Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/3836

2025 7 10

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2025/3836)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Porc de la Sarthe“

ES Nr.: PGI-FR-0184-AM01 – 2025 4 24

1. **Produkto pavadinimas**

„Porc de la Sarthe“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☒ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SGN „Porc de la Sarthe“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y. su:

a) pakeitimu, kuriuo keičiamas saugomos geografinės nuorodos pavadinimas;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus, kad išnyks ryšys su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad ši paraiška yra dėl standartinio pakeitimo.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Atsakinga valstybės narės institucija*

Laikantis Reglamento (ES) Nr. 2024/1143, skirsnyje „Valstybės narės kompetentinga institucija“ pateikti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) kontaktiniai duomenys.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014 http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Pareiškėjų grupė*

Atnaujintas AVFL, kuri vienija šios SGN ekonominės veiklos vykdytojus, telefono numeris ir el. pašto adresas. Be to, pakeista jos sudėties aprašymo formuluotė.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Produkto rūšis*

Iš specifikacijos išbraukiama skiltis, susijusi su produkto, anksčiau apibrėžto pagal jo klasę, tipu.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Produkto aprašymas*

Pridėti šie produktų pateikimo variantai: pirminio ir antrinio išpjaustymo mėsos gabalai.

Prie mėsos gabalų, kurie gali būti žymimi SGN, taip pat pridėti subproduktai.

Pateikiamus mėsos gabalus leidžiama giliai užšaldyti, o mėsą ir riebalus, kurie bus perdirbti į mėsos produktus, leidžiama užšaldyti.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Geografinės vietovės apibūdinimas*

Skerdimas išbrauktas iš veiksmų, kurie turi būti atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

Atnaujintas geografinėje vietovėje esančių komunų sąrašas, siekiant, kad jis atitiktų 2024 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą pagal nacionalinius reikalavimus.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Duomenys, įrodantys, kad produktas pagamintas geografinėje vietovėje*

Pridėta lentelė, kurioje pateikiami kiekvieno gamybos etapo atsekamumo įrodymai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

7. *Gamybos būdas*

Paršelių vežimas iš paršiavimosi vietos / po nujunkymo

Siekiant apriboti jaunų gyvūnų patiriamą stresą, pridėtas didžiausias vežimo atstumas nuo paršiavimosi vietos / nujunkymo vietos iki auginimo vietos arba ilgiausia vežimo trukmė.

Pašarai

Kad būtų aiškiau, pateikiamas pašarų suskirstymas: 70 proc. grūdų suskirstyta į 20 proc. miežių ir 50 proc. kitų grūdų.

Pridėtas draudžiamų žaliavų sąrašas.

Auginimo būdas

Pridėta laisvo laikymo zona 13–17 savaičių paršeliams.

Pridėta nuolatinės prieigos prie šviesos sąvoka.

Pridėta nuostata, kuria užtikrinama, kad šaltuoju laikotarpiu pastogėse kurių grindys išklotos šiaudų kraiku, turi būti sausa ir patogi gulėjimo zona.

Nurodyta, kad nuo 17 savaičių kiaulės turi turėti galimybę patekti į nedidelį išorinį kiemą (ne mažiau kaip 2,6 m^2 vienam gyvuliui) arba į aptvarą (50 m^2 vienam gyvuliui).

Paėmimas ir vežimas į skerdyklą

Siekiant sumažinti gyvūnų patiriamą stresą ir atsižvelgti į gyvūnų gerovę:

— pridėtas ne didesnis kaip 200 km vežimo atstumas nuo paršiavimosi ir (arba) atjunkymo vietos iki auginimo vietos arba ne ilgesnė kaip šešių valandų vežimo trukmė;

— pridėtas nešėrimo laikotarpis prieš skerdimą.

Skerdenų rūšiavimas

Pridėtos skerdykloje atrinktos mėsos savybės ir šių savybių tikrinimo etapas.

