



Sommaire

I Résolutions, recommandations et avis

RECOMMANDATIONS

Banque centrale européenne

2023/C 138/01	Recommandation de la Banque centrale européenne du 13 avril 2023 au Conseil de l'Union européenne concernant la désignation du commissaire aux comptes extérieur de la Banque Nationale de Belgique (BCE/2023/10)	1
---------------	---	---

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2023/C 138/02	Taux de change de l'euro — 20 avril 2023	2
---------------	--	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2023/C 138/03	Communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté — Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN CEUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE

Commission européenne

2023/C 138/04	Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping	4
---------------	--	---

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN CEUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2023/C 138/05	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

2023/C 138/06	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2023/C 138/07	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	9
---------------	--	---

2023/C 138/08	Publication d'une demande d'enregistrement 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	17
---------------	--	----

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

I

(Résolutions, recommandations et avis)

RECOMMANDATIONS

BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

RECOMMANDATION DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE

du 13 avril 2023

au Conseil de l'Union européenne concernant la désignation du commissaire aux comptes extérieur de la Banque Nationale de Belgique

(BCE/2023/10)

(2023/C 138/01)

LE CONSEIL DES GOUVERNEURS DE LA BANQUE CENTRALE EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu les statuts du Système européen de banques centrales et de la Banque centrale européenne, et notamment leur article 27.1,

considérant ce qui suit :

- (1) Les comptes de la Banque centrale européenne (BCE) et des banques centrales nationales des États membres dont la monnaie est l'euro sont vérifiés par des commissaires aux comptes extérieurs indépendants désignés sur recommandation du conseil des gouverneurs de la BCE et agréés par le Conseil de l'Union européenne.
- (2) Le mandat du commissaire aux comptes extérieur actuel de la Banque Nationale de Belgique, Mazars Réviseurs d'Entreprises/Mazars Bedrijfsrevisoren SCRL/CVBA, est arrivé à expiration après la vérification des comptes de l'exercice 2022. Il est donc nécessaire de désigner un commissaire aux comptes extérieur à compter de l'exercice 2023.
- (3) La Banque Nationale de Belgique a sélectionné KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL en tant que commissaire aux comptes extérieur pour les exercices 2023 à 2028,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION :

Il est recommandé de désigner KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL en tant que commissaire aux comptes extérieur de la Banque Nationale de Belgique pour les exercices 2023 à 2028.

Fait à Francfort-sur-le-Main, le 13 avril 2023.

La présidente de la BCE
Christine LAGARDE

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

20 avril 2023

(2023/C 138/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0944	CAD	dollar canadien	1,4757
JPY	yen japonais	147,46	HKD	dollar de Hong Kong	8,5907
DKK	couronne danoise	7,4524	NZD	dollar néo-zélandais	1,7763
GBP	livre sterling	0,88153	SGD	dollar de Singapour	1,4599
SEK	couronne suédoise	11,3280	KRW	won sud-coréen	1 450,34
CHF	franc suisse	0,9810	ZAR	rand sud-africain	19,8552
ISK	couronne islandaise	149,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,5298
NOK	couronne norvégienne	11,6040	IDR	rupiah indonésienne	16 364,81
BGN	lev bulgare	1,9558	MYR	ringgit malais	4,8564
CZK	couronne tchèque	23,502	PHP	peso philippin	61,429
HUF	forint hongrois	377,68	RUB	rouble russe	
PLN	zloty polonais	4,6110	THB	baht thaïlandais	37,609
RON	leu roumain	4,9308	BRL	real brésilien	5,5484
TRY	livre turque	21,2348	MXN	peso mexicain	19,8156
AUD	dollar australien	1,6290	INR	roupie indienne	89,9365

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Communication de la Commission conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 1008/2008 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles communes pour l'exploitation de services aériens dans la Communauté

Appel d'offres portant sur l'exploitation de services aériens réguliers conformément aux obligations de service public

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2023/C 138/03)

État membre	France
Liaison concernée	Rodez – Paris (Orly)
Période de validité du contrat	20 janvier 2024 - 19 janvier 2028
Date limite de remise des candidatures et des offres	21 juin 2023, avant 12h00 (heure locale)
Adresse à laquelle le texte de l'appel d'offres et l'ensemble des informations et/ou documents pertinents se rapportant à l'appel d'offres et à l'obligation de service public peuvent être obtenus	Syndicat Mixte pour l'Aménagement et l'Exploitation de l'aéroport de Rodez-Aveyron Hôtel du Département 7 place Charles de Gaulle BP 724 12007 Rodez Cedex FRANCE Courriel: smaeroport-rodez-aveyron@orange.fr Adresse du profil d'acheteur: https://www.e-occitanie.fr

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE
COMMERCIALE COMMUNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'expiration prochaine de certaines mesures antidumping

(2023/C 138/04)

1. Conformément aux dispositions de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union européenne ⁽¹⁾, la Commission fait savoir que, sauf s'il est procédé à un réexamen selon la procédure définie ci-après, les mesures antidumping mentionnées dans le tableau ci-dessous expireront à la date qui y est indiquée.

