C/2025/3836

10.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3836)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Porc de la Sarthe“

EU-Nr.: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Porc de la Sarthe“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Porc de la Sarthe“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

Im Einklang mit der Verordnung (EU) 2024/1143 wird die Rubrik „Zuständige Behörde des Mitgliedstaats“ eingefügt, in der die Kontaktdaten des Institut national de la qualité et de l'origine (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) angeführt sind.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

2. *Antragstellende Vereinigung*

Die Telefonnummer und die E-Mail-Adresse der Vereinigung AVFL, in der die Wirtschaftsbeteiligten dieser g.g.A. zusammengeschlossen sind, werden aktualisiert. Darüber hinaus wird die Formulierung zur Beschreibung der Zusammensetzung der Vereinigung überarbeitet.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

3. *Art des Erzeugnisses*

Die Rubrik „Art des Erzeugnisses“, unter der das Erzeugnis zuvor durch seine Klasse definiert worden war, wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

4. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Folgende Aufmachungen werden hinzugefügt: grob und fein zerlegte Teilstücke.

Schlachtnebenerzeugnisse werden ebenfalls in die Liste der für die g.g.A. infrage kommenden Teilstücke aufgenommen.

Das Tiefgefrieren ist bei der Aufmachung in Teilstücken zulässig und das Einfrieren ist bei Fleisch und Fett erlaubt, die für die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen bestimmt sind.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

5. *Beschreibung des geografischen Gebiets*

Der Schritt „Schlachtung“ wird aus den Schritten, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchgeführt werden müssen, gestrichen.

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird aktualisiert, damit sie dem amtlichen Gemeindeschlüssel 2024 gemäß den nationalen Anforderungen entspricht.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

6. *Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt*

Es wird eine Tabelle mit Angaben zur Rückverfolgbarkeit für jeden Erzeugungsschritt hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

7. *Erzeugungsverfahren*

Transport der Ferkel von dem Ort der Geburt/des Absetzens:

Um den Stress der Jungtiere zu begrenzen, wird eine maximale Entfernung bzw. Dauer des Transports vom Ort der Geburt/des Absetzens zum Ort der Aufzucht hinzugefügt.

Futter:

Die Beschreibung des Futters wird präzisiert, um mehr Klarheit zu schaffen: Der Getreideanteil von 70 % setzt sich aus 20 % Gerste und 50 % anderen Getreidesorten zusammen.

Eine Liste der verbotenen Rohstoffe wird hinzugefügt.

Haltungsform:

Es wird hinzugefügt, dass den Ferkeln zwischen der 13. und 17. Lebenswoche eine bestimmte freie Fläche zur Verfügung stehen muss.

Der Begriff des dauerhaften Zugangs zu Tageslicht wird hinzugefügt.

Es wird eine Bestimmung hinzugefügt, mit der sichergestellt wird, dass mit Stroh ausgelegte Stallbereiche vorhanden sind, die in der kalten Jahreszeit eine trockene und bequeme Liegefläche bieten.

Es wird klargestellt, dass Schweine ab der 17. Lebenswoche entweder Zugang zu Laufhöfen im Freien (mindestens 2,6 m^2/Tier) oder zu Weideland (mindestens 50 m^2/Tier) haben müssen.

Ausstallung und Transport zum Schlachtbetrieb:

Um den Stress der Tiere zu begrenzen und dem Tierwohl Rechnung zu tragen,

— wird eine maximale Entfernung (höchstens 200 km) oder eine maximale Dauer (höchstens 6 Stunden) zwischen dem Ort der Geburt/des Absetzens und dem Ort der Aufzucht hinzugefügt,

— wird eine Nüchterungszeit vor der Schlachtung eingeführt.

Sortierung der Schlachtkörper:

Es werden die Merkmale des im Schlachtbetrieb ausgewählten Fleischs und die Einzelheiten des Verfahrens zur Kontrolle dieser Merkmale hinzugefügt.

Im Zusammenhang mit der Ablehnung von Schweineschlachtkörpern mit optischen Mängeln werden die folgenden Präzisierungen ergänzt: Mängel in Bezug auf das Entborsten und die Schwarte, Hämatome, Kratzer, punktförmige Einblutungen, Knochenbrüche. Im Falle von geringfügigen Mängeln ist eine Toleranz von maximal 5 % am Schlachtkörper zulässig.

Bedingungen für das Tiefgefrieren und Einfrieren:

Es werden die Bedingungen für das Tiefgefrieren entsprechend den zerlegten oder portionierten Teilstücken sowie das Einfrieren von Fleisch und Fett, die für die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen bestimmt sind, hinzugefügt.

Diese Vorgänge werden durch Zeitvorgaben für die Temperaturabsenkung bei Fleisch und Fetten geregelt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

8. *Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt*

Diese Elemente werden hauptsächlich aktualisiert, um

— den Umfang dieser Rubrik zu kürzen,

— nur die Elemente beizubehalten, die für den Nachweis erforderlich sind.

Die Grundlagen für das geografische Gebiet werden nicht verändert.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

9. *Kontrollstelle*

Die Identität und die Kontaktdaten der Kontrollstelle werden aktualisiert. Der Kontrollplan wird gestrichen.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

10. *Elemente für die Kennzeichnung*

Die Rubrik „Kennzeichnung“ wird gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Vorgaben für die einheitliche Abfassung von Produktspezifikationen geändert: Der bisherige Absatz wird gestrichen und durch einen Satz ersetzt, in dem die vorgeschriebenen Elemente aufgeführt werden.

Der Hinweis auf eine Kennzeichnung mit einer zugelassenen Kollektiv- und Zertifizierungsmarke wird gestrichen.

Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

11. *Nationale Anforderungen*

Die Rubrik „Nationale Anforderungen“ wird gemäß der Entwicklung der nationalen Rechtsvorschriften und Regelungen geändert. Es wird eine Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Aspekten und der Bewertungsmethode hinzugefügt.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

12. *Inhaltsverzeichnis und Anhänge der Produktspezifikation*

Das Inhaltsverzeichnis und alle Anhänge der geltenden Produktspezifikation werden gestrichen, da es sich um Elemente handelt, die für das Verständnis der Produktspezifikation unwesentlich sind.

Die Änderung hat keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Porc de la Sarthe“

EU-Nr.: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Porc de la Sarthe“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

02 – FLEISCH UND GENIEßBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei Fleisch mit der g.g.A. „Porc de la Sarthe“ handelt es sich um frisches, tiefgefrorenes oder – wenn es für die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen bestimmt ist – gefrorenes Fleisch, das sich durch Folgendes auszeichnet:

— Schlachtkörper ohne optische Mängel, d. h. ohne Mängel in Bezug auf das Entborsten und die Schwarte, Hämatome, Kratzer, punktförmige Einblutungen, Knochenbrüche,

— weißer und fester Rückenspeck,

— festes Fleisch von gleichmäßiger rosa Farbe.

Die Schlachtkörper werden wie folgt vermarktet:

— im Ganzen,

— als Schlachtkörperhälften,

— als grob zerlegte Teilstücke: Teilstücke wie Kotelettstrang, Schulter, Bauch, Kamm usw.,

— als fein zerlegte Teilstücke: Fleisch mit oder ohne Knochen wie Braten, Kotelett usw.,

— als Schlachtnebenerzeugnisse.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Nach ihrer Einstallung in dem Aufzuchtbetrieb erhalten die für die g.g.A. „Porc de la Sarthe“ infrage kommenden Ferkel ein spezifisches Futter, das sich wie folgt zusammensetzt:

— die Futterration besteht zu mindestens 20 % aus Gerste,

— der Gesamtanteil an Getreidekörnern, darunter Gerste, Ölsaaten oder Ölfrüchte, Körnerleguminosen und daraus gewonnene Erzeugnisse, beträgt mindestens 70 % der Futterration.

Die folgenden Rohstoffe dürfen nicht im Futter enthalten sein (gemäß der Nomenklatur des europäischen Katalogs der Einzelfuttermittel):

— 9.7.1 Blutmehl, 9.8.1. Bluterzeugnisse und 9.11.1 Federmehl,

— 10. Fisch, andere Wassertiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Ab der 13. Lebenswoche bis zu ihrem Transport in den Schlachtbetrieb findet die Aufzucht der für die g.g.A. „Porc de la Sarthe“ infrage kommenden Tiere in dem geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst das Departement Sarthe und die angrenzenden Kantone.

Departement Sarthe (72): gesamtes Departement.

Departement 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, 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, Épeignésur- 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.

Gemeinden (teilweise): Beaumont-Louestault (nur der Teil, der dem ehemaligen Gebiet der Gemeinde Louestault entspricht).

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, Valléede-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.

Gemeinden (teilweise): Huillé-Lézigné (nur der Teil, der dem ehemaligen Gebiet der Gemeinde Huillé entspricht), Morannes sur Sarthe-Daumeray (nur der Teil, der dem ehemaligen Gebiet der Gemeinde Daumeray entspricht).

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, Chéméré-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, SaintCharles-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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang beruht auf dem Ansehen des Schweinefleischs mit der g.g.A. „Porc de la Sarthe“, das durch die historische Tradition der Schweine- und Getreideerzeugung, die dem Fleisch seine besonderen Merkmale verleiht, entstanden ist. Aufgrund seiner Eigenschaften ist das Fleisch mit der g.g.A. „Porc de la Sarthe“ für die Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren wie z. B. Rillettes geeignet.

Das Departement Sarthe mit der Präfektur Le Mans liegt im Westen Frankreichs in der Region Pays de la Loire. Es gehört zu der historischen Provinz Maine und liegt dort, wo das Armorikanische Massiv und das Pariser Becken aneinandergrenzen. Seine geografische Nähe zu Paris war im 19. Jahrhundert ein Faktor, der die Entwicklung des Schweinehandels mit der Hauptstadt begünstigte.

Das am Schnittpunkt der Regionen Ile de France, Normandie, Bretagne und Centre gelegene Departement Sarthe ist im Wesentlichen durch sein sich nach Südwesten öffnendes Flachland mit Höhenlagen von 20 bis 300 m gekennzeichnet. Das milde, gemäßigte Klima (durchschnittliche Jahrestemperatur von 12 °C und wenige Kältetage) weist einen ozeanischen Einfluss auf (600 bis 800 mm Niederschlag pro Jahr) und ist günstig für Heckenlandschaften („bocage“) und Wälder, die nach wie vor weitverbreitet sind.

Neben dem Klima und den regelmäßigen Niederschlägen (durchschnittlich 57 mm pro Monat mit nur geringen Schwankungen zwischen Winter und Sommer) zeichnet sich das Departement Sarthe durch ein sehr dichtes Gewässernetz mit Wasserläufen von fast 4 000 km auf, das von drei großen Wasserläufen geprägt ist: den Flüssen Sarthe, Loir und Huisne. Das Zusammenspiel dieser Faktoren ermöglicht eine große Anbauvielfalt wie z. B. den Anbau von Getreide. Das aufgrund seiner vielfältigen Agrarlandschaften auch als „France au centième“ (Frankreich im Kleinformat) bezeichnete Departement Sarthe erlebte zudem im Laufe seiner Geschichte eine wechselnde Dominanz von Getreideanbau und Grünlandwirtschaft, was die Entwicklung der Viehzucht begünstigte.

Die Schweinehaltung, die im Departement Sarthe seit jeher in fast allen landwirtschaftlichen Betrieben anzutreffen war, zeichnete sich lange Zeit durch ihre ursprünglichen Haltungsformen aus. So wurden im 18. Jahrhundert in den meisten Bauernhöfen und kleineren landwirtschaftlichen Betrieben („bordages“) einige Schweine gehalten, die den größten Teil des Fleischbedarfs deckten. „Schweine sind vorherrschend. Die Bauern züchten und mästen eine beachtliche Zahl. Die Tiere werden auf den Messen und Märkten in Mayet, Lude, Château du Loir und Le Mans verkauft. Dies ist die wichtigste Einkommensquelle der Halbpächter. Oftmals zahlen sie die Pacht für ihren Betrieb mit dem Erlös aus dem Verkauf dieser Tiere.“ (LEGEAY, P., *Recherches historiques sur le canton de Mayet* (Historische Forschung über den Kanton Mayet), Le Mans, 1859, S. 39, Departement-Archiv Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Die Schweine werden in kleiner Zahl in den traditionellen, kleinen und niedrigen Ställen, den sogenannten „soues“, gehalten und gemästet. Diese Ställe verfügen über einen abgeschlossenen Laufhof im Freien, in dem die Schweine sich frei bewegen können. Im 19. Jahrhundert erlebte die Schweinehaltung einen Aufschwung, insbesondere in den sandigen Gebieten, in denen durch den Kartoffelanbau die Mast der Tiere möglich war. Die in dem Departement in großen Mengen erzeugte Gerste, die ursprünglich für die englischen Brauereien bestimmt war, stellte die Endmast der Tiere sicher.

Die lokalen Märkte waren in der gesamten Region bekannt (LEGEAY, P., *Recherches historiques sur le canton de Mayet* (Historische Forschung über den Kanton Mayet), Le Mans, 1859, S. 39, Departement-Archiv Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241) und auf die Schweine entfiel ein beträchtlicher Teil der Einnahmen der Landwirte. Die Entwicklung verlief derart, dass im Departement Sarthe bereits Ferkel aus den Nachbargebieten, insbesondere Bas Maine und Mayenne, zugekauft werden mussten (MUSSET, R., *Le Bas Maine*, 1978, S. 369).

Ab 1985 formalisierten die Landwirte im Departement Sarthe ihre Methode der Freilandhaltung von Schweinen, beginnend mit den Sauen im Jahr 1986 (Bulletin Nr. 34 der Vereinigung „G.D.A. Porc“, Landwirtschaftskammer Sarthe, 1986, S. 4), gefolgt von den Mastschweinen in den Jahren 1988-1989. So wurden in dem Departement bereits 1988 14 % der Sauen im Freiland gehalten, womit Sarthe in diesem Bereich eine Vorreiterrolle einnahm.

Die Züchter von für die g.g.A. „Porc de la Sarthe“ infrage kommenden Tieren behielten die Freilandhaltung bei und führten in jüngerer Zeit auch den Weidegang ein. Somit haben für die g.g.A. „Porc de la Sarthe“ infrage kommende Schweine einen umfangreichen Zugang zu Freiflächen in Form von Laufhöfen, Weideland oder freien Feldern.

Das Erzeugungsgebiet von Sarthe zeichnet sich nach wie vor durch den hohen Stellenwert des Getreides aus, das die Entwicklung und Erhaltung der Viehzucht in Sarthe ermöglichte. Die Mast der Schweine, von denen das Fleisch mit der g.g.A. „Porc de la Sarthe“ stammt, stützt sich noch heute in einer für dieses Gebiet charakteristischen Weise auf die Verwendung von Getreide und den erheblichen Gersteanteil (mindestens 20 %) an der Futterration.

„Porc de la Sarthe“ zeichnet sich durch eine besondere Fleischqualität aus, die auf die Haltungsform zurückzuführen ist. Das Fleisch ist reif und fest, das magere Fleisch ist von gleichmäßiger rosa Farbe und das Fett ist weiß und fest.

Diese Eigenschaften beruhen insbesondere auf den traditionellen Haltungsbedingungen:

— Aufzuchtdauer von mindestens 6 Monaten,

— getreidereiches Futter mit einem hohen Anteil an Gerste,

— Zugang der Schweine zum Freien während der Endmast.

Die körperliche Bewegung der Schweine, die Zugang zum Freien haben, und das Schlachtalter führen dazu, dass das Fleisch reif und fest und von gleichmäßiger rosa Farbe ist und dass die Tiere mehr Muskelmasse entwickeln (Bericht: LEBRET und CANDEK-POTOKAR, „Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat“ (Qualitätsmerkmale für Schweinefleisch vom Aufzuchtbetrieb bis zum Verzehr. Teil I. Schlachtkörper und Frischfleisch), *Animal*, Band 16 Beilage 1, Februar 2022).

Der Gersteanteil an der Futterration und die Sortierung der Schlachtkörper im Schlachtbetrieb sind für die Qualität des Fetts maßgebend. Gerste hat nämlich die Besonderheit, dass sie einen geringeren Anteil an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere an Linolsäure, enthält als andere Getreidearten (Morand-Fehr und Tran, 2001, sowie Ampuero Kragten et al., 2014). Dies führt dazu, dass das Schweinefett weiß und fest ist und sich durch einen hohen Schmelzpunkt auszeichnet. Diese haltungstechnischen Merkmale tragen zum Geschmack, zum Kochverhalten und zur Eignung des Fleischs für die Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren bei.

Das Fleisch mit der g.g.A. „Porc de la Sarthe“ stützt sich auf eine lange Tradition der Schweineerzeugung in dem Gebiet, die mit der geografischen Nähe und dem historisch gewachsenen Handel mit dem großen Pariser Absatzgebiet im Zusammenhang steht. Die natürlichen und menschlichen Einflüsse im Departement Sarthe ermöglichten die Erzeugung von Schweinen mit besonderen Eigenschaften, die die weitverbreitete Verwendung dieser Tiere für die Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren erklären.

Die milden klimatischen Bedingungen in dem Erzeugungsgebiet begünstigen die Freilandhaltung. Ebenso ermöglichte das gemäßigte Klima mit ozeanischem Einfluss und das ganzjährig ausreichend vorhandene Wasser, das aus Niederschlägen oder dem Gewässernetz stammt, seit jeher eine regelmäßige Getreideerzeugung zur Fütterung des Viehs. Durch die spezifische Verfütterung von Gerste während der Endmast der Schweine, die im Gegensatz zu dem in Südfrankreich verfütterten Mais steht, ergibt sich ein besonderes Fettprofil.

Die besonderen Eigenschaften des Fleischs mit der g.g.A „Porc de la Sarthe“, die sich aus der Haltungsform ergeben, werden von den handwerklichen Herstellern von Rillettes, dem gemäß einer 2022 durchgeführten Umfrage (Erhebung „CO FRESH“) wichtigsten Erzeugnis der Schweinefleischverarbeitung in der Region, sehr geschätzt.

Das Fleisch mit der g.g.A. „Porc de la Sarthe“, das überwiegend zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet wird, wurde seit den 1990er-Jahren in zahlreichen Veröffentlichungen und Berichten von handwerklichen Metzgern erwähnt, wie z. B. von Laurent Berthier, der für seine hausgemachten „Porc de la Sarthe“-Rillettes mit vielen Goldmedaillen ausgezeichnet wurde („Face à face: Rillettes ou pâté?“ (Gegenüberstellung: Rillettes oder Pastete?), *Le Monde*, 16. Juli 2019). Viele Pökelbetriebe haben es für ihre Erzeugnisse ausgewählt. 1993 wurde in Solesmes ein eigener Betrieb speziell für die Verarbeitung dieses Fleischs gegründet: Les Charcuteries du Terroir Sarthois, dessen Rillettes sein Aushängeschild sind („La Tribune de la Sarthe“ (Die Tribüne des Departements Sarthe), *Magazine du Conseil Général*, Nr. 30, November 1993). Heute bildet das Fleisch mit der g.g.A. „Porc de la Sarthe“ nach wie vor eine wichtige Quelle für die Fleischbevorratung der verarbeitenden Betriebe in der Region (Erhebung „CO FRESH“ und https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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