C/2025/3836

2025.7.10.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban jóváhagyott standard módosításról szóló közlemény közzététele

(C/2025/3836)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Porc de la Sarthe”

EU-szám: PGI-FR-0184-AM01 – 2025.4.24.

1. **A termék elnevezése**

„Porc de la Sarthe”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Porc de la Sarthe” OFJ módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé, nevezetesen:

a) a módosítás nem vonja maga után az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozását;

b) a módosítás nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázatával;

c) a módosítás nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége*

„A tagállam illetékes szerve” című szakaszban tagállami illetékes szervként az (EU) 2024/1143 rendelettel összhangban az *Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) elérhetőségei szerepelnek.

([1]) A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. *Kérelmező csoport*

Frissítették az ezen OFJ-vel foglalkozó gazdasági szereplőket tömörítő AVFL telefonszámát és e-mail-címét. Ezenkívül átfogalmazzák összetételének ismertetését.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *A termék típusa*

A termékleírásból törölték a termék típusára vonatkozó szakaszt, amelyet korábban a termék osztálya határozott meg.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. *A termék leírása*

A termékleírás a következő termékkiszerelésekkel egészült ki: elsődleges és másodlagos húsdarabok.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátható termékek köre a húsdarabok mellett belsőségekkel is kiegészült.

A húsdarabok kiszerelése esetében megengedett a mélyfagyasztás, a húsalapú termékekké feldolgozandó húsok és zsírok esetében pedig a fagyasztás.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *A földrajzi terület leírása*

A vágást törölték azon műveletek közül, amelyeket a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

A földrajzi terület településeinek jegyzékét a nemzeti követelményeknek megfelelően aktualizálták annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a 2024. évi hivatalos földrajzi kódexszel (Code officiel géographique).

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *A földrajzi területről való származást igazoló elemek*

A termékleírás kiegészült az egyes termelési szakaszokra vonatkozó nyomonkövethetőségi bizonyítékokat tartalmazó táblázattal.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *Az előállítás módja*

A malacok elszállítása az ellés helyéről / az elválasztás utáni szakasz helyéről:

A fiatal állatokat érő stressz csökkentése érdekében a termékleírás kiegészül az ellés / az elválasztás utáni szakasz helye és a nevelés helye közötti maximális távolsággal vagy időtartammal.

Takarmány:

Az egyértelműség érdekében a termékleírás ismerteti a takarmányok megoszlását: a 70 %-ot kitevő gabonán belül az árpa 20 %-ot és az egyéb gabona pedig 50 %-ot tesz ki.

A termékleírás kiegészül a tiltott nyersanyagok felsorolásával.

Tenyésztési módszer:

A termékleírás kiegészül a 13–17 hetes malacok szabadtartására szolgaló területtel.

Kiegészül továbbá a fényhez való folyamatos hozzáférés fogalmával.

A termékleírás kiegészül egy olyan rendelkezéssel, amelynek értelmében a szalmaalommal ellátott akloknak száraz és kényelmes fekvőhelyet kell biztosítaniuk a hideg időszakban.

Az előírások értelmében a sertések számára 17 hetes koruktól kezdve hozzáférést kell biztosítani vagy egy kis külső udvarhoz (állatonként legalább 2,6 m^2), vagy egy kifutóhoz (állatonként 50 m^2).

Elszállítás és vágóhídra történő szállítás:

Az állatokat érő stressz csökkentése és az állatjólét figyelembevétele érdekében:

— az ellés helye / az elválasztás utáni szakasz helye és a nevelés helye közötti távolság térben legfeljebb 200 km, illetve időben legfeljebb hat óra lehet,

— a termékleírás kiegészül a vágás előtti táplálékmegvonási időszakkal.

A hasított testek osztályozása:

A termékleírás kiegészül a vágóhídon kiválasztott húsok jellemzőivel és az e jellemzők ellenőrzésének szakaszával.

Kiegészül továbbá az elfogadhatatlan küllemi hibákkal kapcsolatos részletekkel, különösen a következőkkel: szőreltávolítással kapcsolatos hiányosságok és bőrhibák, zúzódások, horzsolások, vérfoltok, berepedezések. A hasított test kisebb hibái esetében legfeljebb 5 %-os tűréshatár fogadható el.

Mélyfagyasztási és fagyasztási feltételek:

A termékleírás kiegészül a mélyfagyasztási feltételekkel – attól függően, hogy a húsdarab egészben vagy darabolva van-e –, valamint a húsalapú termékekké történő feldolgozásra szánt húsokra és zsírokra vonatkozó fagyasztási feltételekkel.