2. Procédure

Les producteurs de l'Union peuvent présenter, par écrit, une demande de réexamen. Cette demande doit contenir suffisamment d'éléments de preuve selon lesquels l'expiration des mesures favoriserait probablement la continuation ou la réapparition du dumping et du préjudice. Si la Commission décide de réexaminer les mesures en question, les importateurs, les exportateurs, les représentants du pays exportateur et les producteurs de l'Union auront la possibilité de développer, de réfuter ou de commenter les points exposés dans la demande de réexamen.

3. Délai

Les producteurs de l'Union peuvent présenter, par écrit, une demande de réexamen au titre des dispositions précitées et la faire parvenir à la Commission européenne, direction générale du commerce (unité G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgique ⁽²⁾, à partir de la date de publication du présent avis et au plus tard trois mois avant la date indiquée dans le tableau ci-dessous.

4. Le présent avis est publié conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration ⁽¹⁾
Radiateurs en aluminium	République populaire de Chine	Droit antidumping	RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/59 DE LA COMMISSION du 14 janvier 2019 instituant un droit antidumping définitif sur les importations de radiateurs en aluminium originaires de la République populaire de Chine à la suite d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures effectué en vertu de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036 du Parlement européen et du Conseil (JO L 12 du 15.1.2019, p. 13).	16.1.2024

⁽¹⁾ La mesure expire à minuit (00 h 00) le jour indiqué dans cette colonne.

⁽¹⁾ JO L 176 du 30.6.2016, p. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration

(Affaire M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP)

Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2023/C 138/05)

1. Le 14 avril 2023, la Commission européenne a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- PAI Partners SAS (ci-après «PAI Partners», France),
- Gegenbauer Holding SE & Co. KG (Allemagne) et Gegenbauer Holding Verwaltung SE (Allemagne) [conjointement dénommées «groupe Gegenbauer» (Allemagne)].

PAI Partners acquerra, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif de l'ensemble du groupe Gegenbauer.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- PAI Partners: société de capital-investissement établie en France, qui gère et/ou conseille des fonds possédant des entreprises dans divers secteurs d'activité, parmi lesquels les services aux entreprises, l'alimentation et les biens de consommation, les industries généralistes et les soins de santé;
- groupe Gegenbauer: gestion d'équipements pour bâtiments et installations techniques et activités connexes.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2023/C 138/06)

1. Le 13 avril 2023, la Commission européenne a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- Rocky Industrial LLC («Rocky», États-Unis), contrôlée par GIC (Realty) Private Limited («GIC Realty», Singapour),
- Centerbridge Partners, L.P. («Centerbridge», États-Unis),
- INDUS Realty Trust, Inc. («INDUS», États-Unis).

Rocky et Centerbridge acquerront, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun de INDUS.

La concentration est réalisée par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- Rocky est une filiale indirecte de GIC Realty qui est établie à Singapour et qui, pour l'essentiel, détient des actifs immobiliers pour le compte du gouvernement de Singapour. Les activités de Rocky sont limitées aux États-Unis.
- Centerbridge est une société de gestion de portefeuille, qui investit dans des entreprises à l'échelle mondiale. L'approche souple adoptée par Centerbridge dans divers domaines d'investissement, du capital-investissement au crédit et aux stratégies connexes en passant par l'immobilier, lui permet de proposer les meilleurs placements à ses investisseurs et partenaires commerciaux.
- INDUS est une société immobilière dont les activités sont le développement, l'acquisition, la gestion et la location d'installations industrielles et logistiques de qualité aux États-Unis. INDUS est une société cotée en Bourse (indice NASDAQ).

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT

Ces observations peuvent être envoyées par courrier électronique ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Adresse postale:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2023/C 138/07)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Toro»

PDO-ES-A0886-AM05

Date de la communication: 2.2.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Amélioration rédactionnelle

Description:

En se référant aux catégories de produits vitivinicoles couverts, la référence au règlement (UE) n° 1308/2013 est remplacée par une référence générique à la réglementation de l'Union.

Modification du point 1 du cahier des charges, sans incidence sur le document unique.

Il s'agit d'une modification standard puisqu'elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

Motifs:

Éviter de devoir modifier le cahier des charges en cas de modification du règlement susmentionné.

2. Introduction de nouveaux types de vins; demi-secs, moelleux et doux de la catégorie 1-vin

Description:

Outre le vin sec déjà mentionné, les demi-secs, moelleux et doux (en fonction de leur teneur en sucre) sont ajoutés (descriptions analytique et organoleptique).

Cette modification concerne le point 2.a) et b), du cahier des charges et le point 4 du document unique.

Type de modification: STANDARD (avec modification du DU). La modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013. En définitive, les caractéristiques et le profil décrits dans le lien, résultant de l'interaction entre les facteurs naturels et humains, sont maintenus.

Motifs:

L'ajout de ces nouveaux vins résulte de la modification antérieure du cahier des charges pour ajouter des cépages blancs historiques tels que le Moscatel de grano menudo, l'Albillo real et la possibilité d'élaborer des vins monovariétaux de Garnacha tinta. Ces vins étaient déjà élaborés par les caves de la région à partir de raisins obtenus dans des vignobles protégés, mais ne pouvaient pas être commercialisés avec la mention «AOP "Toro"».

(1) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

Ces vins ont été analysés et il apparaît qu'ils présentent une saveur florale ou fruitée puissante et une grande personnalité en bouche (structure), ces caractéristiques étant toutes liées au terroir et propres aux vins protégés. En définitive, ces vins conservent le caractère spécifique des vins de l'AOP «Toro», mais nuancé par la présence d'une teneur en sucre plus élevée.

De même, il convient de définir au moins leurs caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques pour les paramètres requis par le règlement d'exécution (UE) 2019/34 de la Commission portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil.

3. **Adaptation des conditions d'élaboration du vin (pratiques œnologiques: conditions d'élaboration) pour inclure les nouveaux types de vins**

Description:

Les raisins destinés aux vins demi-secs, moelleux et doux, qui ne pourront pas être utilisés à d'autres fins, sont exemptés de titre alcoométrique minimal probable. Le mode d'élaboration des vins doux est précisé.

Cette modification concerne le point 3.b.1 du cahier des charges et le point 5.1 du document unique.

Type de modification: STANDARD (avec modification du DU). ces modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles du produit, vin AOP «Toro», qui résultent d'une combinaison de facteurs naturels et humains, étant donné que ces vins conservent le caractère spécifique des vins de la zone, toutefois nuancé par la présence d'une teneur en sucre plus élevée. Le lien n'est pas altéré et cette modification n'est donc pas considérée comme relevant d'un des types de modifications prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

Motifs:

Il est nécessaire d'adapter les pratiques œnologiques pour tenir compte des nouvelles productions de vins demi-secs, moelleux et doux. Ces nouvelles conditions sont adaptées à la législation et aux goûts du marché.

4. **Extension du lien en ce qui concerne les vins demi-secs, moelleux et doux**

Description:

La référence à ces vins a été incluse dans les sous-points b) Données du produit et c) Lien causal, étant donné qu'il s'agit de nouveaux types de vins et qu'il convient donc de les décrire. Ces vins sont élaborés à partir des mêmes cépages que les vins secs et conservent le même profil sensoriel et physico-chimique que ces derniers, nuancé toutefois par la présence du sucre.

En parallèle, il a été procédé à la correction des mentions de la variété blanche Malvasía, qui est à présent indiquée sous son nom complet, «Malvasía Castellana», afin de ne pas la confondre avec d'autres variétés également dénommées Malvasía.

Cette modification concerne le point 7 du cahier des charges et le point 8 du document unique.

Type de modification: STANDARD (avec modification du DU). Bien que la formulation du lien soit en cours, le lien de causalité reste en soi le lien et n'est pas rompu, il est uniquement étendu pour inclure la description des nouveaux vins et justifier le lien de causalité spécifique pour ces vins. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

Motifs:

Il s'agit de vins qui ont été élaborés de manière habituelle dans la région, mais qui n'étaient pas commercialisés avec la mention AOP «Toro». Il était nécessaire d'inclure ces vins dans le cahier des charges, car il s'agit d'un produit de haute qualité, qui exprime très bien le caractère authentique des vins de Toro, renforcé par le sucre.

5. **Modification des dispositions relatives à l'embouteillage**

Description et motifs

Le conditionnement est limité aux seules bouteilles en verre et leur mode de fermeture est réglementé.

Cette modification concerne le point 8.b.2 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

Type de modification: STANDARD. Ces modifications n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques essentielles du produit, vin AOP «TORO», qui résultent de la combinaison de facteurs naturels et humains. Le lien est maintenu et cette modification n'est donc pas considérée comme appartenant à l'un des types de modifications prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n°1308/2013.

Motifs:

Il est nécessaire de préciser le type de matériel utilisé pour l'embouteillage et la fermeture des bouteilles, afin de préserver la qualité et l'image des vins de l'AOP «Toro», conformément aux exigences actuelles du marché du vin de qualité.

6. **Amélioration de la rédaction des dispositions relatives à l'étiquetage**

Description:

Il ne s'agit que d'une modification rédactionnelle, qui n'entraîne aucune modification des dispositions en matière d'étiquetage.

Cette modification concerne le point 8.b.3, du cahier des charges et le point 9 du document unique.

