C/2025/3836

10.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika, f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3836)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Porc de la Sarthe"

Nru tal-UE: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Isem il-prodott**

"Porc de la Sarthe"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☒ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għal emenda tal-IĠP "Porc de la Sarthe" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, speċifikament:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem tal-indikazzjoni ġeografika protetta;

(b) ma tinvolvix riskju li titħassar ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru*

Fit-taqsima "Awtorità kompetenti fl-Istat Membru", ġew miżjuda d-dettalji ta' kuntatt għall-Istitut Nazzjonali għall-Oriġini u l-Kwalità (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO) f'konformità mar-Regolament (UE) Nru 2024/1143.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

2. *Grupp applikant*

In-numru tat-telefown u l-indirizz elettroniku tal-AVFL, li tgħaqqad l-operaturi flimkien ta' din l-IĠP, ġew aġġornati. Barra minn hekk, hija riformulata d-deskrizzjoni tal-kompożizzjoni tiegħu.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. *Tip ta' prodott*

It-taqsima relatata mat-tip ta' prodott, li qabel kienet iddefinita mill-klassi tiegħu, tħassret mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

4. *Deskrizzjoni tal-prodott*

Ġew miżjuda l-preżentazzjonijiet tal-prodott li ġejjin: qatgħat primarji u sekondarji.

Il-ġewwieni ġie miżjud ukoll mal-qatgħat li jistgħu jibbenefikaw mill-IĠP.

L-iffriżar qawwi f'daqqa huwa permess għall-preżentazzjoni tal-qatgħat u l-iffriżar huwa permess għal-laħam u għax-xaħam li jrid jiġi pproċessat fi prodotti bbażati fuq il-laħam.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

5. *Deskrizzjoni taż-żona ġeografika*

L-iskarnar tneħħa mill-istadji li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata.

Il-lista ta' muniċipalitajiet fiż-żona ġeografika ġiet aġġornata biex tinġieb f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali għall-2024, f'konformità mar-rekwiżiti nazzjonali.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

6. *Evidenza li l-prodott joriġina fiż-żona ġeografika*

Żdiedet tabella li fiha l-evidenza ta' traċċabbiltà għal kull stadju tal-produzzjoni.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

7. *Metodu tal-produzzjoni*

It-trasport tal-qżieqeż mill-post tas-sejba/tal-istadju ta' wara l-ftim:

Sabiex jiġi llimitat l-istress tal-annimali żgħar, ġiet miżjuda d-distanza jew id-durata massima bejn is-sit tas-sejba/tal-istadju ta' wara l-ftim u s-sit tat-trobbija.

Għalf:

Hija pprovduta diżaggregazzjoni tal-għalf, għal aktar ċarezza: is-70 % tal-ħabba jinqasam f'20 % xgħir u 50 % ħbub oħrajn.

Tiżdied il-lista ta' materja prima pprojbita.

Metodu tat-trobbija:

Tiżdied żona ta' trobbija fil-beraħ għall-qżieqeż ta' bejn 13 u 17-il ġimgħa.

Jiżdied il-kunċett ta' aċċess kostanti.

Tiżdied dispożizzjoni li tiżgura li l-kenn miksi bit-tiben irid ikollu żona xotta u komda fejn l-annimali jistrieħu fil-perjodu ta' kesħa.

Jiġi speċifikat li, mill-età ta' 17-il ġimgħa, il-ħnieżer irid ikollhom aċċess jew għal bitħa żgħira fuq barra (tal-inqas 2,6m^2 għal kull annimal) jew biex jiġru (50m^2 għal kull annimal).

It-tneħħija u t-trasport għall-biċċerija:

Sabiex jiġi llimitat l-istress tal-annimali, u b'kunsiderazzjoni tal-benesseri tal-annimali:

— tiżdied distanza massima ta' 200 km, jew durata massima ta' 6 sigħat, bejn il-post tas-sejba/ta' wara l-ftim u s-sit tat-trobbija.

— jiżdied perjodu ta' sawm qabel l-iskarnar.

Klassifikazzjoni tal-karkassi:

Jiżdiedu l-karatteristiċi tal-laħam magħżul fil-biċċerija u l-istadju li fih jiġu vverifikati dawn il-karatteristiċi.

Jiżdiedu dettalji dwar difetti fid-dehra rifjutati, speċifikament: difetti fit-tneħħija tax-xagħar u l-ġilda, tbenġil, grif, tikek tad-demm, fratturi. Tista' tiġi aċċettata tolleranza massima ta' 5 % fid-difetti żgħar fil-karkassa.

Kundizzjonijiet ta' ffriżar qawwi f'daqqa u ta' ffriżar:

Jiżdiedu l-kundizzjonijiet ta' ffriżar qawwi f'daqqa, skont jekk il-qatgħa tkunx sħiħa jew f'porzjonijiet, u l-kundizzjonijiet tal-iffriżar għal laħam u x-xaħmijiet maħsubin għall-ipproċessar fi prodotti bbażati fuq il-laħam.

Dawn l-operazzjonijiet iseħħu fil-qafas ta' tnaqqis fit-temperatura tal-laħam u x-xaħmijiet.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

8. *Evidenza tar-rabta maż-żona ġeografika*

Din l-evidenza hija aġġornata, b'mod partikolari biex:

— jitnaqqas id-daqs ta' din it-taqsima

— jinżammu biss ċerti partijiet li huma meħtieġa għal finijiet ta' dimostrazzjoni.

Il-bażi taż-żona ġeografika ma ġietx immodifikata.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

9. *Korp ta' spezzjoni*

Il-korpi ta' spezzjoni u d-dettalji ta' kuntatt tagħhom ġew aġġornati. Il-pjan ta' kontroll jitneħħa.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

10. *Dettalji relatati mat-tikkettar*

It-taqsima "Tikkettar" ġiet emendata f'konformità mal-linji gwida nazzjonali bl-għan li jarmonizzaw kif jiġu abbozzati l-ispeċifikazzjonijiet: il-paragrafu eżistenti tħassar u ġie sostitwit b'sentenza li tiddeskrivi l-elementi regolatorji obbligatorji.

Ir-referenza għat-tikkettar permezz ta' marka ta' ċertifikazzjoni kollettiva approvata titneħħa.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

11. *Rekwiżiti nazzjonali*

It-taqsima "Rekwiżiti nazzjonali" ġiet emendata f'konformità mal-bidliet fil-leġiżlazzjoni u r-regoli nazzjonali. Żdiedet tabella li turi l-oġġetti ewlenin li jridu jiġu vverifikati u l-metodi ta' evalwazzjoni li għandhom jintużaw.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

12. *Werrej u annessi mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott*

Il-werrej u l-annessi kollha tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott fis-seħħ jitneħħew, peress li ma humiex essenzjali biex tinftiehem l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Porc de la Sarthe”

Nru tal-UE: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Isem/Ismijiet**

“Porc de la Sarthe”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

02 — LAĦAM U ĠEWWIENI TAL-LAĦAM LI JITTIEKEL

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-laħam “Porc de la Sarthe” huwa frisk, iffriżat qawwi f’daqqa jew iffriżat jekk jintuża biex isiru l-prodotti tal-laħam ipproċessat, u huwa kkaratterizzat minn:

— karkassi b’ebda difett fid-dehra: difetti fit-tneħħija tax-xagħar u l-ġilda, tbenġil, grif, tikek tad-demm, fratturi.

— xaħam tad-dahar abjad u sod;

— laħam sod, ta’ lewn roża konsistenti.

Il-karkassi jinbiegħu:

— sħaħ;

— bħala nofs karkassi;

— bħala qatgħat primarji: qatgħat (lojn, spalla, żaqq, għonq, eċċ.);

— bħala qatgħat sekondarji: laħam bl-għadam jew mingħajru (ġogi, qatgħat, eċċ.);

— bħala ġewwieni.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Hekk kif jilħqu l-farm tal-“Porc de la Sarthe”, il-qżieqeż jingħataw programm ta’ għalf speċifiku skont il-kriterji li ġejjin:

— tal-inqas 20 % tal-porzjon ikun xgħir,

— it-total ta’ ħbub taċ-ċereali, inklużi x-xgħir, il-ħbub, il-frott żejtni, iż-żrieragħ tal-legumi u l-prodotti derivati minnhom jammontaw għal mill-inqas 70 % tal-porzjon tal-għalf.

Il-materja prima li ġejja hija pprojbita (abbażi tal-nomenklatura tal-katalgu tal-UE għall-materjali tal-għalf):

— 9.7.1 Grixa tad-demm, 9.8.1. Prodotti tad-demm u 9.11.1 Grixa tar-rix,

— 10. Ħut, annimali akkwatiċi oħrajn u prodotti dderivati minnhom

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Mill-età ta’ 13-il ġimgħa, il-“Porc de la Sarthe” jitrabba fiż-żona ġeografika, sakemm jitlaq għall-iskarnar.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tkopri d-dipartiment ta' Sarthe u l-cantons tal-madwar.

Id-dipartiment ta' Sarthe (72): kollu.

Id-dipartiment ta' Eure-et-Loir (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.

Id-dipartiment ta' 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.

Muniċipalitajiet inklużi parzjalment: Beaumont-Louestault (speċifikament iż-żona li tikkorrispondi għal dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Louestault).

Id-dipartiment ta' 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) 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.

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

Muniċipalitajiet inklużi parzjalment: Huillé-Lézigné (speċifikament iż-żona li tikkorrispondi għal dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (speċifikament iż-żona li tikkorrispondi għal dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Daumeray).

Id-dipartiment ta' 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-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. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tal-"Porc de la Sarthe", li tirriżulta minn tradizzjoni storika ta' produzzjoni ta' majjal u ta' ħbub li jagħtu lil-laħam il-karatteristiċi speċifiċi tiegħu. Il-karatteristiċi tal-laħam "Porc de la Sarthe" jagħmluh xieraq għall-ipproċessar fi prodotti tal-laħam magħrufa bħal rillettes.

Sarthe huwa dipartiment fil-Punent ta' Franza, fir-reġjun ta' Pays de la Loire, li ċ-ċentru amministrattiv tiegħu huwa Le Mans. Jifforma parti mill-provinċja l-antika ta' Maine, ħdejn il-medda tal-muntanji Armorikani u l-Baċin ta' Pariġi. Fis-seklu 19, il-prossimità ġeografika tiegħu ma' Pariġi kienet ukoll fattur li ppromwova l-iżvilupp tal-kummerċ tal-majjal mal-belt kapitali.

Sarthe huwa bordura kontinentali bejn ir-reġjuni ta' Île-de-France, in-Normandija, il-Brittanja u ċ-Ċentru, u jikkonsisti l-aktar f'żona ta' art baxxa mdawra b'amfiteatru naturali b'altitudni li tvarja minn 20 sa 300 metru, bi ftuħ lejn il-Lbiċ. Il-klima ħafifa u moderata tiegħu (temperatura annwali medja ta' 12 °C u numru żgħir ta' jiem kesħin) jaqa' taħt l-influwenza marittima (600 sa 800 mm ta' preċipitazzjoni fis-sena) u jrawwem pajsaġġi b'ringieli ta' sġajriet u foresti mifruxin.

Minbarra l-klima u x-xita regolari tiegħu (medja ta' 57 mm fix-xahar, bi ftit differenza fix-xita bejn ix-xitwa u s-sajf), Sarthe għandu network idrografiku dens ħafna bi kważi 4 000 km ta' korsiji tal-ilma, ibbażati madwar tliet xmajjar ewlenin: is-Sarthe, il-Loir u l-Huisne. Flimkien, dawn il-kundizzjonijiet jippermettu diversità kbira fl-għelejjel, b'mod partikolari f'termini tal-ħbub. Is-Sarthe jidher bħala mikrokożmu ta' Franza minħabba l-varjetà tiegħu ta' pajsaġġi agrikoli, li storikament alternaw bejn perjodi ta' produzzjoni ta' ħbub u ħaxix li jiffavorixxu l-iżvilupp tal-produzzjoni tal-annimali.

Il-produzzjoni tal-majjal f'Sarthe, li storikament hija preżenti fi kważi l-farms kollha, ilha kkaratterizzata mill-metodi ta' trobbija oriġinali tiegħu. Fis-seklu 18, il-biċċa l-kbira tal-farms u l-"bordages" (farms żgħar) kellhom numru żgħir ta' ħnieżer li kienu jiffurmaw il-maġġoranza tal-konsum tal-laħam. "Il-ħnieżer kienu l-bhejjem dominanti; il-bdiewa kienu jrabbu u jsemmnu numru fenomenali." Dawn kienu jinbiegħu fil-fieri u s-swieq ta' Mayet, Le Lude, Château du Loir, u Le Mans. Kienu r-riżorsa ewlenija tal-bidwi b'sehem; f'ħafna każijiet, il-bejgħ ta' dawn l-annimali kien iħallas għall-farm (riċerka storika dwar il-canton ta' Mayet, Le Mans 1859, P. Legeay, paġna 39, Arkivji tad-dipartiment ta' Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241). Dawn kienu jitrabbew f'*soues* tradizzjonali, li huma kostruzzjonijiet baxxi fejn numru żgħir ta' ħnieżer jiġu msemmnin. Dawn is-*soues* kienu jinkludu bitħa żgħira fil-beraħ u magħluqa, fejn il-ħnieżer setgħu jippassiġġaw. Fis-seklu 19 saret popolari t-trobbija tal-majjal, b'mod partikolari f'reġjuni b'ħamrija ramlija fejn it-tkabbir tal-patata kien jippermetti li l-annimali jiġu msemmnin. Ix-xgħir, li oriġinarjament kien maħsub għall-birreriji Ingliżi, kien prodott fi kwantitajiet kbar fid-dipartiment u kien jiżgura l-finitura tal-annimali.

Is-swieq lokali kienu magħrufa madwar ir-reġjun (riċerka storika dwar il-canton ta' Mayet, Le Mans 1859, paġna 39, Arkivji tad-dipartiment ta' Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241), u l-majjal kien responsabbli għal parti kbira mill-qligħ tal-bdiewa. L-iżvilupp tant kien kbir li l-bdiewa ta' Sarthe kellhom jixtru qżieqeż mir-reġjuni tal-viċinat, b'mod partikolari l-Maine t'Isfel fid-dipartiment ta' Mayenne (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, p. 369).

Mill-1985, il-bdiewa ta' Sarthe fformalizzaw metodi tat-trobbija tal-majjal fil-beraħ, billi bdew bil-majjali nisa fl-1986 (GDA [Assoċjazzjoni għall-Iżvilupp Agrikolu] għall-Majjal, il-bullettin Nru 34, il-Kamra tal-Agrikoltura ta' Sarthe, 1986, p. 4), imbagħad bis-simna tal-ħnieżer fl-1988-89. Fl-1988, 14 % tal-majjali nisa f'Sarthe diġà kienu mrobbija fl-għelieqi u d-dipartiment beda jidher bħala pijunier f'dan il-qasam.

Il-bdiewa tal-"Porc de la Sarthe" jippreservaw tekniki tat-trobbija fuq barra u dan l-aħħar żiedu l-aċċess għall-mergħat magħluqa fil-prattiki tagħhom. Il-btieħi żgħar, il-mergħat magħluqa jew l-għelieqi fil-miftuħ jippermettu li l-"Porc de la Sarthe" jkollhom aċċess għall-arja fil-beraħ.

Iż-żona ta' produzzjoni ta' Sarthe hija kkaratterizzata minn preżenza qawwija ta' ħbub, li ppermettiet l-iżvilupp u ż-żamma tat-trobbija tal-bhejjem fiż-żona. Sal-lum il-ġurnata, is-simna tal-"Porc de la Sarthe" għadha tibbaża fuq l-użu tal-ħbub, bi proporzjon partikolari ta' xgħir (minimu ta' 20 %) fl-għalf, li huwa speċifiku għal dan ir-reġjun.

Il-"Porc de la Sarthe" huwa kkaratterizzat minn kwalità ta' laħam speċifika marbuta mal-metodu tat-trobbija tiegħu. Il-laħam huwa sod u matur, il-laħam dgħif huwa ta' lewn roża konsistenti u x-xaħam huwa abjad u sod.

Il-karatteristiċi tiegħu huma bbażati partikolarment fuq kundizzjonijiet tat-trobbija tradizzjonali:

— Perjodu ta' trobbija ta' mill-inqas 6 xhur.

— Għalf b'kontenut kbir ta' ħbub, bi proporzjon għoli ta' xgħir.

— Aċċess fuq barra għall-ħnieżer matul l-istadju tat-tlestija.

L-eżerċizzju fiżiku mill-ħnieżer li jkollhom aċċess fuq barra u l-età tal-iskarnar jikkontribwixxu biex il-laħam ikun sod u matur, b'kulur roża konsistenti u żvilupp muskolari ogħla (Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat, Lebret and Candek-Potokar, Anima, volum 16, suppliment 1, Frar 2022).

Il-proporzjon ta' xgħir fil-porzjon, kif ukoll l-għażla tal-karkassi, jiddeterminaw il-kwalità tax-xaħmijiet. Ix-xgħir speċifikament għandu proporzjon aktar baxx ta' aċidi xaħmin mhux saturati, b'mod partikolari l-aċidu linolejku, minn ħbub oħrajn (Morand-Fehr u Tran, 2001, u Ampuero Kragten *et al.*, 2014). Dan iwassal għal xaħam tal-majjal li jkun abjad u sod, li jfisser li jkollu punt tat-tidwib ogħla. Dawn il-karatteristiċi tekniċi jikkontribwixxu għat-togħma, l-ebusija tat-tisjir u l-adegwatezza tal-laħam għal prodotti proċessati.

Il-"Porc de la Sarthe" huwa r-riżultat ta' tradizzjoni twila ta' produzzjoni tal-majjal fir-reġjun, flimkien ma' prossimità ġeografika u rabtiet kummerċjali storiċi għaż-żona b'konsum kbir f'Pariġi. Il-fatturi naturali u umani taż-żona Sarthe ppermettew produzzjoni tal-majjal b'karatteristiċi speċifiċi, li jispjegaw l-użu mifrux tal-majjal fl-ipproċessar tal-laħam.

Pereżempju, il-klima ħafifa taż-żona ta' produzzjoni tiffavorixxi l-metodi ta' trobbija b'aċċess fuq barra. Barra minn hekk, il-klima hija moderata b'tendenzi marittimi u l-ilma huwa disponibbli f'ammonti suffiċjenti matul is-sena, mix-xita jew mix-xmajjar. Dawn il-fatturi storikament ippermettew produzzjoni tal-ħbub regolari li tagħlef il-bhejjem. L-użu tax-xgħir fl-istadju tat-tlestija, għall-kuntrarju tan-Nofsinhar ta' Franza fejn jintuża l-qamħirrum, iwassal għal profil ta' xaħam speċifiku.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-laħam "Porc de la Sarthe", li ġejjin mill-metodi tat-trobbija tiegħu, jiġu segwiti mill-produtturi artiġjanali tar-rillettes, il-prodott primarju ta' laħam proċessat fir-reġjun skont studju li sar fl-2022 (l-istudju CO FRESH).

Il-laħam "Porc de la Sarthe", li prinċipalment jiġi pproċessat fi prodotti tal-laħam, kien is-suġġett ta' diversi pubblikazzjonijiet u reċensjonijiet minn artiġjani u biċċiera sa mis-snin 90, bħal dak ta' Laurent Berthier, rebbieħ ta' bosta midalji tad-deheb għar-rillettes tal-"Porc de la Sarthe" li jipproduċi huwa stess (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16 ta' Lulju 2019). Għadd kbir ta' industriji tat-tmelliħ għażluh għall-prodotti tagħhom. Fl-1993 f'Solesmes, inħolqot speċifikament kumpanija ddedikata kompletament għall-ipproċessar tiegħu, Les Charcuteries du Terroir Sarthois, li r-rillettes tagħha huma l-prodott ewlieni (La Tribune de la Sarthe, rivista tal-Kunsill Ġenerali – Nru 30, Novembru 1993). Illum, il-"Porc de la Sarthe" għadu sors ewlieni ta' provvista għall-kumpaniji tal-ipproċessar tal-laħam fir-reġjun (l-istudju COFRESH u https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-dumans-la-recette-authentique.html/).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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