E műveletekre a húsok és zsírok hőmérsékletének csökkenése keretében kerül sor.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *A földrajzi területtel fennálló kapcsolatot igazoló elemek*

E bizonyítékok frissülnek, különösen a következők érdekében:

— e szakasz méretének csökkentése,

— csak a bizonyításhoz szükséges részek megtartása.

A földrajzi terület alapja nem módosult.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

9. *Ellenőrző szerv*

Frissítették az ellenőrző szerveket és elérhetőségeiket. Törölték az ellenőrzési tervet.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *Címkézéssel kapcsolatos adatok*

A „Címkézés” szakaszt a termékleírások megszövegezésének harmonizálását célzó nemzeti iránymutatásokkal összhangban módosították: törölték a meglévő bekezdést, és annak helyébe a kötelező szabályozási elemeket meghatározó mondat lépett.

Törölték a jóváhagyott együttes tanúsító védjeggyel történő címkézésre való hivatkozást.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

11. *Nemzeti követelmények*

A „Nemzeti követelmények” szakasz a nemzeti jogszabályok és rendelkezések módosításaival összhangban módosult. A termékleírás kiegészült egy táblázattal, amely bemutatja a főbb ellenőrizendő tételeket és az alkalmazandó értékelési módszereket.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

12. *A termékleírás tartalomjegyzéke és mellékletei*

A hatályos termékleírás tartalomjegyzékét és valamennyi mellékletét törölték, mivel azok nem elengedhetetlenek a termékleírás megértéséhez.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Porc de la Sarthe”

EU-szám: PGI-FR-0184-AM01 – 2025.4.24.

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Porc de la Sarthe”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

02 – HÚS ÉS ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS VÁGÁSI MELLÉKTERMÉKEK ÉS BELSŐSÉGEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Porc de la Sarthe” hús friss, mélyfagyasztott vagy – ha feldolgozott húskészítmények előállításához használják – fagyasztott, és a következő jellemzőkkel rendelkezik:

— hasított test, a következő küllemi hibák nélkül: szőreltávolítással kapcsolatos hiányosságok és bőrhibák, zúzódások, horzsolások, vérfoltok, berepedezések.

— fehér és kemény hátszalonna,

— kemény, egyenletesen rózsaszínű hús.

A hasított testeket a következőképpen hozzák forgalomba:

— egészben,

— hasított féltestként,

— elsődleges húsdarabként: húsdarabok (karaj, lapocka, dagadó, nyak stb.),

— másodlagos húsdarabként: csontos vagy csont nélküli hús (ízületek, borda stb.),

— belsőségként.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Amint elérik a „Porc de la Sarthe” gazdaságot, a malacok egyedi takarmányozási programban vesznek részt a következő kritériumok szerint:

— a takarmányadag legalább 20 %-a árpa,

— a takarmányadag legalább 70 %-át gabonafélék, köztük árpa és gabona, olajtartalmú gyümölcsök, hüvelyesek magjai és ezekből származó termékek együttesen teszik ki.

A következő nyersanyagokat tilos használni (a takarmány-alapanyagok uniós jegyzékének nómenklatúrája alapján):

— 9.7.1. vérliszt, 9.8.1. vérből készült termékek és 9.11.1. tollőrlemény,

— 10. hal, más vízi állatok és az ezekből nyert termékek.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Porc de la Sarthe” sertést 13 hetes koruktól egészen a vágásig a földrajzi területen nevelik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó külön szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Sarthe megyét és a környező kantonokat foglalja magában.

Sarthe megye (72): teljes egészében.

Eure-et-Loir megye (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.

Indre et Loire megye (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.

Részben a földrajzi területhez sorolt települések: Beaumont-Louestault (konkrétan az egykori Louestault településnek megfelelő terület).

Loir-et-Cher megye (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.

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

Részben a földrajzi területhez sorolt települések: Huillé-Lézigné (konkrétan az egykori Huillé településnek megfelelő terület), Morannes sur Sarthe-Daumeray (konkrétan az egykori Daumeray településnek megfelelő terület).

Mayenne megye (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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat a „Porc de la Sarthe" hírnevén alapul, amely a sertéstenyésztés és a gabonatermelés történelmi hagyományából ered; a hús ennek köszönheti sajátos jellemzőit. A „Porc de la Sarthe" hús jellemzői teszik lehetővé, hogy abból olyan híres húskészítményeket állítsanak elő, mint például a rillettes.

Sarthe Franciaország nyugati részén, a Pays de la Loire régióban található megye, amelynek közigazgatási központja Le Mans. A régi Maine tartomány részét képezi, amelyet az Armorikai-hegység és a Párizsi-medence határol. A 19. században a Párizshoz való földrajzi közelsége is olyan tényező volt, amely elősegítette a fővárossal folytatott sertéshús-kereskedelem fejlődését.

Sarthe az Île-de-France, Normandia, Bretagne és Centre régió találkozásánál fekvő határvidék, és egy délnyugat felé nyitott, többnyire lankás hegyek koszorújában, a tengerszint felett 20–300 méteres magasságban húzódó alföldi területből áll. Enyhe és mérsékelt éghajlatában (12 °C-os éves átlaghőmérséklet és néhány hideg nap) érezhető a tenger hatása (évente 600–800 mm csapadék), ami kedvez a még mindig kiterjedt cserjés tájnak és erdőségnek.

Sarthe éghajlatának és rendszeres csapadékmennyiségének köszönhetően (havi átlagban 57 mm, a téli és a nyári esőzések között csekély eltéréssel) – közel 4 000 km vízfolyással – nagyon sűrű vízrajzi hálózattal rendelkezik, amelynek alapját a következő három fő folyó képezi: a Sarthe, a Loir és a Huisne. E feltételek együttesen nagy változatosságot tesznek lehetővé a növénykultúrákban, különösen a gabona tekintetében. Sarthe Franciaország olyan mikrokozmoszának számít a mezőgazdasági tájak sokfélesége miatt, ahol a történelem során a gabonatermesztés és a legelőgazdálkodás időszakai váltották egymást, ami kedvez az állattenyésztés fejlődésének.

A szinte minden gazdaságban hagyományosan jelen lévő sarthe-i sertéstenyésztést régóta az eredeti tenyésztési módszerek jellemzik. A 18. században a legtöbb gazdaság és „bordage” (kis gazdaság) kevés sertést tartott, és ezekből származott az elfogyasztott hús nagy része. „A sertés volt a fő haszonállat; a mezőgazdasági termelők elképesztő mennyiségű sertést neveltek és hizlaltak.” Mayet, Le Lude, Château du Loir és Le Mans vásárain és piacain értékesítették őket. Ez volt a felesbérlők fő erőforrása; sok esetben ezen állatok eladásából fizették ki a gazdaságot (Mayet kanton történeti kutatása, Le Mans 1859, P. Legeay, 39. oldal, Sarthe megyei archívum – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Az állatokat hagyományos, kis számú sertés hizlalására alkalmas, alacsony szerkezetű ólakban (*soues*) tartották. Ezekhez az ólakhoz egy kicsi, zárt, szabadtéri udvar is tartozott, ahol a sertések járkálhattak. A 19. században megkezdődött a sertéstenyésztés, különösen a homokos talajú régiókban, ahol a burgonyatermesztés lehetővé tette az állatok hizlalását. Az eredetileg angol sörfőzdéknek szánt árpát nagy mennyiségben termesztették a megyében, ami biztosította az állatok hizlalását.

A helyi piacok az egész régióban ismertek voltak (Mayet kanton történeti kutatása, Le Mans 1859, 39. oldal, Sarthe megyei archívum – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241), és a sertéshús biztosította a mezőgazdasági termelők jövedelmének nagy részét. A fejlődés olyan mértékű volt, hogy a sarthe-i mezőgazdasági termelőknek a szomszédos régiókból, főként Mayenne megye Alsó-Maine régiójából kellett malacokat vásárolniuk (Le Bas Maine, R. Musset, 1978., 369. o.).

1985-től a sarthe-i mezőgazdasági termelők hivatalosan is szabályozták a szabadtartásos sertéstenyésztési módszereket, 1986-ban a kocákkal kezdve (Sertéstenyésztői GDA [Agrárfejlesztési Szövetség], 34. sz. hírlevél, Sarthe megyei Agrárkamara, 1986., 4. o.), majd 1988–89-ben a sertések hizlalásával folytatva. 1988-ban Sarthe-ban a kocák 14 %-át már a mezőkön tartották, és a megye úttörőnek számított ezen a téren.

A „Porc de la Sarthe” mezőgazdasági termelői őrzik a szabadtartási módszereket, és az utóbbi időben állattenyésztési gyakorlatuk kifutók biztosításával bővült. A kis udvarok, kifutók vagy nyílt területek lehetővé teszik a „Porc de la Sarthe” OFJ-vel ellátott termékek előállítása céljából tenyészett sertések számára a szabad levegőn tartózkodást.

A sarthe-i termelési területet a gabona erőteljes jelenléte jellemzi, ami lehetővé tette a területen az állattenyésztés fejlesztését és fenntartását. A „Porc de la Sarthe” sertések hizlalása a mai napig a gabona felhasználásán alapul, és e régióra jellemzően a takarmányon belül jelentős az árpa aránya (legalább 20 %).

A „Porc de la Sarthe” sertéseket a tenyésztési módszerükhöz kapcsolódóan különleges húsminőség jellemzi. A hús kemény és érett, a sovány hús egyenletesen rózsaszín, a zsír pedig fehér színű és szilárd állagú.

Jellemzői különösen a hagyományos állattartási feltételeken alapulnak:

— legalább hat hónapos tenyésztési időszak,

— gabonában gazdag, magas árpatartalmú takarmány,

— a sertések kijárhatnak a szabadba a hizlalási szakaszban.

A szabadban tartott sertések által végzett testmozgás és a vágási kor hozzájárul ahhoz, hogy a hús feszes és érett, egyenletesen rózsaszínű és rendkívül izmolt lesz (Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat, Lebret és Candek-Potokar, Anima, 16. évfolyam, 1. kiegészítés, 2022. február).

Az árpa takarmányon belüli aránya, valamint a hasított testek kiválasztása meghatározza a zsírok minőségét. Az árpában más gabonákhoz képest kifejezetten alacsonyabb a telítetlen zsírsavak, különösen a linolsav aránya (Morand-Fehr et Tran, 2001, valamint Ampuero Kragten és mások, 2014.). Ez fehér és kemény, következésképpen magas olvadáspontú zsírszalonnát eredményez. E technikai jellemzők hozzájárulnak a hús ízéhez, főzési szilárdságához és feldolgozott termékek előállítására való alkalmasságához.

A „Porc de la Sarthe" a régión belüli sertéshús-előállítás sokéves hagyományának, valamint a Párizs nagy fogyasztási területéhez való földrajzi közelségnek és az e területhez fűződő történelmi kereskedelmi kapcsolatoknak az eredménye. A Sarthe terület természeti és emberi tényezői olyan sajátos jellemzőkkel rendelkező sertéshús előállítását tették lehetővé, amelyek magyarázattal szolgálnak a sertéshús húsfeldolgozáson belüli széles körű felhasználására.

Például az előállítási terület enyhe éghajlata kedvez a szabadtartásos tenyésztési módszereknek. Ezenkívül mérsékelt éghajlatában a tenger hatása is érvényesül, így az év során a csapadék, illetve a folyók elegendő vizet biztosítanak. E tényezők mindig is lehetővé tették az állatállomány takarmányozásához szükséges rendszeres gabonatermesztést. Az árpa hizlalási szakaszban történő használata – ellentétben Dél-Franciaországgal, ahol kukoricát használnak – sajátos zsírprofilt eredményez.

Egy 2022-ben végzett tanulmány szerint (CO FRESH tanulmány) a „Porc de la Sarthe" hús tenyésztési módszereknek köszönhető sajátos jellemzői nagyon keresettek a régió elsődleges feldolgozott hústermékének számító rillettes kisüzemi termelői körében.

A főként húskészítményekké feldolgozott „Porc de la Sarthe" hús az 1990-es évek óta szerepel kisüzemi termelők és hentesek különböző kiadványaiban és szemléiben; ilyen például Laurent Berthier-nek, a házi készítésű „Porc de la Sarthe" rillettes többszörös aranyérmesének írása (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 2019. július 16.). E húst számos húsbesózó iparág választotta termékeihez. 1993-ban Solesmes-ben egy külön vállalatot (Les Charcuteries du Terroir Sarthois) hoztak létre, amely kizárólag a feldolgozással foglalkozik, és amelynek legfontosabb terméke a rillettes (La Tribune de la Sarthe, az Általános Tanács folyóirata – 30. szám, 1993. november). Napjainkban a „Porc de la Sarthe" továbbra is a régió húsfeldolgozó vállalatainak egyik fő beszerzési forrása (COFRESH tanulmány és https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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