Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/3836

10.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3836)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Porc de la Sarthe»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Porc de la Sarthe»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση για την τροποποίηση του προϊόντος της ΠΓΕ «Porc de la Sarthe» δεν περιλαμβάνει καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση, και συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν θα μπορούσε δυνητικά να ακυρώσει τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Στην ενότητα «Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους», προστίθενται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de la qualité et de l'origine — INAO) σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Αιτούσα ομάδα*

Επικαιροποιούνται ο αριθμός τηλεφώνου και η διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου της AVFL, στην οποία συμμετέχουν οι επιχειρήσεις της εν λόγω ΠΓΕ. Επιπλέον, αναδιατυπώνεται η περιγραφή της σύνθεσής της.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τύπος προϊόντος*

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος η ενότητα σχετικά με τον τύπο του προϊόντος, ο οποίος προηγουμένως οριζόταν από την κλάση του.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Περιγραφή του προϊόντος*

Προστίθενται οι ακόλουθες εκδοχές παρουσίασης του προϊόντος: πρωτογενή και δευτερογενή τεμάχια.

Στα τεμάχια που μπορούν να επωφεληθούν από την ΠΓΕ προστίθενται επίσης τα παραπροϊόντα σφαγίων.

Για την διάθεση των τεμαχίων επιτρέπεται η βαθιά κατάψυξη, ενώ για το κρέας και τα λίπη που πρόκειται να μεταποιηθούν σε προϊόντα με βάση το κρέας επιτρέπεται η κατάψυξη.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής*

Η σφαγή αφαιρείται από τα στάδια που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ο κατάλογος των δήμων της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιείται ώστε να ευθυγραμμιστεί με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα για το 2024, σύμφωνα με τις εθνικές απαιτήσεις.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή*

Προστίθεται πίνακας που περιέχει τα αποδεικτικά στοιχεία βάσει ιχνηλασιμότητας για κάθε στάδιο της παραγωγής.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Μέθοδος παραγωγής*

Μεταφορά χοιριδίων από τον τόπο του τοκετού / του σταδίου μετά τον απογαλακτισμό:

Προκειμένου να περιοριστεί το άγχος των νεαρών ζώων, προστίθεται μέγιστη απόσταση ή διάρκεια μεταξύ του τόπου όπου εκτελείται το στάδιο του τοκετού / μετά τον απογαλακτισμό και του τόπου εκτροφής.

Ζωοτροφές:

Παρέχεται ανάλυση των ζωοτροφών, για μεγαλύτερη σαφήνεια: το 70 % των σιτηρών διαιρείται σε 20 % κριθάρι και 50 % άλλα σιτηρά.

Προστίθεται ο κατάλογος των απαγορευμένων πρώτων υλών.

Μέθοδος εκτροφής:

Προστίθεται περιοχή ελεύθερης βοσκής για χοιρίδια ηλικίας μεταξύ 13 και 17 εβδομάδων.

Προστίθεται η έννοια της συνεχούς πρόσβασης στο φως.

Προστίθεται διάταξη που διασφαλίζει ότι τα καταφύγια με αχυροστρωμνή πρέπει να διαθέτουν στεγνό και άνετο χώρο ανάπαυσης κατά την ψυχρή περίοδο.

Διευκρινίζεται ότι, από την ηλικία των 17 εβδομάδων, οι χοίροι πρέπει να έχουν πρόσβαση είτε σε μια μικρή εξωτερική αυλή (τουλάχιστον 2,6 m^2 ανά ζώο) είτε σε χώρο ελεύθερης βοσκής (50 m^2 ανά ζώο).

Απομάκρυνση και μεταφορά στο σφαγείο:

Προκειμένου να περιοριστεί το άγχος των ζώων και να ληφθεί υπόψη η καλή μεταχείριση των ζώων:

— προστίθεται μέγιστη απόσταση 200 km ή μέγιστη διάρκεια έξι ωρών, μεταξύ του τόπου τοκετού/μετά τον απογαλακτισμό και του τόπου εκτροφής.