Type de modification: STANDARD (avec modification du DU). La modification étant uniquement de type formel, elle ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

Motifs:

Amélioration rédactionnelle

7. **Mise à jour du paragraphe relatif aux contrôles.**

Description:

Les coordonnées de l'autorité compétente et de l'organisme délégataire sont mises à jour. La référence au règlement (UE) n° 1306/2013 est supprimée et remplacée par une référence générique à la réglementation de l'Union.

Cette modification concerne le point 9.a et b.1 du cahier des charges et n'a pas d'incidence sur le document unique.

Type de modification: STANDARD (sans modification du DU). Elle ne relève d'aucun des types visés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

Motifs:

Le conseil régulateur de l'AOP «Toro» a été accrédité par la norme ISO/IEC 17065:2012. L'autorité compétente, l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, délèguera des tâches de contrôle conformément à l'article 116 bis du règlement (UE) n°1308/2013.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Toro»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**1. *Vin - vins blancs et rosés secs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Blancs:

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Nez: vins francs aux arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés, d'intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins ayant peu d'ampleur, une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité moyenne à moyenne-élevée et un bon équilibre entre alcool et acidité.

Blancs fermentés en fût ou vieillis en fût:

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Nez: vins francs aux arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés et aux arômes tertiaires propres à la fermentation en fût. Intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins présentant une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité et une ampleur moyenne-élevée et des arômes tertiaires bien équilibrés entre bois et vin.

Rosés:

Robe: couleur rose pâle à saumoné, sans particules en suspension. Nez: francs, avec des arômes de fruits frais (pas mûrs), de la famille des fruits rouges et/ou noirs, à l'intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins ayant peu d'ampleur, une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

(*) Si les vins présentent une teneur en sucres résiduels de 5 grammes/litre ou plus, la teneur maximale en anhydride sulfureux est portée à 250 milligrammes/litre.

(**) Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la réglementation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

2. *Vin - vins rouges secs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins rouges jeunes (Tinto Joven):

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge rubis, sans particules en suspension. Nez: caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et une intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: ampleur moyenne à élevée et longueur en bouche moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

Vins rouges vieillis en fût (y compris les mentions «Roble», «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva»):

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge tuile, sans particules en suspension. Nez: caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et/ou mûrs et une intensité moyenne. Ils présentent en outre des arômes tertiaires propres aux vins vieillis en fût, à l'intensité moyenne à moyenne-élevée, en fonction du vieillissement. Bouche: ampleur et longueur en bouche moyennes à élevées, bon équilibre.

(*) Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la réglementation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

3. *Vins demi-secs, moelleux et doux (blancs, rosés et rouges)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Blancs: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Francs, aux arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés, d'intensité moyenne à moyenne-élevée. Avec une ampleur: moyenne (pour les demi-secs), moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux) et élevée (pour les doux); persistance moyenne à élevée, acidité moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs et les moelleux) et moyenne (pour les doux); rapport alcool-acidité équilibré.

Rosés: couleur rose pâle à saumoné, sans particules en suspension. Francs, avec des arômes de fruits frais (pas mûrs), de la famille des fruits rouges et/ou noirs, à l'intensité moyenne à élevée (pour les demi-secs) et moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux et les doux). Avec une ampleur moyenne (pour les demi-secs), moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux) et élevée (pour les doux); persistance moyenne à élevée (pour les demi-secs et les doux) et moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux); acidité moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs et les moelleux) et moyenne (pour les doux); rapport alcool-acidité équilibré.

Rouges: couleur rouge bigarreau à rouge rubis, sans particules en suspension. Francs, aux arômes de fruits rouges et/ou noirs, d'intensité moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs) et moyenne (pour les moelleux et les doux), avec une ampleur moyenne à élevée en bouche (pour les demi-secs et les moelleux) et élevée (pour les doux); persistance moyenne à moyenne-élevée et rapport alcool-acidité équilibré.

* Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la réglementation de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

5. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques essentielles

1 Pratique œnologique spécifique

- Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 10,5 % vol, sauf pour les lots de raisins destinés à l'élaboration de vins demi-secs, moelleux et doux pour lesquels ce pourcentage est égal à 9 %. Ces lots ne peuvent pas être destinés à l'élaboration d'un autre type de vin.
- Rendement maximal d'extraction: 72 l pour 100 kg de raisins.
- Les vins doux sont élaborés en conservant une partie des sucres naturels du raisin et en interrompant la fermentation alcoolique par des systèmes autorisés par la législation en vigueur, à l'exception de l'addition d'alcool.

2 Restriction applicable à l'élaboration

Les vins blancs sont élaborés exclusivement à partir des cépages blancs Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo et Albillo Real.

Les vins rosés sont élaborés à partir des cépages rouges et blancs autorisés (cépages principaux et secondaires).

Les vins rouges sont élaborés exclusivement à partir des variétés Tinta de Toro et Garnacha Tinta. Deux types de vins rouges seulement peuvent être produits: vin rouge avec un minimum de 85 % de Garnacha Tinta et vin rouge avec un minimum de 75 % de Tinta de Toro.

3 Pratique culturale

- Densité de plantation minimale: 500 cepes par hectare.
- La formation du cep peut être en gobelet ou en palissage.
- Les plantations mixtes qui ne permettent pas de séparer les différentes variétés lors des vendanges ne sont pas admises.

5.2. Rendements maximaux

1. Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real et Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

- 2.

64,80 hectolitres par hectare

3. Tinta de Toro

7 500 kilogrammes de raisins par hectare

4.

54,00 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique de l'AOP «TORO» est située à l'extrémité occidentale de la région de Castille-Léon, au sud-est de la province de Zamora, et comprend des parties des régions naturelles de Tierra del Vino, Valle del Guareña et Tierra de Toro. Elle est voisine des étendues désertiques de Tierra del Pan et Tierra de Campos et couvre 62 000 hectares de terres.

Elle comprend les communes suivantes:

Province de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo et Villabuena del Puente.

Province de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero et les «pagos» de Villaester de Arriba et de Villaester de Abajo, sur le territoire de la commune de Pedrosa del Rey.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Description du ou des liens**

Les conditions climatiques décrites (climat très froid en hiver, nombre élevé d'heures d'ensoleillement et températures extrêmes), qui limitent les rendements productifs de la vigne, ainsi que les différents types de sols (francs, sableux, en fonction des cépages plantés par les viticulteurs, pH neutre et faible quantité de matières organiques du sol et amendements apportés par le viticulteur) influent sur la phase aromatique, la structure et le titre alcoométrique des vins, qui est élevé. De même, la composante ferrique élevée du sol, combinée au système de plantation en gobelet et à l'âge élevé du vignoble, influence la quantité exceptionnelle de matières colorantes que possèdent les vins.

Par ailleurs, dans le cas des vins doux et moelleux, l'expérience acquise au fil des ans dans l'élaboration de ce type de vins pour l'AOP «TORO» a démontré la capacité de production de ces vins selon les normes de qualité les plus strictes et en maintenant le profil organoleptique classique des vins traditionnels de Toro. Ces vins expriment très bien le caractère authentique des vins de Toro, renforcé par le sucre.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de manipulation du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «TORO» est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La mention traditionnelle «APPELLATION D'ORIGINE» ou son acronyme «D.O.» peut être utilisée sur l'étiquette à la place d'«APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE».

Les mentions «ROBLE» (chêne) ou «FERMENTADO EN BARRICA» (fermenté en fût) peuvent être utilisées sur l'étiquetage des vins, et les vins rouges peuvent être accompagnés des mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», pour autant que les conditions d'utilisation établies dans la législation en vigueur soient remplies.

Lien vers le cahier des charges

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969

Publication d'une demande d'enregistrement 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

(2023/C 138/08)

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⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Cerdo de Teruel»

N° UE: PGI-ES-2633 — 16.9.2020

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Cerdo de Teruel»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

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

L'indication géographique protégée «Cerdo de Teruel» s'applique à la viande de porc présentant les caractéristiques suivantes:

- la chair est de couleur rouge rosé et présente du gras intramusculaire;
- elle est juteuse en bouche, tendre et savoureuse.

Elle peut se présenter sous la forme de pièces de découpe, de pièces tranchées ou de filets.

La viande de porc «Cerdo de Teruel» est obtenue après séparation des épaules et des cuisses de la carcasse, des pièces qui peuvent être destinées à la fabrication de «Jamón de Teruel» ou de «Paleta de Teruel», appellation d'origine protégée dont les exigences de production sont les mêmes que celles de la présente Indication géographique protégée.

Génétiquement, la lignée maternelle des animaux est constituée des races Landrace (type standard), Large White ou d'un croisement entre les deux et la lignée paternelle est constituée d'animaux de la race Duroc.

Après abattage, les carcasses desquelles la viande est issue doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- être d'un poids égal ou supérieur à 86 kg (poids chaud);
- présenter un lard dorsal mesuré sur la région lombaire au niveau du haut de la cuisse d'une épaisseur supérieure à 16 mm et inférieure à 45 mm.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation du bétail repose essentiellement sur les céréales. Les pourcentages de matières premières qui entrent dans la composition des aliments pour animaux sont fixés: ils doivent contenir 50 % de céréales au minimum, lesquelles proviennent, dans la mesure du possible, de l'aire géographique délimitée.

Les fabricants d'aliments composés destinés à l'alimentation des porcs protégés par l'IGP doivent être situés dans l'aire géographique ou dans les provinces voisines de celle-ci, à savoir Saragosse, Guadalajara, Cuenca, Valence, Castellón et Tarragone.

L'implantation des fabricants d'aliments est géographiquement délimitée, car la production d'animaux destinés à ce label de qualité est liée à celle de l'appellation d'origine protégée «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel». L'IGP «Cerdo de Teruel» et l'AOP «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» suivent les mêmes étapes de production puisque les pièces de la carcasse qui ne sont pas protégées par l'IGP (les cuisses et les épaules) peuvent être destinées à la production de «Jamón de Teruel» ou de «Paleta de Teruel». Étant donné ce lien, les exigences relatives à la production primaire établies dans le cahier des charges de l'AOP «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel» sont reprises dans le cahier des charges de l'IGP «Cerdo de Teruel».

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

Les étapes de la production qui ont lieu dans l'aire géographique délimitée sont les suivantes:

- la production des porcs: l'élevage et l'engraissement des animaux;
- l'abattage des animaux;
- la découpe de la carcasse permettant de séparer les épaules et les cuisses.

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

Le produit peut faire l'objet d'une découpe, d'un filetage, d'un conditionnement et d'un étiquetage dans les industries de la viande situées dans l'aire géographique et inscrites auprès de l'organe de gestion, ou dans des établissements situés en dehors de l'aire géographique s'ils concluent un accord de collaboration avec l'opérateur certifié, préalablement approuvé par l'organe de gestion.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La viande qui bénéficie de l'indication géographique protégée «Cerdo de Teruel» peut se présenter sous la forme de pièces de découpe, de pièces tranchées ou de filets.

Après séparation des épaules et des cuisses, chaque découpe de la carcasse fournie par les opérateurs inscrits au registre est identifiée au moyen d'une étiquette propre à l'IGP apposée sur chaque côté de la carcasse. Le logo de l'IGP ainsi que la mention «Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel» ou IGP «Cerdo de Teruel» doivent figurer sur cette étiquette.

Les pièces et les emballages contenant les morceaux tranchés ou les filets sont expédiés par les opérateurs autorisés à utiliser la certification de conformité. Ils portent une contre-étiquette numérotée comportant au moins le logo de l'IGP ainsi que les mentions associées «Indicación Geográfica Protegida» et «Cerdo de Teruel». Cette contre-étiquette doit être apposée directement sur les découpes primaires et fixée sur l'emballage des pièces tranchées et des filets.

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

L'aire géographique de production des porcs (élevage et engraissement), d'abattage des animaux et de découpe des carcasses permettant de séparer les cuisses et les épaules correspond à la province de Teruel.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Cette indication géographique protégée est enregistrée sur la base de la renommée dont jouit le produit.

Les premières mentions du «Cerdo de Teruel» sont liées au lien historique entre la production de porcs dans la province de Teruel et la fabrication de produits représentant une ressource économique pour la population de Teruel.

Plusieurs publications soulignent l'importance du porc et de sa production dans la province de Teruel. En 1177, la Charte d'affranchissement de Teruel, privilège local concédé par Alphonse II, réglemente la production et instaure «las pagas», les rémunérations (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción*, 1991).

Dans son ouvrage intitulé *Historia de la Economía Política de Aragón* (De Asso, J., 1798), le naturaliste, juriste et historien espagnol Jordán de Asso expliquait déjà que «les porcs élevés dans la circonscription d'Albarracín sont très appréciés pour leur délicatesse». [traduction libre]

Ce lien entre production animale et tradition a conduit en 1984 à l'enregistrement de l'appellation d'origine protégée «Jamón de Teruel», permettant ainsi à la filière porcine de Teruel, qui s'inspire des savoirs ancestraux, de se renforcer au fil du temps et de mettre en valeur les efforts déployés par les agriculteurs soucieux de conserver les systèmes de production qui donneront leurs noms dans un premier temps aux produits affinés, «Jamón de Teruel» et «Paleta de Teruel», et aujourd'hui au reste de la carcasse de la viande fraîche de porc.

Le fait que cette production animale soit renforcée et réglementée par un organisme de certification a eu des effets directs sur la carcasse. Grâce à la sélection génétique des animaux, à une alimentation à base de céréales, ainsi qu'à la durée d'engraissement permettant d'obtenir des animaux d'un poids carcasse égal ou supérieur à 86 kg, la valeur ajoutée de la viande fraîche a pu être reconnue, mettant ainsi en avant les facteurs humains et naturels (races, alimentation et élevage) qui déterminent les caractéristiques de la viande «Cerdo de Teruel».

Le premier de ces facteurs est le croisement génétique utilisé pour obtenir le «Cerdo de Teruel», qui garantit toujours 50 % de la génétique Duroc, du côté du père, et 50 % de la génétique Large White ou Landrace ou un croisement entre les deux, du côté de la mère. Ces races, par le système de combinaison exposé ci-dessus, donnent une viande qui présente une quantité importante de gras intramusculaire (Garitano I. et al., 2013).

Le deuxième facteur réside dans la décision de donner aux porcs une alimentation à base de céréales (au moins 50 %) tout au long de la période de croissance et pas uniquement en fonction du caractère saisonnier de la matière première, favorisant ainsi une croissance plus lente. À titre d'exemple, l'utilisation d'orge sous forme de granulés comme seul ingrédient dans l'alimentation des porcs dans la phase de finition peut augmenter la teneur en acides gras de la graisse intramusculaire et, selon certaines études, peut avoir une incidence sur certains paramètres liés à la qualité de la viande, tels que la couleur et la capacité de rétention de l'eau (Daza, A. et al., 2010b). Cette incidence a été démontrée dans des études menées ultérieurement (Daza, A. et al., 2012, et Garitano I. et al., 2012).

Le troisième facteur est le mode d'élevage de ces animaux jusqu'à ce qu'ils atteignent un poids vif à l'abattage compris entre 110 et 140 kg, soit un poids supérieur à la norme commerciale, établie entre 85 et 100 kg, afin que les carcasses chaudes puissent satisfaire aux exigences fixées pour cette IGP et que la viande soit persillée de gras. Ajoutons à cela la proximité entre les installations d'abattage et les installations d'élevage, qui réduit les temps de transport et, partant, le stress de l'animal avant l'abattage, favorisant ainsi la couleur rose à rouge du «Cerdo de Teruel», élément qui la différencie clairement des autres viandes de porc plus maigres et plus pâles.

En conséquence, le maintien de ces trois éléments des connaissances acquises jusqu'à ce jour a permis d'obtenir le type de viande décrit au point 3.2, qui se caractérise par sa coloration et la présence de gras.

Les autorités compétentes soutiennent la reconnaissance de la viande «Carne de Teruel». Ainsi, entre 2004 et 2010, le conseil provincial de Teruel a fourni des moyens pour la mise en œuvre de projets de recherche visant à améliorer et à optimiser les systèmes de production de la viande de porc, filière dont les animaux bénéficient également de la présente IGP dans le cadre d'un accord de partenariat signé par l'Asociación Turolense de Industrias Agroalimentarias (association de l'industrie agroalimentaire de Teruel) et le conseil régulateur de l'AOP «Jamón de Teruel»/«Paleta de Teruel».

D'autres projets visaient à étudier les effets de différents facteurs, tels que la castration, l'alimentation ou la génétique, sur les caractéristiques de la carcasse. Ces projets de recherche concluent que les mâles castrés et les femelles conviennent à la production de viande fraîche (Latorre, M.A. et al., 2009a), que le régime à base de céréales influence la teneur en gras de la carcasse (Daza, A. et al., 2010b) et que l'utilisation d'une lignée paternelle Duroc a une incidence positive sur les résultats de production, en ce sens que cela augmente légèrement l'engraissement de la carcasse (Garitano, I. et al., 2013).

Compte tenu de l'historique et de l'incidence du «Cerdo de Teruel» sur le marché, les caractéristiques de cette viande ont également fait l'objet de recherches. La faculté vétérinaire de l'université de Saragosse a réalisé une étude intitulée «Características físico-químicas de piezas cárnicas de cerdos destinados a Jamón de Teruel» (Calvo, S. et al., 2011), portant sur les caractéristiques physico-chimiques de certains morceaux (longe, filet, «secreto» et «presa» de porc) provenant d'animaux répondant aux caractéristiques de l'IGP. De son côté, le docteur Virginia Resconi souligne la valeur nutritionnelle de la viande «Cerdo de Teruel», qui est imputable à l'alimentation et au mode d'élevage des porcs, comme le précise l'article intitulé «El valor nutricional de la carne de cerdo de Teruel» paru sur le site web Portal Veterinario (2011).

Par ailleurs, l'unité des techniques de production animale du centre de recherche et de technologie agroalimentaire d'Aragon (le CITA) a publié en 2015 les résultats du projet de recherche consacré à l'effet du régime alimentaire, du conditionnement et du temps d'exposition sur l'appréciation visuelle et l'intention d'achat de la viande de porc «Cerdo de Teruel» (*Efecto de la dieta, envase y tiempo de exposición sobre la apreciación visual y la intención de compra de la carne de cerdo de Teruel*, Panea, B. et coll., 2015). Il ressort des conclusions que le lot témoin composé de viande de porcs «Cerdo de Teruel» alimentés de manière traditionnelle a obtenu une note supérieure à celle des autres lots provenant d'animaux nourris avec d'autres types d'aliments.

En 2016, les chercheurs du CITA ont mis au point, dans le cadre du Fonds d'investissement de Teruel (FITE), le projet intitulé «*Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad*» (Panea, B. et al., 2016) (Alternatives concernant le contrôle sanitaire, la production et la commercialisation de la viande de «Cerdo de Teruel»). Une proposition de durabilité. [Traduction libre].

Par la suite, ils ont mené, avec la participation du CITA, d'autres projets de recherche, qui ont été présentés dans le cadre de programmes cofinancés par le Fonds européen de développement régional et notamment: «*Embutidos saludables a partir de carne de cerdo de Teruel: reducción del contenido de grasas saturadas y sal*» (Panea, B. et al, 2019).

