C/2025/3836

10.7.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3836)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Porc de la Sarthe»

N.º UE: PGI-FR-0184-AM01 de 24.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Porc de la Sarthe»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria)

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Porc de la Sarthe» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, ya que:

a) no incluye un cambio del nombre de la indicación geográfica protegida;

b) no conlleva un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud puede calificarse de modificación «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Servicio competente del Estado Miembro*

En el apartado «Autoridad competente del Estado miembro», se añaden los datos de contacto del Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO), de acuerdo con el Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modificación no afecta al documento único.

2. *Agrupación solicitante*

Se actualiza el número de teléfono y la dirección de correo electrónico de la AVFL, que reúne a los operadores de esta IGP. Además, se reformula la descripción de su composición.

La modificación no afecta al documento único.

3. *Tipo de producto*

Se elimina del pliego de condiciones el apartado «tipo de producto», antiguamente definido por su clase.

La modificación afecta al documento único.

4. *Descripción del producto*

Se añaden las siguientes presentaciones de productos: cortes primarios y secundarios.

También se añaden los despojos a los cortes que pueden beneficiarse de la IGP.

Se permite la ultracongelación para la presentación de los cortes, así como la congelación para la carne y las grasas que vayan a transformarse en productos cárnicos.

La modificación afecta al documento único.

5. *Descripción de la zona geográfica*

Se retira el sacrificio de las fases que deben tener lugar dentro de la zona geográfica identificada.

Se actualiza la lista de municipios de la zona geográfica para adaptarla al nomenclátor geográfico oficial de 2024, de conformidad con los requisitos nacionales.

La modificación afecta al documento único.

6. *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona*

Se añade un cuadro con las pruebas de trazabilidad de cada fase de producción.

La modificación no afecta al documento único.

7. *Método de producción*

Fase de transporte de lechones desde el lugar de parto o de la fase posterior al destete:

Con el fin de limitar el estrés de las crías, se añade una distancia o duración máxima entre el lugar de parto o de la fase posterior al destete y el lugar de cría.

Pienso:

En aras de una mayor claridad, se facilita un desglose del pienso: el 70 % de los cereales se divide en un 20 % de cebada y un 50 % de otros cereales.

Se añade la lista de materias primas prohibidas.

Sistema de cría:

Se añade una zona al aire libre para lechones de entre 13 y 17 semanas.

Se añade el concepto de acceso constante a la luz.

Se añade una disposición que garantiza que los refugios con cama de paja tengan una zona de descanso seca y cómoda durante la época de frío.

Se especifica que, a partir de las diecisiete semanas de edad, los cerdos deben tener acceso a un pequeño patio exterior (al menos 2,6 m^2 por animal) o a una superficie al aire libre (50 m^2 por animal).

Retirada y transporte al matadero:

Para limitar el estrés de los animales y tener en cuenta el bienestar animal:

— se añade una distancia máxima de 200 km, o una duración máxima de seis horas, entre el lugar de parto o posterior al destete y el lugar de cría;

— se añade un período de ayuno previo al sacrificio.

Clasificación de las canales:

Se añaden las características de las carnes elegidas en el matadero y la fase de control de dichas características.

Se añaden detalles sobre los defectos de aspecto conducentes a rechazo, en concreto: defectos en la eliminación del pelo y la corteza, magulladuras, arañazos, manchas de sangre y fracturas. Podrá aceptarse una tolerancia máxima del 5 % en defectos menores de la canal.

Condiciones de ultracongelación y congelación:

Se añaden condiciones de ultracongelación, dependiendo de si el corte está entero o en porciones, y condiciones de congelación de carnes y grasas destinadas a la transformación en productos cárnicos.

Estas operaciones se realizan en el contexto de una disminución de la temperatura de las carnes y grasas.

La modificación no afecta al documento único.

8. *Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica*

Estos elementos se actualizan, en particular para:

— reducir el tamaño de esta sección;

— conservar únicamente las partes que sean necesarias con fines de demostración.

La base de la zona geográfica no se modifica.

La modificación afecta al documento único.

9. *Organismo de control*

Se han actualizado los organismos de control y sus datos de contacto. Se suprime el plan de control.

La modificación no afecta al documento único.

10. *Datos relativos al etiquetado*

Se modifica el apartado «Etiquetado» de acuerdo con las directrices nacionales destinadas a armonizar la redacción del pliego de condiciones: se suprime el apartado existente y se sustituye por una frase que indica los elementos reglamentarios obligatorios.

Se suprime la referencia al etiquetado a través de una marca de certificación colectiva aprobada.

La modificación afecta al documento único.

11. *Requisitos nacionales*

Se modifica el apartado «Requisitos nacionales» en consonancia con los cambios en la legislación y las normas nacionales. Se añade un cuadro en el que se muestran los principales elementos que deben ser objeto de control y los métodos de evaluación que deben utilizarse.

La modificación no afecta al documento único.

12. *Índice y anexos del pliego de condiciones*

Se suprimen el índice y todos los anexos del pliego de condiciones vigente, ya que no son esenciales para comprender el pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Porc de la Sarthe»

N.º UE: PGI-FR-0184-AM01 de 24.4.2025

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Porc de la Sarthe»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

02 – CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La carne de «Porc de la Sarthe» puede ser fresca, ultracongelada o congelada si se utiliza para la elaboración de productos cárnicos transformados, y se caracteriza por:

— canales sin defectos de aspecto: defectos en la eliminación del pelo y la corteza, magulladuras, arañazos, manchas de sangre y fracturas;

— grasa dorsal blanca y firme;

— carne firme, de color rosa homogéneo.

Las canales se comercializan:

— enteras;

— en medias canales;

— como cortes primarios: en trozos (lomo, paleta, panza, cuello, etc.);

— como cortes secundarios: carne con o sin huesos (*rôti*, chuletas, etc.);

— como despojos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

En cuanto llegan a la explotación de «Porc de la Sarthe», los lechones reciben un programa específico de alimentación con arreglo a los siguientes criterios:

— al menos el 20 % de la ración es cebada,

— la suma de los cereales, incluida la cebada, el grano, los frutos oleaginosos y las semillas de leguminosas, así como los productos derivados de estos, constituyen al menos el 70 % de la ración alimentaria.

Se prohíben las siguientes materias primas (sobre la base de la nomenclatura del Catálogo de materias primas para piensos de la UE):

— 9.7.1 Harina de sangre, 9.8.1 Hemoderivados y 9.11.1 Harina de plumas,

— 10. Pescados, otros animales acuáticos y sus productos derivados.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

A partir de las trece semanas de edad, el «Porc de la Sarthe» se cría en la zona geográfica hasta su salida al matadero.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica abarca el departamento de Sarthe y los cantones circundantes.

Departamento de Sarthe (72): en su totalidad.

Departamento de 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 y Saint-Bomer.

Departamento de 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 y Villiers-au-Bouin.

Municipios incluidos en parte: Beaumont-Louestault (concretamente, la zona correspondiente al antiguo municipio de Louestault).

Departamento de 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, Mondouble leau, 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 y Villedieu-le-Château.

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

Municipios incluidos en parte: Huillé-Lézigné (concretamente la zona correspondiente al antiguo municipio de Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (concretamente la zona correspondiente al antiguo municipio de Daumeray).

Departamento de 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 y Voutré.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo se basa en la reputación del «Porc de la Sarthe», fruto de una tradición histórica de producción de carne de cerdo y de cereales que confiere a la carne sus características específicas. Las características de la carne del «Porc de la Sarthe» hacen que sea apta para su transformación en productos cárnicos de renombre, como las *rillettes*.

