C/2025/3836

10.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 5. panta 4. punktu [1]

(C/2025/3836)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Porc de la Sarthe”

ES Nr.: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Porc de la Sarthe”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija [*Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire*]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

AĢIN “Porc de la Sarthe” specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienai no trim situācijām, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti:

a) tas neietver izmaiņas aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumā;

b) tas nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā standarta grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Atbildīgā struktūrvienība dalībvalstī*

Saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 noteikumiem iedaļā “Dalībvalsts kompetentā iestāde” ir pievienota Valsts produktu cilmes vietas un kvalitātes institūta [*Institut national de la qualité et de l'origine – INAO*] kontaktinformācija.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Pieteikuma iesniedzēja grupa*

Ir atjaunināts *AVFL* – šā AĢIN operatoru apvienības – tālruņa numurs un e-pasta adrese. Papildus tam ir pārformulēts tās sastāva apraksts.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. *Produkta veids*

Specifikācijā ir svītrota iedaļa, kas attiecas uz produkta veidu, kurš iepriekš bija definēts pēc tā grupas.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Produkta apraksts*

Ir pievienoti šādi produkta veidi: primārie un sekundārie izcirtņi.

Informācijā par izcirtņiem ir pievienoti arī subprodukti, kuriem var izmantot AĢIN.

Izcirtņiem ir atļauts izmantot ātro sasaldēšanu, savukārt gaļa un tauki, ko paredzēts pārstrādāt gaļas produktos, var būt sasaldēta(-i).

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Ģeogrāfiskā apgabala apraksts*

No informācijas par posmiem, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir svītrota kaušana.

Ir atjaunināts arī ģeogrāfiskā apgabala pašvaldību saraksts, lai atbilstoši valsts prasībām to saskaņotu ar 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ir pievienota tabula, kurā ietverti pierādījumi par izsekojamību katrā ražošanas posmā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Ražošanas metode*

Sivēnu pārvietošana no vietas, kur notiek atnešanās/atšķiršana no sivēnmātes:

Lai mazinātu jaunajiem dzīvniekiem radīto stresu, ir pievienots maksimālais attālums no vietas, kur notiek atnešanās/atšķiršana no sivēnmātes, līdz cūku audzēšanas vietai, vai šāda brauciena maksimālais ilgums.

Barība:

Skaidrības nolūkā ir norādīta barības sastāva proporcija – graudaugus īpatsvaru (70 %) veido 20 % mieži un 50 % citi graudaugi.

Ir pievienots aizliegto izejvielu saraksts.

Audzēšanas metode:

Ir pievienota informācija par brīvās turēšanas apstākļiem sivēniem vecumā no 13 līdz 17 nedēļām.

Pievienots jēdziens par iespēju pastāvīgi atrasties dienasgaismā.

Ir pievienots noteikums, kas paredz, ka gada aukstajā periodā novietnēs ir jānodrošina ar salmiem izklāta, sausa un ērta guļvieta.

Precizēts, ka cūkām no 17 nedēļu vecuma ir jānodrošina piekļuve vai nu nelielam āra aizgaldam (vismaz 2,6 m^2 vienam dzīvniekam), vai āra aplokam (50 m^2 vienam dzīvniekam).

Atdalīšana no ganāmpulka un pārvietošana uz kautuvi:

Lai ierobežotu dzīvniekiem radīto stresu un ņemtu vērā dzīvnieku labturības prasības:

— ir pievienots nosacījums par maksimālo attālumu – ne vairāk kā 200 km – no vietas, kur notiek atnešanās/atšķiršana no sivēnmātes, līdz cūku audzēšanas vietai, vai šāda brauciena maksimālo ilgumu – ne vairāk kā sešas stundas,

— ir pievienots nosacījums, ka noteiktu periodu pirms kaušanas ir jāpārtrauc barošana.

Liemeņu klasificēšana:

Ir pievienota norāde uz kautuvē atlasītās gaļas īpašībām un posmu, kurā šīs īpašības tiek pārbaudītas.

Ir pievienota sīkāka informācija par vizuālajiem defektiem, kas netiek pieļauti, proti: ar apmatojuma noņemšanu saistīti un citi ādas bojājumi, sasitumi, skrāpējumi, asins plankumi, lūzumi. Attiecībā uz nelieliem liemeņa defektiem ir pieļaujama 5 % maksimālā pielaide.

Ātrās sasaldēšanas un saldēšanas nosacījumi:

Ir pievienoti noteikumi par ātro sasaldēšanu, kas izmantojama atkarībā no tā, vai izcirtnis ir vesels vai sadalīts gabalos, un noteikumi par sasaldēšanu, kas izmantojama gaļai un taukiem, kurus paredzēts pārstrādāt gaļas produktos.

Šīs darbības tiek veiktas, noteiktā apmērā pazeminot gaļas un tauku temperatūru.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

8. *Pierādījumi par produkta saikni ar ģeogrāfisko apgabalu*

Šie pierādījumi ir atjaunināti, it īpaši, lai:

— samazinātu šīs iedaļas garumu,

— atstātu tikai tās daļas, kas nepieciešamas attiecībā uz apliecināšanu.

Ģeogrāfiskā apgabala robežas nav mainītas.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

9. *Pārbaudes struktūra*

Ir atjaunināta informācija par pārbaudes struktūrām un to kontaktinformācija. Pārbaudes plāns ir svītrots.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

10. *Informācija par marķējumu*

Iedaļa "Marķējums" ir grozīta saskaņā ar valsts spēkā esošajiem norādījumiem, kuru mērķis ir saskaņot specifikāciju formulējumu: esošā rindkopa ir svītrota un aizstāta ar teikumu, kurā norādīti obligātie tiesību aktos noteiktie elementi.

Ir svītrota atsauce uz marķēšanu ar apstiprinātu kolektīvo sertifikācijas zīmi.

Šis grozījums attiecīgi ietekmē vienoto dokumentu.

11. *Valsts prasības*

Iedaļa "Valsts prasības" ir grozīta atbilstoši izmaiņām valsts tiesību aktos un noteikumos. Ir pievienota tabula, kurā norādīti galvenie pārbaudāmie elementi un izmantojamās novērtēšanas metodes.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

12. *Produkta specifikācijas satura rādītājs un pielikumi*

Spēkā esošās produkta specifikācijas satura rādītājs un visi tās pielikumi ir svītroti, jo tie nav būtiski produkta specifikācijas izpratnei.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Porc de la Sarthe”

ES Nr.: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025.

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Porc de la Sarthe”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

02 – GAĻA UN ĒDAMI GAĻAS SUBPRODUKTI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Porc de la Sarthe” ir svaiga, ātri sasaldēta vai saldēta (ja to izmanto pārstrādātu gaļas produktu ražošanai) gaļa, kurai raksturīgas šādas īpašības:

— liemeņi bez vizuāliem defektiem: ar apmatojuma noņemšanu saistīti un citi ādas bojājumi, sasitumi, skrāpējumi, asins plankumi, lūzumi,

— balts un stingrs muguras tauku slānis,

— stingra, vienmērīgi sārta gaļa.

Liemeņus tirgo:

— veselā veidā,

— kā pusliemeņus,

— kā primāros izcirtņus: izcirtņu gabalus (muguras, plecu, vēdera, kakla u. c.),

— kā sekundāros izcirtņus: gaļu ar/bez kauliem (cepešus, kakla–plecu gabalus u. c.),

— kā subproduktus.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Tiklīdz sivēni nonāk saimniecībā, kurā audzē “Porc de la Sarthe”, tiem nosaka īpašu barošanas programmu, kas atbilst šādiem kritērijiem:

— vismaz 20 % barības devas veido mieži,

— graudaugi, t. sk. mieži, eļļas augu sēklas vai augļi, pākšaugu sēklas, un no šiem augiem iegūti produkti kopā veido vismaz 70 % no barības devas.

Aizliegtas šādas izejvielas (pamatojoties uz ES barības sastāvdaļu reģistra nomenklatūru):

— 9.7.1. Asins milti, 9.8.1. Asins produkti un 9.11.1. Spalvu milti,

— 10. Zivis, citi ūdens dzīvnieki un no tiem iegūti produkti.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

“Porc de la Sarthe” ieguvei paredzētās cūkas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzē no 13 nedēļu vecuma līdz brīdim, kad tās nosūta nokaušanai.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals aptver Sartas [*Sarthe*] departamentu un blakus esošos kantonus.

Sartas departaments (72): visas tā teritorijā ietilpstošās pašvaldības.

Ēras un Luāras [*Eure-et-Loir*] departments (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* un *Saint-Bomer*.

Endras un Luāras [*Indre et Loire*] departaments (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* un *Villiers-au-Bouin*.

Daļēji iekļautās pašvaldības: *Beaumont-Louestault* (konkrētāk, bijušās *Louestault* pašvaldības teritorija).

Luāras un Šēras [*Loir-et-Cher*] departaments (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* un *Villedieu-le-Château*.

Mēnas un Luāras [*Maine-et-Loire*] departaments (49): *Baracé, Baugé-en-Anjou, Durtal, Étriché, Montigné-lès-Rairies, Noyant-Villages, (La) Pellerine* un *(Les) Rairies*.

Daļēji iekļautās pašvaldības: *Huillé-Lézigné* (konkrētāk, bijušās *Huillé* pašvaldības teritorija), *Morannes sur Sarthe-Daumeray* (konkrētāk, bijušās *Daumeray* pašvaldības teritorija).

Majennas [*Mayenne*] departaments (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* un *Voutré*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Šīs saiknes pamatā ir "Porc de la Sarthe" reputācija, kas izriet no vēsturiskām cūkgaļas un graudaugu audzēšanas tradīcijām, kuras piešķir gaļai tās raksturīgās īpašības. Pateicoties "Porc de la Sarthe" gaļas īpašībām, tā ir īpaši piemērota pārstrādei pazīstamos gaļas produktos, piemēram, rijetē [*rillettes*, konservēta kapāta gaļa].

Sarta ir departaments Francijas rietumos, Luāras reģionā, un tās administratīvais centrs ir Lemāna [*Le Mans*]. Tā ietilpst vēsturiskajā Mēnas provincē un robežojas ar Armorikas masīvu [*Massif Armoricain*] un Parīzes baseinu [*Bassin Parisien*]. Tās ģeogrāfiskā atrašanās vieta netālu no Parīzes bija viens no faktoriem, kas 19. gadsimtā palīdzēja attīstīt cūkgaļas tirdzniecību ar galvaspilsētu.

Sarta robežojas ar Ildefransas [*Île-de-France*], Normandijas [*Normandie*], Bretaņas [*Bretagne*] un Centra [*Centre*] reģionu, atrodoties tieši šo reģionu krustcelēs, un tās teritoriju galvenokārt veido zemienes, kuras ieskauj dabisks amfiteātris, kas slejas 20–300 metru augstumā ar vērsumu dienvidrietumu virzienā. Tās maigo un mēreno klimatu (gada vidējā temperatūra ir 12 °C un auksto dienu skaits – neliels) ietekmē okeāna tuvums (600–800 mm nokrišņu gadā), un tas savukārt rada labvēlīgus apstākļus krūmājiem un mežiem, kas joprojām aizņem plašas teritorijas.

Papildus maigajam klimatam un regulārajiem nokrišņiem (vidēji 57 mm mēnesī ar nelielām atšķirībām ziemā un vasarā) Sartā ir arī ļoti blīvs hidrogrāfiskais tīkls, kura ūdensteču kopējais garums ir gandrīz 4 000 km un kurš izveidojies ap trīs galvenajām upēm: Sartu, Luāru un Uinu [*Huisne*]. Šādu apstākļu kopums nodrošina lielu kultūraugu – it īpaši graudaugu – daudzveidību. Pateicoties Sartas lauksaimniecības ainavu daudzveidībai, kas vēstures gaitā ir periodiski mainījusies starp graudaugu un zālaugu audzēšanu, tādējādi veicinot arī lopkopības attīstību, tā tiek uzskatīta par Francijas "mikrokosmu".

Cūkgaļas ražošanā, kas Sartā vēsturiski tika piekopta gandrīz katrā saimniecībā, jau izsenis tiek izmantotas sākotnējās cūku audzēšanas metodes. 18. gadsimtā vairumā saimniecību un "bordages" (mazo saimniecību) tika audzēts neliels skaits cūku, kas nodrošināja lielāko daļu no to gaļas patēriņa. "Cūkas bija dominējošie lauksaimniecības dzīvnieki; lauksaimnieki tās audzēja un nobaroja fenomenāli lielā skaitā. Tās tika pārdotas Majē [*Mayet*], Leludes [*Le Lude*], Šatodiluāras [*Château du Loir*] un Lemānas gadatirgos un tirdziņos. Tas bija lauksaimnieku–rentnieku galvenais ienākumu avots; daudzos gadījumos ar šo dzīvnieku pārdošanā iegūtajiem līdzekļiem varēja apmaksāt saimniecības izmantošanu" (vēsturisks pētījums par Majē kantonu (Lemānā): Legeay., P., "Médiathèque du Mans", Sartas departamenta arhīvs – F95, Mēna – 2241, 1859, 39. lpp.). Cūkas tika audzētas tradicionālajās "soues" – zemās būvēs, kurās nobaro nelielu skaitu cūku. Šajās "soues" bija arī neliels āra aizgalds, kurā cūkas varēja uzturēties. Cūku audzēšana strauji attīstījās 19. gadsimtā, it īpaši reģionos ar smilšainu augsni, kura nodrošināja kartupeļu audzēšanai piemērotus apstākļus, kas savukārt ļāva nobarot dzīvniekus. Miežus, kurus sākotnēji audzēja angļu alusdarītavām, šajā departamentā ražoja lielos daudzumos, kas nodrošināja dzīvnieku barību nobarošanas posmā.

Vietējie tirdziņi bija izslavēti visā reģionā (vēsturisks pētījums par Majē kantonu (Lemānā): Legeay., P., "Médiathèque du Mans", Sartas departamenta arhīvs – F95, Mēna – 2241, 1859, 39. lpp.), un cūkgaļas pārdošana nodrošināja lielu daļu no lauksaimnieku ienākumiem. Audzēšana attīstījās tik strauji, ka Sartas lauksaimniekiem nācās iegādāties sivēnus no kaimiņu reģioniem, it īpaši Lejasmēnas [*Le Bas Maine*] Majennas departamentā (Musset, R., "Le Bas Maine", 1978, 369. lpp.).

1985. gadā Sartas lauksaimnieki formalizēja metodes, kas paredz cūku audzēšanu brīvās turēšanas apstākļos, 1986. gadā sākot tās izmantot sivēnmātēm (*GDA* (Lauksaimniecības attīstības asociācija) cūkkopības jomā, biļetens Nr. 34, Sartas Lauksaimniecības kamera, 1986, 4. lpp.) un pēc tam, 1988.–1989. gadā, arī nobarojamām cūkām. 1988. gadā jau 14 % sivēnmāšu Sartā tika audzētas ārā (uz lauka), departamentam kļūstot par šās prakses aizsācēju.

"Porc de la Sarthe" lauksaimnieki turpina izmantot āra audzēšanas paņēmienus un nesen savai praksei ir pievienojuši iespēju dzīvniekiem uzturēties āra aplokos. Nelielie aizgaldi, aploki un atklātie lauki ļauj "Porc de la Sarthe" cūkām uzturēties āra apstākļos.

Sartas ražošanas apgabalam ir raksturīga dominējoša graudaugu audzēšanas prakse, kas ir ļāvusi attīstīt un uzturēt lopkopību šajā apgabalā. Līdz pat mūsdienām "Porc de la Sarthe" cūku nobarošanai joprojām izmanto graudaugus, nodrošinot ievērojamu miežu īpatsvaru (vismaz 20 %) barībā, kas ir šim reģionam specifiska iezīme.

"Porc de la Sarthe" ir raksturīga īpaša gaļas kvalitāte, kas ir saistīta ar cūku audzēšanas metodi. Gaļa ir stingra un nogatavināta, liesā gaļa ir vienmērīgi sārta, un tauki ir balti un stingri.

Gaļas īpašības it sevišķi nodrošina tradicionālie audzēšanas apstākļi:

— vismaz sešus mēnešus ilgs audzēšanas periods,

— barība, kurā ir daudz graudaugu un ir liels miežu īpatsvars,

— iespēja cūkām nobarošanas posmā uzturēties ārā.

Fiziskās kustības cūkām, kurām ir iespēja uzturēties ārā, kad tās ir kaušanas vecumā, palīdz nodrošināt, ka gaļa ir stingra un nobriedusi, vienmērīgi sārtā krāsā un ar lielāku muskuļaudu daudzumu (Lebret, B. un Čandek-Potokar, M., "Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat", *Animal*, 16. sējums, 1. pielikums, 2022. gada februāris).

Tauku kvalitāti nosaka miežu īpatsvars barības devā, kā arī liemeņu atlase pēc nokaušanas. Miežos ir mazāks nepiesātināto taukskābju, it īpaši linolskābes, saturs nekā citos graudaugos (Morand-Fehr, P. un Tran, G., 2001; Ampuero Kragten, S. u. c., 2014). Tā rezultātā tiek iegūti balti un stingri cūku tauki, kuriem ir augsta kušanas temperatūra. Šīs tehniskās īpašības nodrošina gaļas garšu, stingrības saglabāšanu gatavošanas procesā un gaļas piemērotību pārstrādāto produktu ražošanai.

"Porc de la Sarthe" gaļas audzēšana ir attīstījusies, pateicoties senajām cūkgaļas ražošanas tradīcijām šajā reģionā, kā arī ģeogrāfiskajam tuvumam un vēsturiskajām tirdzniecības saiknēm ar Parīzi, kas ir apgabals ar lielu patēriņu. Sartas apgabala dabas faktori un cilvēkfaktori ir veicinājuši tādas cūkgaļas ražošanu, kurai piemīt specifiskas īpašības, kas izskaidro tās plašo izmantošanu gaļas pārstrādē.

Piemēram, ražošanas apgabala maigais klimats nodrošina labvēlīgus apstākļus audzēšanas metodēm, kas paredz iespēju cūkām uzturēties ārā. Turklāt mēreno klimatu ietekmē arī okeāna tuvums, un visu gadu ir pieejams pietiekams ūdens daudzums – gan no nokrišņiem, gan upēm. Šie faktori ir ļāvuši vēstures gaitā pastāvīgi audzēt graudaugus, lai barotu lauksaimniecības dzīvniekus. Atšķirībā no reģioniem tālāk Francijas dienvidu daļā, kur nobarošanas posmā izmanto kukurūzu, šajā apgabalā tiek izmantoti mieži, kas nodrošina īpašu tauku "profilu".

"Porc de la Sarthe" gaļas specifiskās īpašības, kas tiek iegūtas, pateicoties cūku audzēšanas metodēm, augtu novērtē mazie ražotāji, kuri gatavo rijetes, kas saskaņā ar 2022. gadā veikto pētījumu (projekta "CO-FRESH" ietvaros) ir reģiona galvenais gaļas pārstrādes produkts.

"Porc de la Sarthe" gaļa, kas galvenokārt tiek pārstrādāta gaļas produktos, kopš 20. gadsimta 90. gadiem ir aprakstīta dažādās publikācijās un atsauksmēs no mazajiem ražotājiem un miesniekiem, piemēram, Lorāna Bertjē [*Laurent Berthier*], kas vairākkārt ieguvis zelta medaļu par viņa gatavoto "Porc de la Sarthe" rijeti ("Face à se: Rillettes ou pâté?", *Le Monde*, 2019. gada 16. jūlijs). Šo gaļu izvēlas arī daudzi sālīto produktu nozares ražotāji. 1993. gadā *Solesmes* pašvaldībā tika izveidots īpašs uzņēmums "Les Charcuteries du Terroir Sarthois", kurš pilnībā nodarbojas tikai ar šās gaļas apstrādi un kura galvenais produkts ir rijete (Departamenta padomes žurnāls "La Tribune de la Sarthe", Nr. 30, 1993. gada novembris). Mūsdienās "Porc de la Sarthe" gaļa joprojām ir nozīmīgs izejvielu avots reģiona gaļas pārstrādes uzņēmumiem ("CO-FRESH" pētījums un raksts saitē: https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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