Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3836

10.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3836)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Porc de la Sarthe"

EU-nr.: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Naam van het product**

"Porc de la Sarthe"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Porc de la Sarthe" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin sprake is van een wijziging op Unieniveau. Dus is er geen sprake van de volgende situaties:

a) De wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde geografische aanduiding.

b) De wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken.

c) De wijziging brengt verdere beperkingen voor het in de handel brengen van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat*

De rubriek "Bevoegde dienst van de lidstaat" is opgenomen met vermelding van de gegevens van het Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), in overeenstemming met Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Aanvragende groepering*

De telefoon- en e-mailgegevens van de AVFL, de structuur waarin de marktdeelnemers van deze BGA zijn gegroepeerd, zijn bijgewerkt. Daarnaast is de formulering van de samenstelling ervan herzien.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Productcategorie*

De rubriek over de productcategorie wordt uit het productdossier geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Beschrijving van het product*

De volgende aanbiedingsvormen zijn toegevoegd: grotere en kleinere deelstukken.

Ook slachtafvallen zijn toegevoegd aan de delen die in aanmerking komen voor de BGA.

Diepvriezen is toegestaan voor deelstukken en invriezen voor vlees en vet dat bestemd is om te worden verwerkt tot een vleesproduct.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Beschrijving van het geografische gebied*

Het onderdeel slacht is geschrapt uit de onderdelen die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden.

De lijst van gemeenten in het geografische gebied is overeenkomstig de nationale eisen bijgewerkt om in overeenstemming te zijn met de officiële geografische code 2024.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied*

Aan elk productieonderdeel is een tabel met traceerbaarheidselementen toegevoegd.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Vervoer van de biggen vanaf de plaats van geboorte/na het spenen:

Om stress bij de jonge dieren te beperken is er een maximale afstand of duur toegevoegd tussen de plaats van geboorte/na het spenen en de plaats van de houderij.

Voeding:

De beschrijving van de voeding is gepreciseerd met het oog op meer duidelijkheid: het aandeel van 70 % granen is verdeeld in 20 % gerst en 50 % andere granen.

Er is een lijst van verboden grondstoffen toegevoegd.

Houderijmethode:

Er is een vrije vloerruimte toegevoegd voor de biggen tussen de dertiende en de zeventiende levensweek van de dieren.

Ook is toegevoegd dat ze permanent toegang moeten hebben tot licht.

Er is een bepaling toegevoegd om ervoor te zorgen dat hokken met stro tijdens een koude periode een droge en comfortabele rustplek bieden.

Gespecificeerd is dat varkens vanaf 17 levensweken toegang moeten hebben tot hetzij hofjes (min. 2,6 m^2 per dier), hetzij een scharrelgebied (min. 50 m^2 per dier).

Afvoer en vervoer naar het slachthuis:

Om stress bij de dieren te beperken en in het kader van het dierenwelzijn:

— is er een maximale afstand (maximaal 200 km) of duur (maximaal zes uur) toegevoegd tussen de plaats van geboorte/na het spenen en de plaats van de houderij;

— is er vóór de slacht een periode toegevoegd waarin de dieren geen voeder meer krijgen toegediend.

Sortering van de karkassen:

De kenmerken van het in het slachthuis geselecteerde vlees en het stadium waarin deze kenmerken worden gecontroleerd, zijn toegevoegd.

Er zijn details toegevoegd over de weigering op basis van uiterlijke gebreken bij varkenskarkassen, namelijk: niet of slecht onthaarde delen, ontbreken van het zwoerd, bloeduitstortingen, schrammen, bloedpuntjes, breuken. Voor kleine gebreken is een afwijking van maximaal 5 % op het karkas toegestaan.

Voorwaarden voor diepvriezen en invriezen:

Er zijn voorwaarden toegevoegd voor het diepvriezen, afhankelijk van de deelstukken of in porties gesneden stukken, en voor het invriezen van vlees en vet dat bestemd is om te worden verwerkt tot vleesproducten.

Voor deze activiteiten is een koeltraject voor het vlees en het vet vastgesteld.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen*

Deze elementen zijn met name bijgewerkt om:

— de omvang van deze rubriek te verkleinen;

— alleen de elementen te behouden die nodig zijn om het verband aan te tonen.

De basis van het geografische gebied is niet gewijzigd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

9. *Controlestructuur*

De identiteit en de contactgegevens van de controlestructuren zijn bijgewerkt. Het controleplan is geschrapt.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Elementen inzake de etikettering*

De rubriek “Etikettering” is aangepast aan de geldende nationale richtsnoeren voor de opstelling van productdossiers: de huidige paragraaf is geschrapt en vervangen door een zin waarin de verplichte regelgevingselementen worden vermeld.

De verwijzing naar etikettering via een goedgekeurd collectief certificeringsmerk is geschrapt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

11. *Nationale eisen*

De rubriek “Nationale eisen” is gewijzigd overeenkomstig de veranderingen in de nationale wet- en regelgeving. Er is een tabel toegevoegd met de belangrijkste te controleren punten en de evaluatiemethode ervan.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

12. *Samenvatting en bijlagen bij het productdossier*

De samenvatting van en alle bijlagen bij het huidige productdossier zijn geschrapt, omdat het elementen betrof die niet essentieel waren voor het begrip van het productdossier.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Porc de la Sarthe”

EU-nr.: PGI-FR-0184-AM01 — 24.4.2025

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Porc de la Sarthe”

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

02 — VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Het vlees van “Porc de la Sarthe” is vers of diepgevroren vlees, of ingevroren vlees indien bestemd om te worden verwerkt tot vleesproducten, dat wordt gekenmerkt door:

— karkassen zonder uiterlijke gebreken; niet of slecht onthaarde delen, ontbreken van het zwoerd, bloeduitstortingen, schrammen, bloedpuntjes, breuken;

— wit en stevig rugvet;

— stevig vlees met een uniforme roze kleur.

Karkassen worden als volgt aangeboden:

— in hun geheel;

— als halve karkassen;

— als grotere deelstukken: gesneden stukken (karbonadestrengen, schouders, buiken, halskarbonaden, …);

— als kleinere deelstukken: al dan niet uitgebeend vlees (braadvlees, karbonade, …);

— als slachtafvallen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Bij aankomst op de houderij voor “Porc de la Sarthe” krijgen biggen specifiek voeder op basis van de volgende bijmengingscriteria:

— Ten minste 20 % van het rantsoen bestaat uit gerst.

— Granen, met inbegrip van gerst, oliehoudende zaden of vruchten, zaden van peulvruchten en daarvan afgeleide producten, zijn goed voor ten minste 70 % van het rantsoen.

De volgende grondstoffen zijn verboden (volgens de nomenclatuur van de Europese catalogus van voedermiddelen):

— 9.7.1 Bloedmeel, 9.8.1. Bloedproducten en 9.11.1 Verenmeel;

— 10. Vis en andere waterdieren en daarvan afgeleide producten.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

“Porc de la Sarthe”-varkens worden vanaf de leeftijd van 13 weken tot het vertrek naar het slachthuis in het geografische gebied gehouden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat het departement Sarthe en de aangrenzende kantons.

Departement Sarthe (72): in zijn geheel.

Departement 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.

Departement 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, Épeignésur- 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.

Deel van de gemeenten: Beaumont-Louestault (het deel dat overeenkomt met het voormalige grondgebied van de gemeente Louestault).

Departement 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.

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

Deel van de gemeenten: Huillé-Lézigné (het deel dat overeenkomt met het voormalige grondgebied van de gemeente Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (het deel dat overeenkomt met het voormalige grondgebied van de gemeente Daumeray).

Departement 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, SaintCharles-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. **Verband met het geografische gebied**

Het verband is gebaseerd op de faam die "Porc de la Sarthe" te danken heeft aan een historische traditie wat betreft de productie van varkensvlees en van granen waaraan het vlees zijn specifieke kenmerken te danken heeft. Dankzij deze kenmerken is het vlees van "Porc de la Sarthe" geschikt om te worden verwerkt tot bekende vleeswaren zoals rillettes.

Sarthe is een departement in het westen van Frankrijk in de regio Pays de la Loire, met als prefectuur Le Mans. Het behoort tot de historische provincie Maine, waar het Armoricaanse Massief en het Bekken van Parijs samenkomen. De geografische nabijheid van Parijs droeg in de negentiende eeuw bij tot de groei van de varkenshandel met de hoofdstad.

Als grensgebied op de kruising van de regio's Ile de France, Normandië, Bretagne en Centre is Sarthe overwegend een laagland in een naar het zuidwesten gericht amfitheater met een hoogte van 20 tot 300 m. Het zachte en gematigde klimaat (gemiddelde jaartemperatuur van 12 °C en beperkt aantal koude dagen), onder invloed van de zee (600 tot 800 mm neerslag per jaar), is gunstig voor het landschap, dat nog op veel plekken de kenmerken heeft van een coulisselandschap of bebost is.

Behalve het klimaat en de regelmatige neerslag (gemiddeld 5 mm per maand met een klein verschil tussen de hoeveelheid neerslag in de winter en de zomer) beschikt Sarthe met bijna vierduizend kilometer aan waterlopen over een zeer dicht waterwegennet rond drie grote rivieren: de Sarthe, de Loir en de Huisne. Door al deze factoren kan een grote verscheidenheid aan gewassen worden geteeld, waaronder granen. Vanwege de diversiteit aan agrarische landschappen wordt Sarthe wel "France au centième" genoemd. In de loop van de geschiedenis lag de nadruk afwisselend op graanproductie en grasproductie, beide bevorderlijk voor de ontwikkeling van verschillende soorten veeteelt.

De productie van varkensvlees vindt van oudsher plaats op bijna alle boerderijen in Sarthe en aan de houderijmethoden is lange tijd niets veranderd. In de achttiende eeuw beschikten de meeste boerderijen en "bordages" over een klein aantal varkens die goed waren voor het merendeel van de vleesconsumptie. "Er worden vooral varkens gehouden; de hoeveelheid van deze dieren die de boeren fokken en vestmesten is indrukwekkend; ze worden verkocht op markten in Mayet, Lude, Château du Loir en Mans; het is de voornaamste bron van inkomsten voor de pachter; vaak betaalt hij zijn boerderij met de winst uit de verkoop van deze dieren." (Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, blz. 39, Arch. dép. Sarthe - F95, Médiathèque du Mans - Maine 2241). Ze werden gehouden in traditionele varkenshokken ("soues"), lage gebouwen waar varkens in kleine aantallen werden vetgemest. Ze beschikten over een afgesloten hofje in de openlucht waar de varkens konden rondwandelen. In de negentiende eeuw begon de varkenshouderij te floreren, met name in zanderige streken waar de aardappelteelt het mogelijk maakte om de dieren vet te mesten. Gerst, een graansoort die in het departement in grote hoeveelheden werd geproduceerd, oorspronkelijk voor Engelse bierbrouwerijen, speelde een belangrijke rol tijdens de afmestperiode van de dieren.

De lokale markten waren vermaard in de hele streek (Recherches historiques sur le canton de Mayet, Le Mans 1859, P. LEGEAY, blz. 39, Arch. dép. Sarthe — F95, Médiathèque du Mans — Maine 2241) en varkensvlees vormde een groot deel van de inkomsten van de boeren. Deze ontwikkeling was zodanig dat Sarthe toen al biggen moest gaan halen uit aangrenzende streken, met name Bas Maine, in Mayenne (Le Bas Maine, R. MUSSET, 1978, blz. 369).

Vanaf 1985 legden de boeren in Sarthe de methode voor varkenshouderij in de openlucht officieel vast, om te beginnen voor zeugen in 1986 (Bulletin n°34 du G.D.A. Porc, Chambre d'agriculture de la Sarthe, 1986, blz. 4) en vervolgens voor vleesvarkens in 1988-89. In 1988 werd 14 % van de zeugen van Sarthe al in de openlucht gehouden en daarmee was Sarthe een pionier op dit gebied.

De houders van "Porc de la Sarthe" zetten deze houderijtechnieken in de openlucht voort en de laatste tijd geven ze de dieren zelfs de beschikking over scharrelgebieden. Dankzij hofjes, scharrelgebieden of open velden hebben de "Porc de la Sarthe"-varkens dus ruimschoots toegang tot de openlucht.

Het productiebekken in Sarthe wordt ook nog steeds gekenmerkt door de belangrijke plaats die granen innemen. Dit heeft niet alleen gezorgd voor de ontwikkeling van de houderijpraktijken in Sarthe, maar ook voor de instandhouding ervan. Het vetmesten van "Porc de la Sarthe" is ook vandaag nog steeds gebaseerd op het gebruik van granen en een aanzienlijk aandeel gerst (minimaal 20 %) in het voeder. Dit is typerend voor dit gebied.

"Porc de la Sarthe" wordt gekenmerkt door een specifieke vleeskwaliteit die verband houdt met de houderijmethode. Het vlees is stevig en rijp, de magere stukken hebben een uniforme roze kleur en het vet is wit en stevig.

De kenmerken ervan berusten voornamelijk op de traditionele houderijomstandigheden:

— houderijperiode van ten minste zes maanden;

— voeder dat rijk is aan granen met een belangrijk aandeel gerst;

— toegang naar buiten voor varkens tijdens de afmestperiode.

De lichaamsbeweging van de varkens die naar buiten kunnen, en de slachtleeftijd zorgen voor rijp en stevig vlees met een uniforme roze kleur en een grotere spierontwikkeling (Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part—I. Carcass and fresh meat, LEBRET and CANDEK-POTOKAR, Anima, volume 16 supplement 1, februari 2022).

Het aandeel gerst in het rantsoen en de sortering van karkassen in slachthuizen bepalen de kwaliteit van het vet. Gerst bevat immers een lager gehalte aan onverzadigde vetzuren, met name linolzuur, dan andere granen (Morand-Fehr et Tran, 2001 et Ampuero Kragten et al., 2014). Dit leidt tot wit en stevig varkensvet met een hoog smeltpunt. Deze technische kenmerken dragen bij tot de smaak, de stevigheid bij het bakken en de geschiktheid van het vlees om verwerkt te worden tot vleeswaren.

"Porc de la Sarthe" is het resultaat van een lange traditie van varkenshouderij in de streek, in combinatie met de geografische nabijheid en de historische handel met het belangrijke consumptiegebied Parijs. De natuurlijke en menselijke factoren van het grondgebied van Sarthe hebben de voorwaarden geschapen voor een productie van varkens met specifieke kenmerken, die verklaren waarom zij op grote schaal worden gebruikt voor de verwerking tot vleeswaren.

Het zachte klimaat in het productiegebied is dus gunstig voor deze houderijmethode met toegang naar buiten. Het matige zeeklimaat en voldoende water het hele jaar door, uit neerslag of het hydrografisch netwerk, hebben van oudsher een regelmatige graanproductie mogelijk gemaakt om de veestapel te voeden. Het gebruik van gerst tijdens de afmestperiode van de varkens, in plaats van mais zoals verder in het zuiden van Frankrijk, geeft een specifiek vetprofiel.

De specifieke kenmerken van "Porc de la Sarthe" zijn het resultaat van de houderijmethode en zijn gewild bij ambachtelijke producenten van rillettes, het belangrijkste verwerkingsproduct van varkensvlees in de streek, volgens een onderzoek uitgevoerd in 2022 (onderzoek CO-FRESH).

Sinds de jaren 1990 zijn aan het vlees van "Porc de la Sarthe", dat grotendeels wordt verwerkt tot vleeswaren, vele publicaties gewijd en hebben tal van ambachtslieden/varkensslagers zich erover uitgesproken, onder wie Laurent Berthier, die meerdere gouden medailles heeft gewonnen voor zijn Rillettes maison de "Porc de la Sarthe" (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16 juli 2019). Vele pekelbedrijven verkiezen het voor hun producten. In 1993 is in Solesmes een speciale onderneming opgericht die zich enkel bezig houdt met de verwerking van "Porc de la Sarthe": Les Charcuteries du Terroir Sarthois, met rillettes als topproduct (La Tribune de la Sarthe, magazine du Conseil Général - nr. 30, november 1993). Vandaag de dag wordt "Porc de la Sarthe" nog steeds veel geleverd aan verwerkingsbedrijven in de streek (onderzoek CO-FRESH en https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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