C/2025/3836

10.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3836)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Porc de la Sarthe«

EU-nr.: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Porc de la Sarthe«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministeriet for landbrug og fødevaresuveræni tet).

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Porc de la Sarthe« vedrører ikke følgende tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Afsnittet »Medlemsstatens ansvarlige myndighed« ajourføres med angivelse af kontaktoplysningerne for INAO (det franske nationale institut for oprindelse og kvalitet) i overensstemmelse med forordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

2. *Den ansøgende sammenslutning*

Telefonnummer og e-mailadresse på AVFL, som er en sammenslutning af erhvervsdrivende inden for denne BGB, er blevet ajourført. Desuden er ordlyden af dens sammensætning blevet revideret.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

3. *Produkttype*

Afsnittet om produkttype, som tidligere var defineret efter dets klasse, udgår af produktspecifikationen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Beskrivelse af produktet*

Følgende oplysninger indsættes: primære og sekundære udskæringer.

Slagtebiprodukter tilføjes til de dele, der kan være omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse.

Dybfrysning er tilladt med henblik på præsentation af udskæringer og frysning for kød og fedt, der er bestemt til forarbejdning til et kødprodukt.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Beskrivelse af det geografiske område*

Slagtningen udgår af de etaper, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

Listen over kommuner i det geografiske område, der er omfattet af produktspecifikationen, er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode 2024 i overensstemmelse med de nationale krav.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område*

Der indsættes en tabel over sporbarhedselementerne i hvert produktionsled.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

7. *Produktionsmetode*

Transport af smågrise fra fødestedet/fravænningsstedet:

For at begrænse stress hos unge dyr indsættes der en maksimal afstand eller varighed mellem fødested/fravænningssted og opdrætssted.

Foderstoffer:

Affattelsen af afsnittet om foderstoffer præciseres af hensyn til klarheden: De 70 % korn er fordelt på 20 % byg og 50 % andre kornarter.

Der indsættes en liste over forbudte råvarer.

Produktionsmetode:

Der tilføjes et frit område for smågrise mellem dyrets 13. og 17. uge.

Begrebet permanent adgang til lys tilføjes.

Der tilføjes en bestemmelse for at sikre, at områder med halm giver dyrene mulighed for at ligge tørt og godt i kolde perioder.

Det præciseres, at grisene fra 17. uge skal have adgang enten til små udendørs gårde (mindst 2,6 m^2 pr. dyr) eller til en fold (mindst 50 m^2 pr. dyr).

Afhentning og transport til slagteriet:

For at begrænse dyrenes stress og tage hensyn til dyrevelfærden indsættes:

— en afstand (højst 200 km) eller maksimal varighed (højst 6 timer) mellem fødested/fravænningssted og opdrætssted

— varigheden af fasteperioden inden slagtning indsættes.

Sortering af slagtekroppe:

Egenskaberne ved det kød, der udvælges på slagteriet, og det stadium, hvor disse egenskaber kontrolleres, indsættes.

Der indsættes nærmere oplysninger om afvisning af fejl ved svinekroppenes udseende, nemlig: manglende afhåring og fjernelse af svær, hæmatomer, rifter, blodansamlinger, brud. For mindre fejl kan der accepteres en tolerance på højst 5 % på slagtekroppen.

Betingelser for dybfrysning og frysning:

Betingelserne for dybfrysning afhængigt af udskæringerne eller portionerne og frysning af kød og fedt til forarbejdning af kødprodukter indsættes.

Disse handlinger foregår ved hjælp af en temperaturreduktionskinetik for kød og fedt.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Beviser for tilknytning til det geografiske miljø*

Disse elementer er navnlig blevet ajourført med henblik på:

— at begrænse omfanget af dette afsnit

— alene at bevare de elementer, der er nødvendige for påvisningen.

Det geografiske områdes perimeter ændres ikke.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

9. *Kontrolinstans*

Kontrolorganernes identitet og kontaktoplysninger ajourføres. Kontrolplanen udgår.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

10. *Oplysninger om mærkning*

Overskriften »Mærkning« ændres i overensstemmelse med de gældende retningslinjer på nationalt plan med henblik på at harmonisere udarbejdelsen af produktspecifikationer: Det nuværende afsnit udgår og i stedet indsættes en sætning, der angiver de obligatoriske reguleringsmæssige elementer.

Henvisningen til mærkning ved hjælp af et godkendt kollektivt certificeringsmærke udgår.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

11. *Krav i nationale bestemmelser*

Afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« ændres i overensstemmelse med udviklingen i de nationale love og bestemmelser. Der indsættes en tabel over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og deres evalueringsmetode.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

12. *Resumé og bilag til produktspecifikationen*

Resuméet og alle bilagene til den gældende produktspecifikation udgår, da de ikke er væsentlige for forståelsen af produktspecifikationen.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Porc de la Sarthe«

EU-nr.: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Porc de la Sarthe«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

02 — KØD OG SPISELIGE SLAGTEBIPRODUKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Porc de la Sarthe« er fersk, dybfrosset eller frosset, hvis det er bestemt til forarbejdning til kødprodukter, og er kendetegnet ved:

— slagtekroppe uden fejl i udseende: manglende afhåring og fjernelse af svær, hæmatomer, rifter, blodansamlinger, brud

— hvidt og fast rygspæk

— fast kød med en ensartet lyserød farve.

Slagtekroppene anvendes:

— hele

— halve

— i primære udskæringer: udskæringer (kam, bov, bryst, nakkekam osv.)

— i sekundære udskæringer: udbenet eller ikkeudbenet kød (stegeflæsk, koteletter osv.)

— slagtebiprodukter.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Smågrise til opdræt med betegnelsen »Porc de la Sarthe« får, når de ankommer til bedriften, en særlig kost, der opfylder følgende krav:

— mindst 20 % af foderrationen er byg

— den samlede mængde korn, herunder byg, olieholdige frø eller frugter, bælgfrø og produkter heraf, udgør mindst 70 % af foderrationen.

Følgende råvarer er forbudt (i henhold til nomenklaturen i den europæiske fortegnelse over fodermidler):

— 9.7.1 Blodmel, 9.8.1. Blodprodukter og 9.11.1 Fjermel

— 10. Fisk, andre akvatiske dyr og produkter fremstillet heraf

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fra 13. uge og indtil den sendes til slagtning, skal »Porc de la Sarthe« opdrættes i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område omfatter departementet Sarthe og de tilstødende kantoner.

Departementet Sarthe (72): hele departementet.

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

Departementet 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 og Villiers-au-Bouin.

Kommuner, der er delvist omfattet: Beaum-Louestault (for den del, der svarer til det tidligere område i kommunen Louestault).

Departementet Loir-et-Cher (41): Artins, Baillou, Beauchêne, Bonneveau, Cellé, Choue, Cormenon, Couëtronau-Perche, Edevay, (Les) Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Fortan, (Les) Hayes, Houssay, Lavardin, Lunay, Mondoubleau, Montoire-sur-le-Loir Montrouveau, (Le) Plessis-Dorin, (Les) Rochesl'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, Valléede-Ronsard, Villavard og Vilňeu-le-Château.

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

Kommuner, der er delvist omfattet: Huillé-Lézigné (for den del, der svarer til det tidligere område i kommunen Huillé) og Morannes sur Sarthe-Daumeray (for den del, der svarer til det tidligere område i kommunen Daumeray).

Departementet 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 og Voutré.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen er baseret på det omdømme, som »Porc de la Sarthe« har, og som er resultatet af en historisk tradition for svine- og kornproduktion, der giver kødet dets særlige karakteristika. De egenskaber, som »Porc de la Sarthe« har, er velegnede til forarbejdning til velkendte charcuterivarer såsom rillettes.

Sarthe er et departement i det vestlige Frankrig i regionen Pays de la Loire, hvis præfektur er Le Mans. Det udgør en del af den historiske provins Maine, der hvor det armorikanske bjergmassiv mødes med Parisbækkenet. Den geografiske nærhed til Paris var også en faktor i udviklingen af handelen med grise med hovedstaden i det 19. århundrede.

Sarthe, der er beliggende der, hvor Ile de France, Normandiet, Bretagne og Centre støder op til hinanden, er i det væsentlige karakteriseret som et lavlandsområde, der ligger 20-300 m over havet, der er åbent mod sydvest. Det milde og tempererede klima (en årlig gennemsnitstemperatur på 12 °C og et begrænset antal kolde dage), der er påvirket af havet (600-800 mm nedbør om året), er gunstigt for krat og skov, som stadig er meget udbredt.

Ud over klimaet og den regelmæssige nedbør har Sarthe (57 mm om måneden i gennemsnit med en lille nedbørsforskel mellem vinter og sommer) med næsten 4 000 km vandløb et meget tæt hydrografisk net, som er organiseret omkring tre hovedfloder: Sarthe, Loir og Huisne. Disse betingelser giver til sammen mulighed for dyrkning af en bred vifte af afgrøder, herunder korn. I Sarthe, der betegnes som »Frankrig med de 100 ansigter« på grund af de forskelligartede landbrugslandskaber, har kornproduktionen og græsproduktionen skiftevis været fremherskende, hvilket har været gunstigt for udviklingen af den animalske produktion.

Historisk set har svineproduktionen i Sarthe på næsten alle bedrifter længe været kendetegnet ved sine oprindelige produktionsmetoder. I det 18. århundrede havde de fleste bedrifter og »fæstebønder« således et lille antal grise, der leverede størstedelen af kødforbruget. »Grisene dominerer. Opdrætterne opdrætter og opfeder et stort antal, de sælges på messer og markeder i Mayet, Lude, Château du Loir og Mans, det er fæstebondens vigtigste ressource, ofte betaler han for gården med indtægterne fra salget af disse dyr.« (Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, s. 39, Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241). De opdrættes i de traditionelle »svinestier«, hvor et lille antal grise opfedes. Disse svinestier har en lukket gård under åben himmel, hvor grisene kan løbe omkring. I det 19. århundrede begyndte svineproduktionen at blomstre, navnlig i de sandede områder, hvor kartoffeldyrkningen gjorde det muligt at opfede dyrene. Byg, der dyrkes i store mængder i departementet, oprindeligt til de engelske bryggerier, anvendes til dyrenes slutfedning.

De lokale markeder er kendt i hele regionen (Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, s. 39, Arch. dépl. Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241), og svinekød tegner sig for en stor del af landbrugernes ressourcer. Denne udvikling er gået så hurtigt, at Sarthe allerede er nødt til at skaffe smågrise i naboregionerne, navnlig Bas Maine, Mayenne (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, s. 369).

Fra 1985 fik landbrugerne i Sarthe gjort metoden med opdræt af grisene på friland officiel, idet det begyndte med søerne i 1986 (Bulletin nr. 34 fra G.D.A. Porc, Landbrugskammeret i Sarthe, 1986, s. 4), og dernæst grise bestemt til charcuterifremstilling i 1988-89. I 1988 blev 14 % af søerne i Sarthe allerede opdrættet på friland, og Sarthe går forrest på dette område.

Opdrætterne af »Porc de la Sarthe« viderefører disse landbrugsteknikker på friland, idet de på det seneste har indarbejdet adgang til folde. De små gårde, foldene eller friland gør det muligt for »Porc de la Sarthe« at få adgang til fri luft i stor stil.

Produktionsområdet i Sarthe er også stadig kendetegnet ved kornets fremtrædende plads, som har gjort det muligt at udvikle og videreføre husdyrbrug i Sarthe. Opfedningen af »Porc de la Sarthe« er stadig baseret på anvendelsen af korn og en betydelig andel af byg (mindst 20 %) i deres foder, hvilket er specifikt for det område.

»Porc de la Sarthe« er kendetegnet ved en særlig kødkvalitet, der er knyttet til opdrætsmetoden. Kødet er fast og modnet, det magre kød har en ensartet rosa farve og hvidt og fast fedt.

Produktets egenskaber er navnlig baseret på traditionelle opdrætsforhold:

— en opdrætsperiode på mindst 6 måneder

— et foder med et højt kornindhold med en høj andel af byg

— grisenes adgang til det fri under slutfedningen.

Grisenes fysiske aktivitet, når de har adgang til det fri, og slagtealderen giver et modnet og fast kød med en ensartet lyserød farve og større muskeludvikling (Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat, LEBRET og CANDEK-POTOKAR, Anima, bind 16 supplement 1. februar 2022).

Andelen af byg i foderrationen og sorteringen af slagtekroppene på slagterierne er afgørende for fedtets kvalitet. Byg har den særlige egenskab, at det indeholder en mindre andel af umættede fedtsyrer, navnlig linolsyre, end andre kornarter (Morand-Fehr og Tran, 2001 og Ampuero Kragten et al., 2014). Dette resulterer i et hvidt og fast svinefedt, der er kendetegnet ved et højt smeltepunkt. Disse tekniske egenskaber bidrager til smagen, kogeegenskaberne og kødets egnethed til forarbejdning til charcuteri.

»Porc de la Sarthe« er resultatet af en lang tradition for svineproduktion i regionen kombineret med en geografisk nærhed og en historisk handel med det store forbrugsområde i Parisbækkenet. De naturlige og menneskelige faktorer i Sarthe-området har gjort det muligt at producere grise med særlige karakteristika, hvilket forklarer deres omfattende anvendelse til forarbejdning til charcuteri.

De milde klimatiske forhold i produktionsområdet er således gunstige for denne type opdræt med adgang til det fri. På samme måde har det tempererede kystklima og adgangen til tilstrækkelige mængder vand hele året som følge af nedbør eller det hydrografiske net historisk set muliggjort en regelmæssig kornproduktion, der bruges som foder til dyrene. Den særlige anvendelse af byg i slutfedningen af grise i modsætning til majs, der anvendes længere sydpå i Frankrig, resulterer i en særlig fedtprofil.

De særlige kendetegn ved kødet med betegnelsen »Porc de la Sarthe«, der er resultatet af opdrætsmetoden, efterspørges af de små håndværksslagtere, der fremstiller rillettes, der er det mest fremtrædende produkt fra forarbejdningen af svin i regionen, ifølge den undersøgelse, der blev gennemført i 2022 (CO FRESH-undersøgelsen).

Kød med betegnelsen »Porc de la Sarthe«, der for størstedelens vedkommende forarbejdes til charcuteriprodukter, har siden 1990'erne været genstand for talrige publikationer og vidnesbyrd fra håndværksslagtere/charcuteriproducenter, f.eks. Laurent Berthier, der har modtaget mange guldmedaljer for sine håndværksfremstillede Rillettes af »Porc de la Sarthe« (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16. juli 2019). Mange saltningsvirksomheder har valgt det til deres produktion. I 1993 blev der specifikt oprettet et selskab i Solesmes, udelukkende med henblik på forarbejdning af dette kød: Charcuteries du Terroir sarthois, hvis rillettes er flagskibsproduktet (La Tribune de la Sarthe, magasin fra Det Almindelige Råd – nr. 30, november 1993). I dag er »Porc de la Sarthe« fortsat en vigtig forsyningskilde for forarbejdningsvirksomhederne i regionen (COFRESH-undersøgelsen og https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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