— προστίθεται περίοδος νηστείας πριν από τη σφαγή.

Ταξινόμηση των σφαγίων:

Προστίθενται τα χαρακτηριστικά των κρεάτων που επιλέγονται στο σφαγείο και το στάδιο ελέγχου των εν λόγω χαρακτηριστικών.

Προστίθενται λεπτομέρειες σχετικά με τα απορριπτέα ελαττώματα στην όψη, και συγκεκριμένα: ελαττώματα όσον αφορά την αποτρίχωση και το δέρμα, αιματώματα, αμυχές, στίγματα αίματος, κατάγματα. Μπορεί να γίνει δεκτή μέγιστη ανοχή 5 % για ήσσονος σημασίας ελαττώματα του σφαγίου.

Συνθήκες βαθιάς κατάψυξης και κατάψυξης:

Προστίθενται συνθήκες βαθιάς κατάψυξης, ανάλογα με το αν το τεμάχιο είναι ακέραιο ή σε μερίδες, και συνθήκες κατάψυξης για τα κρέατα και τα λίπη που προορίζονται για μεταποίηση σε προϊόντα με βάση το κρέας.

Οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται σε συνθήκες πτώσης της θερμοκρασίας των κρεάτων και των λιπών.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή*

Τα στοιχεία αυτά επικαιροποιούνται, ιδίως με σκοπό:

— να μειωθεί το μέγεθος της εν λόγω ενότητας

— να διατηρηθούν μόνο μέρη που είναι απαραίτητα για αποδεικτικούς σκοπούς.

Η βάση της γεωγραφικής περιοχής δεν τροποποιείται.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Οργανισμός ελέγχου*

Οι οργανισμοί ελέγχου και τα στοιχεία επικοινωνίας τους επικαιροποιούνται. Το σχέδιο ελέγχου απαλείφεται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Λεπτομέρειες σχετικά με την επισήμανση*

Η ενότητα «Επισήμανση» τροποποιείται σύμφωνα με τις εθνικές κατευθυντήριες γραμμές για την εναρμόνιση του τρόπου σύνταξης των προδιαγραφών: η υφιστάμενη παράγραφος απαλείφεται και αντικαθίσταται από πρόταση που αναφέρει τα υποχρεωτικά κανονιστικά στοιχεία.

Απαλείφεται η αναφορά στην επισήμανση μέσω εγκεκριμένου συλλογικού σήματος πιστοποίησης.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

11. *Εθνικές απαιτήσεις*

Η ενότητα «Εθνικές απαιτήσεις» τροποποιείται σύμφωνα με τις αλλαγές στην εθνική νομοθεσία και τους εθνικούς κανόνες. Προστίθεται πίνακας με τα κύρια στοιχεία που πρέπει να ελέγχονται και τις μεθόδους αξιολόγησης που πρέπει να χρησιμοποιούνται.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

12. *Πίνακας περιεχομένων και παραρτήματα των προδιαγραφών προϊόντος*

Ο πίνακας περιεχομένων και όλα τα παραρτήματα των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος απαλείφονται, καθώς δεν είναι απαραίτητα για την κατανόηση των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Porc de la Sarthe»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Porc de la Sarthe»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

02 – ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΦΑΓΙΩΝ, ΒΡΩΣΙΜΑ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το κρέας «Porc de la Sarthe» είναι νωπό, διατηρημένο σε κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη, εάν χρησιμοποιείται για την παρασκευή μεταποιημένων προϊόντων με βάση το κρέας και χαρακτηρίζεται από:

— σφάγια χωρίς ελαττώματα στην όψη: ελαττώματα όσον αφορά την αποτρίχωση και το δέρμα, αιματώματα, αμυχές, στίγματα αίματος, κατάγματα.

— λευκό και σφικτό ραχιαίο λίπος·

— κρέας σφικτό, με ομοιογενή ρόδινο χρωματισμό.