Le «Cerdo de Teruel» est également au cœur d'un autre type de publications littéraires, largement diffusées et reconnues par tous les publics, en particulier le roman *Animales urbanos*, dont un chapitre est intitulé *Del cerdo de Teruel y del amor* (Leiz, K. 2018).

Outre la tradition et le soutien scientifique et promotionnel, on peut trouver une autre preuve de la réputation de «Cerdo de Teruel» dans la reconnaissance commerciale dont il bénéficie. «Cerdo de Teruel» est la mention par laquelle les producteurs et les négociants font référence à cette viande, très demandée par les consommateurs, et il est courant de la trouver sur le marché, dans les hypermarchés et les boucheries dans toute l'Espagne.

De même, sur l'ensemble du territoire national, les restaurants incluent dans leur offre gastronomique des produits élaborés avec le «Cerdo de Teruel», et maintiennent une offre continue de ces plats dans leurs cartes:

Des plateformes numériques reconnues reprennent également dans leurs publications des recettes de produits élaborés avec du «Cerdo de Teruel». Ainsi, par exemple, RedAragón publie dans sa section consacrée à la «Gastronomie» la recette figurant dans le grand livre de la cuisine aragonaise (*El Gran Libro de la Cocina Aragonesa*, Aneto Publicaciones, SL, 2011): «Filet de “Cerdo de Teruel” aux pruneaux secs et aux pignons». De même, certains chefs partagent des recettes, comme celle du «*Secreto de Cerdo de Teruel con salsa de Berenjena y chocolate blanco*» (sur un site web de la promotion gastronomique de l'Aragon appelé *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles*) ou celle des «Carrilleras Altamiras de Cerdo de Teruel» (dans la section consacrée à la gastronomie du journal *Heraldo*).

Les médias se sont également fait l'écho de la singularité de la viande de porc «Cerdo de Teruel»:

- «La bonne qualité de l'alimentation des porcs destinés à l'appellation d'origine protégée offre non seulement un “Jamón de Teruel” exquis, mais aussi une viande fraîche de grande qualité, au goût délicat, à la texture tendre, à la jutosité importante et à la couleur rose foncé» [traduction libre], (Indisa, 2011, *A la carta para dos*, 2014);
- «Calidad, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel» (Qualité, production et commercialisation de la viande de porc «Cerdo de Teruel» [traduction libre], *Aragón hoy*, 2016).

Au fil des ans, des événements se sont succédé au cours desquels le «Cerdo de Teruel» a fait honneur à sa réputation.

Le concours «Teruel Gusto Mudéjar», organisé depuis 2006, est un événement gastronomique au cours duquel le «Cerdo de Teruel» a joué un rôle de premier plan à de nombreuses reprises. L'activité principale de cette rencontre est le concours national de cuisine *Con Gusto Mudéjar*. Lors de la sixième édition de cet événement gastronomique, les professionnels et jeunes talents de la gastronomie ont réinterprété la recette de la *Patata de Cella rellena de carne de cerdo de Teruel con trufa negra Tuber Melanosporum* (Pomme de terre de Cella fourrée à la viande de «Cerdo de Teruel» et servie avec de la truffe noire *Tuber Melanosporum*).

En 2012, la première journée gastronomique du «Cerdo de Teruel», à laquelle ont participé plus de 40 établissements de la province de Teruel, avait pour thème «Le renouveau du porc. D'autres moyens de profiter de ses atouts et plus...».

En 2020, le «Cerdo de Teruel» était présenté en tant que produit de qualité au Congrès international de gastronomie «Madrid Fusión»: «La carne del “Cerdo de Teruel”, en el Congreso de Gastronomía Madrid Fusión» (La Comarca).

Toutes ces raisons, et en particulier la défense d'un produit lié à un territoire, ont conduit à la création d'une association professionnelle réunissant les producteurs de «Cerdo de Teruel» (Asociación Profesional de Productores de Cerdo de Teruel), dont l'objectif est de défendre la réputation du produit, de garantir l'information du consommateur et de gérer la production de viande de porc «Cerdo de Teruel».

L'importance de la production de «Cerdo de Teruel» sur le territoire, l'engagement des autorités en faveur de la sauvegarde des traditions et des pratiques agricoles, les activités de recherche liées au produit, l'engagement des producteurs en faveur de l'obtention de produits de qualité et la reconnaissance commerciale permettent de proposer un «Cerdo de Teruel» à valeur ajoutée, et de défendre ainsi l'intérêt des producteurs pour la reconnaissance de leurs produits.

Cette démonstration de la reconnaissance de la dénomination «Cerdo de Teruel», qui est aujourd'hui protégée, permet de sauvegarder la réputation du produit dans le commerce, de conserver les critères de production qui lui confèrent ces caractéristiques spécifiques, d'assurer son identification correcte par le consommateur et d'en garantir le contrôle.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-cerdo-teruel>

[sous la rubrique *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [projet de document unique et cahier des charges], puis Fecha: Décembre 2022]).

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR