C/2025/3836

10.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3836)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Porc de la Sarthe“

ЕС №: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Porc de la Sarthe“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Porc de la Sarthe“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) не включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) не съществува риск то да обезсили връзката с географския район;

в) не води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното стандартно изменение/одобрените стандартни изменения**

1. *Отговорен орган в държавата членка*

В раздела „Компетентен орган на държавата членка“ се добавят данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (*Institut national de la qualité et de l'origine* — INAO) в съответствие с Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Изменението не засяга единния документ.

2. *Група заявител*

Актуализирани са телефонният номер и електронната поща на асоциацията AVFL, която обединява операторите на посоченото ЗГУ. Освен това е преформулирано описанието на състава му.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Вид на продукта*

От спецификацията е заличен разделът, отнасящ се до вида на продукта, който преди е бил определен от неговия клас.

Изменението засяга единния документ.

4. *Описание на продукта*

Добавят се следните начини на представяне на продукта: първични и вторични разфасовки.

Към разфасовките, които могат да се възползват от защитата на посоченото ЗГУ, са добавени и карантии.

Дълбокото замразяване е разрешено като начин на представяне на разфасовките, а замразяването е разрешено по отношение на месото и мазнините, които ще бъдат преработени в месни продукти.

Изменението засяга единния документ.

5. *Описание на географския район*

Клането е премахнато от стъпките, които трябва да се извършват в границите на определения географски район.

Актуализиран е списъкът на общините в географския район, за да бъде приведен в съответствие с Официалния географски кодекс за 2024 г., в съответствие с националните изисквания.

Изменението засяга единния документ.

6. *Доказателство за произход на продукта от определения географски район*

Добавена е таблица, съдържаща доказателства за проследимост на всеки етап от производството.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Метод на производство*

Транспортиране на прасенца от мястото на опрасване/етап след отбиване:

За да се намали стресът на младите животни, се добавя максимално разстояние или максимална продължителност на транспортиране между мястото на опрасване/етапа след отбиване и мястото на отглеждане.

Фуражи:

За по-голяма яснота е предоставена подробна информация за фуражите: 70 % от зърното се разделя на 20 % ечемик и 50 % други зърнени култури.

Добавен е списък на забранените суровини.

Начин на отглеждане:

Добавена е зона за свободно отглеждане на прасенца на възраст между 13 и 17 седмици.

Добавена е концепцията за постоянен достъп до светлина.

Добавена е разпоредба, чрез която се гарантира, че в заслоните с постели от слама трябва да има сухо и удобно място, където животните да лежат през студения период.

Уточнено е, че след навършване на възраст 17 седмици прасетата трябва да имат достъп или до малък външен двор (поне 2,6 m^2 на животно), или до оградено пространство (50 m^2 на животно).

Преместване и транспортиране до кланицата:

За да се намали стресът на животните и като се вземат под внимание съображенията за хуманно отношение към животните:

— добавено е максимално разстояние от 200 km или максимална продължителност на транспортиране от шест часа между мястото на опрасване/след отбиване и мястото на отглеждане;

— добавен е период на гладуване преди клане.

Класификация на кланични трупове:

Добавени са характеристиките на избраните в кланицата меса и етапът, на който тези характеристики се проверяват.

Добавени са подробности за отхвърлените дефекти във външния вид, по-специално: дефекти в обезкосмяването и кожата, синини, драскотини, наситени с кръв петна, фрактури. Може да се приеме максимално отклонение от 5 % за незначителни дефекти по кланичния труп.

Условия за дълбоко замразяване и за замразяване:

Добавени са условия за дълбоко замразяване, в зависимост от това дали разфасовката е цяла или на парчета, и условия за замразяване на меса и мазнини, предназначени за преработка в месни продукти.

Тези дейности се извършват при условията на понижаване на температурата на месата и мазнините.

Изменението не засяга единния документ.

8. *Елементи, обосноваващи връзката с географския район*

Тези елементи са актуализирани, по-специално, за да:

— се намали размерът на този раздел

— се запазят само онези части, които са необходими за демонстрационни цели.

Основата на географския район не е променена.

Изменението засяга единния документ.

9. *Контролен орган*

Актуализирани са контролните органи и техните данни за контакт. Премахнат е планът за контрол.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Подробности относно етикетирането*

В съответствие с действащите на национално равнище инструкции, целящи да хармонизират изготвянето на продуктовите спецификации, раздел „Етикетиране“ е изменен: настоящият параграф е заличен и заменен с изречение, в което се посочват задължителните регулаторни елементи.

Премахнато е позоваването на етикетиране чрез одобрена колективна сертификационна марка.

Изменението засяга единния документ.

11. *Национални изисквания*

Разделът „Национални изисквания“ е изменен в съответствие с промените в националното законодателство и правила. Добавена е таблица, в която са посочени основните елементи, които трябва да се проверяват, и методите за оценка, които трябва да се използват.

Изменението не засяга единния документ.

12. *Съдържание и приложения към продуктовата спецификация*

Съдържанието и всички приложения към действащата продуктова спецификация са премахнати, тъй като не са от съществено значение за разбирането на продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Porc de la Sarthe“

ЕС №: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025 г.

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Porc de la Sarthe“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Месото „Porc de la Sarthe“ е прясно, дълбоко замразено или замразено, когато се използва за производство на преработени месни продукти, и се характеризира с:

— кланични трупове без дефекти във външния вид: дефекти в обезкосмяването и кожата, синини, драскотини, наситени с кръв петна, фрактури.

— бяла и твърда гръбна сланина;

— твърдо месо с еднороден розов цвят.

Кланичните трупове се предлагат на пазара:

— цели;

— като половин кланични трупове;

— като първични разфасовки: разфасовки (каре, плешка, гърди, врат и др.);

— като вторични разфасовки: месо с кокали и без кокали (плешки, пържоли и др.);

— като карантия.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Веднага щом пристигнат в стопанството „Porc de la Sarthe“, на прасенцата се назначава специална програма за изхранване съгласно следните критерии:

— поне 20 % от дажбата е ечемик,

— количеството на зърнените култури, включително ечемик, зърнено-житни култури, маслодайни плодове, семена от бобови растения и продукти, получени от тях, съставлява най-малко 70 % от фуражната дажба.

Забранени са следните суровини (въз основа на номенклатурата на каталога на ЕС за фуражни суровини):

— 9.7.1 Кръвно брашно, 9.8.1. Кръвни продукти и 9.11.1 Брашно от пера,

— 10. Риба, други водни животни и получени от тях продукти

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

От 13-седмична възраст „Porc de la Sarthe“ се отглеждат в географския район до момента, в който се транспортират за клане.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща департамента Сарт и околните кантони.

Департамент Сарт (72): в неговата цялост.

Департамент Eure-et-Loir (28): (Les) Autels-Villevillon, Authon-du-Perche, (La) Bazoche-Gouet, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Coudray-au-Perche, (Les) Étilleux, Luigny, Miermaigne, Moulhard, Saint-Bomer.

Департамент Indre et Loire (37): Ambillou, Braye-sur-Maulne, Brèches, Bueil-en-Touraine, Channay-sur-Lathan, Château-la-Vallière, Chemillé-sur-Dême, Couesmes, Courcelles-de-Touraine, Épeigné-sur-Dême, Hommes, Lublé, Marcilly-sur-Maulne, Marray, Neuvy-le-Roi, Rillé, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Paterne-Racan, Savigné-sur-Lathan, Souvigné, Villebourg, Villiers-au-Bouin.

Частично включени общини: Beaumont-Louestault (по-конкретно районът, съответстващ на предишната община Louestault).

Департамент Loir-et-Cher (41): Artins, Baillou, Beauchêne, Bonneveau, Cellé, Choue, Cormenon, Couëtronau-Perche, Épuisay, (Les) Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Fortan, (Les) Hayes, Houssay, Lavardin, Lunay, Mondoubleau, Montoire-sur-le-Loir, Montrouveau, (Le) Plessis-Dorin, (Les) Roches-l'Évêque, Saint-Arnoult, Saint-Jacques-des-Guérets, Saint-Marc-du-Cor, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Sargé-sur-Braye, Savigny-sur-Braye, Sougé, (Le) Temple, Ternay, Troo, Vallée-de-Ronsard, Villavard, Villedieu-le-Château.

Департамент Maine-et-Loire (49): Baracé, Baugé-en-Anjou, Durtal, Étriché, Montigné-lès-Rairies, Noyant-Villages, (La) Pellerine, (Les) Rairies.

Частично включени общини: Huillé-Lézigné (по-конкретно районът, съответстващ на предишната община Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (по-конкретно районът, съответстващ на предишната община Daumeray).