Τα σφάγια διατίθενται στο εμπόριο:

— ολόκληρα·

— ως ημισφάγια·

— ως πρωτογενή τεμάχια: τεμάχια (θωρακοοσφυϊκή χώρα, ωμοπλάτη, κοιλιά, λαιμός κ.λπ.)·

— ως δευτερογενή τεμάχια: κρέας με ή χωρίς κόκαλα (μπριζόλες, παϊδάκια κ.λπ.)·

— ως παραπροϊόντα σφαγίου.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Μόλις φτάσουν στην εκμετάλλευση της «Porc de la Sarthe», τα χοιρίδια λαμβάνουν ειδικό πρόγραμμα σίτισης σύμφωνα με τα ακόλουθα κριτήρια:

— τουλάχιστον το 20 % του σιτηρεσίου είναι κριθάρι,

— το άθροισμα των σπόρων σιτηρών, μεταξύ των οποίων κριθάρι, σιτάρι, ελαιώδεις καρποί, σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα που προέρχονται από αυτούς, αποτελεί τουλάχιστον το 70 % του σιτηρεσίου.

Απαγορεύονται οι ακόλουθες πρώτες ύλες (με βάση την ονοματολογία του ενωσιακού καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών):

— 9.7.1 Αιματάλευρο, 9.8.1. Προϊόντα αίματος και 9.11.1 Πτεράλευρο,

— 10. Ψάρια, άλλα υδρόβια ζώα και προϊόντα τους.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Από την ηλικία των 13 εβδομάδων, το προϊόν «Porc de la Sarthe» εκτρέφεται εντός της γεωγραφικής περιοχής, έως ότου φύγει για σφαγή.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει τον νομό Sarthe και τα γύρω καντόνια.

Νομός Sarthe (72): στο σύνολό του.

Νομός 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.

Νομός 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.

Τμήματα των δήμων: Beaumont-Louestault (συγκεκριμένα η περιοχή που αντιστοιχεί στον πρώην δήμο Louestault).

Νομός 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.

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

Τμήματα των δήμων: Huillé-Lézigné (συγκεκριμένα η περιοχή που αντιστοιχεί στον πρώην δήμο Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (συγκεκριμένα η περιοχή που αντιστοιχεί στον πρώην δήμο Daumeray).

Νομός 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός βασίζεται στη φήμη του προϊόντος «Porc de la Sarthe», η οποία απορρέει από την ιστορική παράδοση της παραγωγής χοιρινού κρέατος και σιτηρών, η οποία προσδίδει στο κρέας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Τα χαρακτηριστικά του κρέατος «Porc de la Sarthe» το καθιστούν κατάλληλο για μεταποίηση σε φημισμένα προϊόντα κρέατος, όπως το rillettes (επαλείψιμο προϊόν αλλαντοποιίας).

Η Sarthe είναι νομός στα δυτικά της Γαλλίας στην περιφέρεια Pays de la Loire, του οποίου το διοικητικό κέντρο είναι το Le Mans. Αποτελεί τμήμα της παλαιάς επαρχίας Maine, που περιστοιχίζεται από τον ορεινό όγκο της Αρμορίκης και τη λεκάνη του Παρισιού. Τον 19ο αιώνα, η γεωγραφική εγγύτητά της με το Παρίσι αποτέλεσε επίσης παράγοντα που προώθησε την ανάπτυξη του εμπορίου χοιρινού κρέατος με την πρωτεύουσα.

Η Sarthe βρίσκεται σε σταυροδρόμι, στα σύνορα των περιφερειών Île-de-France, Normandie, Bretagne και Centre· πρόκειται κατά κύριο λόγο για πεδινή περιοχή που περικλείεται από φυσικά αμφιθεατρική έκταση υψομέτρου 20 έως 300 μέτρων, με άνοιγμα προς τα νοτιοδυτικά. Το ήπιο και εύκρατο κλίμα της (μέση ετήσια θερμοκρασία 12 °C και μικρός αριθμός ψυχρών ημερών) δέχεται την επίδραση της θάλασσας (600 έως 800 mm βροχοπτώσεων ετησίως) και ευνοεί τα τοπία των θαμνοστοιχιών και τα δάση που εξακολουθούν να καλύπτουν μεγάλες εκτάσεις.

