissons et fruits de mer », « Aliments transformés » et « Autres ».

Caractéristique 5

- Vous pouvez consulter la présentation du Système de protection des Indications géographiques du Japon, ainsi que nos coordonnées pour toute demande de renseignements.

Caractéristique 2

- Vous pouvez rechercher les produits que vous souhaitez connaître par « Mots-clés », « Classification » et « Préfecture ».


Caractéristique 4

- Vous pouvez également rechercher individuellement des produits enregistrés à partir de la Recherche du produit.

Scannez ce code QR pour visiter le site!



Exemples de publication de produits enregistrés



Livrant le charme des produits traditionnels japonais
**Site d'information présentant
 les produits des indications géographiques**


> Japonais > Anglais
 > Chinois > Thaïlandais
 > Français > Italien
 > Espagnol

Lien vers le site
 du Ministère de l'Agriculture,
 des Forêts, et de la Pêche

Page principale
Indications géographiques
Recherche du produit
Liens
Contactez nous

Page principale > Recherche du produit > Echizen Gani

Echizen Gani




The shipping standard of Echizen Gani requires that male crabs must have shell the width of 9 cm or more.

Echizen Gani

Numéro d'enregistrement	69
Nom du produit	Echizen Gani
Classification	Poissons et fruits de mer
Date de protection	2018/09/27
Préfecture	Préfecture de Fukui
Adresse	Fukui Prefecture Fisheries Cooperative Associations 2-8-10 Ote, Fukui City, Fukui Prefecture, Japan http://jf-fukui.a.la9.jp/

Zone de production



L'appellation Echizen gani ou Echizen kani (ici Echizen gani) désigne des crabes des neiges pêchés par chalutage de fond au large de la préfecture de Fukui ou dans la zone maritime proche (dans la mer du Japon à l'ouest de la péninsule de Noto (1)), puis déchargés dans des ports situés à l'intérieur de la préfecture de Fukui.

De leur pêche jusqu'à leur déchargement, ils sont conservés à basse température afin de préserver leur fraîcheur et la qualité de leur chair, et le goût riche et profond d'umami de leur kanimiso (2) et uchiko (ovaïres) - pourtant réputés pour perdre leur fraîcheur rapidement - sont caractéristiques de l'Echizen gani.

Avec une histoire de plus de 90 ans en tant que spécialité provenant de la préfecture de Fukui offerte à la maison impériale, l'Echizen gani est un produit de la mer bien connu dans tout le Japon, et représente fièrement la préfecture de Fukui. De ce fait, son prix au kilo est plus élevé que la moyenne nipponne.

L'Echizen gani est un zuwai gani (*Chionoecetes opilio*). En ce qui concerne les méthodes de pêche, il est pêché par chalutage de fond en haute mer, mais aussi par des bateaux plus petits, au large de la préfecture de Fukui ou dans la zone maritime proche (dans la mer du Japon à l'ouest de la péninsule de Noto). Ils sont ensuite déchargés dans des ports situés à l'intérieur de la préfecture de Fukui.

Après avoir été pêchés et jusqu'à leur déchargement, les crabes sont gardés dans des réservoirs d'eau de mer froide, grâce à un système de refroidissement de l'eau de mer, ou dans des boîtes à poisson tapissées de glace.

Les standards de livraison stipulent qu'un mâle doit avoir une carapace « d'au moins 9 centimètres de large. Cela ne s'applique pas aux mizugani (crabes venant de muer et ayant encore une carapace molle). » Dans le cas d'une femelle, « un spécimen ayant atteint la maturité, ayant pondu et porté des œufs dans son abdomen. Cependant, cela n'inclut pas les femelles dites akako ayant porté des œufs rouges non fertilisés ».

Comme les crabes des neiges vivent dans la zone maritime de la mer du Japon à l'ouest de la péninsule de Noto, c'est une région de pêche importante pour le Japon. En particulier, la préfecture de Fukui bénéficiant de fonds marins atteignant rapidement des grandes profondeurs au large des côtes d'Echizen (3), cela a permis de former, proche des côtes, des zones propices à la pêche des crabes des neiges. C'est la raison pour laquelle la préfecture est connue depuis longtemps pour cette pêche. Comme il y a de nombreux distributeurs de crabes des neiges possédant une riche expérience dans ce commerce et ont donc l'œil particulièrement affûté, des mesures ont été prises afin de pouvoir leur proposer des crabes d'une grande qualité, pouvant pleinement satisfaire leurs exigences : les pêcheurs ont donc instauré un processus sélection des crabes sur le bateau au moment de leur pêche, ainsi que des méthodes permettant leur conservation à faible température afin d'assurer leur degré de fraîcheur.

Les Echizen gani sont expédiés frais à des distributeurs, des restaurants, ou des personnes liées au marché de l'hôtellerie, et vendus dans le commerce de détail principalement en tant que crabe des neiges bouilli. Sa qualité est grandement reconnue et en font l'une des principales spécialités de la préfecture de Fukui.

(1) Péninsule de Noto : péninsule se projetant vers le nord et bordée par la mer du Japon, située proche du centre de la région du Hokuriku. Particulièrement riche en ressources maritimes, elle est célèbre notamment pour ses cabillauds, sérioles, et calmars. La région a également de nombreux attraits touristiques, comme par exemple le marché du matin de Wajima, le Wajima-nuri (laque de Wajima), le cap Rokkosaki, les paysages des côtes extérieures et intérieures, ou encore les onsen de Wakura.

(2) Kanimiso : lorsque l'on retire la carapace du crabe, c'est la partie qui ressemble à de la pâte miso. C'est un organe de l'appareil digestif que la biologie nomme hépatopancréas. Au Japon, les amateurs de ce met au goût unique sont nombreux, et c'est ainsi un ingrédient de grande valeur.

(3) Côtes d'Echizen : appellation donnée à la ligne côtière faisant face à la mer du Japon et principalement située autour du cap Echizen, au centre-nord de la préfecture de Fukui. Du point de vue de la géographie elle n'est pas clairement délimitée. Cette ligne côtière est un lieu touristique prisé du fait de la continuité de plateformes littorales nées du soulèvement du terrain ainsi que des côtes rocheuses et aux autre falaises nées de l'érosion qui s'offrent à la vue des visiteurs.

Le nom de IG

« Contenu 2 »

- Pour chaque produit enregistré, les informations suivantes sont indiquées : « Numéro d'enregistrement », « Nom du produit », « Classification », « Date de protection », « Préfecture » et « Adresse ».

« Contenu 4 »

- Les zones de production des produits enregistrés sont indiquées sur une carte du Japon.
- À l'aide d'une carte (Google Map), vous pouvez vérifier les emplacements sur une vue de l'ensemble du Japon.
- Google Street View vous permet également de profiter des paysages et des lieux environnants des zones de production.

Scannez ce code QR pour visiter le site!



□ Actuellement, 106 produits sont répertoriés sur le site. Nous prévoyons de continuer à publier les produits enregistrés sur une base annuelle.

- « Contenu 1 »
- Vous pouvez regarder une vidéo sur les caractéristiques du produit, la méthode de production, le lien avec la région et les résultats de production.
- Vous pouvez également regarder la vidéo sur YouTube.
- « Contenu 3 »
- Les caractéristiques, la renommée, la méthode de production, le lien avec la région, etc. des produits enregistrés sont indiqués de manière facile à comprendre sur la base du registre.
- « Contenu 5 »
- Des explications sont également fournies concernant le climat, les caractéristiques naturelles, l'histoire et les coutumes des zones de production, ainsi que les termes techniques liés aux produits, à la façon de les consommer, etc., pour une meilleure compréhension pour les personnes venant d'autres pays.

Coordonnées

Intellectual Property Division, Export and International Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Tel: +81-3-6744-2062 FAX : +81-3-3502-5301

Ces données ont été créées par le FMRIC pour le compte du Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche.