C/2024/1438

8.2.2024

**Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(C/2024/1438)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 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

**«Cochinillo de Segovia»**

**N° UE: PGI-ES-02897 – 19.1.2023**

**AOP ( ) IGP (X)**

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Cochinillo de Segovia»

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*

Le produit est issu de l'élevage de porcs blancs, sans distinction de sexe, nés dans la province de Ségovie et la région de La Moraña de Ávila, nourris exclusivement au lait maternel et abattus à l'âge maximal de 35 jours.

Les carcasses qui présentent les caractéristiques suivantes sont couvertes par l'IGP «Cochinillo de Segovia»:

— le poids de la carcasse est compris entre 4,0 et 5,8 kg (sans fressure);

— les carcasses sont commercialisées entières, avec la tête et sans fressure, ou en demi-carcasses ou en découpes primaires;

— les carcasses sont bien conformées (ni maigres, ni allongées);

— la couleur externe est blanche, crémeuse ou cireuse, propre et homogène, sans taches de sang ni autres colorations étrangères;

— la viande est de couleur rosée, blanc nacré ou rouge pâle;

— le produit dégage une odeur de viande fraîche, d'animal jeune non sevré;

— la texture est ferme, exempte de ramollissements, sans toutefois devenir dure.

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

La composition de l'alimentation des truies allaitantes doit être la suivante:

| | |
|---|---|
| Protéine brute | minimum 15 % |
| Matières grasses brutes | minimum 4 % |
| Cellulose brute | minimum 5 % |

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

| | |
|---|---|
| Cendres | minimum 5 % |
| Lysine | minimum 0,75 % |

L'administration de fer aux porcelets se fait exclusivement par voie orale, en une prise unique durant les deux premiers jours de vie, dont la dose maximale est de 120 mg par animal.

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

La naissance, l'élevage et l'abattage des animaux, ainsi que l'habillage et la découpe des carcasses, ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'opération de découpe doit avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4, car elle doit être effectuée dans un court laps de temps après l'abattage afin d'éviter la perte de fraîcheur et l'oxydation. Ceci est considéré comme un moyen nécessaire et proportionné de garantir la qualité et le contrôle du produit.

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

Le conditionnement immédiat après la découpe découle de la nécessité de préserver la qualité, de mieux garantir l'authenticité du produit découpé, plus difficilement identifiable que sous sa forme entière, et d'en assurer la traçabilité. Par conséquent, le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

Toutes les carcasses et/ou les conditionnements dans lesquels la viande de «Cochinillo de Segovia» est expédiée pour la consommation doivent porter un support physique de garantie portant au moins le logo de la dénomination avec la mention «Cochinillo de Segovia», le symbole de l'Union, la date d'abattage et le numéro d'identification. En outre, la date de conditionnement doit figurer sur l'étiquetage de la viande de «Cochinillo de Segovia» obtenue après découpe et conditionnée; si cette exigence n'est pas respectée, le produit ne peut pas être commercialisé comme «Cochinillo de Segovia». Ce support physique doit être apposé de manière à ne pas pouvoir être réutilisé.

Le logo à utiliser est le suivant:




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

L'aire géographique délimitée couvre l'ensemble de la province de Ségovie et de la province d'Ávila, toutes les communes de la Mancomunidad de Municipios de la Comarca «La Moraña», ainsi que les communes suivantes: Aveinte, Blasconuño de Matacabras, Blascosancho, Bohodón (El), Mingorría, Monsalupe, Pajares de Adaja, Pozanco, Santo Domingo de las Posadas, Santo Tomé de Zabarcos, Tiñosillos, Velayos.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'aire géographique et le produit «Cochinillo de Segovia» repose sur sa réputation et sur les caractéristiques spécifiques du produit qui découlent de sa méthode de production.

Le «Cochinillo de Segovia» se caractérise par sa peau de couleur blanche et sa chair rose, contrairement aux porcelets provenant d'autres régions dont la peau est rose avec des taches rougeâtres foncées, et dont la chair est plus foncée.

Ces caractéristiques sont dues à une méthode de production spécifique consistant à administrer du fer par voie orale aux porcelets dans les premiers jours de leur vie.

Cette pratique particulière trouve son origine au XIX[e] siècle, avec l'émergence de l'élevage de porcelets, la plupart destinés à la consommation privée, les porcelets excédentaires - ceux que leurs propriétaires ne pouvaient élever jusqu'à l'âge adulte en raison de contraintes économiques - étant vendus aux rôtisseries de Ségovie. Concrètement, les éleveurs de porcelets, de petits agriculteurs qui élevaient ces animaux dans des porcheries attenantes à leur maison ou même dans la cour de leur maison, donnaient occasionnellement ce minerai à leurs animaux lorsqu'ils les laissaient sortir dans les champs ou dans l'enclos, où ils avaient l'habitude de fouiller le sol à la recherche de nourriture, finissant par mâcher des morceaux de terre et de boue, certains éleveurs leur fournissant même de vieilles briques d'adobe.

Il s'agissait d'un besoin instinctif d'apporter à leur organisme le fer dont ces animaux sont naturellement carencés dès la naissance.

Au fil du temps, ces connaissances spécifiques locales ont évolué vers la pratique actuelle consistant à fournir une petite quantité de fer aux porcelets de Ségovie uniquement par voie orale, alors que dans d'autres régions d'Espagne, le fer est injecté aux porcelets.

Une autre caractéristique est que les porcelets sont nourris exclusivement au lait maternel; par conséquent, comme il s'agit d'animaux non sevrés, la durée du transport vers l'abattoir doit être aussi courte que possible. Cela explique le lien entre le «Cochinillo de Segovia» et la province de Ségovie et La Moraña, une petite région d'Ávila limitrophe de Ségovie: au XIX[e] siècle, étant donné les moyens de transport limités (charrettes, mules ou ânes essentiellement), les fournisseurs des rôtisseries de Ségovie étaient répartis dans un rayon d'action d'une quarantaine de kilomètres, dans les zones où la production de céréales était abondante, ce qui excluait les zones de montagne. Ces restrictions de mouvement constituaient un obstacle à l'importation de la production depuis d'autres lieux, de sorte que le produit était local et se concentrait dans la province de Ségovie et la région de La Moraña. Cette répartition géographique confirme le lien entre l'élevage porcin et la production de céréales, base de l'alimentation des truies allaitantes.

À partir des années 1960, on assiste à un essor marqué de l'élevage porcin, certaines exploitations se spécialisant dans la production spécifique de porcelets pour répondre à la hausse de la demande de ce produit. Cette évolution allait de pair avec la modernisation et l'adaptation du secteur céréalier, qui incluait désormais la production d'aliments pour animaux. Les aliments pour animaux se sont avérés essentiels pour fournir aux truies allaitantes une alimentation riche en nutriments afin de garantir un lait de qualité, qui est la seule nourriture des porcelets.

Les élevages porcins se consacraient exclusivement à la production de porcelets destinés aux auberges traditionnelles («mesones») spécialisées dans la rôtisserie et, dès la mise bas de la truie, le destin des porcelets était tracé; la conduite de l'élevage présentait donc certaines spécificités. La conduite habituelle de l'élevage de porcelets consiste à séparer tous les porcelets de la truie en même temps; ils ne font alors pas tous le même poids, certains étant très gros (les «cabeceras»), ayant tété les trayons qui contiennent le plus de lait, tandis que d'autres sont plus petits et plus faibles, ayant été moins allaités (les «colas»). Il en résulte des carcasses qui varient considérablement en poids (3-7 kg) et en conformation. Or, les carcasses de «Cochinillo de Segovia» doivent avoir un poids homogène (de 4 à 5,8 kg) et provenir d'animaux bien conformés, ni maigres ni allongés. Pour ce faire, les porcelets les plus gros sont sevrés et les autres sont laissés avec la truie afin qu'ils prennent plus de poids et soient bien conformés. Cette pratique est encore utilisée aujourd'hui, la conduite d'élevage étant un aspect caractéristique de l'élevage du «Cochinillo de Segovia» dans des exploitations spécifiquement destinées à sa production.

