

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2010/C 256/10)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«PORCHETTA DI ARICCIA»****N° CE: IT-PGI-0005-0762-02.03.2009****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Porchetta di Ariccia»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

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

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

L'indication géographique protégée «Porchetta di Ariccia» est réservée au porc entier ou à la partie centrale du porc cuit, assaisonné de poivre noir, de romarin, d'ail et répondant aux caractéristiques ci-après.

Poids: le poids du porc entier ou de la «porchetta entière» est compris entre 27 kg et 45 kg; le poids de la partie centrale ou du «tronchetto» est compris entre 7 kg et 13 kg.

Croûte: présente dans la partie supérieure de la *porchetta* entière ou du *tronchetto*, elle doit avoir une consistance croquante, présenter une couleur marron et être goûteuse; dans sa partie inférieure, la croûte peut avoir une consistance molle.

Viande: elle est d'une couleur variant entre le blanc et le rosé et est caractérisée par la présence d'épices.

Goût: il doit être celui de la viande de porc aromatisée au romarin, à l'ail et au poivre noir.

Lors de sa mise à la consommation, le produit doit présenter les caractéristiques physicochimiques suivantes: eau libre d'une valeur $A_w < 0,98$; humidité relative: $< 57\%$; matières grasses: $< 33\%$; protéines: $> 20\%$.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

La matière première destinée à la production de l'IGP «Porchetta di Ariccia» provient de porcs femelles inscrits dans les livres généalogiques des races Landrace, Large White, Pietrain et leurs hybrides. Les carcasses entrant dans l'établissement de production doivent correspondre aux classes S, E, U visées par la législation communautaire en vigueur.

Pour la production de la *porchetta* entière, la carcasse éviscérée présente, au moment de l'acceptation, un poids minimal de 60 kg et maximal de 90 kg. La carcasse de la *porchetta* entière doit se présenter avec les pattes avant et arrière et/ou la tête.

Pour la production du *tranchetto*, on utilise la partie de la carcasse comprise entre la troisième vertèbre dorsale et la dernière vertèbre lombaire, présentant, au moment de l'acceptation, un poids minimal de 14 kg et maximal de 25 kg.

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:

Les opérations de désossage manuel de la carcasse, de salage, d'assaisonnement au poivre, à l'ail et au romarin, de la ligature, de cuisson et du refroidissement de la «Porchetta di Ariccia» doivent s'effectuer dans la commune d'Ariccia.

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

L'IGP «Porchetta di Ariccia» peut être conditionnée en entier, en morceaux ou en tranches. Elle peut être emballée dans du papier et/ou du plastique pour denrées alimentaires. Elle peut être conditionnée sous vide et/ou sous atmosphère modifiée.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquette de l'emballage doit obligatoirement faire apparaître le logo de la dénomination placé à côté du symbole graphique communautaire, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1898/2006 et de ses modifications ultérieures.



4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire de production de l'IGP «Porchetta di Ariccia» comprend l'ensemble du territoire de la commune d'Ariccia.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Ariccia est une des localités les plus connues et les plus populaires à proximité de Rome, qui, à la différence des autres villages avoisinants, peut revendiquer une tradition millénaire en ce qui concerne le lien avec la *porchetta* et la production de celle-ci. En effet, on considère que c'est à Ariccia que les prêtres ont commencé à transformer et à préparer les viandes de porc qu'ils offraient en sacrifice au temple de Jupiter (*Latialis Juppiter*) sur le mont Cavo voisin, mais également que c'est grâce à la présence des familles nobles romaines, qui se sont succédé au cours des siècles et qui avaient l'habitude de s'installer durant l'été à Ariccia ou d'y organiser des parties de chasse, qu'a pu se développer le savoir-faire artisanal nécessaire à la préparation de la *porchetta*, un savoir-faire toujours présent de nos jours et qui continue à se transmettre de père en fils dans les familles d'Ariccia.

5.2. Spécificité du produit:

Depuis toujours, la «Porchetta di Ariccia» est connue pour sa chair de couleur allant du blanc au rose, dont le goût et le parfum sont enrichis par le savant dosage du romarin, du poivre et de l'ail utilisés lors de la préparation de la carcasse, ainsi que pour le croquant de sa croûte — une des principales caractéristiques distinctives du produit — obtenu grâce à une cuisson adaptée et qui reste inaltéré, même après plusieurs jours.

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):

La réputation de la «Porchetta di Ariccia» remonte à 1950, lorsque ses producteurs, menés par leur maire, ont organisé la première fête célébrant la «Porchetta di Ariccia», dans le but de mettre à l'honneur ce produit dont la saveur était déjà appréciée à l'époque. Depuis lors, chaque année, se déroule à Ariccia cette manifestation typique durant laquelle des vendeurs, vêtus des habits traditionnels de la région, servent de la *porchetta* sur des tables de fête, comme en témoigne l'«Estratto dal Registro degli atti della Giunta Comunale, del 14 settembre 1962, relativo al contributo per la festa della Patrona S. Apollonia e della Sagra della Porchetta» (extrait du registre des actes du conseil communal du 14 septembre 1962 relatif à la participation financière à la fête de la sainte patronne Apollonia et de la *porchetta*).

Il existe un lien évident entre le territoire traditionnel de production et le succès de la «Porchetta di Ariccia», lequel est représenté par la capacité technique particulière des producteurs d'Ariccia qui, au cours des siècles, ont transmis de génération en génération, au travers de techniques artisanales spécialisées qui se sont succédé jusqu'à nos jours, l'art d'assaisonner, d'aromatiser, de ligaturer et de cuire lentement le porc au four. Désormais, dans le langage courant, le consommateur associe le nom de «Porchetta di Ariccia» uniquement au produit originaire de la commune d'Ariccia car la viande et la croûte répondent à des caractéristiques particulières qui lui confèrent un goût très agréable et auxquelles le consommateur est très attaché.

L'utilisation du terme «porchetta» tient au fait que, comme le veut la tradition, seules les carcasses d'animaux femelles sont utilisées, leur viande étant connue pour être plus maigre et plus savoureuse. La description qui est faite par C.E. Gadda, dans son roman intitulé «Quer pasticciaccio brutto de via Merulana» (1957), d'un marché de quartier du centre de Rome sur lequel se vend traditionnellement la «Porchetta di Ariccia» constitue une preuve supplémentaire de la réputation dont jouit ce produit.

Référence à la publication du cahier des charges:

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

L'administration a entamé la procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Porchetta di Ariccia».

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur internet:

— à l'adresse suivante: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

— en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère (<http://www.politicheagricole.it>) en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran), puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».