C/2025/3836

10.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3836)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Porc de la Sarthe»

N. UE: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Porc de la Sarthe»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ vini

☐ bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Porc de la Sarthe» non rientra in nessuno dei tre casi che configurano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome dell'indicazione geografica protetta;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nella sezione «Servizio competente dello Stato membro» sono inseriti i recapiti dell'*Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) a norma del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modifica non incide sul documento unico.

2. *Gruppo richiedente*

Sono aggiornati i recapiti telefonici e di posta elettronica dell'AVFL, struttura che raggruppa gli operatori di questa IGP. Ne è rivista inoltre la formulazione della composizione.

La modifica non incide sul documento unico.

3. *Tipo di prodotto*

La sezione relativa al tipo di prodotto, in precedenza definito mediante la classe, è rimossa dal disciplinare.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Descrizione del prodotto*

Sono aggiunte le precisazioni seguenti: tagli primari e secondari.

Le frattaglie sono aggiunte anch'esse alle parti che possono beneficiare dell'IGP.

Il surgelamento è autorizzato per la presentazione a pezzi e il congelamento per la carne e il grasso destinati alla trasformazione in prodotti a base di carne.

La modifica incide sul documento unico.

5. *Descrizione della zona geografica*

La macellazione è rimossa dalle fasi che devono svolgersi nella zona geografica delimitata.

L'elenco dei comuni della zona geografica è stato aggiornato per adeguarlo al codice geografico ufficiale del 2024 in conformità dei requisiti nazionali.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica*

È aggiunta una tabella che illustra gli elementi di tracciabilità in ogni fase della produzione.

La modifica non incide sul documento unico.

7. *Metodo di produzione*

Trasporto dei suinetti dal sito di nascita/post-svezzamento:

Per limitare lo stress degli animali giovani, è aggiunta una distanza o una durata massima tra il luogo di nascita/post-svezzamento e il luogo di allevamento.

Alimentazione:

La formulazione dell'alimentazione è precisata per maggiore chiarezza: il 70 % di cereali si suddivide tra il 20 % di orzo e il 50 % di altri cereali.

È aggiunto l'elenco delle materie prime vietate.

Modalità di allevamento:

È aggiunta una superficie di spazio libero per i suinetti tra la 13ª e la 17ª settimana di vita dell'animale.

È aggiunto il concetto di accesso permanente alla luce.

È aggiunta una disposizione per garantire che le nicchie con paglia permettano di beneficiare di una zona di riposo asciutta e confortevole durante i periodi freddi.

Si specifica che, a partire dalla 17ª settimana di vita, i suini devono avere accesso a recinti esterni (minimo 2,6 m^2 per animale) o a un'area di pascolo (minimo 50 m^2 per animale).

Prelievo e trasporto al macello:

Per limitare lo stress degli animali e tenere conto del loro benessere:

— è aggiunta una distanza (massimo 200 km) o una durata massima (massimo 6 ore) tra il luogo di nascita/post-svezzamento e il luogo di allevamento;

— è aggiunto un periodo di digiuno prima della macellazione.

Cernita delle carcasse:

Sono aggiunte le caratteristiche delle carni selezionate al macello e la fase in cui tali caratteristiche sono controllate.

Sono aggiunte precisazioni sul rifiuto di difetti nell'aspetto nelle carcasse di suino, in particolare: difetti di depilazione e della cotenna, ematomi, graffi, punti di sangue, fratture. Per difetti di lieve entità può essere ammessa una tolleranza massima del 5 % sulla carcassa.

Condizioni di surgelamento e congelamento:

Sono aggiunte le condizioni per il surgelamento in base ai tagli o alle porzioni e per il congelamento delle carni e del grasso destinati alla trasformazione di prodotti a base di carne.

Queste operazioni avvengono nel quadro di una cinetica di abbassamento della temperatura per le carni e il grasso.

La modifica non incide sul documento unico.

8. *Elementi che comprovano il legame con la zona geografica*

Questi elementi sono stati aggiornati in particolare al fine di:

— ridurre le dimensioni di questa sezione

— conservare solo gli elementi necessari per la dimostrazione.