Dans les années 1960 et 1970, le «Cochinillo de Segovia» consolide sa réputation, devenant un pilier de la gastronomie ségovienne, dont la réputation fera le tour dans le monde. Ce phénomène est principalement dû à l'essor du tourisme et à la promotion du «Cochinillo de Segovia» par le secteur hôtelier de Ségovie, notamment par les aubergistes ségoviens «visionnaires» Cándido López, nommé meilleur «mesonero» de Castille, et Dionisio Duque.

Cándido et Duque ont attiré à Ségovie des milliers de touristes autour du cochon de lait, y compris des représentants de l'État, des artistes, des acteurs et actrices, des écrivains, des chercheurs, des athlètes, etc., qui passaient par Madrid. Les aubergistes les attendaient à Madrid et les emmenaient à Ségovie, comme en témoignent les livres d'or et les photographies exposées dans ces établissements.

À l'heure actuelle, le «Cochinillo de Segovia» est très demandé dans les restaurants de Ségovie et le plat traditionnel de «Cochinillo de Segovia» rôti est consommé par des centaines de milliers de personnes par an venant de toutes les régions d'Espagne et de l'étranger, dans des proportions similaires. Dans l'ouvrage intitulé «El DORADO, el Cochinillo de Segovia en la cultura gastronómica» (2005)[El DORADO, le cochon de lait de Ségovie dans la culture gastronomique], du sociologue et historien gastronomique Lorenzo Díaz, prix national de gastronomie, il est écrit: «Ségovie possède un grand patrimoine gastronomique; son cochon de lait peut se déguster partout en Espagne. Qu'il soit rôti au four ou confit, sa qualité et son goût sont exquis»; «Le cochon de lait est le symbole gastronomique de Ségovie, il a été qualifié de "succulence angélique innocente"».

La réputation de ce produit est attestée par de nombreuses références dans la presse, les magazines et les blogs numériques, tant au niveau national qu'international. L'article du *New York Times* «Spain's Savory Suckling Pig» souligne le lien entre le cochon de lait et la ville de Ségovie: «Ségovie, une belle ville fortifiée qui se dresse sur la plaine environnante, revendique le cochon de lait comme son plat natif.» (Pringle, 1990).

D'autres citations proviennent d'articles de journaux comme *The Guardian*, où il est écrit que: «Ségovie a une histoire, une fière hospitalité castillane et une offre inépuisable de cochon de lait rôti» (Tremlett, 2006), et de publications numériques, comme l'article du site italien *Innaturale* «Cochinillo de Segovia, le porc que l'on coupe avec une assiette» qui décrit ce rituel singulier: «Le cochon de lait de Ségovie, ou "Cochinillo de Segovia", est un plat typique espagnol. (...) La viande est si tendre qu'elle est découpée avec une assiette pour prouver sa parfaite préparation.» («Il maiale Che Si Taglia Con Il Piatto», 2018).

L'importance du «Cochinillo de Segovia» est illustrée par sa présence lors d'événements internationaux tels que le Hay Festival, où il est toujours servi rôti lors de la manifestation inaugurale, et lors des prix de la presse Cirilo Rodríguez décernés à des correspondants du monde entier ainsi qu'au congrès mondial du film d'animation 3D Wire Fest, où les lauréats et finalistes des deux événements sont invités à découper le cochon de lait rôti avec le bord de l'assiette, comme le veut la tradition.

Depuis 2007, Ségovie organise «Los 5 Días de El Dorado», un festival autour du cochon de lait et de la culture de la ville qui attire chaque année des milliers de touristes.

Le «Cochinillo de Segovia» a gagné le prix du «meilleur aliment» en 2014 lors des «Premios del Campo» organisés par le plus ancien journal national, «El Norte de Castilla».

Il a récemment été le plat vedette de la première émission de la sixième édition de «Master Chef», un programme à forte audience de la télévision publique espagnole RTVE; l'émission a été tournée en extérieur au pied de l'aqueduc et diffusée le 29 avril 2018, et les animateurs et de célèbres chefs étoilés Michelin y font référence au produit et à ses caractéristiques.

Il convient de noter que le «Cochinillo de Segovia» figure dans l'inventaire des biens du patrimoine culturel de Castilla y León en tant que produit susceptible d'être considéré comme bien d'intérêt culturel. Il apparaît également dans divers catalogues officiels de qualité alimentaire: el Inventario Español de Productos Tradicionales (l'inventaire espagnol des produits traditionnels) du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation (1996) et el Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (l'inventaire des produits agroalimentaires de qualité de Castilla y León) de la junte de la communauté autonome de Castilla y León (2001).

Outre les références les plus récentes à la réputation du «Cochinillo de Segovia», il existe de nombreuses références à ce produit au cours de l'histoire:

les premières références au «Cochinillo de Segovia» remontent au milieu du XVI$^{e}$ siècle: le «Comentario sobre la primera y segunda población de Segovia» (Commentaire sur la première et la deuxième population de Ségovie), écrit par Garci Ruiz de Castro, témoigne de la consommation de cochon de lait dans la ville de Ségovie à la fin du XV$^{e}$ siècle.

La production de porcelets sur les terres ségoviennes au cours des dernières décennies du XVIII$^{e}$ siècle est parfaitement illustrée par Eugenio Larruga dans le Tome XI de ses «Memorias», qui rassemble des données attestant la consommation de «lechones» (cochons de lait) et qui précise que, dans la province de Ségovie, «1 500 porcelets sont produits régulièrement, d'une valeur de 50 reales chacun, soit une valeur totale de 75 000 reales. Le nombre d'animaux élevés augmente chaque année, puisque 1 100 ont été produits en 1787, 1 550 en 1788 et 1 920 en 1789. Tout est consommé dans la province [...]».

Dans ses mémoires, intitulées «Yo Cándido. Memorias del Mesonero Mayor de Castilla» [Moi, Cándido. Mémoires du meilleur aubergiste de Castille] (Flórez Valero J. A., 1987), Cándido raconte comment, lors de la première rénovation de son auberge, il a découvert un mur blanchi à la chaux couvert de factures de cochon de lait rôti et d'agneau et une date: 1860.

En 1929, Dionisio Pérez dans le «Guía del buen comer Español», inventaire de la cuisine classique d'Espagne et de ses régions, cite le cochon de lait comme l'un des principaux produits de la gastronomie ségovienne: «De Ségovie..., le tostón ou cochon de lait rôti...».

Plus tard, en 1947, le photographe Karl Wlasak écrivit une lettre sentimentale à Camilo José Cela, qu'il avait accompagné lors de son voyage à La Alcarria, dans laquelle il lui déclarait «ces années que j'ai vécues là-bas ont été les plus heureuses de ma vie. La montagne, les villes, chacune ayant quelque chose de spécial, Ségovie et son cochon de lait grillé...».

Depuis l'essor des grands aubergistes, Cándido et Duque, la diffusion de ce produit n'a cessé de croître. Cándido fut le premier cuisinier médiatique de l'histoire contemporaine, devenant «la star du NO-DO», un bulletin d'information qui était obligatoirement projeté dans tous les cinémas espagnols avant les films. De son côté, Duque, de 1972 jusqu'à la dernière émission en 2004, est apparu à plusieurs reprises dans le programme de RTVE «Un, dos, tres», qui était suivi dans la quasi-totalité des ménages espagnols, toujours accompagné du «Cochinillo de Segovia».

**Référence à la publication du cahier des charges**

https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias