C/2025/3836

10.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3836)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Porc de la Sarthe”

EU-nro: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Porc de la Sarthe”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Porc de la Sarthe” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta eli

a) se ei sisällä suojatun maantieteellisen merkinnän nimen muutosta

b) se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Maantieteellisestä merkinnästä vastaava jäsenvaltion viranomainen*

Kohtaan ”Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen” on lisätty alkuperänimityksistä ja laatumerkeistä vastaavan viraston (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO) yhteystiedot asetuksen (EU) 2024/1143 mukaisesti.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Hakijaryhmä*

Tämän SMM-merkinnän kattaman tuotteen tuottajia edustavan AVFL:n puhelinnumero ja sähköpostiosoite on päivitetty. Lisäksi sen kokoonpanon kuvaus on muotoiltu uudelleen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Tuotelaji*

Tuote-eritelmästä on poistettu kohta, joka koskee tuotelajia ja joka määriteltiin aiemmin luokan mukaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuotteen kuvaus*

Tuote-eritelmään on lisätty seuraavat muodot, joissa tuote voidaan panna esille: palat ensimmäisestä ja toisesta leikkaamisesta.

SMM-merkinnän piiriin kuuluviin ruhonosiin on lisätty myös muut eläimenosat.

Leikatut ruhonosat voidaan panna esille pikajäädytettyinä, ja lihavalmisteiksi jalostettava liha ja rasvat voidaan pakastaa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Maantieteellisen alueen kuvaus*

Rajatulla maantieteellisellä alueella suoritettavista vaiheista on poistettu teurastus.

Luettelo maantieteellisen alueen kunnista on saatettu ajan tasalle, jotta se vastaa vuoden 2024 virallista geokoodia kansallisten vaatimusten mukaisesti.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta*

Tuote-eritelmään on lisätty taulukko, jossa esitetään todisteet kunkin tuotantovaiheen jäljitettävyydestä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Tuotantomenetelmä*

Porsaiden kuljetus porsituspaikasta / paikasta, jossa ne viettävät vieroituksen jälkeisen elinvaiheen:

Jotta nuorille eläimille aiheutuisi mahdollisimman vähän stressiä, tuote-eritelmään on lisätty sallittu enimmäisetäisyys tai kuljetuksen sallittu enimmäiskesto porsituspaikasta / paikasta, jossa porsaat viettävät vieroituksen jälkeisen elinvaiheen, kasvatuspaikkaan.

Rehu:

Selkeyden lisäämiseksi rehun koostumus on eritelty: rehusta 70 prosenttia on viljaa, josta 20 prosenttia on ohraa ja 50 prosenttia muuta viljaa.

Lisäksi tuote-eritelmään on lisätty luettelo kielletyistä raaka-aineista.

Kasvatusmenetelmä:

Tuote-eritelmään on lisätty maininta 13–17 viikon ikäisten porsaiden vapaasta laidunalueesta.

Lisäksi mainitaan, että valoa on oltava saatavilla jatkuvasti.

Tuote-eritelmään on myös lisätty sääntö, jonka mukaan katoksissa, joihin on siroteltu olkia kuivikkeeksi, on oltava kylmänä vuodenaikana tarjolla kuiva ja mukava makuualue.

Lisäksi on täsmennetty, että 17 viikon iästä alkaen sioilla on oltava pääsy joko pienelle ulkotiloissa sijaitsevalle jaloittelualueelle (vähintään 2,6 m^2 eläintä kohti) tai ulkotarhaan (50 m^2 eläintä kohti).

Sikojen siirtäminen ja kuljetus teurastamoon:

Jotta eläimille aiheutuisi mahdollisimman vähän stressiä ja jotta varmistetaan eläinten hyvinvointi, tuote-eritelmään on lisätty

— vaatimus, jonka mukaan porsituspaikasta / paikasta, jossa porsaat viettävät vieroituksen jälkeisen elinvaiheen, kasvatuspaikkaan saa olla matkaa enintään 200 km tai enintään kuusi tuntia

— maininta teurastusta edeltävästä paastoajasta.

Ruhojen luokittelu:

Tuote-eritelmään on lisätty teurastamossa valittavan lihan ominaisuudet ja vaihe, jossa nämä ominaisuudet tarkastetaan.

Lisäksi tuote-eritelmään on lisätty yksityiskohtainen kuvaus hylkäämiseen johtavista ulkonäkövirheistä, joita ovat erityisesti virheet karvojen ja nahan poistossa, ruhjeet, naarmut, mustelmat ja murtumat. Ruhossa saa olla enintään 5 prosenttia vähäisiä vikoja.

Pikajäädytys- ja pakastusolosuhteet:

Tuote-eritelmään on lisätty tiedot pikajäädytysolosuhteista, joissa tuote voidaan jäädyttää kokonaisina paloina tai annoksina, sekä tiedot pakastusolosuhteista, joissa lihavalmisteiksi jalostettava liha ja rasvat voidaan pakastaa.

Nämä toimenpiteet suoritetaan laskemalla lihan ja rasvan lämpötilaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen*

Tekijöitä, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen, käsittelevää kohtaa on päivitetty erityisesti

— kohdan lyhentämiseksi

— kohdan muokkaamiseksi siten, että tekstissä mainitaan vain ne tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen.

Maantieteellisen alueen määräytymisperustaa ei ole muutettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Tarkastuslaitos*

Tarkastuslaitoksia koskevat tiedot ja niiden yhteystiedot on päivitetty. Valvontasuunnitelma on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Tiedot merkinnöistä*

Kohtaa ”Merkinnät” on muutettu kansallisten määräysten mukaisesti, joiden tarkoituksena on yhdenmukaistaa tuote-eritelmien laatimista. Entinen kohta on poistettu ja korvattu virkkeellä, joka sisältää pakolliset lakisääteiset tiedot.

Mainintа yhteisen hyväksytyn sertifiointitunnuksen lisäämisestä merkintöihin on poistettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Kansalliset vaatimukset*

Kansallisia vaatimuksia koskevaa osiota on muutettu kansalliseen lainsäädäntöön ja sääntöihin tehtyjen muutosten mukaisesti. Tuote-eritelmään on lisätty taulukko, josta käyvät ilmi tarkastettavat pääkohdat ja käytettävät arviointimenetelmät.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. *Sisällysluettelo ja tuote-eritelmän liitteet*

Sisällysluettelo ja kaikki voimassa olevan tuote-eritelmän liitteet on poistettu, koska ne eivät ole välttämättömiä tuote-eritelmän ymmärtämiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Porc de la Sarthe”

EU-nro: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Porc de la Sarthe”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

02 – LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Porc de la Sarthe on tuoretta, pikajäädytettyä tai – jos se on tarkoitettu lihavalmisteiden valmistukseen – pakastettua lihaa, jolla on seuraavat ominaisuudet:

— ruhoissa ei ole nähtävillä ulkonäkövirheitä (karvojen ja nahan poistossa tapahtuneisiin virheisiin viittaavia vikoja, ruhjeita, naarmuja, mustelmia tai murtumia)

— selän rasvakerros on valkoinen ja kiinteä

— liha on kiinteää ja kauttaaltaan vaaleanpunaista.

Ruhot voidaan pitää kaupan

— kokonaisina

— puolikkaina

— ensimmäisestä leikkuusta saatavina paloina (esimerkiksi selkä, lapa, maha ja niska)

— toisesta leikkuusta saatavina paloina (luuton tai luita sisältävä liha, esimerkiksi nivelosat ja kyljykset)

— muina eläimenosina.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Kun porsaat saapuvat Porc de la Sarthe -tilalle, niitä aletaan ruokkia erityisen ruokintaohjelman mukaisesti. Ruokintaohjelman vaatimusten mukaan

— vähintään 20 prosenttia rehuannoksesta on ohraa

— viljojen, kuten ohran ja öljy- tai palkokasvien siementen, ja niistä saatujen tuotteiden yhteenlaskettu osuus rehuannoksesta on vähintään 70 prosenttia.

Seuraavat (EU:n rehuaineluetteloa koskevan nimikkeistön mukaiset) raaka-aineet on kielletty:

— 9.7.1 Verijauho, 9.8.1. Verituotteet ja 9.11.1 Höyhenjauho,

— 10. Kalat, muut vesieläimet ja niistä saatavat tuotteet.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Porc de la Sarthe -lihan valmistukseen käytettävät siat kasvatetaan 13 viikon iästä teurastukseen asti maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue kattaa Sarthen departementin ja sitä ympäröivät kantonit.

Sarthen departementti (72): koko alue.

Eure-et-Loirin departementti (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 ja Saint-Bomer.

Indre et Loiren departementti (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 ja Villiers-au-Bouin.

Seuraavat kunnat osittain: Beaumont-Louestault (erityisesti entisen Louestaultin kunnan alue).

Loir-et-Cherin departementti (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 ja Villedieu-le-Château.

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

Seuraavat kunnat osittain: Huillé-Lézigné (erityisesti entisen Huillén kunnan alue) ja Morannes sur Sarthe-Daumeray (erityisesti entisen Daumerayn kunnan alue).

Mayennen departementti (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 ja Voutré.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu Porc de la Sarthe -lihan maineeseen. Tuotteen maine juontaa historiallisesta sianlihan- ja viljantuotannon perinteestä, jonka ansiosta lihalle ovat kehittyneet sen erityispiirteet. Ominaisuuksiensa ansiosta Porc de la Sarthe -liha soveltuu jalostettavaksi esimerkiksi sellaisiksi tunnetuiksi lihatuotteiksi kuin *rillettes*.

Sarthe on Ranskan länsiosassa Pays de la Loiren alueella sijaitseva departementti, jonka hallinnollinen keskus on Le Mans. Se on osa entistä Mainen maakuntaa, jota ympäröivät Massif Armoricain -vuoristo ja Pariisin allas. Alueen maantieteellinen läheisyys Pariisiin oli 1800-luvulla yksi niistä tekijöistä, jotka edistivät osaltaan sen sianlihan kaupan kehittymistä pääkaupungin suuntaan.

Sarthe on Île-de-Francen, Normandian, Bretagnen ja Centren alueiden risteymäkohdassa sijaitseva raja-alue, joka koostuu enimmäkseen alangosta. Alankoa kehän muodossa ympäröivät kukkulat yltävät 20–300 metrin korkeuteen. Kehä avautuu lounaaseen. Alueen leudossa ja lauhkeassa ilmastossa (keskimääräinen vuotuinen lämpötila 12 °C ja vain vähän kylmiä päiviä) on havaittavissa merellisiä vaikutteita (sademäärä 600–800 mm vuodessa). Ilmasto edistää pensasmaisten maisemien kehittymistä ja metsien kasvua, ja alueella kasvaakin edelleen laajoja metsiä.

Tyypillisen ilmastonsa ja säännöllisten sateiden ohella (kuukausittainen keskimääräinen sademäärä 57 mm, sademäärä vaihtelee talven ja kesän välillä vain vähän). Sarthessa on hyvin tiheä hydrografinen verkosto, johon kuuluu lähes 4 000 kilometriä jokia, joista tärkeimmät ovat Sarthe, Loir ja Huisne. Yhdessä nämä olosuhteet mahdollistavat monipuolisen valikoiman viljelykasveja, erityisesti viljoja. Sarthea pidetään sen monipuolisten maatalousmaisemien vuoksi ”Ranskana pienoiskoossa”, sillä siellä on perinteisesti harjoitettu vuorotellen viljan ja nurmen tuotantoa, mikä on edistänyt eläintuotannon kehitystä.