Εκτός από το κλίμα και τις τακτικές βροχοπτώσεις (μηνιαίος μέσος όρος 57 mm, με μικρή διακύμανση των βροχοπτώσεων μεταξύ χειμώνα και καλοκαιριού), η περιοχή Sarthe διαθέτει πολύ πυκνό υδρογραφικό δίκτυο με σχεδόν 4 000 χιλιόμετρα υδατορευμάτων, με βάση τρεις κύριους ποταμούς: Sarthe, Loir και Huisne. Ο συνδυασμός αυτών των συνθηκών καθιστά δυνατό τον υψηλό βαθμό ποικιλομορφίας στις καλλιέργειες, ιδίως όσον αφορά τα σιτηρά. Η Sarthe θεωρείται μικρογραφία της Γαλλίας λόγω της ποικιλίας των γεωργικών τοπίων της, στα οποία ανέκαθεν παρατηρούνταν εναλλαγή μεταξύ των περιόδων παραγωγής σιτηρών και χορτονομής που ευνοούν την ανάπτυξη της ζωικής παραγωγής.

Η παραγωγή χοιρινού κρέατος στη Sarthe, η οποία ιστορικά εντοπίζεται σε όλες σχεδόν τις εκμεταλλεύσεις, χαρακτηρίζεται επί μακρόν από τις δικές της πρωτότυπες μεθόδους εκτροφής. Τον 18ο αιώνα τα περισσότερα αγροκτήματα και «bordages» (μικρές εκμεταλλεύσεις) διέθεταν μικρό αριθμό χοίρων, από τους οποίους προερχόταν το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης κρέατος. «Η χοιροτροφία αποτελούσε τη σημαντικότερη κτηνοτροφική δραστηριότητα· οι κτηνοτρόφοι δραστηριοποιούνταν στην εκτροφή και την κρεατοπαραγωγή δουλεύοντας με πρωτοφανείς αριθμούς ζώων.» Τα ζώα πωλούνταν στις εμποροπανηγύρεις και στις αγορές των περιοχών Mayet, Le Lude, Château du Loir και Le Mans. Ήταν ο κύριος πόρος του επίμορτου κτηνοτρόφου· σε πολλές περιπτώσεις, η πώληση των ζώων αυτών εξασφάλιζε τα χρήματα για την αποπληρωμή της εκμετάλλευσης (ιστορική έρευνα στο καντόνι Mayet, Le Mans 1859, P. Legeay, σελίδα 39, νομαρχιακά αρχεία της Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241). Εκτρέφονταν σε παραδοσιακά soue (χοιροστάσια), τα οποία είναι χαμηλές κατασκευές όπου εκτελείται η πάχυνση μικρού αριθμού χοίρων. Τα εν λόγω soue περιλάμβαναν μια μικρή κλειστή υπαίθρια αυλή, όπου οι χοίροι μπορούσαν να προαυλίζονται. Τον 19ο αιώνα η εκτροφή χοιρινού κρέατος γνώρισε αλματώδη ανάπτυξη, ιδίως σε περιοχές με αμμώδες έδαφος, όπου η καλλιέργεια πατάτας κατέστησε δυνατή την πάχυνση των ζώων. Το κριθάρι, το οποίο αρχικά προοριζόταν για τα αγγλικά ζυθοποιεία, παραγόταν σε μεγάλες ποσότητες στον νομό και εξασφάλιζε την τελειοποίηση των ζώων.

Οι τοπικές αγορές ήταν γνωστές σε ολόκληρη την περιοχή (ιστορική έρευνα στο καντόνι Mayet, Le Mans 1859, σελίδα 39, νομαρχιακά αρχεία Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241), ενώ το χοιρινό κρέας αποτελούσε πηγή μεγάλου μέρους των εισοδημάτων των κτηνοτρόφων. Η χοιροτροφία αναπτύχθηκε σε τέτοιο βαθμό, που οι κτηνοτρόφοι της Sarthe αναγκάζονταν να αγοράσουν χοιρίδια από γειτονικές περιοχές, ιδίως από την περιοχή του Bas-Maine (δυτικότερου τμήματος του Maine) του νομού Mayenne (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, σ. 369).

Από το 1985 οι κτηνοτρόφοι της Sarthe επισημοποίησαν τις μεθόδους εκτροφής χοιρινού κρέατος με βάση την ελεύθερη βοσκή, αρχής γενομένης από τις χοιρομητέρες το 1986 (GDA [Ένωση Γεωργικής Ανάπτυξης] για το χοιρινό κρέας, ενημερωτικό δελτίο αριθ. 34, Γεωργικό Επιμελητήριο της Sarthe, 1986, σ. 4), και στη συνέχεια τους χοίρους πάχυνσης το 1988-89. Το 1988 το 14 % των χοιρομητέρων στη Sarthe εκτρέφονταν ήδη σε αγρούς, ενώ ο νομός αναδείχθηκε πρωτοπόρος στον τομέα αυτό.

Οι κτηνοτρόφοι του προϊόντος «Porc de la Sarthe» διατηρούν τις τεχνικές εκτροφής στην ύπαιθρο και, πιο πρόσφατα, πρόσθεσαν στις πρακτικές τους την πρόσβαση σε χώρους ελεύθερης βοσκής. Οι μικρές αυλές, οι χώροι ελεύθερης βοσκής ή οι αγροί καθιστούν δυνατή την πρόσβαση των χοίρων «Porc de la Sarthe» στην ύπαιθρο.

Η περιοχή παραγωγής της Sarthe χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη μεγάλων εκτάσεων σιτηρών, χάρη στα οποία κατέστη δυνατή η ανάπτυξη και η διατήρηση της κτηνοτροφίας στην περιοχή. Μέχρι σήμερα, η πάχυνση των χοίρων «Porc de la Sarthe» εξακολουθεί να βασίζεται στη χρήση σιτηρών, με σημαντική αναλογία κριθαριού (τουλάχιστον 20 %) στις ζωοτροφές, η οποία εφαρμόζεται ειδικά στη συγκεκριμένη περιοχή.

Το προϊόν «Porc de la Sarthe» χαρακτηρίζεται από μια ιδιαίτερη ποιότητα κρέατος που συνδέεται με τη μέθοδο εκτροφής του. Το κρέας είναι σφικτό και ώριμο, το άπαχο κρέας έχει ομοιογενή ρόδινο χρωματισμό, το λίπος είναι λευκό και σφικτό.

Τα χαρακτηριστικά του βασίζονται κυρίως στις παραδοσιακές συνθήκες εκτροφής:

— Περίοδος εκτροφής τουλάχιστον 6 μηνών.

— Ζωοτροφή πλούσια σε σιτηρά, με υψηλή αναλογία κριθαριού.

— Πρόσβαση των χοίρων σε εξωτερικούς χώρους κατά το στάδιο της τελειοποίησης.

Η φυσική άσκηση των χοίρων που έχουν πρόσβαση στο ύπαιθρο, καθώς και η ηλικία κατά τη σφαγή συμβάλλουν στο να καταστεί το κρέας σφικτό και ώριμο, με ομοιογενές ρόδινο χρώμα και σημαντικότερη μυϊκή ανάπτυξη (Επιθεώρηση: Ποιοτικά χαρακτηριστικά του χοιρινού κρέατος από το αγρόκτημα στο πιάτο. Μέρος Ι. Σφάγιο και νωπό κρέας, Lebret και Candek-Potokar, Anima, τόμος 16 συμπλήρωμα 1, Φεβρουάριος 2022).

Η αναλογία κριθαριού στο σιτηρέσιο, καθώς και η επιλογή των σφαγίων, καθορίζουν την ποιότητα των λιπών. Συγκεκριμένα, το κριθάρι έχει χαμηλότερη αναλογία ακόρεστων λιπαρών οξέων, ιδίως λινελαϊκού οξέος, σε σχέση με άλλα σιτηρά (Morand-Fehr et Tran, 2001, και Ampuero Kragten et al., 2014). Αυτό έχει ως αποτέλεσμα λευκά και σφικτά χοιρινά λίπη, δηλαδή λίπη που έχουν υψηλό σημείο τήξης. Τα εν λόγω τεχνικά χαρακτηριστικά συμβάλλουν στη γεύση, στην αντοχή κατά το μαγείρεμα και στην καταλληλότητα του κρέατος για μεταποιημένα προϊόντα.

Το προϊόν «Porc de la Sarthe» είναι αποτέλεσμα της μακρόχρονης παράδοσης της παραγωγής χοιρινού κρέατος στην περιοχή, καθώς και της γεωγραφικής εγγύτητας και των ιστορικών εμπορικών δεσμών με τη μεγάλη περιοχή κατανάλωσης του Παρισιού. Οι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες της περιοχής Sarthe κατέστησαν δυνατή την παραγωγή χοιρινού κρέατος με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία εξηγούν την ευρεία χρήση του χοιρινού κρέατος στη μεταποίηση κρέατος.

Για παράδειγμα, το ήπιο κλίμα της περιοχής παραγωγής ευνοεί τις μεθόδους εκτροφής με πρόσβαση στο ύπαιθρο. Επιπλέον, το κλίμα είναι εύκρατο με θαλάσσιες επιρροές, ενώ τα ύδατα είναι επαρκώς διαθέσιμα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, προερχόμενα από βροχοπτώσεις ή από ποταμούς. Οι παράγοντες αυτοί ανέκαθεν καθιστούσαν δυνατή την τακτική παραγωγή σιτηρών για τη διατροφή των ζώων. Η χρήση κριθαριού στο στάδιο της τελειοποίησης, σε αντίθεση με τη νότια Γαλλία όπου χρησιμοποιείται αραβόσιτος, έχει ως αποτέλεσμα ένα συγκεκριμένο προφίλ λίπους.

Σύμφωνα με μελέτη που εκπονήθηκε το 2022 (μελέτη CO FRESH), τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κρέατος «Porc de la Sarthe», τα οποία οφείλονται στις μεθόδους εκτροφής των χοίρων, αναζητούνται από τους βιοτέχνες παραγωγούς του rillettes, του σημαντικότερου προϊόντος μεταποίησης κρέατος στην περιοχή.

Το κρέας «Porc de la Sarthe», το οποίο μεταποιείται κυρίως σε προϊόντα κρέατος, έχει αποτελέσει αντικείμενο διαφόρων δημοσιεύσεων και επιθεωρήσεων από βιοτέχνες και κρεοπώλες από τη δεκαετία του 1990, όπως ο Laurent Berthier, πολυβραβευμένος για το σπιτικό rillettes του με κρέας «Porc de la Sarthe» (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16 Ιουλίου 2019). Πολλές βιομηχανίες αλάτισης το έχουν επιλέξει για τα προϊόντα τους. Το 1993 στην πόλη Solesmes ιδρύθηκε ειδικά για τον σκοπό αυτό η εταιρεία «Les Charcuteries du Terroir Sarthois», αφιερωμένη αποκλειστικά στη μεταποίησή του κρέατος «Porc de la Sarthe», της οποίας το κορυφαίο προϊόν είναι το rillettes (La Tribune de la Sarthe, περιοδικό του Γενικού Συμβουλίου — αριθ. 30, Νοέμβριος 1993). Σήμερα, το κρέας «Porc de la Sarthe» εξακολουθεί να αποτελεί σημαντική πηγή εφοδιασμού των επιχειρήσεων μεταποίησης κρέατος στην περιοχή (μελέτη COFRESH και https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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