Il fondamento della zona geografica è rimasto invariato.

La modifica incide sul documento unico.

9. *Struttura di controllo*

L'identità e i recapiti delle strutture responsabili del controllo sono aggiornati. Il piano di controllo è eliminato.

La modifica non incide sul documento unico.

10. *Elementi relativi all'etichettatura*

La sezione «Etichettatura» è modificata in applicazione delle norme vigenti a livello nazionale volte ad armonizzare la redazione dei disciplinari: il paragrafo attuale è eliminato e sostituito da una frase che riporta gli elementi normativi obbligatori.

È eliminato il riferimento a un'etichettatura tramite un marchio collettivo di certificazione approvato.

La modifica incide sul documento unico.

11. *Requisiti nazionali*

In applicazione dei cambiamenti legislativi e normativi nazionali, la sezione «Requisiti nazionali» è modificata. È aggiunta una tabella contenente i punti principali da sottoporre a controllo e il rispettivo metodo di valutazione.

La modifica non incide sul documento unico.

12. *Sommario e allegati del disciplinare*

Il sommario e gli allegati del disciplinare in vigore sono eliminati in quanto costituiscono elementi non essenziali alla comprensione del disciplinare.

La modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Porc de la Sarthe»

N. UE: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Nome (della DOP o dell'IGP)**

«Porc de la Sarthe»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

02 — CARNI E FRATTAGLIE COMMESTIBILI

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

La carne di «Porc de la Sarthe» è una carne fresca, surgelata o congelata se destinata alla trasformazione in prodotti a base di carne, caratterizzata da:

— carcasse prive di difetti nell'aspetto; difetti di depilazione e della cotenna, ematomi, graffi, punti di sangue, fratture.

— grasso dorsale bianco e sodo,

— carne soda e di colore rosa uniforme.

Le carcasse sono valorizzate:

— intere,

— in mezzene,

— in tagli primari: pezzi sezionati (lombate, spalle, pancette, coppe, ecc.),

— in tagli secondari: carni disossate o meno (arrosti, costolette, ecc.),

— in frattaglie.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Fin dal loro arrivo all'allevamento di «Porc de la Sarthe», i suinetti ricevono un'alimentazione specifica che rispetta i criteri di incorporazione seguenti:

— almeno il 20 % della razione è costituito da orzo,

— la somma dei cereali tra cui l'orzo, i semi o i frutti oleosi, i semi di leguminose e i loro derivati rappresenta almeno il 70 % della razione.

Sono vietate le materie prime seguenti (secondo la nomenclatura del catalogo europeo delle materie prime per mangimi):

— 9.7.1 Farina di sangue, 9.8.1. Prodotti a base di sangue e 9.11.1 Farina di piume,

— 10. Pesci, altri animali acquatici e prodotti derivati.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

A partire dalla 13ª settimana di età, il «Porc de la Sarthe» è allevato nella zona geografica fino alla partenza per il macello.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende il dipartimento della Sarthe e i cantoni limitrofi.

Dipartimento della Sarthe (72): per intero.

Dipartimento dell'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.

Dipartimento di 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.

Comuni parzialmente compresi: Beaumont-Louestault (per la parte corrispondente all'ex territorio del comune di Louestault).

Dipartimento di 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) Rochesl'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.

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

Comuni parzialmente compresi: Huillé-Lézigné (per la parte corrispondente all'ex territorio del comune di Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (per la parte corrispondente all'ex territorio del comune di Daumeray).

Dipartimento della 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-Georgesle-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. **Legame con la zona geografica**

Il legame si basa sulla reputazione del «Porc de la Sarthe», frutto di una tradizione storica di produzione di suini e di produzione cerealicola che conferiscono alla carne le sue caratteristiche specifiche. Le caratteristiche della carne di «Porc de la Sarthe» sono adatte alla trasformazione in salumi rinomati come le *rillette*.

La Sarthe è un dipartimento della Francia occidentale nella regione Paesi della Loira la cui prefettura è Le Mans. Fa parte della provincia storica del Maine, situata al confine tra il massiccio armoricano e il bacino parigino. Nel XIX secolo la sua vicinanza geografica con Parigi è stata anche un fattore favorevole allo sviluppo del commercio dei suini con la capitale.

Terra di confine situata al crocevia delle regioni di Île-de-France, Normandia, Bretagna e Centro, la Sarthe è caratterizzata essenzialmente da una pianura che forma un anfiteatro a un'altitudine compresa tra 20 e 300 m aperto a sud-ovest. Il suo clima mite e temperato (temperatura media annuale di 12 °C e numero ridotto di giorni freddi), sotto l'influenza oceanica (600-800 mm di precipitazioni all'anno) è favorevole al paesaggio *bocage* e alle foreste, ancora molto presenti.

Oltre al clima e alle precipitazioni regolari (in media 57 mm al mese con una scarsa variazione tra inverno ed estate), con quasi 4 000 km di corsi d'acqua, la Sarthe presenta una rete idrografica molto fitta, organizzata attorno a tre corsi d'acqua principali: la Sarthe, il Loir e l'Huisne. Queste condizioni consentono un'ampia varietà di colture, tra cui quella dei cereali. Definita «la Francia in miniatura» per la varietà dei suoi paesaggi agricoli, la Sarthe ha storicamente conosciuto alternanze nella predominanza delle colture cerealicole e foraggere, favorevoli allo sviluppo delle produzioni animali.

Storicamente presente in quasi tutte le aziende agricole, la produzione suinicola nel Sarthe è da tempo caratterizzata da metodi di allevamento originali. Così, nel XVIII secolo, la maggior parte degli allevamenti e dei «bordage» dispone di un numero limitato di maiali che soddisfano in gran parte il consumo di carne. «I maiali dominano; i coltivatori ne allevano e ne ingrassano una quantità prodigiosa; li vendono nelle fiere e ai mercati di Mayet, Lude, Château du Loir e Mans; è la principale risorsa del mezzadro; spesso paga la sua fattoria con il ricavato della vendita di questi animali» («Recherches historiques sur le canton de Mayet», Le Mans 1859, P. Legeay, pag. 39, Arch. dip. Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241). Sono allevati nei porcili tradizionali (*soue*), basse costruzioni in cui i suini sono ingrassati in piccoli gruppi. I *soue* dispongono di un piccolo recinto all'aperto, dove i maiali possono muoversi. Nel XIX secolo l'allevamento dei maiali prende piede, in particolare nelle regioni sabbiose dove la coltivazione delle patate permette l'ingrasso degli animali. L'orzo, prodotto in grandi quantità nel dipartimento e originariamente destinato alle birrerie inglesi, garantisce il finissaggio degli animali.

I mercati locali sono rinomati in tutta la regione («Recherches historiques sur le canton de Mayet», Le Mans 1859, P. Legeay, pag. 39, Arch. dip. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241) e il maiale garantisce una buona parte delle risorse degli agricoltori. Lo sviluppo è tale che la Sarthe deve già rifornirsi di suinetti dalle regioni limitrofe, in particolare nel Bas Maine e nella Mayenne (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, pag. 369).

A partire dal 1985 gli agricoltori della Sarthe ufficializzano il metodo di allevamento dei suini all'aperto, iniziando con le scrofe nel 1986 (Bollettino n. 34 del G.D.A. Porc, Chambre d'agriculture de la Sarthe, 1986, pag. 4) e proseguendo poi con i suini da carne nel 1988-89. Così, nel 1988, il 14 % delle scrofe della Sarthe era già allevato nei campi e il dipartimento era all'avanguardia nel settore.

Gli allevatori del «Porc de la Sarthe» perpetuano queste tecniche di allevamento all'aperto, integrando più recentemente nelle loro pratiche l'accesso ad aree di pascolo. Così, recinti, aree di pascolo o campi aperti offrono al «Porc de la Sarthe» un ampio accesso all'aria aperta.

Il bacino di produzione della Sarthe è ancora caratterizzato dall'importanza dei cereali, che ha permesso lo sviluppo e il mantenimento dell'allevamento nella Sarthe. L'ingrasso del «Porc de la Sarthe» si basa ancora oggi e in modo specifico per questo bacino, sull'uso dei cereali e su una percentuale significativa di orzo (almeno il 20 %) nella loro alimentazione.

Il «Porc de la Sarthe» è caratterizzato da una qualità di carne specifica legata alla sua modalità di allevamento. La sua carne è compatta e matura, con la parte magra di un colore rosa omogeneo e la parte grassa bianca e compatta.

Le sue caratteristiche dipendono in particolare dalle condizioni di allevamento tradizionali:

— un periodo minimo di allevamento di 6 mesi,

— un'alimentazione ricca di cereali con un'elevata percentuale di orzo,

— l'accesso dei suini all'esterno durante il finissaggio.

L'esercizio fisico dei suini che hanno accesso all'esterno e l'età di macellazione portano a una carne matura e compatta, di colore rosa omogeneo, e uno sviluppo muscolare più importante («Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat», Lebret and Candek-Potokar, Anima, volume 16 supplemento 1, febbraio 2022).

La percentuale di orzo nella razione e la cernita delle carcasse in macello determinano la qualità dei grassi. L'orzo ha infatti la particolarità di contenere una percentuale inferiore di acidi grassi insaturi, in particolare di acido linoleico, rispetto agli altri cereali (Morand-Fehr et Tran, 2001 e Ampuero Kragten et al., 2014). Ciò si traduce in un grasso dei maiali bianco e compatto, caratterizzato da un punto di fusione elevato. Queste caratteristiche tecniche contribuiscono al sapore, alla tenuta in cottura e all'idoneità della carne alla trasformazione in salumi.

Il «Porc de la Sarthe» è il risultato di una lunga tradizione di produzione suinicola nella regione, associata alla vicinanza geografica e agli scambi commerciali storici con il grande bacino di consumo parigino. I fattori naturali e umani del territorio della Sarthe hanno consentito una produzione di suini con caratteristiche specifiche, che ne spiegano l'ampio utilizzo per la trasformazione in salumi.

Infatti, le condizioni climatiche miti della zona di produzione sono favorevoli a questo tipo di allevamento con accesso all'esterno. Analogamente, il clima temperato a tendenza oceanica e la disponibilità di acqua sufficiente durante tutto l'anno grazie alle precipitazioni o alla rete idrografica, hanno storicamente consentito una produzione cerealicola regolare per l'alimentazione del bestiame. L'uso particolare dell'orzo nel finissaggio dei suini, a differenza del mais utilizzato più a sud in Francia, conferisce un profilo di grasso specifico.

Le caratteristiche specifiche della carne «Porc de la Sarthe», derivanti dalla sua modalità di allevamento, sono ricercate dagli artigiani produttori di *rillette*, primo prodotto di trasformazione del maiale nella regione secondo l'indagine condotta nel 2022 (indagine CO FRESH).

Infatti, trasformata principalmente in salumi, la carne del «Porc de la Sarthe» è oggetto fin dagli anni Novanta di numerose pubblicazioni e testimonianze di artigiani/salumieri, come Laurent Berthier, pluripremiato con medaglie d'oro per le sue *Rillette maison* di «Porc de la Sarthe» («Face à face: Rillettes ou pâté?» Le Monde, 16 luglio 2019). Molte industrie di prodotti alimentari conservati sotto sale lo hanno scelto per le loro produzioni. Nel 1993, a Solesmes, è stata appositamente costituita un'azienda interamente dedicata alla sua trasformazione: «Les Charcuteries du Terroir Sarthois», le cui *rillette* sono il prodotto di punta (La Tribune de la Sarthe, magazine du Conseil Général – n. 30 novembre 1993). Oggi, il «Porc de la Sarthe» continua a rappresentare una fonte di approvvigionamento importante per le aziende di trasformazione della regione (indagine COFRESH e https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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