Sarthessa sianlihantuotantoa on perinteisesti harjoitettu lähes kaikilla tiloilla, ja sikojen alkuperäinen kasvatusmenetelmä on jo pitkään kuulunut alueen ominaispiirteisiin. Useimmilla tiloilla ja pientiloilla (*bordage*) oli 1700-luvulla pieni määrä sikoja, joista saatiin suurin osa kulutettavasta lihasta. Sika oli yleisin karjaeläin, ja viljelijöiden kasvattama ja lihottama sikamäärä oli valtava. Sikoja myytiin Mayetin, Le Luden, Château du Loirin ja Le Mansin messuilla ja markkinoilla. Sianliha oli osuusviljelijän tärkein tulonlähde – monissa tapauksissa viljelijä sai maatilansa hankintaan tarvittavat varat näiden eläinten myynnistä (Mayetin kantonin historiasta tehty tutkimus, Le Mans 1859, P. Legeay, s. 39, sekä Sarthen departementin arkisto – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Sikoja kasvatettiin perinteisissä sikatarhoissa (*soues*), matalissa rakennuksissa, joissa pidettiin pieni määrä sikoja lihotusta varten. Sikatarhaan kuului pieni ulkopiha, jossa siat voivat jaloitella. Siankasvatus yleistyi toden teolla 1800-luvulla, erityisesti alueilla, joilla oli hiekkamaata ja joilla perunanviljely mahdollisti eläinten lihottamisen. Alun perin englantilaisille panimoille tarkoitettua ohraa, jonka avulla siat voitiin lihottaa teurastuskokoisiksi, tuotettiin suuria määriä Sarthen departementissä.

Paikalliset markkinat tunnettiin kaikkialla alueella (Mayetin kantonin historiasta tehty tutkimus, Le Mans 1859, s. 39, sekä Sarthen departementin arkisto – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241), ja viljelijät saivat suuren osan tuloistaan sianlihasta. Sianlihantuotanto kehittyi niin suuren mittakaavan toiminnaksi, että Sarthen viljelijöiden oli ostettava porsaita naapurialueilta, erityisesti Bas-Mainesta Mayennen departementistä (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, s. 369).

Vuonna 1985 Sarthen viljelijät alkoivat virallistaa sikojen kasvatusmenetelmää, johon kuuluu vapaa laidunnus, alkaen emakoista vuonna 1986 (GDA (sikamaataloustuotteiden kehittämisyhdistys), uutiskirje nro 34, Sarthen maatalouskamari, 1986, s. 4) ja sikojen lihottamisesta vuosina 1988–89. Vuonna 1988 Sarthessa jo 14 prosenttia emakoista kasvatettiin laitumilla, ja Sarthen departmentistä tuli edelläkävijä tällä alalla.

Porc de la Sarthe -lihaa tuottavat viljelijät ovat säilyttäneet menetelmän, jossa sikoja kasvatetaan ulkotiloissa, ja hiljattain on otettu käyttöön myös ulkotarhat. Pienillä jaloittelupihoilla, ulkotarhoissa ja avoimilla laitumilla Porc de la Sarthe -lihan valmistukseen käytettävät siat pääsevät ulkoilmaan.

Sarthen tuotantoalueelle on ominaista runsas viljanviljely, joka on mahdollistanut karjankasvatuksen kehittämisen ja säilymisen alueella. Porc de la Sarthe -lihan valmistukseen käytettävät siat lihotetaan yhä tänäkin päivänä viljalla, jonka lisäksi rehusta huomattava osa (vähintään 20 prosenttia) on ohraa, mikä kuuluu tämän alueen erityispiirteisiin.

Porc de la Sarthe -lihalle on ominaista erityinen lihan laatu, joka liittyy sikojen kasvatusmenetelmään. Liha on kiinteää ja kypsää, vähärasvainen osa lihasta on kauttaaltaan vaaleanpunaista, ja rasva valkoista ja kiinteää.

Lihan ominaisuudet juontavat erityisesti perinteisistä kasvatusolosuhteista:

— Sikoja kasvatetaan vähintään kuusi kuukautta.

— Rehussa on runsaasti viljaa, ja suuri osa siitä on ohraa.

— Siat pääsevät ulkoilemaan viimeisessä lihotusvaiheessa.

Liikunta ja sikojen ulkoilumahdollisuus yhdessä teurastusiän kanssa saavat aikaan sen, että liha on kiinteää ja kypsää ja väriltään kauttaaltaan vaaleanpunaista ja lihakset ovat hyvin kehittyneet (”Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat”, Lebret & Candek-Potokar, Anima, vol. 16, liite 1, helmikuu 2022).

Rasvojen laatu riippuu ohran osuudesta rehuannoksessa sekä valituista ruhoista. Erikseen voidaan mainita ohra, jossa on vähemmän tyydyttymättömiä rasvahappoja, erityisesti linolihappoa, kuin muissa viljoissa (Morand-Fehr et Tran, 2001 ja Ampuero Kragten ym., 2014). Tämän ansiosta sikojen rasva on valkoista ja kiinteää, eli sen sulamispiste on korkea. Nämä tekniset ominaisuudet vaikuttavat lihan makuun, sen kiinteyteen kypsennettäessä sekä siihen, soveltuuko se jalostettaviin tuotteisiin.

Porc de la Sarthe on lopputulosta alueen pitkästä sianlihantuotannon perinteestä sekä sen maantieteellisestä läheisyydestä ja historiallisista kauppayhteyksistä Pariisin, jossa tuotetta kulutettiin suuria määriä. Sarthen alueen luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden ansiosta sianlihan tuotantoon alueella liittyy tiettyjä erityispiirteitä, mikä selittää lihan laajan käytön lihanjalostuksessa.

Esimerkiksi tuotantoalueen leuto ilmasto suosii kasvatusmenetelmiä, joissa siat pääsevät ulkoilemaan. Lisäksi ilmasto on lauhkea, siinä on merellisiä piirteitä, ja vettä on ympäri vuoden riittävästi saatavilla, joko sateen muodossa tai joista. Nämä tekijät ovat perinteisesti mahdollistaneet säännöllisen viljantuotannon ja siten karjan ruokinnan. Ohran käyttö viimeisessä lihotusvaiheessa saa aikaan tietyn rasvakoostumuksen, kun Etelä-Ranskassa tähän tarkoitukseen käytetään maissia.

Porc de la Sarthe -lihan erityisiä ominaisuuksia, jotka juontavat sikojen kasvatusmenetelmästä, arvostavat erityisesti rillettes-ruokalajia valmistavat käsityöläiset. *Rillettes* on vuonna 2022 tehdyn tutkimuksen mukaan (COFRESH-tutkimus) alueen tärkein lihavalmiste.

Porc de la Sarthe -lihaa, joka pääasiassa jalostetaan lihavalmisteiksi, on käsitelty 1990-luvulta lähtien useissa erilaisissa julkaisuissa ja käsityöläisten ja teurastajien kirjoittamissa arvosteluissa, kuten Laurent Berthierien kirjoittamassa artikkelissa "Face à face: Rillettes ou pâté?" (Le Monde, 16. heinäkuuta 2019). Berthier on voittanut useita kertoja kultamitalin kotitekoisilla Porc de la Sarthe -rilleteillään. Porc de la Sarthe -lihasta valmistetaan useita erilaisia suolattuja tuotteita. Vuonna 1993 Solesmesissä perustettiin pelkästään Porc de la Sarthe -lihan jalostamiseen erikoistunut yritys Les Charcuteries du Terroir Sarthois, jonka lippulaivatuote on *rillettes* (La Tribune de la Sarthe, magazine du Conseil Général, 30. marraskuuta 1993). Porc de la Sarthe -liha on edelleen erittäin suosittua alueen lihanjalostusyritysten keskuudessa (COFRESH-tutkimus ja https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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