Департамент Mayenne (53): Arquenay, Assé-le-Bérenger, Averton, Bais, Bannes, (La) Bazouge-de-Chemeré, Bazougers, Beaumont-Pied-de-Boeuf, Bierné-les-Villages, (Le) Bignon-du-Maine, Blandouet-Saint Jean, Bouère, Bouessay, Boulay-les-Ifs, (Le) Buret, Champfrémont, Champgenéteux, Châtelain, Chémeré-le-Roi, Cossé-en-Champagne, Coudray, Courcité, Crennes-sur-Fraubée, (La) Cropte, Daon, Évron, Gennes-Longuefuye, Gesvres, Grez-en-Bouère, Hambers, Izé, Jublains, Livet, Loupfougères, Maisoncelles-du-Maine, Meslay-du-Maine, Mézangersz, Neau, Pré-en-Pail-Saint-Samson, Préaux, Ravigny, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Georges-le-Fléchard, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Pierre-des-Nids, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne-et-Chammes, Saulges, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Val-du-Maine, Villaines-la-Juhel, Villepail, Villiers-Charlemagne, Vimartin-sur-Orthe, Voutré.

5. **Връзка с географския район**

Връзката се основава на репутацията на „Porc de la Sarthe“, произтичаща от историческата традиция в производството на свинско месо и зърно, които придават на месото неговите специфични характеристики. Заради характеристиките на месото „Porc de la Sarthe“ е подходящо то да се преработва в прочутите месни продукти като консервираното месо рийет.

Sarthe е департамент в западна Франция, в региона Pays de la Loire, чийто административен център е Le Mans. Той е част от старата провинция Maine, оградена от Арморикански масив и Парижкия басейн. През XIX век географската близост до Париж също е фактор, който благоприятства развитието на търговията със свинско месо със столицата.

Сарт е гранична област на кръстопътя на регионите Île-de-France, Normandy, Brittany и Centre и се състои предимно от низина, оградена от естествен амфитеатър с надморска височина от 20 до 300 метра, с излаз на югозапад. Мекият и умерен климат (средна годишна температура от 12 °C и малко на брой студени дни) се обуславя от морското влияние (600 до 800 mm валежи годишно) и благоприятства развитието на ландшафти с живи плетове и гори, които продължават да са широко разпространени.

Освен климата и редовните валежи (57 mm средномесечно, с малки разлики във валежите през зимата и лятото), Сарт има много гъста хидрографска мрежа с близо 4 000 km водни течения по три основни реки: Сарт, Лоара и Хюин. Заедно тези условия обуславят голямото многообразие от култури, особено по отношение на зърнените култури. Река Сарт се разглежда като микрокосмос на Франция поради разнообразието от земеделски ландшафти, в които в миналото са се редували периоди на производство на зърно и трева, което благоприятства развитието на животновъдството.

Производството на свинско месо в Сарт, което в миналото е било характерно за почти всички стопанства, отдавна се характеризира с оригиналните си методи на отглеждане. През XVIII век повечето стопанства и „bordages“ (малки ферми) са имали малък брой свине, които са съставлявали по-голямата част от консумацията на месо. „Свинете са били преобладаващият вид селскостопански животни; животновъдите са отглеждали и угоявали удивително голям брой.“ Те са били продавани на панаирите и пазарите в Mayet, Le Lude, Château du Loir и Le Mans. Това е бил основният ресурс на земеделския арендатор. В много случаи продажбата на тези животни е покривала разходите за стопанството (историческо изследване за кантон Mayet, Le Mans 1859 г., P. Legeay, стр. 39, архив на департамента Сарт — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241). Те били отглеждани в традиционни *soues*, които представлявали ниски постройки, където се угоявали малък брой прасета. Тези *soues* включвали малък ограден външен двор, където прасетата можели да се разхождат. През XIX век отглеждането на свине се разраства, особено в райони с песъчлива почва, където отглеждането на картофи е позволявало угояването на животните. Ечемикът, първоначално предназначен за английски пивоварни, се е произвеждал в големи количества в този департамент и е спомагал за угояването на животните.

Местните пазари били известни в целия регион (историческо изследване за кантон Mayet, Le Mans 1859 г., P. Legeay, стр. 39, архив на департамента Сарт — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241), а от продажбата на свинското месо идвала голяма част от доходите на животновъдите. Степента на развитие е била такава, че животновъдите от Сарт в трябвало да купуват прасенца от съседни региони, по-специално от Lower Maine в департамента Mayenne (Le Bas Maine, R. Musset, 1978 г., стр. 369).

През 1985 г. животновъдите от Сарт официално установяват методите на свободно отглеждане на свине, започвайки със свине майки през 1986 г. (GDA [Асоциация за развитие на селското стопанство] за свинско месо, бюлетин № 34, Селскостопанска камара на Сарт, 1986 г., стр. 4), а след това с угояване на свине през 1988—1989 г. През 1988 г. 14 % от свинете майки в Сарт вече се отглеждали на полета, а департаментът се утвърдил като пионер в тази област.

Животновъдите, отглеждащи свине за „Porc de la Sarthe“, са запазили методите на отглеждане на открито и наскоро добавиха в практиките си достъп до оградени пространства. Малките дворове, оградените пространства или откритите полета позволяват на свинете, използвани за производството на „Porc de la Sarthe“, да имат достъп до открити пространства.

Районът на производство Сарт се характеризира с изобилие от зърно, което е обусловило зараждането и развитието на животновъдството в района. И до днес за угояването на „Porc de la Sarthe“ все още се разчита на използването на зърно, като делът на ечемика във фуража е значителен (минимум 20 %), което е характерно за този регион.

„Porc de la Sarthe“ се характеризира със специфично качество на месото, свързано с метода на отглеждане на животните. Месото е твърдо и зряло, нетлъстото месо е с еднороден розов цвят, а сланината е бяла и твърда.

Характеристиките му се обусловени по-специално от традиционните условия на отглеждане:

— Период на отглеждане минимум 6 месеца.

— Богат на зърно фураж, с висок дял на ечемика.

— Достъп до открити пространства за прасетата през крайния период на угояване.

Физическата активност на свинете, които имат достъп до открити пространства, и възрастта при клане допринасят за това месото да стане твърдо и зряло, с еднороден розов цвят и по-добре развита мускулатура (Преглед: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat (Качествени характеристики на свинското месо от фермата до трапезата, част I. Кланичен труп и прясно месо), Lebret и Candek-Potokar, Anima, бр. 16 добавка 1, февруари 2022 г.).

Делът на ечемика в дажбата, както и подборът на кланични трупове, определя качеството на слабината. Ечемикът по-конкретно е с по-нисък дял на ненаситени мастни киселини, особено линолова киселина, в сравнение с другите зърнени култури (Morand-Fehr et Tran, 2001 г., и Ampuero Kragten и др., 2014 г.). В резултат на това получената свинска слабина е бяла и твърда, което означава, че има висока точка на топене. Тези технически характеристики допринасят за вкуса на месото и твърдостта му при готвене, както и за пригодността му да се използва за преработени продукти.

„Porc de la Sarthe“ е резултат от дълга традиция в производството на свинско месо в региона, както и от географската близост и историческите търговски връзки с големия район на консумация в Париж. Природните и човешките фактори в района на Сарт са създали условията за производството на свинско месо със специфични характеристики, което обяснява широкото му използване в преработката на месо.

Например мекият климат в района на производство благоприятства методите на отглеждане с достъп до открити пространства. Освен това климатът е умерен с изразени морски влияния, а водата е налична в достатъчна степен през цялата година — от валежи или от реки. Тези фактори в исторически план са благоприятствали установяването на редовно производство на зърно за изхранване на добитъка. Използването на ечемик през крайния период на угояване, за разлика от по-южните части на Франция, където се използва царевица, води до специфичен профил на мазнините.

Специфичните характеристики на месото „Porc de la Sarthe“, които произтичат от методите на отглеждане на животните, са търсени от производителите на традиционното консервирано месо рийет — основният преработен месен продукт в региона, според проведено през 2022 г. проучване (проучване CO FRESH).

От 90-те години на миналия век месото „Porc de la Sarthe“, което се преработва главно в месни продукти, е тема на различни публикации и рецензии от производители на традиционни продукти и месари, като например продуктите на Laurent Berthier, многократния носител на златен медал за домашно приготвения си рийет „Porc de la Sarthe“ (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16 юли 2019 г.). Многобройни сектори в областта на осоляването са се спрели на това месо за своите продукти. През 1993 г. в Solesmes е създадено дружество, изцяло посветено на неговата преработка — Les Charcuteries du Terroir Sarthois, чийто водещ продукт е рийет (La Tribune de la Sarthe, списание на Генералния съвет, бр. 30, ноември 1993 г.). В наши дни „Porc de la Sarthe“ продължава да бъде основен източник на доставки за месопреработвателните дружества в региона. (проучване на COFRESH и https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-52bd4bf5-e6dc-44d2-a56c-99be231baab6