C/2025/3836

10.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3836)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Porc de la Sarthe“

EU č.: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Název produktu**

„Porc de la Sarthe“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Porc de la Sarthe“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nepředstavuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Příslušný orgán členského státu*

V souladu s nařízením (EU) č. 2024/1143 se v položce „Příslušný orgán členského státu“ doplňují kontaktní údaje ústavu *Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO).

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Seskupení žadatelů*

Bylo aktualizováno telefonní číslo a e-mailová adresa seskupení AVFL, které sdružuje provozovatele tohoto CHZO. Kromě toho byl nově formulován popis jeho složení.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Druh produktu*

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci zrušuje.

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Popis produktu*

Byly přidány tyto obchodní úpravy: prvotní a druhotné porcování.

Mezi naporcované kusy, které mohou využívat CHZO, byly přidány také droby.

Hluboké zmrazení je povoleno pro obchodní úpravu porcovaného masa a zmrazení je povoleno pro maso a tuky, které mají být zpracovány na masné výrobky.

Změna se týká jednotného dokumentu.

5. *Popis zeměpisné oblasti*

Z kroků, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti, byla odstraněna porážka.

Seznam obcí v zeměpisné oblasti byl aktualizován, aby byl v souladu s vnitrostátními požadavky uveden do souladu s úředním zeměpisným kodexem pro rok 2024.

Změna se týká jednotného dokumentu.

6. *Důkazy, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti*

Byla doplněna tabulka obsahující důkazy o vysledovatelnosti pro každou fázi produkce.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Metoda produkce*

Přeprava selat z místa porodu / po odstavu:

Aby se omezil stres mladých zvířat, doplňuje se maximální vzdálenost nebo doba trvání mezi místem porodu / po odstavu a místem odchovu.

Krmivo:

Pro větší přehlednost je uveden rozpis krmiva: 70 % obilí se dělí na 20 % ječmene a 50 % ostatních obilovin.

Doplňuje se seznam zakázaných surovin.

Způsob odchovu:

Přidává se volný výběh pro selata ve věku 13 až 17 týdnů.

Přidává se koncept stálého přístupu ke světlu.

Doplňuje se ustanovení, které zajišťuje, že přístřešky podestýlané slámou musí mít v chladném období suchý a pohodlný prostor na ležení.

Je stanoveno, že od 17 týdnů věku musejí mít prasata přístup buď na malý venkovní dvorek (nejméně 2,6 m^2 na zvíře), nebo do výběhu (50 m^2 na zvíře).

Přemístění a přeprava na jatka:

Aby se omezil stres zvířat a zohlednily se dobré životní podmínky zvířat:

— doplňuje se maximální vzdálenost 200 km nebo maximální doba trvání šest hodin mezi místem poradu / po odstavení a místem odchovu.

— doplňuje se období půstu před porážkou.

Třídění jatečně upravených těl:

Doplňují se vlastnosti masa vybraného na jatkách a fáze, ve které se tyto vlastnosti kontrolují.

Doplňují se podrobnosti o zamítnutých vzhledových vadách, konkrétně: vady při odstranění chlupů a kůže, krevní výrony, škrábance, krvavé tečky, zlomené kosti. U drobných vad na jatečně upraveném těle lze připustit maximální odchylku 5 %.

Podmínky hlubokého zmrazení a zmrazení:

Doplňují se podmínky hlubokého zmrazení v závislosti na tom, zda se jedná o kusy vcelku nebo porcované, a podmínky zmrazení masa a tuků určených ke zpracování na masné produkty.

Tyto operace probíhají v rámci poklesu teploty masa a tuků.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

8. *Prvky dokládající souvislost se zeměpisnou oblastí*

Tyto prvky se aktualizují, zejména za účelem:

— zmenšení velikosti tohoto oddílu

— ponechání pouze částí, které jsou potřebné pro účely předvádění.

Nedochází ke změně základu zeměpisné oblasti.

Změna se týká jednotného dokumentu.

9. *Kontrolní subjekt*

Byly aktualizovány kontrolní subjekty a jejich kontaktní údaje. Plán kontrol je odstraněn.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

10. *Podrobnosti týkající se označování*

Oddíl „Označování“ byl změněn v souladu s vnitrostátními pokyny, jejichž cílem je harmonizovat způsob vypracování specifikací: stávající odstavec se zrušuje a nahrazuje se větou uvádějící povinné prvky regulační povahy.

Odstraňuje se odkaz na označování prostřednictvím schválené kolektivní certifikační známky.

Změna se týká jednotného dokumentu.

11. *Vnitrostátní požadavky*

Oddíl „Vnitrostátní požadavky“ byl změněn v souladu se změnami vnitrostátních právních předpisů a pravidel. Byla přidána tabulka s hlavními položkami, jež mají být zkontrolovány, a metodami hodnocení, které mají být použity.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

12. *Obsah a přílohy specifikace produktu*

Obsah a všechny přílohy platné specifikace produktu se odstraňují, protože nejsou pro pochopení specifikace produktu podstatné.

Změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Porc de la Sarthe“

EU č.: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Porc de la Sarthe“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Maso „Porc de la Sarthe“ je čerstvé, hluboce zmrazené nebo zmrazené, pokud se používá k výrobě zpracovaných masných výrobků, a charakterizují ho:

— jatečně upravená těla bez vzhledových vad: vad při odstranění chlupů a kůže, krevních výronů, škrábanců, krvavých teček, zlomených kostí.

— bílý a pevný hřbetní tuk;

— pevné, trvale narůžovělé maso.

Jatečně upravená těla se uvádějí na trh:

— vcelku,

— jako jatečně upravené půlky těl;

— jako hlavní části: části (pečeně, plec, bůček, krk atd.);

— jako vedlejší části: maso s kostí nebo bez kosti (kýty, kotlety atd.);

— jako droby.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Jakmile se selata dostanou na farmu „Porc de la Sarthe“, dostávají specifický program krmení podle následujících kritérií:

— nejméně 20 % krmné dávky tvoří ječmen,

— součet obilných zrn, včetně ječmene, obilí, olejnatých plodů, semen luštěnin a produktů z nich získaných tvoří nejméně 70 % krmné dávky.

Následující suroviny jsou zakázány (na základě nomenklatury katalogu pro krmné suroviny EU):

— 9.7.1 Krevní moučka, 9.8.1. Krevní výrobky a 9.11.1 Péřová moučka,

— 10. Ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich získané

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

„Porc de la Sarthe“ se chová v zeměpisné oblasti od 13 týdnů věku až do doby, kdy jde na porážku.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje departement Sarthe a okolní kantony.

Departement Sarthe (72): celý.

Departement 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.

Departement 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.

Částečně zahrnuté území obcí: Beaumont-Louestault (konkrétně oblast odpovídající bývalé obci Louestault).

Departement 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.

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

Částečně zahrnuté území obcí: Huillé-Lézigné (konkrétně oblast odpovídající bývalé obci Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (konkrétně oblast odpovídající bývalé obci Daumeray).

Departement 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Tato souvislost je založena na věhlasu „Porc de la Sarthe", který vychází z historické tradice produkce vepřového masa a obilí, jež dodává masu jeho specifické vlastnosti. Maso „Porc de la Sarthe" je díky svým vlastnostem vhodné ke zpracování na vyhlášené masné výrobky, jako jsou *rillettes*.

Sarthe je departement na západě Francie (v regionu Pays de la Loire), jehož správním střediskem je Le Mans. Je součástí staré provincie Maine, kterou lemuje Armorický masiv a Pařížská pánev. V 19. století byla geografická blízkost Paříže také faktorem, který podpořil rozvoj obchodu s vepřovým masem probíhajícího s hlavním městem.

Sarthe je pohraniční oblast na rozhraní regionů Île-de-France, Normandie, Bretaně a Centre, kterou z větší části tvoří nížinná oblast ohraničená přírodním amfiteátrem s nadmořskou výškou od 20 do 300 metrů, který se otevírá na jihozápad. Mírné podnebí této oblasti (průměrná roční teplota 12 °C a malý počet chladných dnů) je ovlivněno mořem (600 až 800 mm srážek ročně) a přispívá ke vzniku krajiny s živými ploty a lesy, které jsou stále velmi rozšířené.

Kromě klimatu a pravidelných srážek (průměrně 57 mm měsíčně, s malými rozdíly v objemu srážek mezi zimou a létem) má Sarthe velmi hustou hydrografickou síť s téměř 4 000 km vodních toků, které se rozkládají kolem tří hlavních řek: Sarthe, Loiry a Huisne. Tyto podmínky společně umožňují velkou rozmanitost plodin, zejména pokud jde o obiloviny. Region Sarthe je považován za mikrokosmos Francie díky rozmanitosti své zemědělské krajiny, v níž se historicky střídala období pěstování obilí a trávy, což napomáhalo rozvoji živočišné výroby.

Produkce vepřového masa v oblasti Sarthe, která je historicky přítomna prakticky ve všech zemědělských podnicích, se dlouho vyznačovala původními metodami chovu. V 18. století se na většině farem a malých hospodářství („bordages“) choval malý počet prasat, která tvořila většinu spotřeby masa. „Dominantním hospodářským zvířetem byla prasata; farmáři jich odchovali a vykrmili ohromné množství.“ Prodávala se na jarmarcích a trzích v Mayet, Le Lude, Château du Loir a Le Mans. Byl to hlavní zdroj farmářů-podílníků; v mnoha případech se z prodeje těchto zvířat financovalo hospodářství (historický výzkum kantonu Mayet, Le Mans 1859, P. Legeay, str. 39, archiv departementu Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Prasata byla chována v tradičních vepřínech (*soues*), což jsou nízké stavby, kde se vykrmuje malý počet prasat. Součástí těchto *soues* byl malý uzavřený dvůr pod širým nebem, kde se prasata mohla procházet. V 19. století se chov vepřového dobytka rozšířil, zejména v oblastech s písčitou půdou, kde pěstování brambor umožnilo výkrm zvířat. Ječmen, původně určený pro anglické pivovary, se v departementu pěstoval ve velkém množství a zajišťoval dokrmení zvířat.

Místní trhy byly vyhlášené v celém regionu (historický výzkum kantonu Mayet, Le Mans 1859, str. 39, archiv departementu Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241) a vepřové maso stálo za velkou částí příjmů zemědělců. Rozvoje byl tak intenzivní, že chovatelé ze Sarthe museli nakupovat selata ze sousedních regionů, zejména z Dolního Maine v departementu Mayenne (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, s. 369).

Od roku 1985 zemědělci v Sarthe formalizovali metody volného chovu vepřového dobytka, počínaje prasnicemi v roce 1986 (GDA [Sdružení pro rozvoj zemědělství] pro vepřový dobytek, zpravodaj č. 34, Agrární komora Sarthe, 1986, s. 4), a poté výkrmem prasat v letech 1988–1989. Již v roce 1988 bylo v Sarthe 14 % prasnic chováno na pastvinách a departement se stal v této oblasti průkopníkem.

Chovatelé „Porc de la Sarthe“ zachovávají venkovní techniky chovu a v poslední době doplnili své postupy o přístup do výběhu. Malé dvorky, výběhy nebo otevřené pastviny umožňují „Porc de la Sarthe“ přístup na čerstvý vzduch.

Výrobní oblast Sarthe se vyznačuje silným zastoupením obilovin, což umožnilo rozvoj a udržení chovu hospodářských zvířat v oblasti. Výkrm prasat „Porc de la Sarthe“ je dodnes založen na používání obilí, přičemž v krmivu je významný podíl ječmene (minimálně 20 %), který je pro tuto oblast specifický.

„Porc de la Sarthe“ se vyznačuje specifickou kvalitou masa, která souvisí se způsobem odchovu. Maso je pevné a vyzrálé, libové maso je trvale narůžovělé a tuk je bílý a pevný.

Jeho vlastnosti vycházejí zejména z tradičních podmínek odchovu:

— Doba odchovu nejméně 6 měsíců.

— Krmivo bohaté na obiloviny s vysokým podílem ječmene.

— Venkovní přístup pro prasata ve fázi výkrmu.

Fyzická aktivita prasat, která mají přístup do venkovního prostředí, a jejich věk při porážce přispívají k tomu, že maso je pevné a vyzrálé, má trvale narůžovělou barvu a vyšší stupeň vývoje svalstva (Přehled: Atributy kvality vepřového masa od farmy až na vidličku. Část I. Jatečně upravená těla a čerstvé maso, Lebret a Candek-Potokar, Anima, svazek 16, příloha 1, únor 2022).

Kvalitu tuků určuje podíl ječmene v krmné dávce a výběr jatečně upravených těl. Konkrétně má ječmen nižší podíl nenasycených mastných kyselin, zejména kyseliny linolové, než ostatní obiloviny (Morand-Fehr et Tran, 2001, a Ampuero Kragten et al., 2014). Výsledkem jsou bílé a pevné vepřové tuky, které mají vysoký bod tání. Tyto technické vlastnosti přispívají k chuti, pevnosti při vaření a vhodnosti masa pro zpracované produkty.

„Porc de la Sarthe“ je výsledkem dlouhé tradice produkce vepřového masa v regionu, jakož i zeměpisné blízkosti a historických obchodních vazeb na velkou spotřební oblast Paříže. Přírodní a lidské faktory oblasti Sarthe umožnily produkci vepřového masa se specifickými vlastnostmi, které vysvětlují široké využití tohoto vepřového při zpracování masa.

Například mírné podnebí v oblasti produkce je vhodné pro metody odchovu, při němž mají prasata přístup ven. Navíc je zde mírné podnebí s mořskými tendencemi a dostatek vody z dešťových srážek nebo z řek v průběhu celého roku. Tyto faktory v minulosti umožňovaly pravidelnou produkci obilí, které sloužilo jako krmivo pro hospodářská zvířata. Použití ječmene ve fázi dokrmování, na rozdíl od jižní Francie, kde se používá kukuřice, vede ke specifickému profilu tuku.

Specifické vlastnosti masa „Porc de la Sarthe“, které vyplývají ze způsobu jeho odchovu, vyhledávají řemeslní výrobci *rillettes*, které jsou podle studie provedené v roce 2022 (studie CO FRESH) hlavním zpracovaným masným výrobkem v regionu.

Maso „Porc de la Sarthe“, které se zpracovává především na masné výrobky, je od 90. let 20. století předmětem různých publikací a recenzí řemeslníků a řezníků, například Laurenta Berthiera, několikanásobného držitele zlaté medaile za domácí rillettes „Porc de la Sarthe“ (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16. července 2019). Pro své výrobky si ji vybrala řada odvětví nasolování. V roce 1993 byla v Solesmes založena společnost Les Charcuteries du Terroir Sarthois, která se věnuje výhradně jeho zpracování a jejíž vlajkovou lodí jsou rillettes (La Tribune de la Sarthe, časopis Generální rady – č. 30, listopad 1993). V současné době je „Porc de la Sarthe“ stále hlavním zdrojem dodávek pro podniky zpracovávající maso v regionu (studie COFRESH a https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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