

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2010/C 256/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«PORCHETTA DI ARICCIA»****N. CE: IT-PGI-0005-0762-02.03.2009****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Porchetta di Ariccia»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.).

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

La Indicazione Geografica Protetta «Porchetta di Ariccia» è riservata al suino intero o alla parte centrale del suino cotto, condito con pepe nero, rosmarino, aglio e avente le seguenti caratteristiche:

Peso: per il suino intero o «porchetta intera» il peso è compreso tra i 27 kg e i 45 kg; per la parte centrale o «tronchetto» il peso è compreso tra i 7 kg e i 13 kg.

Crosta: presente nella parte superiore della porchetta intera o tronchetto deve avere consistenza croccante, colore marrone e gusto; nella parte inferiore, la crosta può presentare consistenza morbida.

Carne: si presenta all'aspetto di colore compreso tra il bianco e il roseo e caratterizzata dalla presenza delle spezie.

Gusto: deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero.

Il prodotto al momento dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: acqua libera  $A_w$ : < 0,98; umidità relativa: < 57 %; grasso: < 33 %; proteine: > 20 %.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

La materia prima destinata alla produzione della «Porchetta di Ariccia» IGP proviene da suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi. Le carcasse che giungono allo stabilimento devono rispondere alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria.

Per la produzione della porchetta intera, il peso della carcassa eviscerata, al momento del conferimento, va da un minimo di 60 kg ad un massimo di 90 kg. La carcassa della porchetta intera deve avere gli arti anteriori e posteriori e/o la testa.

Per la produzione del tronchetto, si utilizza la porzione di mezzena inclusa tra la 3<sup>o</sup> vertebra dorsale e l'ultima vertebra lombare, che al momento del conferimento ha un peso compreso tra un minimo di 14 kg e un massimo di 25 kg.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Le operazioni di disossatura manuale della carcassa, salatura, concia con pepe, aglio e rosmarino, legatura, cottura e successivo raffreddamento della «Porchetta di Ariccia» devono avvenire nel comune di Ariccia.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

La «Porchetta di Ariccia» IGP può essere confezionata intera, in tranci o affettata. Le confezioni possono essere realizzate con carta e/o plastica per alimenti. Possono essere usate confezioni sottovuoto e/o in atmosfera modificata.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta, il logo della denominazione e a fianco il simbolo grafico comunitario, in conformità alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1898/2006 e successive modifiche.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione della «Porchetta di Ariccia» IGP comprende l'intero territorio del Comune di Ariccia.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Ariccia è una delle località più conosciute e popolari posta a breve distanza da Roma, dove a differenza di altri paesi limitrofi il legame con la porchetta e la sua produzione vanta una tradizione millenaria. Infatti, non solo si attribuisce ad Ariccia l'origine dei sacerdoti che lavoravano e preparavano le carni suine da offrire in sacrificio nel tempio di Giove Laziale sul vicino Monte Cavo, ma si ritiene anche che grazie alla presenza della nobiltà romana, succedutasi nel corso della storia e che era solita trasferirsi ad Ariccia per la stagione estiva o per organizzare battute di caccia, si sia potuta sviluppare quella maestranza artigianale nel preparare la porchetta presente ancora oggi e che continua a tramandarsi nelle famiglie ariccine da padre in figlio.

### 5.2. Specificità del prodotto:

Da sempre la Porchetta di Ariccia è conosciuta per la sua carne, di colore fra il bianco e il rosa, il cui sapore e profumo sono arricchiti dall'uso sapiente del rosmarino, del pepe e dell'aglio impiegati nella preparazione della carcassa; per la croccantezza della crosta che rappresenta una delle principali caratteristiche distintive del prodotto, ottenuta attraverso un'adeguata cottura e che rimane inalterata anche dopo svariati giorni.

### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La reputazione della «Porchetta di Ariccia» risale al 1950 quando i porchettari di Ariccia guidati dal proprio sindaco allestirono la prima «Sagra della Porchetta di Ariccia», con lo scopo di celebrare questo prodotto tanto gustoso quanto all'epoca già noto. Da allora ogni anno, ad Ariccia, si svolge questa manifestazione suggestiva e caratteristica dove viene offerta la porchetta su banchi addobbati a festa da venditori vestiti con gli abiti tradizionali ariccini. Testimonianza di ciò è 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».

L'indubbia connessione con il territorio tradizionale di produzione e il successo della «Porchetta di Ariccia» è rappresentata dalla specifica capacità tecnica dei porchettari di Ariccia, che nella storia hanno tramandato di generazione in generazione attraverso maestranze qualificate succedutesi fino ai giorni nostri, l'arte di condire, aromatizzare, legare e cuocere lentamente al forno il suino. Nel linguaggio comune ormai, il consumatore associa il nome della «Porchetta di Ariccia» solo al prodotto che ha origine nel comune di Ariccia proprio perché presenta quelle caratteristiche della carne e della crosta così particolari che la rendono molto piacevole al gusto ed alle quali il consumatore è molto legato.

L'utilizzo del nome «porchetta» deriva dal fatto che, come da tradizione, vengono lavorate solo le carcasse di animali di sesso femminile la cui carne è notoriamente più magra e saporita. Ulteriore prova della reputazione della Porchetta di Ariccia è presente nel romanzo di C.E. Gadda «Quer pasticciaccio brutto de via Merulana» (1957), in cui è descritta la vendita abituale del prodotto in un mercato rionale del centro di Roma.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Porchetta di Ariccia».

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

— sul seguente link: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

oppure

— accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---