Sarthe es un departamento situado al oeste de Francia, en la región de Países del Loira, cuyo centro administrativo es Le Mans. Forma parte de la antigua provincia de Maine, junto con el macizo Armoricano y la cuenca parisina. En el siglo XIX, su proximidad geográfica a París fue también un factor que favoreció el desarrollo del comercio de carne de porcino con la capital.

Sarthe es una zona fronteriza situada en la encrucijada de las regiones de Isla de Francia, Normandía, Bretaña y Centro, y consiste principalmente en una zona de llanura delimitada por un anfiteatro natural de entre 20 y 300 metros de altitud, abierto al suroeste. Su clima suave y templado (temperatura media anual de 12 °C y pocos días fríos) está bajo influencia marítima (entre 600 y 800 mm de precipitaciones al año) y fomenta los paisajes de setos y los bosques, que siguen estando muy extendidos.

Además de su clima y pluviometría regular (57 mm de media mensual, con poca oscilación entre el invierno y el verano), Sarthe cuenta con una red hidrográfica muy densa, con casi 4 000 km de cursos de agua, con base en tres ríos principales: el Sarthe, el Loira y el Huisne. En conjunto, estas condiciones permiten una gran diversidad de cultivos, especialmente en lo que respecta a los cereales. Sarthe se considera un microcosmos en Francia debido a su variedad de paisajes agrícolas, que han variado históricamente entre los períodos de producción de cereales y hierba, lo que favorece el desarrollo de la producción animal.

La producción de carne de cerdo en Sarthe, históricamente presente en casi todas las explotaciones, se caracteriza desde hace mucho tiempo por sus métodos de cría originales. En el siglo XVIII, la mayoría de las explotaciones y de las *bordages* (pequeñas granjas) tenían un número reducido de cerdos, que constituían la mayor parte del consumo de carne. «Los cerdos eran el ganado predominante; los granjeros criaban y engordaban un número asombroso de animales». Los animales se vendían en las ferias y mercados de Mayet, Le Lude, Château du Louir y Le Mans. Este era el principal recurso de los aparceros; en muchos casos, la venta de estos animales servía para pagar la explotación (investigación histórica en el cantón de Mayet, Le Mans, 1859, P. Legeay, página 39, archivos departamentales de Sarthe -—F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241). Se criaban en *soues* tradicionales, que son pequeñas construcciones en las que se ceba a un número reducido de cerdos. Estas *soues* incluían un pequeño patio cerrado al aire libre, en el que los cerdos podían corretear. En el siglo XIX, la cría de carne de cerdo tomó impulso, especialmente en regiones con suelos arenosos en las que el cultivo de la patata permitía el engorde de los animales. La cebada, inicialmente destinada a fábricas de cerveza inglesas, se producía en grandes cantidades en el departamento y garantizaba el acabado de los animales.

Los mercados locales eran famosos en toda la región (investigación histórica sobre el cantón Mayet, Le Mans 1859, página 39, archivos departamentales de Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241) y la carne de porcino era la principal fuente de ingresos de los agricultores. Tal era el grado de desarrollo que los agricultores de Sarthe tenían que comprar lechones de regiones vecinas, en particular del Bas Maine, en el departamento de Mayenne (*Le Bas Maine*, R. Musset, 1978, p. 369).

A partir de 1985, los ganaderos de Sarthe formalizaron los métodos de cría de cerdo al aire libre, empezando por las cerdas en 1986 [Boletín n.º 34 de la GDA (Asociación de Desarrollo Agrícola) del cerdo, Chambre d'agriculture de la Sarthe, 1986, p. 4], y posteriormente el engorde de cerdos en 1988-89. En 1988, el 14 % de las cerdas de Sarthe ya se criaban en campos, y el departamento se volvió pionero en este ámbito.

Los ganaderos de «Porc de la Sarthe» conservan las técnicas de cría al aire libre y, más recientemente, han añadido el acceso a corrales abiertos a sus prácticas. Los pequeños patios, corrales o campos abiertos permiten que el «Porc de la Sarthe» tenga acceso al aire libre.

La zona de producción de Sarthe se caracteriza por una fuerte presencia de cereales, lo que ha permitido el desarrollo y el mantenimiento de la ganadería en la zona. Hasta la fecha, el engorde del «Porc de la Sarthe» sigue basándose en el uso de cereales, con una proporción notable de cebada (20 % como mínimo) en los piensos, que es específica de esta región.

El «Porc de la Sarthe» se caracteriza por una calidad específica de la carne vinculada a su método de cría. La carne es firme y madura, la carne magra es de un color rosa homogéneo y la grasa es blanca y firme.

Sus características se basan especialmente en las condiciones tradicionales de cría:

— un período de cría de al menos 6 meses,

— pienso rico en cereales, con una elevada proporción de cebada,

— acceso al exterior para los cerdos durante la fase de acabado.

El ejercicio físico de los cerdos que tienen acceso al aire libre y la edad de sacrificio contribuyen a que la carne sea firme y madura, con un color rosa homogéneo y un mayor desarrollo muscular («Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat» [«Revisión: atributos de calidad del cerdo de la granja a la mesa. Parte I», documento en inglés], Lebret and Candek-Potokar, *Anima*, volumen 16, suplemento 1, febrero de 2022).

La proporción de cebada en la ración, así como la selección de las canales, determina la calidad de las grasas. Concretamente, la cebada tiene una proporción menor de ácidos grasos insaturados, en particular ácido linoleico, que otros cereales (Morand-Fehr y Tran, 2001, y Ampuero Kragten *et al*., 2014). Esto hace que las grasas de cerdo sean blancas y firmes, lo que significa que tienen un alto punto de fusión. Estas características técnicas contribuyen al sabor, la firmeza durante la cocción y la idoneidad de la carne para los productos transformados.

El «Porc de la Sarthe» es el resultado de una larga tradición de producción de carne de porcino en la región, junto con una proximidad geográfica y vínculos comerciales históricos con la zona de gran consumo de París. Los factores naturales y humanos de la zona del Sarthe han permitido una producción de carne de cerdo con características específicas, lo que explica el uso generalizado de la carne de cerdo en la transformación de la carne.

Por ejemplo, el clima suave de la zona de producción favorece los métodos de cría con acceso al exterior. Además, el clima es templado con tendencias marítimas y hay agua suficiente a lo largo del año, ya sea en forma de precipitaciones o procedente de los ríos. Estos factores han permitido históricamente una producción regular de cereales que alimenta al ganado. El uso de cebada en la fase de acabado, a diferencia del sur de Francia, donde se utiliza maíz, da lugar a un perfil de grasa específico.

Las características específicas de la carne de «Porc de la Sarthe», fruto de sus métodos de cría, son muy apreciadas entre los productores artesanales de *rillettes*, el principal producto cárnico transformado de la región, según un estudio realizado en 2022 (estudio CO-FRESH).

La carne de «Porc de la Sarthe», que se transforma principalmente en productos cárnicos, ha sido objeto de diversas publicaciones y revisiones de artesanos y carniceros desde la década de 1990, como la de Laurent Berthier, ganador de múltiples medallas de oro por sus *rillettes* de «Porc de la Sarthe» caseras (*Face à face: Rillettes ou pâté?*, documento en francés; *Le Monde*, 16 de julio de 2019). Numerosas industrias de salazón lo han elegido para sus productos. En 1993, se creó una empresa dedicada en su totalidad a su transformación en Solesmes, *Les Charcuteries du Toir Sarthois*, cuyo producto emblemático son las *rillettes* (*La Tribune de la Sarthe*, revista del Consejo General n.º 30, noviembre de 1993). Hoy en día, el «Porc de la Sarthe» sigue siendo una importante fuente de suministro para las empresas de transformación de carne de la región (estudio CO-FRESH y https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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