Pridėta išsami informacija apie išvaizdos defektus, dėl kurių skerdenos atmetamos, t. y. defektai, susiję su plaukų pašalinimu ir oda, mėlynės, įbrėžimai, kraujo dėmės, lūžiai. Gali būti priimtinas ne didesnis kaip 5 proc. nuokrypis dėl nedidelių skerdenos defektų.

Gilaus užšaldymo ir užšaldymo sąlygos

Pridėtos gilaus užšaldymo sąlygos, atsižvelgiant į tai, ar mėsos gabalas yra visas, ar supjaustytas porcijomis, ir mėsos bei riebalų, skirtų perdirbti į mėsos produktus, užšaldymo sąlygos.

Šie veiksmai atliekami sumažėjus mėsos ir riebalų temperatūrai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

8. *Ryšio su geografine vietove įrodymai*

Šie įrodymai yra atnaujinti, visų pirma siekiant:

— sutrumpinti šį skyrių;

— palikti tik tas dalis, kurios reikalingos įrodymui pagrįsti.

Geografinės vietovės pagrindas nebuvo pakeistas.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

9. *Tikrinimo įstaiga*

Atnaujintas tikrinimo įstaigų sąrašas ir jų kontaktiniai duomenys. Išbrauktas kontrolės planas.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

10. *Su ženklinimu susijusi informacija*

Skirsnis „Ženklinimas“ iš dalies pakeistas pagal nacionalines gaires, kuriomis siekiama suderinti specifikacijų rengimą: dabartinė pastraipa išbraukta ir pakeista sakiniu, kuriame nurodomi privalomi reglamentavimo elementai.

Išbraukta nuoroda į ženklinimą naudojantis patvirtintu kolektyvinio sertifikavimo ženklu.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

11. *Nacionaliniai reikalavimai*

Skirsnis „Nacionaliniai reikalavimai“ iš dalies pakeistas atsižvelgiant į nacionalinių teisės aktų ir taisyklių pakeitimus. Pridėta lentelė, kurioje nurodyti pagrindiniai tikrintini elementai ir taikytini vertinimo metodai.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

12. *Produkto specifikacijos turinys ir priedai*

Turinys ir visi galiojančios produkto specifikacijos priedai išbraukti, nes jie nėra būtini produkto specifikacijai suprasti.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Porc de la Sarthe“

ES Nr.: PGI-FR-0184-AM01 – 2025 4 24

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Porc de la Sarthe“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

02 – MĖSA IR VALGOMIEJI MĖSOS SUBPRODUKTAI

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Porc de la Sarthe“ žymimas produktas – kiaulienos mėsa, kuri yra šviežia, giliai užšaldyta arba užšaldyta, jei ji naudojama perdirbtiems mėsos produktams gaminti, ir pasižymi šiomis savybėmis:

— skerdenos yra be šių išvaizdos defektų: defektų, susijusių su plaukų pašalinimu ir oda, mėlynėmis, įbrėžimais, kraujo dėmėmis, lūžiais;

— balti ir tvirti nugaros riebalai;

— tvirta tolygios rožinės spalvos mėsa.

Skerdenos parduodamos taip:

— visa skerdena;

— pusė skerdenos;

— pirminio išpjaustymo mėsos gabalai: mėsos gabalai (nugarinė, mentė, pilvas, sprandinė ir kt.)

— antrinio išpjaustymo mėsos gabalai: mėsa su kaulais arba be jų (sąnariai, pjaustiniai ir kt.);

— subproduktai.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Kai tik paršeliai patenka į SGN „Porc de la Sarthe“ žymimo produkto gamybos ūkį, jiems sudaroma speciali šėrimo programa pagal šiuos kriterijus:

— ne mažiau kaip 20 proc. mitybos raciono sudaro miežiai,

— javų grūdų, įskaitant miežius, aliejinių augalų vaisių, ankštinių augalų sėklų, ir iš jų gautų produktų visuma sudaro ne mažiau kaip 70 proc. mitybos raciono.

Draudžiamos šios žaliavos (pagal ES pašarinių žaliavų katalogo nomenklatūrą):

— 9.7.1 Kraujo miltai, 9.8.1. Kraujo produktai ir 9.11.1 Plunksnų miltai,

— 10. Žuvys, kiti vandens gyvūnai bei jų produktai.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Kiaulės, iš kurių gaminamas SGN „Porc de la Sarthe“ žymimas produktas, nuo 13 savaičių iki pat išvežimo skersti auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima Sarto departamentą ir aplinkinius kantonus.

Sarto departamentas (72): visas.

Ero ir Luaro departamentas (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.

Endro ir Luaros departamentas (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.

Savivaldybė, kurios teritorija su geografine vietove sutampa iš dalies: Bomonas-Lueto (konkrečiai buvusios Lueto savivaldybės teritorija).

Luaro ir Šero departamentas (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.

Meno ir Luaros departamentas (49): Baracé, Baugé-en-Anjou, Durtal, Étriché, Montigné-lès-Rairies, Noyant-Villages, (La) Pellerine, (Les) Rairies.

Komunos, kurių teritorija su geografine vietove sutampa iš dalies: Hiujė-Lezinjė (konkrečiai buvusios Hiujė komunos teritorija), Moranas prie Sarto-Domrė (konkrečiai buvusios Domrė komunos teritorija).

Majeno departamentas (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. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšys grindžiamas SGN „Porc de la Sarthe“ žymimo produkto reputacija, susijusia su istorinėmis kiaulių ir grūdų auginimo tradicijomis, suteikiančiomis mėsai specifinių savybių. Dėl SGN „Porc de la Sarthe“ žymimos mėsos savybių ją galima perdirbti į garsius mėsos gaminius, pavyzdžiui, mėsos paštetą (*rillettes*).

Sartas – departamentas Prancūzijos vakaruose, Luaros krašte, kurio administracinis centras yra Le Mano miestas. Jis priklauso senajai Meno provincijai, kurią supa Armorikos masyvas ir Paryžiaus baseinas. Geografinė kaimynystė su Paryžiumi taip pat buvo vienas iš veiksnių, XIX a. skatinusių prekybos kiauliena su sostine plėtrą.

Sartas yra pasienio teritorija, esanti Il de Franso, Normandijos, Bretanės ir Centro regionų kryžkelėje. Didžiąją jos dalį užima žemuma, apsupta natūralaus amfiteatro, kurio aukštis svyruoja nuo 20 iki 300 metrų, ir kuris atsiveria į pietvakarius. Švelnų ir vidutinį šios teritorijos klimatą (vidutinė metinė temperatūra – 12 °C ir nedidelis šaltų dienų skaičius) lemia jūros poveikis (600–800 mm kritulių per metus) ir čia vis dar plačiai puoselėjamas gyvatvorių kraštovaizdis ir miškai.

Sarto regionui būdingas ne tik savitas klimatas ir reguliarus kritulių kiekis (vidutiniškai 57 mm per mėnesį bei nedidelis žiemos ir vasaros kritulių skirtumas), bet ir labai tankus hidrografinis tinklas – beveik 4 000 km vandentakių, susijusių su trimis pagrindinėmis upėmis: Sartu, Luaru ir Hiuinu. Dėl šių sąlygų galima auginti labai įvairius kultūrinius augalus, ypač grūdinius. Dėl žemės ūkio kraštovaizdžio įvairovės Sartas laikomas Prancūzijos mikrokosmu, kuriame istoriškai keitėsi grūdų ir žolės auginimo laikotarpiai, palankūs gyvulininkystės plėtrai.

Sarto regione kiaulienos gamyba, kuria istoriškai užsiėmė beveik visi ūkiai, nuo seno pasižymi originaliais kiaulių auginimo metodais. XVIII a. daugumoje ūkių ir „bordages“ (mažų sodybų) buvo auginama nedaug kiaulių, kurių mėsa sudarė didžiąją suvartojamos mėsos dalį. „Kiaulės buvo vyraujantys gyvuliai; ūkininkai augino ir penėjo jų nepaprastai daug.“ Jos buvo parduodamos Majė, Le Liudo, Luaro Šato ir Le Mano mugėse ir turguose. Tai buvo pagrindinis pusininkaujančių ūkininkų išteklius; daugeliu atvejų gyvulių pardavimas padėjo išlaikyti ūkį (Majė kantono istoriniai tyrimai, Le Manas 1859 m., P. Legeay, p. 39, Sarto departamento archyvas – F95, Le Mano mediateka – Menas 2241). Kiaulės buvo auginamos tradiciniuose *soues*, t. y. žemuose statiniuose, kuriuose penimos nedidelis kiaulių skaičius. Šiuose *soues* buvo nedidelis uždaras kiemas po atviru dangumi, kuriame kiaulės galėjo vaikščioti. XIX amžiuje kiaulininkystė labai paplito, ypač smėlėto dirvožemio regionuose, kur auginant bulves buvo galima penėti gyvulius. Miežiai, iš pradžių skirti Anglijos alaus darykloms, departamente buvo auginami dideliais kiekiais ir taip buvo užtikrinamas tinkamas gyvulių penėjimas.

Vietiniai turgūs buvo žinomi visame regione (Majė kantono istoriniai tyrimai, Le Manas 1859 m., p. 39, Sarto departamento archyvas – F95, Le Mano mediateka – Menas 2241), o pajamos iš kiaulienos sudarė didelę ūkininkų pajamų dalį. Kiaulininkystės vystymosi mastas buvo toks didelis, kad Sarto ūkininkai turėjo pirkti paršelius iš kaimyninių regionų, ypač iš Žemutinio Meno Majeno departamente (Žemutinis Menas, R. Musset, 1978, p. 369).

Nuo 1985 m. Sarto ūkininkai oficialiai įteisino laisvo kiaulių auginimo būdus: 1986 m. taip pradėta auginti paršavedes (GDA (Žemės ūkio plėtros asociacija) kiaulienai, informacinis biuletenis Nr. 34, Sarto žemės ūkio rūmai, 1986 m., p. 4), o 1988–1989 m. – penimas kiaules. 1988 m. 14 proc. paršavedžių Sarto regione jau buvo auginamos laukuose ir departamentas tapo šios srities pradininku.

SGN „Porc de la Sarthe“ žymimą produktą gaminantys ūkininkai išsaugojo auginimo lauke metodus, o pastaruoju metu į savo praktiką įtraukė ir galimybę naudotis aptvarais. Nedideli kiemai, aptvarai ar atviri laukai suteikia galimybę kiaulėms, iš kurių gaminamas SGN „Porc de la Sarthe“ žymimas produktas, būti gryname ore.

Sarto gamybos vietovei būdingas grūdinių kultūrų naudojimas, todėl šioje vietovėje galima plėtoti ir išlaikyti gyvulininkystę. Iki šių dienų kiaulių, iš kurių gaminamas SGN „Porc de la Sarthe“ žymimas produktas, penėjimas vis dar grindžiamas grūdais, o didelę pašarų, kurie būdingi šiam regionui, dalį sudaro miežiai (ne mažiau kaip 20 proc.).

Kiaulės, iš kurių gaminamas SGN „Porc de la Sarthe“ žymimas produktas, pasižymi ypatinga mėsos kokybe, susijusia su jų auginimo būdu. Mėsa yra tvirta ir brandi, liesa mėsa – tolygiai rožinės spalvos, o riebalai – balti ir tvirti.

Mėsos savybės pagrįstos, visų pirma, tradicinėmis auginimo sąlygomis:

— mažiausiai 6 mėnesių auginimo laikotarpis;

— pašarai, kuriuose gausu grūdų, tarp kurių – didelė dalis miežių;

— galimybė kiaulėms būti lauke baigiamojo penėjimo etapo metu.

Lauke galinčių būti kiaulių fizinis aktyvumas ir skerdimo amžius palankūs tam, kad mėsa taptų tvirta ir brandi, rožinės spalvos ir geriau susiformuotų raumenys (Apžvalga: Kiaulienos kokybės požymiai nuo ūkio iki stalo. I dalis. Skerdena ir šviežia mėsa, Lebret ir Candek-Potokar, Anima, 16 tomas, 1 priedas, 2022 m. vasaris).

Nuo miežių dalies mitybos racione ir skerdenų atrankos priklauso riebalų kokybė. Miežiuose yra mažiau nesočiųjų riebalų rūgščių, ypač linolo rūgšties, nei kituose grūduose (Morand-Fehr et Tran, 2001, Ampuero Kragten et al., 2014). Dėl to kiaulienos riebalai yra balti ir tvirti, o tai reiškia, kad jų lydymosi temperatūra yra aukšta. Šios techninės savybės lemia mėsos skonį, virtos mėsos tvirtumą ir tinkamumą perdirbtiems produktams.

SGN „Porc de la Sarthe“ žymimas produktas – tai senų kiaulienos gamybos tradicijų regione, taip pat geografinės kaimynystės su Paryžiumi ir istorinių prekybinių ryšių su dideliu vartotojų skaičiumi jame rezultatas. Sarto regiono gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai sudarė sąlygas gaminti kiaulieną, pasižyminčią specifinėmis savybėmis, dėl kurių ji plačiai naudojama mėsos perdirbimui.

Pavyzdžiui, švelnus gamybos vietovės klimatas yra palankus tokio auginimo metodo taikymui, kai kiaulės gali būti lauke. Be to, čia vyrauja vidutinis klimatas su jūrinio klimato tendencijomis, o vandens iš kritulių ar upių pakanka ištisus metus. Šie veiksniai istoriškai buvo palankūs nuolatiniam grūdų, kuriais šeriami gyvuliai, auginimui. Dėl to, kad baigiamajame penėjimo etape naudojami miežiai (kitaip nei toliau į Prancūzijos pietus, kur naudojami kukurūzai), susiformuoja specifiniai riebalai.

2022 m. atlikto tyrimo (CO FRESH tyrimas) duomenimis, dėl SGN „Porc de la Sarthe“ žymimos mėsos specifinių savybių, kurias lemia kiaulių auginimo būdai, ji yra paklausi tarp amatininkų, gaminančių mėsos paštetą (*rillettes*) – pagrindinį perdirbtos mėsos produktą regione.

Apie SGN „Porc de la Sarthe“ žymimą mėsą, kuri daugiausia perdirbama į mėsos gaminius, nuo dešimto dešimtmečio rašoma įvairiose amatininkų ir mėsininkų straipsniuose ir apžvalgose, pavyzdžiui, Laurent'o Berthier, daugkartinio aukso medalio laimėtojo už naminį iš SGN „Porc de la Sarthe“ žymimo produkto pagamintą mėsos paštetą *rillettes* ((Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 2019 m. liepos 16 d.). Daugybė sūdymo pramonės įmonių pasirinko ją savo gaminiams gaminti. 1993 m. Solemo mieste buvo įkurta įmonė „Les Charcuteries du Terroir Sarthois“ (Sarto krašto mėsos gaminiai), kurios pagrindinis produktas yra mėsos paštetas *rillettes* (La Tribune de la Sarthe, Generalinės tarybos žurnalas, Nr. 30, 1993 m. lapkritis). Šiuo metu SGN „Porc de la Sarthe“ žymima mėsa tebėra daugiausiai tiekiama regiono mėsos perdirbimo įmonėms (COFRESH tyrimas ir https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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